

Newsletter “**ANTEA - Blockchain per la tracciabilità dei prodotti alimentari**”



SPRECO ALIMENTARE



I numeri dello spreco alimentare

Nel 2021 lo spreco alimentare è tornato ad aumentare, lo dimostra un recente report dell'**Osservatorio Waste Watcher**, realizzato nell'ambito della campagna Spreco Zero ([qui l'indagine completa](#)). Secondo quanto emerso dall'analisi, nel 2021 - in Italia - gli sprechi ammontavano a “**595,3 grammi pro capite a settimana**, ovvero 30,956 kg annui, mentre nel rapporto 2021 (riferito al 2020) erano 529 grammi settimanali”. Uno spreco che vale complessivamente **7,37 miliardi €** e che, sommato a quello di filiera (produzione/distribuzione), sale a quasi **10 miliardi e mezzo**.

In particolare, tra i **cibi più sprecati** troviamo la frutta fresca (27%), seguita da cipolle aglio e tuberi (17%), pane fresco (16%), verdure (16%) e insalata (15%).



Perché sprechiamo il cibo?

Secondo quanto emerso dall'indagine Waste Watcher, alla base dello spreco alimentare domestico vi è la disattenzione dei consumatori ed anche la mancanza di informazione. Per questo motivo **9 italiani su 10 (89%)** ritengono che un miglioramento dell'**educazione alimentare** sia la misura più utile per ridurre lo spreco del cibo.

Infatti “un italiano su 2 (47%) ammette di **scordare spesso il cibo acquistato**, il 46% sostiene che il cibo era reduce dal frigorifero dei negozi e **a casa è deperito in fretta**. Un italiano su 3 (30%) confessa di **calcolare male le quantità di cibo che servono** in casa, ma anche (33%) di essere preoccupato di non avere abbastanza cibo a casa, quindi di **esagerare negli acquisti**”. Quattro italiani su cinque (83%) chiedono, inoltre, di **migliorare le indicazioni sulle etichette**.



(Fonte: Waste Watcher per campagna Spreco Zero)

Comprendere le etichette per ridurre lo spreco alimentare

Secondo le stime della Commissione Europea, fino al 10% degli 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari generati ogni anno nell'UE è legato alla **marcatatura della data** sui prodotti alimentari.

Per questo motivo l'**Efsa** (*Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare*) – nell'ambito della campagna **#EUChooseSafeFood** – ha dedicato un focus all'etichetta apposta sulle confezioni per indicare la scadenza del prodotto, con l'obiettivo di aiutare il consumatore a comprendere meglio la differenza tra le etichette con la scritta "**Da consumarsi entro il**" e "**Da consumarsi preferibilmente entro il**". Indicazioni necessarie per informare i consumatori su quanto tempo gli alimenti possono essere conservati e su come conservarli.

La dicitura "Da consumarsi entro il" “raccomanda di consumare l'alimento **entro una certa data**, oltre la quale l'alimento **non è più sicuro** e potrebbe nuocere alla salute del consumatore”. Questa indicazione compare, in particolare, su **alimenti freschi e altamente deperibili**, quali pesce, carne, insalate e latticini, che non vanno consumati, quindi, dopo la data indicata in etichetta.

La dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro il", invece, riguarda la **qualità degli alimenti**. “Se si rispettano le **condizioni di conservazione**, l'alimento potrà essere consumato in sicurezza **anche dopo la data di scadenza**, tuttavia potrebbe avere un sapore o una consistenza diversi. Dopo questa data, non è garantito che il cibo sia fresco, gustoso o croccante come prima, ma **non nuocerà alla salute**. Pertanto, non è necessario gettarlo via subito”.

L'etichetta consapevole di Too Good To Go

Per aiutare i consumatori a comprendere ancora meglio le indicazioni sulle confezioni dei prodotti alimentari, **Too Good To Go** (App contro lo spreco alimentare) ha lanciato **l'etichetta consapevole**, che aggiunge – sui prodotti con la dicitura "**Da consumarsi preferibilmente entro il**" – la frase "**Spesso buono oltre**", accompagnata da alcuni **pittogrammi esplicativi**. Simboli che incoraggiano i consumatori ad utilizzare i propri sensi prima di gettare un prodotto: **osserva, annusa, assaggia**.



(Fonte: Too Good To Go)