

**RACCOMANDAZIONI DI AZIONI NEL QUADRO DELLA PREVENZIONE DEGLI
SPRECHI ALIMENTARI**

elaborate dalla piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari

12 dicembre 2019

Elenco delle abbreviazioni

CE - Commissione europea

UE - Unione europea

FAO - Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura

ICP - Indicatore chiave di prestazione

ONG - Organizzazione non governativa

OSS - Obiettivo di sviluppo sostenibile

Obiettivo SMART - Specifico, misurabile, attribuibile, realistico, temporalmente definito

PMI - Piccole e medie imprese

Esclusione della responsabilità

Le "principali raccomandazioni di azioni" sono state elaborate dalla piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari.

Né la Commissione europea né alcuna persona che agisca per suo conto possono essere ritenute responsabili dell'uso delle informazioni contenute nella presente pubblicazione, né di eventuali errori che possano rilevarsi in essa nonostante la cura posta nella redazione e nel controllo della qualità. La presente pubblicazione non riflette necessariamente la posizione o le opinioni della Commissione.

Editoriale

In veste di presidente della piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari è per me un grande piacere annunciare questa importante pubblicazione che riflette il contributo, le conoscenze e l'esperienza di circa 70 organizzazioni, tra cui istituzioni internazionali e dell'UE, esperti degli Stati membri dell'UE e organizzazioni del settore privato "dai campi alla tavola", nonché istituti di ricerca e università, banche alimentari, organizzazioni dei consumatori, ambientali e altre organizzazioni non governative.

La piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari è un forum unico nel suo genere che riunisce gli attori chiave in rappresentanza sia degli interessi pubblici che privati al fine di offrire pareri a tutti gli attori sulle misure necessarie per prevenire e ridurre gli sprechi alimentari (comprese le azioni a livello di UE), facilitare la condivisione delle migliori pratiche e valutare i progressi realizzati nel tempo.

Fin dalla prima riunione i membri della piattaforma dell'UE hanno espresso un chiaro impegno ad agire e a fare in modo che il lavoro e le decisioni della piattaforma facciano la differenza e spingano tutti gli attori coinvolti a prendere provvedimenti concreti per raggiungere gli obiettivi globali di riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari. I membri della piattaforma hanno promosso l'istituzione di un sottogruppo "azione e attuazione" incaricandolo di formulare le raccomandazioni di azioni presentate in questo documento.

Durante la definizione delle principali raccomandazioni di azioni abbiamo di nuovo riscontrato una base di evidenze inadeguata e, in particolare dati insufficienti sui livelli delle perdite e degli sprechi alimentari, necessari per informare e guidare interventi efficaci. La relazione del Centro comune di ricerca¹, che valuta l'efficacia delle iniziative di prevenzione dello spreco alimentare, mette in evidenza tali lacune a livello di dati e la necessità di fissare obiettivi chiari e di progettare un quadro di valutazione comune che consenta agli attori di quantificare gli impatti economici, ambientali e sociali della prevenzione dello spreco alimentare.

Se l'azione dell'UE nel quadro del piano d'azione per l'economia circolare 2015 si è concentrata sulla prevenzione dello spreco alimentare, in linea con la normativa dell'UE in materia di rifiuti, il mandato della piattaforma copre la

¹ <https://eplca.jrc.ec.europa.eu/FoodSystem.htm>.

prevenzione sia delle perdite alimentari che degli sprechi alimentari, come richiesto dall'obiettivo globale di sviluppo sostenibile 12.3. L'introduzione di un monitoraggio e di una comunicazione a livello unionale sui livelli di spreco alimentare, attraverso una metodologia comune dell'UE di misurazione dello spreco alimentare, è un passo fondamentale che permetterà di stabilire una linea di base dell'UE entro il 2023 e di considerare la definizione di obiettivi per condurre ulteriori azioni.

Per quanto riguarda le perdite alimentari, la Commissione discuterà ulteriormente con la piattaforma in merito alla fattibilità e alla possibilità tecnica di monitorare le perdite alimentari e/o i flussi di risorse nelle industrie agroalimentari dell'UE. Per informare tale lavoro sarebbe necessario, come primo passo, uno studio preliminare sulle perdite alimentari al fine di identificare le quantità, i punti critici e le opportunità di azione, tra cui la valorizzazione delle risorse derivanti dalla produzione primaria.

Nel momento in cui la Commissione intraprende l'elaborazione di una strategia "dai campi alla tavola" per alimenti sostenibili lungo l'intera catena del valore, la prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari avrà un ruolo sempre più importante. Il contributo della piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari getta importanti basi per la strategia futura.

Sabine Jülicher

Presidente della piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari

Indice

Introduzione	6
Raccomandazioni di azioni di natura trasversale	7
Raccomandazioni di azioni per la produzione primaria	13
Raccomandazioni di azioni nella fase di produzione e trasformazione	15
Raccomandazioni di azioni nella fase di vendita al dettaglio	18
Raccomandazioni di azioni nei servizi alberghieri e di ristorazione	21
Raccomandazioni di azioni a livello del consumatore	23
Raccomandazioni di azioni per le donazioni alimentari	26
Allegato 1 - Lista dei membri della piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari	29
Allegato 2 - Lo spreco di cibo ha le ore contate!	30
Allegato 3 - Ulteriori azioni possibili	31

Introduzione

L'UE e i suoi Stati membri sono impegnati a raggiungere gli obiettivi di riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari adottati dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite nel quadro dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Come sostegno al raggiungimento dell'obiettivo di sviluppo sostenibile (OSS) 12.3 relativo alle perdite e agli sprechi alimentari e per massimizzare il contributo di tutti gli attori, la Commissione ha istituito nel 2016 una piattaforma multilaterale dedicata alla prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari. Le raccomandazioni della piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari, promosse dal sottogruppo "azione e attuazione" della piattaforma, sono state elaborate attraverso un'ampia consultazione di tutti i suoi membri².

In linea con l'approccio olistico e integrato necessario per contrastare lo spreco alimentare senza compromettere la sicurezza alimentare, le raccomandazioni della piattaforma dell'UE indicano le azioni richieste in ogni fase della filiera alimentare (compresa la redistribuzione alimentare), che interessano tutti gli attori chiave del settore sia pubblico che privato.

L'obiettivo primario della prevenzione dello spreco alimentare dovrebbe essere quello di agire alla fonte limitando la generazione di eccedenze alimentari in ogni fase della filiera alimentare (ovvero produzione, trasformazione, distribuzione e consumo) e, in presenza di tali eccedenze, quello di recuperarle e assicurare il valore d'uso più elevato delle risorse alimentari, in linea con la gerarchia di prevenzione dei rifiuti. Tutte le raccomandazioni proposte nel presente documento seguono questo principio guida e sono volte a sostenerne l'applicazione da parte degli attori.

Le raccomandazioni sono lungimiranti e includono una serie di raccomandazioni orizzontali e "trasversali", che sono comuni alle varie fasi della filiera alimentare, coinvolgono sovente diversi attori e sono necessarie per raggiungere gli obiettivi globali in materia di perdite e sprechi alimentari (OSS 12.3). Alcune di esse focalizzano l'attenzione su specifici punti critici, quali lo spreco alimentare a livello di consumatori, che richiede ulteriore attenzione, ricerche e interventi mirati da parte di tutti gli attori interessati.

Le raccomandazioni sono rivolte a soggetti sia pubblici che privati, suggeriscono azioni pertinenti per specifici attori e, soprattutto, invitano i diversi attori interessati a collaborare. Sebbene le raccomandazioni non siano un elenco esaustivo di tutto ciò che è possibile ed è opportuno fare per prevenire le perdite e gli sprechi alimentari, esse forniscono indicazioni importanti per tutti gli attori, compresi gli stessi cittadini dell'UE.

² Le principali raccomandazioni di azioni della piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari sono state preparate sulla base di raccomandazioni proposte da relatori assegnati ai diversi segmenti della filiera alimentare e sono consultabili all'indirizzo https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/action-implementation_en.

Raccomandazioni di azioni di natura trasversale

Chi?	Che cosa/come?
Autorità pubbliche nazionali in collaborazione con gli attori della società civile	<p>Sviluppare strategie nazionali per prevenire e ridurre le perdite e gli sprechi alimentari, in linea con l'obiettivo di sviluppo sostenibile (OSS) 12.3.</p> <p>Tutti gli Stati membri dell'UE dovrebbero sviluppare una strategia nazionale e una tabella di marcia/un piano di azione per prevenire e ridurre le perdite e gli sprechi alimentari, adottando l'approccio "<i>target, measure, act</i>"³ (obiettivo, misurazione, azione) e coinvolgendo tutti gli attori chiave⁴. Si potrebbero istituire partenariati nazionali pubblico-privato per ottenere riduzioni degli sprechi alimentari in specifiche fasi della filiera alimentare, attingendo al successo di tali sforzi in Danimarca, Francia, Paesi Bassi, Regno Unito e Norvegia, nonché ai progetti pilota realizzati in Germania, Ungheria e Spagna. La piattaforma raccomanda di rivedere nel 2020, sotto la presidenza tedesca, i progressi dell'UE per quanto riguarda le conclusioni del Consiglio del 2016 su perdite e sprechi alimentari⁵.</p>
Autorità pubbliche europee e nazionali, anche a livello regionale e locale, con il sostegno della comunità di ricerca	<p>Integrare la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari nelle strategie e nei programmi di politica alimentare</p> <p>I programmi sulle perdite e gli sprechi alimentari avranno un impatto su una serie di altri settori della politica alimentare, tra cui la produzione agricola, la salute/la nutrizione e la sicurezza alimentare. Tali programmi dovrebbero essere integrati nelle politiche alimentari dell'UE e nazionali per permettere di ottenere impatti positivi su più risultati (ad es. la prevenzione dei rifiuti e la salute) e di gestire eventuali compromessi. A tal fine si dovrebbero condurre ricerche sulle politiche per aiutare a comprendere queste interazioni, compreso l'impatto della prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari sulla produzione agricola e sull'uso dei suoli.</p> <p>Ad esempio, il recepimento e l'attuazione efficaci della direttiva sulle pratiche commerciali sleali⁶ possono esaminare le pratiche che contribuiscono alla generazione di rifiuti alimentari nella filiera alimentare, in particolare nell'ambito della produzione primaria.</p>
Autorità pubbliche europee e	Integrare la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari

³ La [Champions 12.3 coalition](https://champions123.org/2019-progress-report/) propone un approccio a tre fasi per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari, vale a dire obiettivo, misurazione e azione, e comunica su base annua i progressi in direzione dell'OSS 12.3. <https://champions123.org/2019-progress-report/>.

⁴ Programmi di questo tipo sono stati ad esempio attuati dai seguenti Stati membri: Croazia, Finlandia, Francia, Germania, Italia, Lussemburgo, Paesi Bassi, Portogallo, Regno Unito, Spagna, Svezia. — Entro il 5 luglio 2020, gli Stati membri dovrebbero integrare programmi di prevenzione degli sprechi alimentari nei programmi nazionali di prevenzione dei rifiuti, come richiesto dalla normativa UE sui rifiuti [direttiva (UE) 2018/851 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, che modifica la direttiva 2008/98/CE relativa ai rifiuti]. Si precisa che anche la Norvegia ha attuato tale programma.

⁵ Conclusioni del Consiglio su perdite e sprechi alimentari adottate dal Consiglio nella 3479ª sessione del 28 giugno 2016 https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_council_food-losses-food-waste_2016.pdf.

⁶ Direttiva (UE) 2019/633 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 aprile 2019, in materia di pratiche commerciali sleali nei rapporti tra imprese nella filiera agricola e alimentare (GU L 111 del 25.4.2019, pag. 59).

<p>nazionali, anche a livello regionale e locale</p>	<p>nelle strategie e nei programmi di azione per il clima Una riduzione significativa delle perdite e degli sprechi alimentari è essenziale per mitigare i cambiamenti climatici e mantenere le temperature globali a livelli sicuri. L'UE è invitata a considerare la possibilità di includere le riduzioni delle perdite e degli sprechi alimentari nei contributi determinati a livello nazionale (che saranno rivisti nel 2020). Gli Stati membri e le autorità pubbliche dovrebbero integrare la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari nelle loro strategie di azione per il clima (ad es. nei piani nazionali per l'energia e il clima). Anche le unioni di città e regioni possono integrare la prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari nelle strategie alimentari sostenibili e nei piani d'azione per il clima.</p>
<p>Stati membri in collaborazione con gli attori della società civile, la piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari</p>	<p>Ampliare di scala l'azione di prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari nella filiera alimentare Si dovrebbero creare piattaforme multilaterali a livello nazionale per diffondere le conoscenze, trovare soluzioni e unire gli sforzi nella prevenzione dello spreco alimentare. Identificare e ampliare le iniziative che hanno avuto il maggiore impatto sulla prevenzione dello spreco alimentare. Promuovere la cooperazione intersettoriale (ad esempio attraverso l'integrazione degli agricoltori e delle loro cooperative nelle reti di redistribuzione alimentare). Avviare un programma "<i>EU Food Loss and Waste Fighters</i>" in cui soggetti pubblici e privati si assumono l'impegno di ridurre le perdite alimentari e di dimezzare gli sprechi alimentari nelle loro operazioni e nei loro programmi entro il 2030.</p>
<p>Autorità pubbliche europee e nazionali, operatori del settore alimentare, comunità di ricerca</p>	<p>Affrontare e colmare le lacune relative ai dati: migliorare la disponibilità e la qualità dei dati sui livelli di perdite e sprechi alimentari e sui relativi impatti (sociali, economici, ambientali) La misurazione dei livelli di perdite e sprechi alimentari per contribuire al monitoraggio globale dell'OSS 12.3 nonché una migliore quantificazione degli impatti correlati sono fondamentali per sostenere sia le azioni che le comunicazioni in materia di prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari. Gli attori del settore pubblico e privato in tutte le fasi della filiera alimentare dovrebbero migliorare la disponibilità, la coerenza e la trasparenza dei dati. Ad esempio, l'Italia ha istituito un osservatorio nazionale per studiare e valutare le eccedenze, il recupero e gli sprechi alimentari, le modalità di gestione delle eccedenze e degli sprechi da parte della filiera, e le cause che li hanno determinati. Gli Stati membri dovrebbero garantire l'attuazione tempestiva del monitoraggio degli sprechi alimentari (2020), presentando nuovi dati coerenti alla Commissione europea entro la fine del 2022. Ogni settore della filiera alimentare dovrebbe perseguire/rafforzare il monitoraggio dei rifiuti alimentari prodotti nell'ambito delle proprie operazioni e la trasmissione dei relativi dati, contribuendo in tal modo agli sforzi di monitoraggio a livello di UE. In tale contesto si dovrebbe evitare di imporre un ulteriore onere amministrativo agli operatori del settore alimentare e, nel caso ciò avvenisse, si</p>

	potrebbe offrire un sostegno pertinente per limitarne la portata.
Piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari, comunità di ricerca, gestori dei finanziamenti e responsabili politici	<p>Migliorare la progettazione, il monitoraggio e la valutazione delle azioni e la condivisione delle conoscenze sugli interventi di prevenzione dello spreco alimentare</p> <p>Creare strumenti che aiutino a informare gli interventi futuri e promuoverne la replicabilità in tutti gli Stati membri. Sulla base del lavoro svolto dal Centro comune di ricerca sulla valutazione delle azioni di prevenzione dello spreco alimentare (2019) e sulla base degli orientamenti del progetto REFRESH 2019 sulla valutazione delle iniziative di prevenzione dei rifiuti alimentari domestici, creare un quadro di valutazione comune per le azioni di prevenzione dello spreco alimentare (ad esempio una metodologia comune per valutare l'impatto delle donazioni alimentari), nonché una gerarchia delle prove e linee guida per la strutturazione delle azioni. Si dovrebbero includere studi longitudinali per valutare l'efficacia degli interventi nel tempo e stabilire, ad esempio, se un impatto sugli sprechi alimentari dei consumatori sia temporaneo o indichi una svolta nei comportamenti. Gli strumenti dovrebbero avere un formato accessibile per essere facilmente utilizzabili da parte di una vasta gamma di addetti ai lavori.</p> <p>Promuovere e facilitare l'analisi delle azioni preventive e di riduzione degli sprechi alimentari e il loro impatto, la condivisione dei dati a libero accesso e lo sviluppo di azioni integrate. I fattori di successo, gli ostacoli e i dati chiave dovrebbero essere identificati e condivisi per sostenere lo sviluppo di azioni future e migliorare la replicabilità e la sostenibilità a lungo termine degli interventi. Ciò potrebbe includere la creazione di una rete di ricercatori e professionisti per sostenere la valutazione, l'acquisizione di finanziamenti sufficienti, l'ulteriore sviluppo di orientamenti, l'agevolazione dell'uso dei risultati di valutazione e la realizzazione di una metanalisi dei risultati.</p>
Tutti gli attori	<p>Integrare il tema delle perdite e degli sprechi alimentari nell'istruzione e nella formazione professionale, sia nel settore pubblico che in quello privato</p> <p>Promuovere le opportunità di apprendimento permanente in materia di prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari attraverso i programmi scolastici e i corsi di studio professionali pertinenti (p. es. studi nel settore alberghiero), nonché la formazione sul lavoro. Le aziende dovrebbero fare in modo che la prevenzione degli sprechi alimentari diventi una priorità aziendale, con ICP chiari e programmi di formazione per il personale. Per quanto riguarda l'educazione dei consumatori, le autorità pubbliche dovrebbero esaminare come integrare tra i settori gli obiettivi e i messaggi delle campagne e di altri interventi (ad es. dieta e salute sostenibili, prevenzione degli sprechi alimentari, azione per il clima) per ottenere il massimo impatto e la massima efficienza. L'indicazione della data di consumo dovrebbe essere un ambito prioritario per aiutare i consumatori a distinguere meglio tra la data di scadenza e la data</p>

	di consumo consigliata.
Tutti gli attori	<p>Sensibilizzare tutti noi in quanto consumatori al tema della prevenzione dello spreco alimentare promuovendo il valore del cibo e cercando di modificare le convezioni sociali in modo tale che lo spreco di cibo non sia più socialmente accettabile</p> <p>Nell'attuare le strategie nazionali per prevenire gli sprechi alimentari, gli Stati membri dovrebbero sfruttare appieno le ultime scoperte scientifiche sul comportamento e l'esperienza acquisita in altri settori (ad esempio la sanità pubblica) per progettare interventi efficaci volti a ridurre gli sprechi alimentari dei consumatori. La creazione di un nesso tra prevenzione degli sprechi alimentari, alimentazione sostenibile e azione per il clima potrebbe offrire ai cittadini nuovi motivi per impegnarsi e potrebbe aiutare a rinnovare/rafforzare la loro risposta alla sfida globale di dimezzare entro il 2030 gli sprechi alimentari a livello di consumatori.</p>
Tutti gli attori	<p>Informare in merito all'adozione di azioni preventive dello spreco alimentare</p> <p>Comunicare in modo diretto (ad es. sul prodotto oppure online) le azioni di prevenzione dello spreco alimentare introdotte da parte di un ente allo scopo di sensibilizzare e promuovere cambiamenti comportamentali tra tutti gli attori.</p>
Autorità pubbliche europee e nazionali, operatori del settore alimentare	<p>Migliorare l'uso dell'indicazione della data di consumo</p> <p>Promuovere un uso più coerente dell'indicazione della data di consumo lungo tutta la filiera alimentare e da parte delle autorità di controllo, sulla base degli orientamenti scientifici e tecnici dell'UE⁷. Migliorare il formato, la presentazione e la terminologia dell'indicazione della data di consumo, sulla base delle prove ottenute da ricerche condotte presso i consumatori, al fine di distinguere meglio tra data di scadenza e data di consumo consigliata, e facilitare la comprensione da parte dei consumatori del significato di tali date (ossia quello di fornire, rispettivamente, informazioni sulla sicurezza e sulla qualità). Tutti gli attori dovrebbero rafforzare gli sforzi congiunti per ridurre lo spreco alimentare generato nella filiera a causa dell'indicazione della data di consumo.</p>
Autorità pubbliche europee e nazionali, operatori del settore alimentare	<p>Rafforzare la capacità di innovazione, promuovendo la circolarità e nuove opportunità di mercato</p> <p>Tutte le attività di ricerca e innovazione pertinenti così come gli strumenti finanziari dovrebbero essere utilizzati per sostenere lo sviluppo e l'attuazione dell'innovazione della filiera alimentare per prevenire le perdite e gli sprechi alimentari (ad es. Orizzonte Europa, FOOD 2030, il futuro programma per il mercato unico, il PEI-AGRI, EIT Food, il programma Europa digitale ecc.). Un'ulteriore area di interesse dovrebbe essere quella della produzione primaria, con l'obiettivo di trasformare i materiali di</p>

⁷ La Commissione ha iniziato a lavorare a orientamenti sull'indicazione della data di consumo, basandosi sui pareri scientifici dell'EFSA. La consulenza dell'EFSA svilupperà un approccio basato sul rischio per sostenere il processo decisionale degli operatori del settore alimentare riguardo all'indicazione della data di consumo. Gli orientamenti dell'UE in materia di indicazione della data dovrebbero essere completati entro il 2021. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito web della Commissione: https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/date_marking_en.

	<p>scarto in nuovi prodotti a valore aggiunto con opportunità di mercato per agricoltori e cooperative. Lo sviluppo di nuovi prodotti a partire dai coprodotti nella trasformazione alimentare è un altro settore di opportunità. Si potrebbero considerare le opportunità di mercato per i prodotti imperfetti, quali frutta e verdura, ad esempio rivedendo le pratiche di appalto. In particolare, i consumatori, i servizi di ristorazione e l'ambiente potrebbero trarre vantaggi da tali opportunità.</p>
<p>Autorità pubbliche europee e nazionali, anche a livello regionale e locale</p>	<p>Incentivare la prevenzione dello spreco alimentare</p> <p>Le autorità pubbliche dovrebbero valutare come meglio garantire che la prevenzione dello spreco alimentare sia più economicamente sostenibile del trattamento degli alimenti come rifiuti. Oltre alla giustificazione economica per la prevenzione dello spreco alimentare, l'uso di strumenti economici, sempreché utilizzati in modo mirato e limitato nel tempo, può favorire il cambiamento delle pratiche commerciali in linea con la gerarchia di prevenzione dei rifiuti. Ad esempio, in alcuni Stati membri⁸ misure quali l'attuazione di crediti d'imposta sulle società o la donazione di beni alimentari in combinazione con la riduzione dell'imposta comunale sulla raccolta dei rifiuti sono riuscite a promuovere la donazione delle eccedenze alimentari. Integrazione della prevenzione dello spreco alimentare nelle specifiche degli appalti pubblici. Considerare la possibilità di fissare obiettivi di prevenzione dei rifiuti nelle condizioni contrattuali può anche essere un modo efficace di incrementare le azioni di prevenzione degli sprechi alimentari, ad es. nella ristorazione collettiva per scuole e ospedali.</p>
<p>Autorità pubbliche europee e nazionali</p>	<p>Garantire un sostegno finanziario (e di altro tipo) per aiutare i soggetti interessati ad adottare azioni opportune nel loro flusso produttivo (soprattutto le PMI, gli agricoltori)</p> <p>Tutti gli strumenti finanziari pertinenti nazionali e dell'UE (ad es. il programma di sviluppo rurale, il Fondo di aiuti europei agli indigenti/FSE+, il futuro programma per il mercato unico...) dovrebbero essere utilizzati per sostenere la prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari. Per quanto riguarda le PMI, le autorità pubbliche dovrebbero attuare programmi mirati per aiutare queste aziende a integrare la prevenzione degli sprechi alimentari nel loro modello aziendale (p. es. realizzazione di un audit sullo spreco alimentare, ideazione di un piano di attuazione e sostegno al lancio, condivisione delle migliori pratiche). Gli Stati membri potrebbero istituire, se del caso, un <i>fondo nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare</i> per fornire un sostegno finanziario duraturo a iniziative, progetti e organizzazioni</p>

⁸ Ad oggi i seguenti Stati membri hanno adottato tali misure: Austria, Bulgaria, Cipro, Croazia, Danimarca, Francia, Germania, Italia, Lituania, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Romania, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Ungheria, documento della piattaforma "Ridistribuzione delle eccedenze alimentari: esempi di pratiche negli Stati membri", 2019 (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-actions_food-donation_ms-practices-food-redis.pdf). Si noti che anche la Norvegia ha adottato tali misure (i donatori di alimenti beneficiano di un'esenzione IVA sui prodotti donati a condizione che il cibo venga ridistribuito in beneficenza).

	nazionali nella loro lotta allo spreco alimentare.
--	----------------------------------------------------

Raccomandazioni di azioni per la produzione primaria

Lo spreco alimentare⁹ si può osservare in qualsiasi fase della filiera alimentare, tra cui la produzione primaria. Gli agricoltori sono tuttavia particolarmente interessati dalle perdite alimentari, anche di alimenti commestibili lasciati non raccolti sui campi, sovente a causa di fattori al di fuori del loro controllo. In questo settore i prodotti agricoli che non vengono immessi sul mercato per essere consumati dall'uomo vengono trasformati in prodotti non alimentari, in alimenti per animali, per fini bioenergetici o per il miglioramento del suolo. Pur riconoscendo l'impatto positivo di queste azioni, esiste ancora un potenziale considerevole per migliorare l'efficienza delle risorse nella produzione alimentare e fronteggiare le perdite e gli sprechi alimentari a livello di azienda agricola. I produttori primari sono attori importanti nella filiera alimentare e dovrebbero essere maggiormente coinvolti nell'attuazione di misure di prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari lungo la filiera alimentare.

Chi?	Che cosa/come?
Autorità pubbliche europee e nazionali, università e associazioni di agricoltori	Condurre ulteriori ricerche sulle norme di commercializzazione Tenendo conto del risultato della "Valutazione delle norme di commercializzazione" ¹⁰ , si dovrebbero effettuare ulteriori ricerche sul rapporto tra norme di commercializzazione e spreco alimentare. Si dovrebbe valutare la possibilità di evitare lo spreco di risorse prevenendo la produzione di rifiuti alimentari, per motivi sia economici che ambientali ¹¹ .
Autorità pubbliche nazionali	Rafforzare la posizione dei produttori alimentari nella filiera alimentare Recepire e attuare efficacemente la direttiva sulle pratiche commerciali sleali ¹² a livello nazionale per proteggere i produttori primari da pratiche sleali (ad esempio gli annullamenti con un breve preavviso e le modifiche unilaterali delle condizioni contrattuali). Sostegno all'istituzione e al funzionamento di cooperative di agricoltori e organizzazioni dei produttori, qualora queste non siano sufficientemente sviluppate.
Autorità pubbliche europee e nazionali	Allineare meglio l'offerta con la domanda Migliorare l'accesso degli agricoltori ai dati/alle informazioni sulle prospettive di mercato in modo che possano allineare meglio l'offerta alle esigenze del mercato ed evitare la sovrapproduzione.
Autorità pubbliche europee e nazionali	Migliorare l'efficienza delle risorse e ridurre le perdite alimentari nell'agricoltura migliorando la salute e il benessere degli animali e l'accesso all'innovazione

⁹ "[R]ifiuti alimentari", tutti gli alimenti secondo la definizione di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio che sono diventati rifiuti", articolo 3 della direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 novembre 2008, relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive (GU L 150 del 14.6.2018, pag.109).

¹⁰ Valutazione delle norme di commercializzazione [questo esercizio è attualmente in fase di realizzazione da parte di un contraente esterno per conto della DG AGRI].

¹¹ Corte dei conti europea, Relazione speciale: lotta allo spreco di alimenti: un'opportunità per l'UE di migliorare, sotto il profilo delle risorse, l'efficienza della filiera alimentare, 2016.

(https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_IT.pdf).

¹² Direttiva (UE) 2019/633 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 aprile 2019, in materia di pratiche commerciali sleali nei rapporti tra imprese nella filiera agricola e alimentare (GU L 111 del 25.4.2019, pag. 59).

	<p>Facilitare l'accesso all'innovazione e un maggiore utilizzo di razze, varietà e pratiche agricole che possono migliorare la resilienza e allungare la conservabilità.</p> <p>Facilitare l'accesso ai prodotti fitosanitari a basso rischio.</p> <p>Sostenere lo sviluppo di una produzione animale sostenibile, che tuteli la salute e il benessere degli animali, per ridurre le perdite e il rischio di resistenza antimicrobica.</p> <p>Sostenere la disponibilità e l'economicità di nuovi medicinali veterinari.</p>
Autorità pubbliche nazionali	<p>Rafforzare il sostegno finanziario alle aziende agricole per promuovere la modernizzazione, concentrandosi sulla lotta alle perdite e agli sprechi alimentari</p> <p>Sostenere filiere alimentari sostenibili e corte per massimizzare il loro contributo alla riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari.</p> <p>Sostenere i mercati in relazione agli alimenti e loro parti che attualmente vanno persi o sprecati, e la creazione di nuovi prodotti.</p> <p>Sostenere la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari nelle aziende agricole migliorando le tecniche di raccolta, stoccaggio e logistica.</p>
Autorità pubbliche europee e nazionali, università e agricoltori	<p>Includere gli agricoltori, le loro cooperative e i fornitori di servizi agricoli nelle attività di ricerca e innovazione dall'inizio del processo</p> <p>Il coinvolgimento degli agricoltori dovrebbe migliorare ulteriormente l'adozione di soluzioni e tecnologie innovative nel settore. Promuovere discussioni e scambi di opinioni tra ricercatori, agricoltori e le loro cooperative, affinché i secondi possano spiegare le sfide e le difficoltà che si trovano ad affrontare. L'informazione e la creazione condivisa di soluzioni per affrontare le sfide degli agricoltori sono fondamentali.</p>

Raccomandazioni di azioni nella fase di produzione e trasformazione

Secondo le stime più recenti, circa il 19 % di tutti i rifiuti alimentari prodotti nell'UE proviene dal settore della trasformazione¹³. La prevenzione dello spreco alimentare è una priorità chiave per i produttori di alimenti e bevande, e molte aziende la inseriscono nel loro sistema interno di gestione ambientale e nella loro strategia di sostenibilità globale. Lottare contro lo spreco alimentare implica per i produttori una stretta collaborazione con le altre fasi della filiera alimentare, sia a monte che a valle.

Se l'obiettivo principale per i produttori è quello di eliminare le inefficienze all'interno delle catene di approvvigionamento e di evitare fin dall'inizio gli sprechi alimentari, là dove non sia possibile evitare le eccedenze, la prima opzione dovrebbe essere la redistribuzione del cibo alle persone in conformità alla gerarchia di prevenzione dei rifiuti¹⁴. Se ciò non fosse possibile, si dovrebbe facilitare la redistribuzione delle eccedenze alimentari a fini di alimentazione animale¹⁵. Le principali modalità per prevenire e ridurre gli sprechi alimentari in questo settore sono il miglioramento delle pratiche di trasformazione, la ricerca di soluzioni di imballaggio innovative, l'offerta di porzioni di varie grandezze, la sensibilizzazione dei consumatori sull'indicazione della data di consumo, la redistribuzione delle eccedenze alimentari e la promozione della circolarità attraverso gli alimenti, i mangimi e gli usi non alimentari.

Chi?	Che cosa/come?
Produttori (trasformatori) di generi alimentari	Incoraggiare l'integrazione della prevenzione degli sprechi alimentari in tutta l'azienda/la filiera (dall'acquisto delle materie prime alla commercializzazione, logistica ecc.) Incoraggiare/migliorare la formazione del personale e sensibilizzare l'organizzazione su come prevenire gli sprechi alimentari a tutti i livelli operativi (produzione, commercializzazione, approvvigionamento, logistica ecc.). Ad esempio, migliorare la formazione del personale per ridurre gli errori tecnici durante la trasformazione.
Produttori (trasformatori) di generi alimentari	Migliore pianificazione/previsione per l'acquisto di materie prime Incoraggiare/introdurre l'uso di strumenti digitali che aiuteranno l'organizzazione a pianificare meglio l'acquisto di materie prime al fine di bilanciare le previsioni in materia di domanda e offerta.
Produttori (trasformatori) di generi alimentari	Monitorare e misurare le quantità relative alle perdite e agli sprechi alimentari e renderne conto al fine di identificare i punti critici e prendere provvedimenti Introdurre strumenti digitali per identificare, monitorare e misurare i rifiuti alimentari per contribuire a ottimizzare le operazioni di processo. Utilizzare strumenti quali l' Atlante degli sprechi alimentari per rendere pubblici i dati relativi agli sprechi alimentari.

¹³ FUSIONS, 2016.

¹⁴ Direttiva (UE) 2018/851 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, che modifica la direttiva 2008/98/CE relativa ai rifiuti, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32018L0851>.

¹⁵ Comunicazione della Commissione — Orientamenti per l'utilizzo come mangimi di alimenti non più destinati al consumo umano (C/2018/2035).

Produttori (trasformatori) di generi alimentari	<p>Tenere pienamente conto del ruolo fondamentale degli imballaggi ai fini della qualità e della sicurezza degli alimenti e per prevenire gli sprechi alimentari</p> <p>Lavorare in tutta la catena del valore a soluzioni di imballaggio che migliorino la qualità, la freschezza e la sicurezza degli alimenti, anche cercando soluzioni di imballaggio che permettano di estenderne la durata di conservazione. Trovare un equilibrio tra riduzione del materiale di imballaggio, garanzia della sicurezza degli alimenti e prevenzione dello spreco. Utilizzare soluzioni di imballaggio innovative e interattive quali i sensori di temperatura (p. es. indicatori della durata di conservazione). Assicurare che l'imballaggio permetta al consumatore di utilizzare tutto il contenuto.</p>
Produttori (trasformatori) di generi alimentari	<p>Offrire ai consumatori le giuste porzioni di cibo</p> <p>Offrire una gamma di porzioni, come confezioni in vari formati e confezioni porzionate per soddisfare diversi stili di vita e le diverse esigenze delle famiglie. Ad esempio, gli alimenti preconfezionati monoporzione sono una misura utile per le famiglie di un solo membro o per i consumatori che non dispongono di uno spazio sufficiente o adeguato per conservarli.</p>
Produttori (trasformatori) di generi alimentari	<p>Migliorare le pratiche di indicazione della data di consumo e la comprensione da parte dei consumatori di tale indicazione e di altre informazioni pertinenti sugli alimenti, congiuntamente con altre parti interessate</p> <p>Facilitare un'attuazione corretta e coerente delle disposizioni del regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori¹⁶ per quanto riguarda la data di scadenza e la data di consumo consigliata (la prima va utilizzata soltanto per motivi di sicurezza, la seconda per motivi di qualità e per indicare la durata di conservazione adeguata). Offrire ai consumatori istruzioni chiare ed eloquenti sulla "durata di conservazione dopo l'apertura" differenziando tra le problematiche legate alla sicurezza e alla qualità, ogniqualvolta ciò sia appropriato. Fornire un'indicazione della data di consumo chiaramente leggibile e visibile che faciliti il consumo sicuro e informato da parte dei consumatori.</p>
Produttori (trasformatori) di generi alimentari e autorità pubbliche europee e nazionali	<p>Là dove le eccedenze alimentari non possono essere evitate, dare la priorità alla redistribuzione per l'alimentazione umana prima di favorire la transizione sicura dall'alimentazione umana a quella animale</p> <p>Continuare a sensibilizzare in merito alle possibilità di redistribuire gli alimenti all'interno del settore alimentare e delle bevande attraverso la divulgazione di orientamenti quali le linee guida comuni sulle donazioni alimentari "Every Meal Matters", elaborate da FoodDrinkEurope¹⁷, e gli orientamenti dell'UE sulle donazioni</p>

¹⁶ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).

¹⁷

https://www.fooddrinkeurope.eu/uploads/publications_documents/Every_Meal_Matters_Food_Donation_Guidelines.pdf.

	<p>alimentari¹⁸, che sono in linea con la gerarchia degli sprechi alimentari¹⁹.</p> <p>Creare centri di smistamento degli alimenti (<i>food hub</i>) a livello locale o regionale per sostenere la redistribuzione degli alimenti.</p> <p>Facilitare la transizione dal consumo umano a quello animale per fare in modo che le eccedenze alimentari siano utilizzate per l'alimentazione animale quando non è possibile redistribuirle per l'alimentazione umana, garantendo l'attuazione degli orientamenti dell'UE per l'utilizzo come mangimi di alimenti non più destinabili al consumo umano²⁰.</p>
Produttori (trasformatori) di generi alimentari e autorità pubbliche europee e nazionali	<p>Incrementare le vendite dei coprodotti e creare prodotti più innovativi che utilizzano tali coprodotti</p> <p>Promuovere l'assegnazione di maggiori fondi (privati e pubblici) alla ricerca e all'innovazione al fine di sviluppare nuovi prodotti derivati dai coprodotti. Questo potrebbe essere particolarmente vantaggioso per le PMI. Mostrare esempi innovativi di trasformazione dei coprodotti e delle eccedenze alimentari, quali l'uso di cereali da colazione (trebbie) e di pane nella birra, l'uso di bucce di carota per produrre coloranti alimentari ecc.</p>
Produttori (trasformatori) di generi alimentari e produttori primari	<p>Diversificare le opportunità di mercato attraverso la trasformazione</p> <p>Ad esempio, i produttori di frutta e verdura dovrebbero identificare altri possibili usi per i loro prodotti (utilizzare prodotti imperfetti per creare nuovi prodotti). Anziché vendere i loro prodotti solo come freschi, essi possono destinare alcuni dei loro prodotti ai produttori di succhi, marmellate o zuppe. Così facendo faranno crescere la loro clientela.</p>
Produttori (trasformatori) di generi alimentari	<p>Fornire ai consumatori informazioni sulle etichette oppure online in merito a una migliore gestione degli alimenti</p> <p>Fornire informazioni sulle etichette oppure online per informare ed educare i consumatori su aspetti quali le caratteristiche del prodotto, la corretta conservazione, l'indicazione della data di consumo e la durata di conservazione, la gestione del cibo acquistato (ad es. possibilità di congelamento), la manipolazione sicura degli alimenti, nonché ricette per cucinare il cibo in molteplici modi diversi per evitare sprechi.</p>

¹⁸ https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.361.01.0001.01.ITA&toc=OJ:C:2017:361:FULL.

¹⁹ FoodDrinkEurope, [Every Crumb Counts Joint Food Wastage Declaration](#), 2013.

²⁰ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A52018XC0416%2801%29>.

Raccomandazioni di azioni nella fase di vendita al dettaglio

I dati più recenti indicano che circa il 5 % di tutti i rifiuti alimentari nell'UE è generato dai settori della vendita all'ingrosso e al dettaglio (circa 5 milioni di tonnellate)²¹. Il costo dello spreco alimentare e le riduzioni di prezzo per la vendita al dettaglio in Europa sono stimati in 13 miliardi di euro, corrispondenti all'1,64 % delle vendite totali²². I dettaglianti e i grossisti hanno un ruolo significativo da svolgere nella riduzione degli sprechi alimentari in tutta la filiera. Agire significa sovente collaborare con gli operatori delle altre fasi della filiera (produzione primaria, industria) e creare condizioni favorevoli per la riduzione degli sprechi alimentari. Lo spreco alimentare è dovuto a svariati fattori, tra cui le variazioni nell'offerta stagionale o la scarsa conoscenza del livello preciso di domanda dei consumatori, l'inadeguatezza dei volumi o degli imballaggi rispetto al tipo di nuclei familiari, considerazioni estetiche per i prodotti freschi o la mancata comprensione da parte dei consumatori della differenza tra la data di consumo consigliata e la data di scadenza.

Gli operatori della distribuzione possono migliorare la gestione per prevenire e ridurre gli sprechi alimentari intervenendo soprattutto a livello di sostegno ai fornitori a monte, miglioramento della logistica e delle scorte disponibili e sensibilizzazione dei consumatori sul problema dello spreco alimentare. Il settore della distribuzione affronta sovente i problemi legati alla sostenibilità attraverso azioni volontarie a livello aziendale o più globale, quali l'accordo della distribuzione sui rifiuti del 2012²³ e la risoluzione sui rifiuti alimentari del Consumer Goods Forum²⁴, in virtù dei quali aziende e rivenditori alimentari di primo piano si sono impegnati a dimezzare entro il 2025 la quantità di cibo sprecato nell'ambito delle loro operazioni. Anche le cooperative di dettaglianti sostengono la riduzione degli sprechi alimentari attraverso molteplici azioni, tra cui ampie campagne educative²⁵ in linea con i valori e i principi cooperativi²⁶.

Chi?	Che cosa/come?
Dettaglianti	<p>Stabilire relazioni di fiducia con i fornitori e condividere dati e informazioni previsionali per far corrispondere la domanda e l'offerta</p> <p>Coordinare la prevenzione degli sprechi alimentari in un piano di attività congiunto tra filiere per elaborare previsioni sulla domanda in volume, il che contribuirà a collegare la produzione alimentare primaria ad altri mercati (processo) per evitare sprechi in caso di eccedenze.</p> <p>Qualora non sia possibile effettuare previsioni sulla domanda a causa di condizioni climatiche imprevedibili, prendere in considerazione l'adozione di misure per condividere i rischi di variazione della domanda e dell'offerta con i fornitori.</p> <p>Promuovere la trasparenza dei prezzi e concordare le ripartizioni</p>

²¹ [FUSIONS](#), 2016.

²² EuroCommercio.

²³ [Retailers' Environmental Action Programme \(REAP\)](#), 2012.

²⁴ Consumer Goods Forum, [Food Waste Resolution](#), 2015.

²⁵ [Euro Coop Members' Best-Practices in Tackling Food Waste](#), 2018.

²⁶ [Co-operative Values and Principles](#), Alleanza cooperativa internazionale.

	<p>dei benefici con i produttori primari per assicurare che più prodotti alimentari possano accedere al mercato e per creare una filiera più equa.</p> <p>Ricorrere alle ordinazioni digitali e automatiche per evitare l'errore umano e migliorare la gestione degli scaffali.</p> <p>Migliorare le politiche di restituzione tra i fornitori e i dettaglianti al fine di facilitare la gestione della filiera per prevenire gli sprechi alimentari.</p>
Dettaglianti	<p>Rendere la prevenzione/la riduzione dello spreco alimentare una priorità aziendale</p> <p>Coinvolgere il personale e istruirlo sull'importanza di ridurre gli sprechi alimentari, fornire incentivi alla collaborazione interna tra i dipartimenti aziendali e stabilire gli indicatori chiave di prestazione (ICP) per misurare la riduzione degli sprechi alimentari.</p> <p>Istruire il personale sui prodotti frequentemente ribassati per sostenere la prevenzione dei rifiuti e creare un sistema di commercializzazione coerente, che non incoraggi un acquisto eccessivo degli stessi alimenti, ma offra piuttosto sconti. Promuovere gli alimenti "prossimi alla data di scadenza" a prezzi ridotti, posizionandoli in posti speciali all'interno dei negozi.</p>
Autorità pubbliche europee e nazionali, produttori primari, produttori e dettaglianti di generi alimentari	<p>Indicazione della data di consumo: concordare un'indicazione della data di consumo accurata per garantire una lunga durata di conservazione senza compromettere la sicurezza o la qualità, e considerare il ruolo dell'innovazione (ad esempio i codici a barre)</p> <p>Allineare la filiera alimentare (produzione primaria, produttori e vendita al dettaglio) per concordare pratiche coerenti di indicazione della data di consumo nell'UE²⁷. Fornire indicazioni sia agli operatori del settore alimentare che ai consumatori sulla differenza tra la data di scadenza (problemi di sicurezza) e la data di consumo consigliata (problemi di qualità), riportate sulle etichette.</p> <p>Raccogliere dati sull'impatto delle attuali regole di indicazione della data di consumo per le uova sullo spreco alimentare (ossia la data di consumo consigliata di 28 giorni, prevista dalle norme di commercializzazione, e la data di vendita raccomandata di 21 giorni), al fine di valutare se sia necessaria una revisione. Come per tutti gli alimenti, spetta agli operatori del settore alimentare stabilire l'indicazione della data di consumo.</p> <p>Considerare il ruolo dell'innovazione e le potenzialità dell'uso di tecnologie quali la scansione dei codici a barre per tenere traccia dei prodotti prossimi alla data di scadenza. Ciò consentirà ai rivenditori di offrire ai consumatori promozioni su tali prodotti. Si possono considerare le app per smartphone e altre innovazioni che mettono in collegamento i prodotti "prossimi alla scadenza" con potenziali acquirenti.</p>

²⁷ Lo studio stima che fino al 10 % degli 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari generati ogni anno nell'UE sia riconducibile all'indicazione della data di consumo. Tra i tipi di prodotti alimentari utilizzati nella ricerca di mercato, il latte e gli yogurt, i succhi freschi, la carne e il pesce refrigerati offrono le maggiori opportunità di prevenire gli sprechi alimentari dovuti all'indicazione della data di consumo.
<https://op.europa.eu/it/publication-detail/-/publication/e7be006f-0d55-11e8-966a-01aa75ed71a1>

	Promuovere l'innovazione degli imballaggi all'interno del settore in modo da prolungare la durata di conservazione dei prodotti, garantire la sicurezza degli alimenti e ridurre il materiale di imballaggio.
Dettaglianti	Maggiore riutilizzo degli alimenti invenduti in negozio (ad es. trattamento di prodotti ortofrutticoli invenduti) Creare, ove possibile, una capacità di riutilizzo interno per trattare gli alimenti prossimi alla data di scadenza.
Dettaglianti	Utilizzare le ricerche sui consumatori per comprendere meglio le cause degli sprechi alimentari domestici e adattare i prodotti, gli sconti e le promozioni in modo da aiutare i consumatori a prevenire gli sprechi alimentari domestici Utilizzare strumenti digitali che permettano ai consumatori di riferire le proprie esperienze di spreco alimentare attraverso i codici a barre e i codici QR. Questo permetterà sia ai consumatori che ai dettaglianti di conoscere le abitudini di spreco dei consumatori e permetterà di identificare le aree da migliorare, sia a livello domestico che di vendita al dettaglio, attraverso l'adattamento dei prodotti, degli imballaggi, delle promozioni e degli sconti. Creare campagne di sensibilizzazione rivolte ai consumatori, in particolare durante i "periodi di spreco alimentare" come Natale e Pasqua. Informare i consumatori in negozio sulle azioni volte a ridurre gli sprechi alimentari, quali la corretta conservazione dei prodotti e idee di ricette per gli alimenti in offerta speciale.
Dettaglianti, autorità pubbliche europee e nazionali	Monitorare e misurare i volumi di spreco alimentare e renderne conto al fine di identificare le azioni da intraprendere e prendere provvedimenti Stabilire una linea di base per misurare i progressi e creare un sistema di monitoraggio che permetta ai dettaglianti di riferire le loro constatazioni.
Autorità pubbliche europee e nazionali	Sviluppare un quadro favorevole che incentivi la riduzione degli sprechi alimentari Sviluppare un quadro appropriato in modo da rendere la redistribuzione delle eccedenze alimentari più conveniente per i dettaglianti rispetto allo scarto e al trattamento dei rifiuti.

Raccomandazioni di azioni nei servizi alberghieri e di ristorazione

In base alle stime più recenti, il settore dei servizi di ristorazione assorbe il 12 % dello spreco alimentare totale dell'UE (11 milioni di tonnellate)²⁸. Il settore è molto eterogeneo e presenta sottosettori diversi per dimensioni, organizzazione e servizi: alberghi, ristoranti, ristorazione collettiva, catering per manifestazioni ecc. È anche molto frammentato: il 99 % dei suoi 2 milioni di imprese è costituito da piccole e medie imprese (PMI); il 90 % è costituito da microimprese. Inoltre, la stragrande maggioranza delle aziende non produce pasti standardizzati, cambia regolarmente i menu e gli ingredienti, sovente non adotta procedure altamente standardizzate e lavora in cucine di piccole dimensioni. Questi fattori creano particolari difficoltà. Gli interventi nel settore dovrebbero mirare a colmare le lacune di conoscenza in materia di spreco alimentare attraverso lo sviluppo di orientamenti, avvalendosi della cooperazione di terze parti per acquisire ulteriori conoscenze e coinvolgendo sia le imprese che i clienti.

Chi?	Che cosa/come?
Autorità pubbliche europee e nazionali, associazioni di categoria, ricercatori	<p>Fornire supporto alle piccole imprese per promuovere lo sviluppo delle loro capacità e conoscenze</p> <p>Sviluppare e diffondere materiali di orientamento e formazione per le imprese, promuovendo la prevenzione e la riduzione dello spreco alimentare in tutti i processi (gestione degli ordini, conservazione, preparazione, somministrazione e gestione dello spreco dei prodotti alimentari). I materiali informativi devono essere semplici e di facile utilizzo; il loro formato deve essere adatto allo scopo (ad esempio materiali grafici, brevi video, strumenti interattivi). Il personale e la direzione dovrebbero essere coinvolti nello sviluppo di programmi di formazione e di attività di sensibilizzazione. Oltre a fornire assistenza tecnica, facilitare l'accesso delle PMI ai finanziamenti pubblici per permettere loro di rafforzare le risorse tecniche e umane ai fini della prevenzione degli sprechi alimentari.</p>
Associazioni di categoria	<p>Motivare e coinvolgere le imprese affinché adottino misure contro lo spreco alimentare nelle loro operazioni</p> <p>Presentare esempi di successo in cui tali misure hanno portato a un rapido ritorno sull'investimento/a vantaggi economici a breve termine, in quanto ciò può essere un forte incentivo per le imprese che hanno margini di profitto ridotti ad attuare azioni immediate. Le associazioni di categoria dovrebbero promuovere i vantaggi nell'introduzione di misure di prevenzione e di riduzione dello spreco alimentare nelle politiche di responsabilità sociale delle imprese.</p>
Autorità pubbliche europee e nazionali, associazioni di categoria, esercizi di ristorazione e organizzazioni di redistribuzione	<p>Individuare soluzioni alla sfida logistica di raccogliere piccole quantità di cibo in luoghi diversi</p> <p>Avvalersi della cooperazione pubblico-privato ed intersettoriale per favorire lo sviluppo di soluzioni tecnologiche che possano collegare meglio l'offerta con la domanda e contribuire a decentralizzare la raccolta delle eccedenze alimentari. Incoraggiare gli interventi a</p>

²⁸ FUSIONS, 2016.

	<p>livello comunitario per redistribuire le eccedenze alimentari in base ai principi di prossimità, offerta e domanda.</p>
<p>Esercizi di ristorazione, associazioni di categoria e terze parti responsabili per la progettazione di azioni di riduzione degli sprechi alimentari</p>	<p>Monitorare l'efficienza e l'efficacia delle azioni attraverso la definizione di obiettivi SMART e ICP</p> <p>Gli obiettivi SMART e gli ICP dovrebbero tenere conto delle sfide e degli oneri logistici connessi alla loro attuazione. ICP suggeriti da adottare:</p> <p>1) quando è possibile misurare lo spreco alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Quantità totale di spreco alimentare evitato"/"Quantità totale di spreco alimentare" • "Spreco alimentare per pasto/somministrazione" (difficile da utilizzare quando non è possibile valutare il numero preciso dei singoli pasti, ad esempio nel caso di buffet) <p>2) Quando non è possibile misurare lo spreco alimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Numero di imprese che partecipano al programma" • "Numero di imprese iscritte a programmi nazionali di etichettatura che hanno un effetto positivo, diretto o indiretto, sulla riduzione degli sprechi alimentari"
<p>Esercizi di ristorazione, autorità pubbliche nazionali, ONG dei consumatori e ambientali, organizzazioni dei consumatori</p>	<p>Aiutare a influenzare le aspettative/il comportamento dei consumatori per ridurre e prevenire gli scarti nel piatto</p> <p>Gli esercizi di ristorazione dovrebbero assicurare che il personale di sala sia in grado di comunicare con i clienti su aspetti quali le dimensioni delle porzioni, la scelta dei menu ecc. Anche le tecniche di <i>nudging</i> possono aiutare i consumatori a fare buone scelte sulla base dei piatti disponibili, della grandezza delle porzioni ecc. nei seguenti modi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identificando i punti in cui si prendono le decisioni nei ristoranti/nelle mense e adottando una progettazione spaziale appropriata/posizionando le comunicazioni in quei punti; • adottando politiche di pagamento in linea con le operazioni e i profili degli esercizi (ad es. pagamento in base al peso del cibo, nei buffet "<i>all you can eat</i>" addebito ai clienti degli scarti di cibo); • permettendo ai clienti di ordinare quantità più ridotte o di condividere un pasto; • realizzando campagne di sensibilizzazione per informare i clienti che il settore della ristorazione è impegnato nella lotta contro lo spreco alimentare; • introducendo nei buffet delle mense/dei ristoranti campagne quali "prendi tutto quello che puoi mangiare, ma ricordati di mangiare tutto quello che prendi". <p>Gli esercizi di ristorazione devono essere incoraggiati a lasciare portare a casa gli avanzi su richiesta del cliente.</p> <p>Le autorità pubbliche e le ONG dovrebbero organizzare campagne di sensibilizzazione per cambiare le aspettative dei consumatori quando mangiano fuori casa. Le sinergie con altre aree di interesse per i consumatori possono aiutare a rafforzare i messaggi chiave, ad es. diete sane, alimenti sostenibili ecc.</p> <p>Gli enti pubblici e privati dovrebbero rivedere le loro pratiche di</p>

	appalto che incidono sugli sprechi alimentari, come le clausole sulla disponibilità della scelta di cibo nelle ore di minore affluenza.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Raccomandazioni di azioni a livello del consumatore

In Europa si stima che oltre il 50 % dei rifiuti alimentari (47 milioni di tonnellate) provenga dalle famiglie²⁹. Gli interventi incentrati sulle famiglie sono quindi essenziali per offrire un'ambiziosa riduzione complessiva dello spreco alimentare, con significativi benefici ambientali, economici e sociali. Tuttavia, come sottolineato in recenti studi³⁰, è generalmente difficile valutare l'efficienza e l'efficacia di tali azioni. Molte iniziative incentrate sul consumatore non hanno un sistema di monitoraggio, non stabiliscono ICP né fissano obiettivi SMART³¹. L'informazione è l'intervento più diffuso, tuttavia vi sono poche prove solide della sua efficacia isolatamente da altri fattori³².

Sebbene le famiglie siano influenzate in modo significativo dalle azioni di altri settori e da fattori esterni, i consumatori sono consapevoli del loro ruolo nella riduzione dello spreco alimentare. Secondo un'indagine Eurobarometro sullo spreco alimentare realizzata nel 2015³³, la maggior parte delle persone che vivono nell'UE (76 %) era consapevole del fatto che la prevenzione dello spreco alimentare è una responsabilità del singolo consumatore, insieme ad altri attori. Il cibo è un argomento delicato, associato a molti aspetti del comportamento umano; pertanto è fondamentale tenere conto di una vasta gamma di destinatari quando si progettano interventi mirati sui consumatori/cittadini.

Chi?	Che cosa/come?
Organizzazioni dei consumatori, cittadini	<p>Cambiamento dei comportamenti individuali e della comunità</p> <p>I cittadini possono prendere misure nella loro vita quotidiana e nelle loro comunità per ridurre gli sprechi alimentari a casa, quando fanno la spesa, al lavoro e nei ristoranti, nei bar e negli alberghi (vedi esempi riportati sotto). Possono anche influenzare le azioni di ogni altro settore della filiera alimentare (ad esempio attraverso i loro modelli di consumo).</p> <p>Anche le organizzazioni dei consumatori rivestono un ruolo importante a livello di sensibilizzazione dei consumatori in materia di spreco alimentare e di sostegno al cambiamento dei comportamenti, attraverso la formulazione di raccomandazioni e consigli pratici per ridurre lo spreco alimentare a casa.</p>
Gestori dei programmi di finanziamento, ricercatori, università	<p>Sviluppare e utilizzare una gamma più ampia di metodi per comprendere meglio il comportamento dei consumatori a livello di spreco alimentare e progettare soluzioni efficaci</p> <p>Promuovere e facilitare l'uso e lo sviluppo di una più ampia gamma di metodi di cambiamento dei comportamenti attraverso una collaborazione attiva tra ricercatori e professionisti. I metodi dovrebbero mirare a influenzare le convezioni sociali per innescare un cambiamento dei comportamenti anziché limitarsi a fornire informazioni e ad accrescere la consapevolezza del problema. Mettere in risalto le soluzioni positive, i comportamenti desiderabili e i benefici di salvare il cibo è preferibile ai messaggi</p>

²⁹ FUSIONS, 2016.

³⁰ [Relazione del JRC](#), 2019, Reynolds et al, 2019.

³¹ Relazione 2019 del JRC.

³² [REFRESH Policy Brief: Reducing consumer food waste](#), 2019.

³³ [Flash Eurobarometro 425, "Food waste and date marking" \(Spreco di cibo e diciture di scadenza\), ottobre 2015.](#)

	<p>che evidenziano gli impatti negativi dello spreco alimentare. Tali soluzioni dovrebbero anche tenere conto delle diverse motivazioni che spingono i consumatori a prevenire gli sprechi alimentari, ad es. il risparmio economico, considerazioni ambientali ecc. Le sinergie con altre aree di intervento possono aiutare a rafforzare i messaggi chiave e offrire ai consumatori una comprensione più olistica delle dinamiche dei sistemi alimentari (ad esempio evidenziando gli aspetti ambientali ed etici del cibo e delle scelte alimentari; mettendo in discussione i modelli del consumismo per cambiare la mentalità e i valori dei consumatori).</p>
<p>Ricercatori e professionisti con il sostegno dei gestori dei finanziamenti e dei responsabili politici</p>	<p>Intensificare l'uso e lo sviluppo della segmentazione del pubblico Ricercatori e professionisti dovrebbero lavorare a stretto contatto per conoscere meglio i segmenti del pubblico target (tenendo conto di elementi quali il numero dei membri delle famiglie, l'età, il reddito, lo stile di vita ecc.), gli ostacoli al cambiamento dei comportamenti e la capacità di cambiare. Ciò aiuterà a identificare i punti critici dello spreco alimentare dei consumatori, a definire interventi più efficaci e a facilitare la loro trasferibilità a livello locale, nazionale e di UE (p. es. attività di comunicazione da parte di vari attori influenti per raggiungere diversi pubblici destinatari).</p>

Che cosa puoi fare per ridurre gli sprechi alimentari nella quotidianità?

A casa

- ✓ Pianifica le porzioni/i pasti: cucinando lo stretto necessario risparmierai cibo, soldi, tempo e salverai il clima e il tuo giro vita!
- ✓ Utilizza gli avanzi: possono essere deliziosi e farti risparmiare soldi; online puoi trovare molte idee di ricette interessanti (ad esempio, i frutti imperfetti possono essere trasformati in frullati/torte, gli ortaggi appassiti in zuppe ecc.).
- ✓ Utilizza un piatto, un cucchiaio e una forchetta più piccoli: serviti il cibo su piatti più piccoli utilizzando cucchiaini di servizio, forchette e coltelli più piccoli in modo da non prendere più di quanto puoi mangiare
- ✓ Impara a distinguere le date: impara la differenza tra la data di scadenza (si riferisce alla sicurezza dell'alimento) e la data di consumo consigliata (si riferisce alla qualità dell'alimento; valuta da solo se il prodotto può essere mangiato dopo questa data)
- ✓ Congela! Puoi congelare molti più alimenti di quanto pensi; ciò significa che puoi avere a disposizione pasti sani quando hai poco tempo (suggerimento: conserva dosi separate di cibo per avere porzioni già pronte ed etichettate).
- ✓ Conserva correttamente i tuoi alimenti: controlla le modalità di conservazione sulle etichette, regola la temperatura del frigorifero tra 1° e 5° C, quella del congelatore a -18° C, e controlla che cosa hai in dispensa.
- ✓ Applica il principio della rotazione degli alimenti e controlla le date: posiziona i prodotti appena acquistati sul fondo del frigorifero/della dispensa e porta in avanti i prodotti che scadono prima, in questo modo eviterai di ritrovarti alimenti scaduti.
- ✓ Condividi il cibo: condividi il cibo in eccesso con amici, colleghi o vicini.

Nei negozi o al mercato

- ✓ Fai una lista: prima di fare una lista della spesa controlla la dispensa a casa; acquista solo ciò di cui hai bisogno e non lasciarti attirare da confezioni multiple o da offerte, risparmierai soldi ed eviterai sprechi.

- ✓ Non fare la spesa quando hai fame e prenditi il tempo che ti serve onde evitare di comprare più del necessario!
- ✓ Acquista solo la quantità di cui hai bisogno: scegli porzioni della giusta grandezza o compra alimenti sfusi.
- ✓ Scegli gli articoli ortofrutticoli imperfetti: cerca sconti o altre promozioni su questi prodotti in quanto sono perfettamente commestibili e nutrienti.

Al lavoro/a scuola/all'università

- ✓ In mensa non prendere più di quello che puoi mangiare e chiedi porzioni più piccole.
- ✓ Il frigorifero dell'ufficio: ricorda quello che hai lasciato nel frigorifero e assicurati di consumarlo prima che vada a male.
- ✓ Controlla il cesto della frutta in ufficio: prendi i frutti maturi per consumarli nel fine settimana.
- ✓ Spargi la voce: condividi con i tuoi colleghi i suggerimenti per ridurre gli sprechi alimentari.

Nei bar, nei ristoranti e negli alberghi

- ✓ Prendi un piatto più piccolo: al buffet prova un piatto più piccolo, eviterai così di prendere più di quello che puoi mangiare, oppure prova due antipasti anziché un antipasto e un piatto principale.
- ✓ Porta via gli avanzi: se non riesci a mangiare tutto, chiedi una scatola o una borsa (o portane una tua) per consumare gli avanzi più tardi.
- ✓ Gestisci le tue aspettative: non aspettarti di avere un assortimento completo in qualsiasi momento della giornata, perché se così fosse bar e ristoranti finirebbero per sprecare cibo.

Raccomandazioni di azioni per le donazioni alimentari

Nel 2018 110 milioni di persone nell'UE erano a rischio di povertà o di esclusione sociale e 36 milioni di persone non potevano permettersi un pasto di qualità ogni due giorni³⁴. Allo stesso tempo, ogni anno nell'UE vengono generati circa 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari con costi associati stimati in 143 miliardi di EUR³⁵. Secondo la gerarchia di prevenzione dei rifiuti, l'obiettivo principale della prevenzione dei rifiuti alimentari dovrebbe essere quello di agire alla fonte limitando la generazione di eccedenze alimentari. In presenza di eccedenze, la migliore destinazione possibile, che garantisce il valore d'uso più elevato delle risorse alimentari idonee al consumo, è la loro redistribuzione per l'alimentazione umana³⁶.

Le donazioni di alimenti non aiutano solo a combattere la povertà alimentare, ma possono anche diventare una leva efficace per la riduzione delle eccedenze alimentari che vengono impiegate per usi industriali o destinate al trattamento in qualità di rifiuti e, in ultima istanza, alla discarica. Le donazioni alimentari possono anche essere uno strumento per ridurre la necessità di aiuti alimentari di emergenza. Tuttavia, per quanto la redistribuzione delle eccedenze alimentari sia un fenomeno in crescita, e da parte dei produttori e dei dettaglianti di generi alimentari vi sia la volontà di donare gli alimenti in eccesso a organizzazioni di redistribuzione alimentare³⁷, i prodotti redistribuiti rappresentano ancora una quota modesta³⁸ delle eccedenze alimentari commestibili totali disponibili nell'UE.

Le donazioni alimentari hanno un forte legame con le azioni intraprese in altre fasi della filiera alimentare e ne sono fortemente influenzate. Vista la natura intersettoriale della redistribuzione alimentare, molte raccomandazioni di azioni in questo settore figurano nella sezione pertinente relativa alle raccomandazioni "trasversali". Va inoltre osservato che, a causa della loro complessità, l'attuazione di tutte le raccomandazioni d'azione in materia di donazioni alimentari dovrebbe avvenire in stretta collaborazione con i diversi attori, quali le autorità europee e nazionali, le organizzazioni che si occupano di redistribuzione degli alimenti e altri attori della filiera alimentare.

Chi?	Che cosa/come?
Autorità pubbliche europee e nazionali in collaborazione con organizzazioni di redistribuzione alimentare e altri attori della filiera alimentare	Promuovere l'adozione degli orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari e, ove necessario, adottare orientamenti e/o normative nazionali per facilitare ulteriormente le donazioni alimentari <i>Promuovere l'adozione degli orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari. Gli orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari</i>

³⁴ Eurostat, 2018.

³⁵ FUSIONS, "Estimates of European food waste levels" (Stime dei livelli europei di rifiuti alimentari), marzo 2016.

³⁶ Secondo la gerarchia di prevenzione dei rifiuti, dovrebbe essere data priorità alla prevenzione degli sprechi alimentari, seguita dal riciclaggio, dal recupero e dallo smaltimento. L'obiettivo principale della prevenzione dei rifiuti alimentari dovrebbe essere quello di agire alla fonte limitando la generazione di eccedenze alimentari. Tuttavia, in presenza di eccedenze, la migliore destinazione possibile, che garantisce il valore d'uso più elevato delle risorse alimentari idonee al consumo, è la loro redistribuzione per l'alimentazione umana. Se le eccedenze alimentari non sono adatte al consumo umano, gli alimenti possono essere utilizzati come alimenti per animali purché siano conformi alle pertinenti disposizioni legislative [comunicazione 2018/C 133/02 della Commissione (GU C 133 del 16.4.2018, pag. 2)].

³⁷ La rete della redistribuzione delle eccedenze alimentari nell'UE è una realtà complessa che coinvolge diverse tipologie di attori e di processi operativi. Per una descrizione dettagliata consultare gli orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari [comunicazione 2017/C 361/01 della Commissione (GU C 361 del 25.10.2017, pag.1)].

³⁸ Nel 2018 la Federazione europea delle banche alimentari (FEBA) ha distribuito 781 000 tonnellate di cibo a 9,3 milioni di persone; <http://www.eurofoodbank.eu/en/impact-and-beneficiaries>.

	<p>(2017) chiariscono l'applicazione delle pertinenti norme dell'UE in materia di donazioni alimentari. È fondamentale che le autorità nazionali competenti utilizzino e facciano riferimento agli orientamenti nel contesto nazionale delle donazioni alimentari. Gli orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari devono raggiungere quanto prima tutti gli attori coinvolti nelle donazioni alimentari.</p> <p><i>Se necessario, favorire l'adozione delle normative e/o degli orientamenti nazionali per facilitare le donazioni alimentari.</i> Qualora sia necessario adottare ulteriori normative e/o orientamenti nazionali per chiarire gli aspetti inerenti alle donazioni alimentari nel contesto nazionale, le autorità nazionali competenti dovrebbero prendere provvedimenti al riguardo [ad esempio orientamenti per l'igiene alimentare - Articolo 8 del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari]. Gli orientamenti nazionali emanati in relazione alle donazioni alimentari dovrebbero basarsi sull'esperienza acquisita in altri Stati membri. Le autorità competenti europee e nazionali, in collaborazione con le pertinenti parti interessate, dovrebbero riflettere sulla necessità di orientamenti settoriali per facilitare le donazioni alimentari.</p>
<p>Autorità pubbliche europee e nazionali in collaborazione con organizzazioni di redistribuzione alimentare e altri attori della filiera alimentare</p>	<p>Promuovere l'uso delle eccedenze alimentari per le donazioni alimentari sia a livello di quantità che di qualità</p> <p><i>Incentivare la donazione delle eccedenze alimentari lungo tutta la filiera alimentare.</i> I diversi attori della filiera alimentare devono assicurare che le donazioni alimentari siano considerate parte integrante della filiera e, ove pertinente, parte della politica di responsabilità sociale d'impresa dell'attore privato o pubblico.</p> <p><i>Promuovere l'uso delle eccedenze alimentari per le donazioni alimentari.</i> Gli attori pubblici e privati dovrebbero garantire e potrebbero introdurre meccanismi per la corretta e tempestiva attuazione della gerarchia per l'uso degli alimenti³⁹. Le autorità europee, nazionali e locali devono cercare metodi adeguati per incentivare direttamente o indirettamente le donazioni alimentari al fine di renderle più attraenti per le imprese, in particolare per le PMI, rispetto all'uso delle eccedenze alimentari a fini biologici. Le organizzazioni di redistribuzione alimentare devono identificare nuove fonti di approvvigionamento, con particolare attenzione alle eccedenze alimentari provenienti dalla vendita al dettaglio, dalla ristorazione di massa e dalla produzione primaria.</p> <p><i>Aumentare la qualità nutritiva degli alimenti donati.</i> È fondamentale che gli alimenti donati messi a disposizione dei bisognosi siano sicuri, tengano conto dei principi di una dieta equilibrata e siano consegnati in modo dignitoso. Ad esempio, gli attori pubblici e privati potrebbero adottare sistemi che permettano di trattare tempestivamente gli alimenti freschi per facilitarne lo stoccaggio e la conservazione mantenendo il loro valore nutritivo. Ciò può migliorare la qualità nutritiva degli</p>

³⁹ FAO, [Food losses and waste in the context of sustainable food systems](#), 2014 (Perdite e sprechi alimentari nel contesto dei sistemi alimentari sostenibili).

	alimenti utilizzati per le donazioni.
Autorità pubbliche europee e nazionali in collaborazione con organizzazioni di redistribuzione alimentare e altri attori della filiera alimentare	<p>Innovare e modernizzare le donazioni alimentari</p> <p><i>Garantire finanziamenti per l'innovazione e la modernizzazione dei sistemi di donazione alimentare.</i> Si potrebbero sviluppare fondi e/o altri meccanismi finanziari (quali incentivi fiscali, sostegno finanziario per le spese operative, sovvenzioni a favore dell'innovazione) per consentire alle organizzazioni di redistribuzione alimentare di modernizzare e innovare, in particolare per far fronte alle sfide logistiche di tali organizzazioni derivanti dalla crescente quantità di alimenti donati.</p> <p><i>Stabilire partenariati stabili tra i diversi attori che partecipano alle donazioni alimentari.</i> Una delle fondamenta delle donazioni alimentari sono i partenariati che funzionano bene. Per questo motivo la promozione dei partenariati in termini operativi e relazionali attraverso mezzi diversi (ad es. il sostegno finanziario, la condivisione delle competenze e il coinvolgimento dei dipendenti) dovrebbe essere un obiettivo chiave per i diversi attori coinvolti nelle donazioni alimentari. In particolare, i comuni possono svolgere un ruolo chiave nell'innovazione e nella modernizzazione dei sistemi di donazione alimentare, tenendo conto del loro coinvolgimento diretto e dei loro contatti diretti nell'attuazione pratica delle donazioni alimentari a livello locale. Se del caso, è possibile ricorrere a partenariati pubblico-privato nazionali per accrescere la partecipazione alle donazioni alimentari e migliorarne l'efficacia in tutto il sistema alimentare.</p>

Allegato 1

Lista dei membri della piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari

Stati membri: Austria, Belgio, Bulgaria, Croazia, Cipro, Repubblica ceca, Danimarca, Estonia, Germania, Grecia, Finlandia, Francia, Ungheria, Irlanda, Italia, Lituania, Lussemburgo, Lettonia, Malta, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Romania, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia, Regno Unito

Parti interessate private: AECOC Asociación Española de Codificación Comercial, AIBI - International Association of Plant Bakers AISBL (Associazione internazionale dei panificatori di pane bianco), BEUC The European Consumer Organisation (Organizzazione europea dei consumatori), BOROUME "We Can", CITTÀ DI MILANO - Segretariato del Milan Urban Food Policy Pact, COPA COGECA, ECPA – European Crop Protection Association (Associazione europea per la protezione delle colture), ECSLA - European Cold Storage and Logistics Association (Associazione europea per la logistica del freddo), EDA - European Dairy Association (Associazione europea dell'industria del latte), EFFPA - European Former Foodstuff Processors Association (Associazione europea dei trasformatori di ex-prodotti alimentari), EUCOFEL - European Fruit and Vegetables Trade Association (Associazione europea del commercio ortofrutticolo), EUROCOMMERCE - la rappresentanza presso l'UE del commercio al dettaglio, all'ingrosso ed internazionale, EURO COOP Comunità europea delle cooperative di consumo, EUROPATAT - European Potato Trade Association (Associazione europea per il commercio della patata), FEBA - European Food Banks Federation (Federazione europea delle banche alimentari), FEEDBACK GLOBAL, FEFAC - European Feed Manufacturers Federation (Federazione europea dei fabbricanti di alimenti composti per animali), FOODCLOUD, FOODDRINKEUROPE, FOODSERVICEEUROPE, FoodWIN (Food Waste Innovation Network - rete di innovazione in materia di spreco alimentare), FRESHFEL European Fresh Produce Association (Associazione europea per i prodotti freschi), HCWH Europe - Health Care Without Harm, HFBA - Hungarian Food Bank Association (Associazione banco alimentare ungherese), HOTREC Hospitality Europe, IATA – International Air Transport Association (Associazione internazionale del trasporto aereo), INDEPENDENT RETAIL EUROPE, LES RESTAURANTS DU COEUR, OSTFOLD RESEARCH, Nofima and Matvett Consortium, RISE RESEARCH INSTITUTES OF SWEDEN AB, SLOW FOOD, STOP WASTING FOOD MOVEMENT DENMARK ("Stop Spild Af Mad"), SMEUnited, WAGENINGEN UR Wageningen University & Research, WRAP Waste and Resource Action Programme, ZERO WASTE SCOTLAND

Organizzazioni invitate: Comitato delle regioni (CdR), Comitato economico e sociale europeo (CESE), Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economici (OCSE), Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente (UNEP)

Osservatore: paesi EFTA

Allegato 2

Lo spreco di cibo ha le ore contate!

COME RIDURRE GLI SPRECHI ALIMENTARI NELLA QUOTIDIANITÀ

A CASA

✚ Pianifica i tuoi pasti ✚ Utilizza gli avanzi ✚ Impara a distinguere le date (la data di scadenza si riferisce alla sicurezza dell'alimento mentre la data di consumo consigliata si riferisce alla qualità dell'alimento) ✚ Prendi un piatto più piccolo e se necessario riempi di nuovo ✚ Congela! (porzioni già pronte) ✚ Conserva gli alimenti correttamente (controlla le modalità di conservazione sulle etichette, assicurati che la temperatura del frigorifero sia tra 1° e 5° C) ✚ Controlla che cosa hai in dispensa e nel frigorifero ✚ Applica il principio della rotazione per il cibo conservato in casa: "il primo che entra è il primo che esce"!

NEI NEGOZI O AL MERCATO

✚ Fai una lista della spesa ✚ Non fare la spesa quando hai fame ✚ Acquista solo la quantità di cui hai bisogno (confezioni della giusta grandezza o alimenti sfusi) ✚ Scegli articoli ortofrutticoli imperfetti (sovente scontati)

AL LAVORO/A SCUOLA/ALL'UNIVERSITÀ

✚ Fatti servire la porzione giusta per te (in mensa) ✚ Tieni d'occhio il frigorifero/il cesto della frutta in ufficio ✚ Spargi la voce: condividi con i tuoi colleghi i suggerimenti per ridurre gli sprechi alimentari

NEI BAR, RISTORANTI E ALBERGHI ✚ Prendi un piatto più piccolo e se necessario riempi di nuovo ✚ Porta via gli avanzi ✚ Gestisci le tue aspettative riguardo alla disponibilità di cibo in base al momento della giornata

Il presente opuscolo è stato preparato sulla base delle raccomandazioni di azioni nel quadro della prevenzione dello spreco alimentare per i consumatori, elaborate dalla piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari (2019). L'intera serie di raccomandazioni di azioni è consultabile sul sito web della Commissione europea dedicato allo spreco alimentare:

https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en.

Allegato 3

Ulteriori azioni possibili

La presente sezione elenca le azioni non qualificabili come raccomandazioni chiave della piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari per mancanza di consenso tra i membri

A livello trasversale

Chi	Che cosa/come
Autorità pubbliche europee	Modificare la direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, sugli appalti pubblici e che abroga la direttiva 2004/18/CE, Testo rilevante ai fini del SEE, articolo 5, comma 10 (Metodi di calcolo del valore stimato degli appalti). Al fine di ridurre le emissioni e le perdite e gli sprechi alimentari, il metodo di calcolo per gli appalti pubblici alimentari deve essere innalzato dal 20 % al 50 %, prevedendo anche un aumento relativo di 80 000 euro nel caso di alimenti provenienti da un'area locale (filiera corta).
Autorità pubbliche nazionali	Gli Stati membri potrebbero scegliere di fissare traguardi obbligatori giuridicamente vincolanti per ridurre gli sprechi alimentari del 50 % dai campi alla tavola entro il 2030 e imposizioni normative a sostegno di tali traguardi, quali la richiesta alle grandi aziende alimentari di misurare e pubblicare i loro dati sugli sprechi alimentari.

Produzione primaria

Chi	Che cosa/come
Autorità pubbliche europee e nazionali	Garantire che gli accordi di libero scambio conclusi dall'UE non ostacolino il suo impegno nella lotta agli sprechi alimentari portando a situazioni di eccedenza nell'offerta sui mercati agricoli dell'UE.
Autorità pubbliche europee e nazionali, agricoltori	Stabilire routine, procedure e pratiche che possano migliorare la valorizzazione delle perdite alimentari in agricoltura, ad es. donando le perdite alimentari provenienti dalle aziende agricole alle organizzazioni di beneficenza o sovvenzionando filiere alimentari corte, ad es. per gli alimenti che non rispettano gli standard cosmetici.
Autorità pubbliche europee e nazionali, università e agricoltori	Migliorare la qualità e la quantità dei dati nonché il monitoraggio riguardo all'esatta natura e alle cause primarie delle perdite alimentari in agricoltura.
Autorità pubbliche nazionali	Attuare studi pilota per misurare gli sprechi

	<p>alimentari a livello nazionale a livello di produzione primaria, compresi gli alimenti commestibili lasciati non raccolti sul campo, con dati di qualità sufficienti da utilizzare come base per gli obiettivi di riduzione. Gli Stati membri possono cercare di finanziare da soli questa ricerca o richiedere fondi nel quadro di Orizzonte 2020 e altri finanziamenti dell'UE adeguati a tale scopo. Si dovrebbero inoltre condurre ricerche per accertare le cause di questo spreco alimentare e si dovrebbero consultare le organizzazioni degli agricoltori per stabilire quali siano le soluzioni più vantaggiose per gli agricoltori, come i cambiamenti di politica dei dettaglianti e degli acquirenti per ridurre i rischi e i costi degli sprechi alimentari per gli agricoltori. Gli alimenti sprecati ai livelli successivi della filiera, ma restituiti alla produzione primaria per usi quali lo spandimento agronomico, dovrebbero essere conteggiati nella fase della filiera in cui si verificano gli sprechi alimentari, onde evitare di creare una scappatoia a livello di rendicontazione e un incentivo, per altri produttori alimentari, a riversare i rifiuti alimentari sugli agricoltori.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Produzione

Chi	Che cosa/come
Produttori di generi alimentari	Utilizzare un'etichettatura aggiuntiva di scadenza per la data di consumo consigliata, ove opportuno.

Vendita al dettaglio

Per chi	Che cosa/come
Dettaglianti	<p>Stabilire relazioni di fiducia con i fornitori e condividere dati e informazioni sulle previsioni per soddisfare domanda e offerta</p> <p>Non punire i fornitori con sanzioni o minacce di esclusione dai listini nei casi di forniture insufficienti, quando queste possono essere ragionevolmente spiegate con variazioni meteorologiche, per ridurre gli incentivi strutturali alla sovrapproduzione.</p> <p>Considerare misure per condividere i rischi di variazione della domanda e dell'offerta con i fornitori, come gli accordi per l'acquisto di interi raccolti.</p>

	Rendere meno rigide le specifiche cosmetiche per massimizzare la quota di prodotti che può accedere al mercato.
Dettaglianti	Assumersi l'impegno a livello aziendale nei confronti dell'OSS 12.3 per dimezzare gli sprechi alimentari nella vendita al dettaglio entro il 2030, misurare la linea di base aziendale e monitorare i progressi nel tempo.
Dettaglianti	L'azione "sostenere le filiere alimentari corte" (vedi produzione primaria) può essere integrata con l'adozione da parte dei grandi supermercati di strategie commerciali che promuovono i produttori locali offrendo e promuovendo prodotti stagionali speciali degli agricoltori locali.

Consumatore

Chi	Che cosa/come
Consumatori	Adottate comportamenti consapevoli! - acquistate prodotti prossimi alla scadenza se intendete consumarli presto e non lasciate i prodotti su uno scaffale qualsiasi se decidete di non comprarli.

Donazioni alimentari

Chi	Che cosa/come
Autorità pubbliche nazionali	In caso di redistribuzione degli sprechi alimentari, tali eccedenze alimentari potrebbero essere assorbite e ridistribuite dallo Stato attraverso i servizi di base universali e gli appalti pubblici. Questo può presentare il vantaggio di garantire il diritto all'alimentazione alle persone in condizioni di povertà alimentare integrate in altre reti di sicurezza sociale dove le organizzazioni benefiche di volontariato hanno spesso risorse e una copertura più limitate e variabili.
Autorità pubbliche nazionali	Assicurarsi che le famiglie dipendano dalle donazioni alimentari solo per un periodo di tempo molto limitato, adottare misure strutturali appropriate nel campo della protezione sociale e dell'assistenza sociale affinché le famiglie possano riappropriarsi della facoltà di scegliere individualmente in base alle loro necessità di cittadini, famiglie e membri di specifiche comunità culturali.