



**Bruxelles, 28 giugno 2016
(OR. en)**

10730/16

**AGRI 378
DEVGEN 152
ENV 466
CLIMA 81**

RISULTATI DEI LAVORI

Origine:	Segretariato generale del Consiglio
Destinatario:	delegazioni
n. doc. prec.:	10225/16
Oggetto:	Perdite e sprechi alimentari - Conclusioni del Consiglio (28 giugno 2016)

Si allegano per le delegazioni le conclusioni del Consiglio su perdite e sprechi alimentari adottate dal Consiglio nella 3479^a sessione del 28 giugno 2016.

Conclusioni del Consiglio**Perdite e sprechi alimentari**

Il Consiglio dell'Unione europea:

1. ESPRIME PREOCCUPAZIONE per la notevole quantità di alimenti che è prodotta, ma non consumata: secondo le stime dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), quasi un terzo (1,3 miliardi di tonnellate l'anno) di tutti gli alimenti destinati al consumo umano va perso o sprecato tra il luogo di produzione e quello di consumo.¹ Questo elevato livello di inefficienza ha considerevoli ripercussioni economiche, sociali e ambientali, evidenziate anche nel recente studio del gruppo internazionale per le risorse del Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente (UNEP) su sistemi alimentari e risorse naturali.²

Le perdite e gli sprechi alimentari costano all'economia mondiale circa 990 miliardi di USD ogni anno. Le perdite e gli sprechi alimentari aggravano l'insicurezza alimentare e la malnutrizione. Inoltre, gli alimenti che finiscono per essere persi o sprecati comportano un consumo approssimativo pari a un quarto di tutta l'acqua utilizzata a fini agricoli, richiedono una superficie coltivata della grandezza della Cina, sono responsabili di circa l'8% delle emissioni globali di gas a effetto serra³ e contribuiscono altresì alla perdita di biodiversità;

¹ Misurato in peso. FAO 2011. *Global food losses and food waste – extent, causes and prevention* (Perdite e sprechi alimentari globali – portata, cause e prevenzione). Roma: ONU FAO.

² <http://www.unep.org/resourcepanel/KnowledgeResources/AssessmentAreasReports/Food/tabid/133335/Default.aspx>

³ FAO 2015. *Food wastage footprint and climate change* (L'impronta ecologica degli sprechi alimentari e i cambiamenti climatici). Roma: ONU FAO. M. Kummu, H. de Moel, M. Porkka, S. Siebert, O. Varis e P.J. Ward, 2012. *FAO Lost food, wasted resources: Global food supply chain losses and their impacts on freshwater, cropland, and fertiliser use* (Alimenti persi, risorse sprecate: perdite nella filiera alimentare mondiale e relativi effetti su acqua dolce, suolo agricolo e uso di fertilizzanti). *Science of the Total Environment* 438: 477-489. FAO 2013. *Food wastage footprint: impacts on natural resources* (L'impronta ecologica degli sprechi alimentari: l'impatto sulle risorse naturali). Roma: ONU FAO.

2. RICORDA che la sfida "Fame zero", lanciata dal Segretario Generale delle Nazioni Unite a Rio de Janeiro, integra una sfida "perdite e sprechi alimentari zero" e una sfida "sistemi alimentari sostenibili al cento per cento";
3. SOTTOLINEA la necessità di aumentare la disponibilità di alimenti nella misura necessaria a soddisfare la futura domanda globale dato che, in base alle stime, la popolazione mondiale è destinata a crescere fino a 9 miliardi di persone entro l'anno 2050;⁴
4. ESPRIME il timore che la fame sia ancora una delle sfide di sviluppo più urgenti, benché la produzione di alimenti a livello mondiale sia più che sufficiente. Solo un quarto degli alimenti attualmente persi o sprecati nel mondo basterebbe per nutrire 870 milioni di persone che soffrono la fame nel mondo;⁵
5. RICORDA:
 - il dibattito svolto in sede di Consiglio "Agricoltura e pesca" del luglio 2013 e del maggio 2014⁶ in materia di perdite e sprechi alimentari;
 - la 41a riunione del comitato per la sicurezza alimentare mondiale (CFS) della FAO del 17 ottobre 2014⁷,
 - la seconda conferenza internazionale sulla nutrizione (ICN2) del 19 novembre 2014,
 - le varie raccomandazioni concernenti i modelli di consumo sostenibili quali ad esempio le diete europee come i modelli di consumo alimentare mediterranei (Libro bianco della FAO/CIHEAM⁸) e la dieta nordica⁹;

⁴ <http://www.fao.org/docrep/016/ap106e/ap106e.pdf>

⁵ SAVE FOOD: Iniziativa mondiale per la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari, Principali risultati, <http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/>

⁶ Doc. 9755/14.

⁷ <http://www.fao.org/3/a-ml099e.pdf>

⁸ FAO/CIHEAM 2015, Modelli di consumo alimentare mediterranei, <http://www.fao.org/documents/card/en/c/9104aa92-4561-4375-abb2-2651260fdaca/>

⁹ <https://www.norden.org/en/theme/nordic-nutrition-recommendation/nordic-nutrition-recommendations-2012>

- la registrazione, nel dicembre 2013, della "dieta mediterranea" nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'Unesco,
 - la riunione dei ministri dell'agricoltura del G20 tenutasi il 7 e l'8 maggio 2015, in cui i ministri hanno concordato misure che sono state approvate dai leader del G20 nel loro piano d'azione in materia di sicurezza alimentare/sistemi alimentari sostenibili¹⁰,
 - gli esiti della conferenza internazionale *No More Food To Waste*, tenutasi all'Aia (Paesi Bassi) dal 16 al 19 giugno 2015¹¹,
 - l'Expo Milano 2015 che, attraverso l'organizzazione di vari eventi, ha contribuito a sensibilizzare al tema della prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari, nonché
 - la risoluzione dell'Assemblea delle Nazioni Unite per l'ambiente sulla prevenzione, la riduzione e il riutilizzo degli sprechi alimentari;¹²
6. PRENDE ATTO degli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG) adottati dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite nel settembre 2015, nel quadro dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, e in particolare dell'SDG 12.3 che si prefigge di dimezzare, entro il 2030, gli sprechi alimentari globali pro capite a livello di vendita al dettaglio e di consumatori e di ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e approvvigionamento, comprese le perdite dopo il raccolto, e RICONOSCE il carattere integrato degli SDG e le correlazioni tra i diversi SDG e traguardi;
7. PRENDE ATTO della coalizione "Champions 12.3", sorta a seguito della conferenza *No More Food To Waste* (punto 5) e che mira a mobilitare interventi per ridurre perdite e sprechi alimentari a livello mondiale e a motivare altri a realizzare l'SDG 12.3;¹³

¹⁰ http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/newsroom/docs/G20%20Agriculture%20Ministers%20Final%20Communique.pdf

¹¹ <http://www.nomorefoodtowaste.nl/documents/reports/2015/06/19/chair-summary-report>

¹² UNEP/EA.2/L.10 Rev 1, 27 maggio 2016, Nairobi.

¹³ <http://champions123.org/>

8. RILEVA che, secondo le stime più recenti del progetto FUSIONS, l'UE produce circa 88 milioni di tonnellate di sprechi e perdite alimentari ogni anno, per un valore stimato di 143 miliardi di EUR, che per la maggior parte si concentrano nei settori della distribuzione alimentare e dei consumi¹⁴; secondo tale studio, il 70 % degli sprechi alimentari dell'UE, conformemente alla definizione del progetto FUSIONS, è generato a livello dei nuclei familiari, dei servizi di ristorazione e del commercio al dettaglio, mentre il 30 % deriva dal settore della produzione e della trasformazione;
9. CONFERMA che la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari offre un triplice vantaggio: diminuisce la pressione su clima, risorse idriche e territorio; ha un effetto economico positivo per agricoltori, imprese e famiglie; inoltre, equivale a un aumento delle persone che possono essere nutrite con gli alimenti prodotti attualmente;
10. RILEVA che l'UE ha la capacità di migliorare l'efficienza delle risorse della sua filiera alimentare, OSSERVA che, in linea con la "gerarchia dei rifiuti", la bioraffinazione potrebbe rientrare tra i modi vantaggiosi sul piano economico e ambientale per gestire le perdite e gli sprechi alimentari qualora le risorse alimentari non siano più idonee per il consumo umano o animale, e CONSTATA inoltre che vari Stati membri sono riusciti a ridurre le perdite e gli sprechi alimentari in tutti i segmenti della filiera alimentare, dato che tali perdite e sprechi spesso sono il risultato di complesse interazioni all'interno di quest'ultima. Misure atte a limitare le perdite e gli sprechi alimentari in un segmento possono, anche se non sempre, influire su altri segmenti a valle e a monte. L'adozione di un approccio che tenga conto della filiera alimentare nella definizione delle politiche consente l'interazione tra i diversi segmenti e lo sviluppo di azioni e collaborazioni lungo l'intera filiera;
11. RICONOSCE pertanto che:
- la riduzione di perdite e sprechi alimentari nell'UE contribuisce all'efficienza e alla sostenibilità delle risorse, concorrendo così al conseguimento degli SDG, in particolare dell'SDG 15,
 - la riduzione di perdite e sprechi alimentari rappresenta una sfida mondiale e richiede un'azione a livello globale, regionale e locale,

¹⁴ www.eu-fusions.org, 2016 "Estimates of European food waste levels" (Stime dei livelli europei di rifiuti alimentari)

- lo sviluppo sostenibile, l'agricoltura sostenibile e la sicurezza alimentare sono attuali priorità della politica di sviluppo dell'Unione europea e il programma di cambiamento pone chiaramente l'accento sull'agricoltura sostenibile e sulla sicurezza alimentare quali motori di crescita¹⁵ e
 - le perdite e gli sprechi alimentari interagiscono con varie politiche a livello dell'UE e degli Stati membri. Per affrontare una questione trasversale occorre definire una risposta strategica coordinata che tenga conto delle politiche in materia di sprechi, di sicurezza alimentare e di informazioni sugli alimenti, ma anche degli aspetti legati alla politica in ambito economico, della ricerca e dell'innovazione, ambientale, agricolo, dell'istruzione e sociale;
12. CONFERMA che l'UE, anche quale maggiore importatore ed esportatore di prodotti alimentari al mondo, dovrebbe considerare prioritarie la sicurezza alimentare nonché l'agricoltura sostenibile, resiliente ed efficiente nel quadro della politica di sviluppo dell'Unione europea, per consentire all'UE di contribuire agli obiettivi di sicurezza alimentare globale (SDG 1 e 2) e uso sostenibile delle risorse naturali (SDG 15); RILEVA inoltre che l'attuazione del piano d'azione del G20 in materia di sicurezza alimentare/sistemi alimentari sostenibili contribuirà all'obiettivo SDG 2; RICONOSCE che, per rafforzare la sicurezza alimentare, l'ulteriore miglioramento dell'efficienza e della sostenibilità dei sistemi di produzione alimentare (rendimento del raccolto, zootecnia, pesca e acquacoltura) inteso a prevenire le perdite alimentari nell'agricoltura, in particolare a livello globale, potrebbe essere motivo di interesse futuro;
13. ACCOGLIE pertanto CON FAVORE la comunicazione della Commissione europea, del dicembre 2015, dal titolo "L'anello mancante - Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare"¹⁶ e le azioni annunciate intese a: ridurre la generazione di perdite e sprechi alimentari, anche mediante la creazione di una piattaforma dei vari portatori d'interesse dedicata alla prevenzione dei rifiuti alimentari; elaborare una metodologia comune dell'UE per la misurazione degli sprechi alimentari lungo l'intera catena del valore nel settore alimentare; chiarire la legislazione dell'Unione relativa ai rifiuti, agli alimenti e ai mangimi per facilitare la donazione di alimenti e garantire l'uso sicuro di alimenti e sottoprodotti provenienti dalla filiera alimentare nella produzione dei mangimi; esaminare opzioni che consentano di migliorare l'uso e la comprensibilità dell'indicazione della data da parte di tutti gli attori, inclusi i consumatori;

¹⁵ https://ec.europa.eu/europeaid/policies/european-development-policy/agenda-change_en

¹⁶ Doc. 14972/15 + ADD 1

14. PRENDE ATTO della proposta legislativa della Commissione, attualmente in discussione, relativa a una direttiva volta a modificare la direttiva 2008/98/CE relativa ai rifiuti, che mira a rafforzare la prevenzione degli sprechi alimentari nella politica dell'UE in materia di rifiuti e invita a ridurre gli sprechi alimentari generati in ogni fase della catena del valore nel settore alimentare, monitorare i livelli di rifiuti alimentari e comunicare i progressi compiuti;
15. CONCORDA con la Commissione sulla necessità di una più profonda comprensione della portata e delle cause del problema delle perdite e degli sprechi alimentari e sul fatto che la misurazione degli stessi costituisce una condizione essenziale per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari e per migliorare le politiche in tale settore, nell'ottica di conseguire l'SGD 12.3;
16. PRENDE ATTO dei risultati del progetto FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimizing Waste Prevention Strategies – Uso degli alimenti per l'innovazione sociale grazie all'ottimizzazione delle strategie di prevenzione degli sprechi), che aveva l'obiettivo di conseguire una maggiore efficienza sul piano delle risorse in Europa riducendo in maniera significativa gli sprechi alimentari lungo l'intera filiera, dal campo alla tavola;¹⁷ RICONOSCE, a tale proposito, l'importanza di disporre di definizioni chiare delle nozioni di "perdite" e "sprechi" alimentari nei diversi flussi della filiera alimentare;
17. PRENDE ATTO delle conclusioni del Consiglio, del 20 giugno 2016, su "L'anello mancante – Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare".¹⁸

18. INVITA GLI STATI MEMBRI A:

- 18.1. confermare il loro impegno in ordine al conseguimento dell'SDG 12.3, concordato da tutti gli attori globali nel quadro dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile nel corso dell'Assemblea generale delle Nazioni Unite, riconoscendo al contempo il carattere integrato degli SDG;

¹⁷ www.eu-fusions.org

¹⁸ Doc. 10518/16.

- 18.2. accogliere positivamente i risultati del progetto FUSIONS, come lo sviluppo di un protocollo di monitoraggio comune e pratico dell'UE per misurare la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari (punto 16), nonché delle metodologie elaborate dagli Stati membri per misurare le perdite e gli sprechi alimentari, al fine di utilizzare tali esperienze come base scientifica e punto di partenza per condurre ulteriori discussioni su una misurazione armonizzata della riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari;
- 18.3. contribuire attivamente alla piattaforma dell'UE sul tema delle perdite e degli sprechi alimentari¹⁹, che riunisce gli Stati membri e tutti gli attori della filiera alimentare, incluse le organizzazioni non governative, e sarà istituita nell'ambito del piano d'azione dell'UE per la promozione dell'economia circolare al fine di monitorare i progressi verso il conseguimento dell'SDG 12.3, partecipando alla definizione delle misure necessarie per prevenire gli sprechi alimentari nell'UE, riferendo in merito alla situazione a livello nazionale e condividendo le migliori pratiche, fondate su elementi concreti, in materia di riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari;
- 18.4. incoraggiare l'attuazione della gerarchia nella gestione dei rifiuti e della gerarchia per l'uso degli alimenti, conferendo priorità alla prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari, al riutilizzo di alimenti sicuri e nutrienti idonei al consumo umano che andrebbero altrimenti sprecati, al recupero di risorse alimentari da destinare all'alimentazione animale, ove ciò sia possibile in condizioni di sicurezza, nonché al dirottamento delle perdite e degli sprechi alimentari inevitabili dallo smaltimento - secondo un ordine di priorità - al riciclaggio e ad altre forme di recupero, anche mediante l'utilizzo in biomateriali, la digestione aerobica e il recupero di energia.
- 18.5. sostenere attività di educazione e sensibilizzazione della popolazione sui processi di produzione alimentare sostenibili, le risorse necessarie, il consumo, come pure le perdite e gli sprechi alimentari;

¹⁹ http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform/index_en.htm

- 18.6. puntare a ridurre le perdite e gli sprechi alimentari e a valorizzare le risorse alimentari dalla produzione primaria fino al consumo, in linea con la gerarchia nella gestione dei rifiuti e la gerarchia per l'uso degli alimenti, avvalendosi degli strumenti disponibili a livello dell'UE, compresi quelli a titolo della politica agricola comune, della politica in materia di ricerca e innovazione e del partenariato europeo per l'innovazione (PEI);
- 18.7. inserire la questione della riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari all'ordine del giorno dei vari soggetti attivi nella catena del valore nel settore alimentare e promuovere la cooperazione intersettoriale allo scopo di prevenire le perdite e gli sprechi alimentari dal luogo di produzione a quello di consumo. L'ottenimento di dati migliori sulle perdite e sugli sprechi alimentari, compreso il settore agricolo, e l'individuazione di eventuali problemi e opportunità, senza tuttavia imporre oneri amministrativi aggiuntivi agli agricoltori, costituiscono un primo passo importante per lo sviluppo di un'azione mirata;
- 18.8. tener conto delle questioni legate alle perdite e agli sprechi alimentari nell'ambito delle discussioni e delle iniziative relative a un uso più sostenibile delle materie prime.

19. INVITA LA COMMISSIONE A:

- 19.1. utilizzare i risultati e gli insegnamenti tratti dal progetto FUSIONS (punto 16), tenendo in considerazione altri progetti di ricerca (come il "Food waste plug-in" di Eurostat) e delle esperienze effettuate con le metodologie degli Stati membri quale base scientifica e punto di partenza per concepire un protocollo comune e pratico dell'UE che definisca gli sprechi alimentari e le modalità per quantificarli in ogni fase della filiera alimentare allo scopo di ridurre gli sprechi, come indicato nel piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare, e tenendo conto dello standard di contabilizzazione e rendicontazione delle perdite e degli sprechi alimentari (giugno 2016)²⁰, dell'esperienza dei soggetti attivi nella quantificazione dei rifiuti alimentari e dell'esigenza di ridurre al minimo gli oneri amministrativi per gli Stati membri;

²⁰ <http://flwprotocol.org/>

19.2. includere nei futuri esami delle politiche e della legislazione dell'UE (quali il controllo dell'adeguatezza della legislazione alimentare generale nel quadro dell'iniziativa "Legiferare meglio"²¹) i seguenti obiettivi:

- assicurare che la prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari sia integrata meglio lungo l'intera catena del valore;
- valorizzare meglio la biomassa, qualora gli alimenti non siano più idonei all'uso nella catena alimentare umana o animale;
- ridurre al minimo l'impatto negativo che le politiche e le normative vigenti potrebbero avere sulle perdite e sugli sprechi alimentari, senza pregiudicare i loro obiettivi originari;

19.3. promuovere una comprensione e un utilizzo più coerenti dell'indicazione della data - ad esempio sulle uova e su altri prodotti - tra i consumatori, gli operatori del settore alimentare (in particolare i produttori di alimenti e i commercianti al dettaglio) e le autorità di controllo, allo scopo di prevenire le perdite e gli sprechi alimentari.

Qualora vengano avanzate proposte di modifica delle norme dell'UE relative alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, il Consiglio invita la Commissione a tener conto della posizione del Consiglio secondo cui tali proposte dovrebbero contribuire a prevenire gli sprechi alimentari e non compromettere la sicurezza alimentare o l'informazione dei consumatori;

²¹ Doc. 9079/15.

- 19.4. promuovere discussioni che coinvolgano tutti gli Stati membri per valutare le modalità e gli strumenti con cui rafforzare la gestione della filiera alimentare e stimolare la cooperazione tra i soggetti attivi onde ridurre al minimo la quantità di alimenti invenduti da parte dei produttori di alimenti, dei dettaglianti e dei ristoratori, in cooperazione con altri attori della filiera alimentare tra cui le banche alimentari e altre organizzazioni di beneficenza, ad esempio assicurando che i dettaglianti non rendano i prodotti alimentari non venduti deliberatamente inidonei al consumo umano e incoraggiando la donazione dei prodotti alimentari invenduti a organismi di beneficenza, in particolare mediante la stipula di accordi tra i dettaglianti e questi ultimi. Inoltre, prendere in esame proposte relative all'eliminazione degli ostacoli giuridici e pratici all'origine di perdite e sprechi alimentari, in particolare al fine di agevolare la donazione di alimenti alle banche alimentari e altre iniziative (sociali);
- 19.5. avvalersi della piattaforma dei portatori d'interesse quale forum per procedere a uno scambio di opinioni sullo sviluppo delle informazioni ai consumatori negli Stati membri, nell'ottica di raccogliere l'enorme sfida di influenzare il comportamento dei consumatori stessi;
- 19.6. elaborare orientamenti relativi alla normativa in vigore volti a chiarire la legislazione dell'Unione relativa ai rifiuti, agli alimenti e ai mangimi per facilitare la donazione di alimenti e l'uso sicuro di alimenti e sottoprodotti provenienti dalla filiera alimentare nella produzione dei mangimi, senza compromettere la sicurezza degli alimenti e dei mangimi, tenendo conto delle disposizioni in vigore negli Stati membri, qualora si siano rivelate efficaci;
- 19.7. includere, alla luce del punto 9 degli orientamenti politici per la Commissione europea ("Un ruolo più incisivo a livello mondiale"), le perdite e gli sprechi alimentari nei programmi, nei programmi d'azione e nei programmi di cooperazione in materia di sicurezza alimentare, nutrizione e cooperazione allo sviluppo, onde agevolare la creazione di capacità e l'assistenza tecnica nei paesi meno sviluppati, in modo da sostenere attivamente i partenariati che contribuiscono al conseguimento degli SDG in vista della realizzazione dell'Agenda 2030. Alla luce di ciò, avviare (o rafforzare) la cooperazione tra l'UE e le organizzazioni internazionali (in particolare la FAO e l'UNEP) al fine di massimizzare i contributi di tutti gli attori al raggiungimento degli SDG, assicurare un monitoraggio costante e una comunicazione efficiente dei progressi compiuti, nonché promuovere la condivisione delle conoscenze e delle migliori pratiche;

20. INTENDE procedere, a partire dal 2018, a una valutazione periodica dei progressi compiuti nell'attuazione delle presenti conclusioni.
-