

Cibo: proposta un'etichetta a doppia scadenza per ridurre gli sprechi

Notizia tratta da Europarlamento 24

Avviene già in Svizzera, lo può fare anche l'Europa. La relazione Caronna apre la stagione della temperanza alimentare. Da adeguare anche l'imballaggio.

In Europa ogni anno fino al 50% di **cibo** viene **sprecato** da consumatori, supermercati, ristoranti e lungo la catena di approvvigionamento alimentare.

Nel contempo 79 milioni di cittadini vivono al di sotto della soglia di povertà e 16 milioni di persone dipendono dagli aiuti alimentari.

E uno studio pubblicato dalla Commissione europea rileva che se non si agirà lo spreco di cibo crescerà del 40% entro il 2020.

Alla luce di questi dati, con una **risoluzione non legislativa** il Parlamento europeo ha chiesto misure urgenti per **dimezzare** entro il 2025 **gli sprechi alimentari** e per migliorare l'accesso al cibo per i cittadini più vulnerabili.

Il relatore della proposta è l'italiano **Salvatore Caronna**, che ha presentato i seguenti dati relativi all'Ue:

- 89,2 milioni di tonnellate di cibo sprecate ogni anno, suddivisi per produzione (34,7 milioni di tonnellate), consumatori (37,7 milioni di tonnellate) altri settori (16,8 milioni di tonnellate);
- 179 chilogrammi sprecati pro-capite all'anno
- 4,5 chilogrammo di Co2 prodotti ogni chilogrammo di cibo prodotto.

Primo: educare

La risoluzione approvata chiede di promuovere nuove campagne di **sensibilizzazione**, sia a livello europeo sia a livello nazionale, per informare il pubblico su come evitare lo spreco alimentare.

Gli Stati membri dovrebbero introdurre corsi scolastici e universitari che spieghino come conservare, cucinare e scartare gli alimenti.

I deputati chiedono anche che il 2014 sia proclamato "*Anno europeo contro gli sprechi alimentari*".

Esempio svizzero

Il documento evidenzia che per evitare situazioni in cui i rivenditori vendano cibo troppo vicino alla data di scadenza, aumentando potenzialmente lo spreco, dovrebbe essere introdotta **l'etichettatura con doppia scadenza**, per indicare fino a quando il cibo può essere venduto (data di scadenza commerciale) e fino a quando può essere consumato (data di scadenza per il consumo).

Per consentire ai consumatori di acquistare solo la quantità di cui hanno bisogno, gli **imballaggi** per alimenti dovrebbero essere offerti in confezioni di varie misure e progettate per conservare al meglio gli alimenti.

Inoltre i cibi vicino alle date di scadenza e i prodotti alimentari danneggiati dovrebbero essere venduti a prezzi scontati, per renderli più accessibili alle persone bisognose.

Premiare l'horeca etica

Le norme sugli appalti pubblici per la ristorazione (responsabile del 14% degli sprechi, secondo la Commissione) e l'ospitalità dovrebbero essere modificate per assicurare che gli appalti siano aggiudicati alle società di catering che utilizzano prodotti locali e ridistribuiscono ai bisognosi derrate alimentari ancora commestibili o, a titolo gratuito, alle banche alimentari, piuttosto che procedere allo smaltimento.