



•ALERT•

29 SETTEMBRE 2020

Combattere lo spreco alimentare: il progetto FoodWAYste

Trasformare la catena alimentare seguendo i criteri dell'economia circolare è divenuta una sfida quotidiana per gli attori della filiera agroalimentare, per le comunità nonché per le autorità politiche e istituzionali. Un approccio di questo tipo al settore può produrre una serie di vantaggi, economici, ambientali ed etici. Una logica di questo tipo rientra nella strategia del **Green Deal europeo**, secondo cui l'agricoltura dell'Unione europea (UE) dovrà puntare a costruire un'economia circolare basata su un sistema alimentare sano, equo e rispettoso dell'ambiente.

Con particolare riferimento al tema dei rifiuti e sprechi alimentari, le legislazioni nazionali sono tra loro diversificate, talune già dotate di strumenti normativi e supporti di tecnologia informatica adeguati, mentre altre ancora lacunose e lontane dalla reale comprensione del problema. Appare dunque sempre più evidente il bisogno di strumenti tecnico-legali prontamente accessibili e di semplice consultazione per gli operatori del settore alimentare (OSA). In occasione dell'odierna giornata internazionale di sensibilizzazione sulla perdita e lo spreco alimentare - **International Day of Awareness on Food Loss and Waste**, IDAFLW - l'intenzione di LCA è quella di creare interesse sul tema facendo dapprima chiarezza su alcuni concetti chiave che caratterizzano il mondo delle eccedenze alimentari, per poi illustrare il quadro nazionale e internazionale e, infine, la piattaforma Foodwayste.

A tal fine è bene innanzitutto chiarire che cosa debba intendersi per spreco alimentare e perdita di cibo. Lo **spreco di cibo** avviene alla fine della catena di approvvigionamento durante la vendita al dettaglio o durante il consumo finale, cioè quando l'alimento non viene consumato ma scartato e gettato via.



La **perdita di cibo**, invece, si verifica quando il cibo, dalla fase post-raccolta fino alla vendita al dettaglio, viene rovinato, perso, o semplicemente la sua quantità diminuisce durante tutta la lavorazione nella catena di approvvigionamento alimentare prima di giungere alla fase finale del consumo umano.

LO SPRECO E LA PERDITA DI CIBO A LIVELLO INTERNAZIONALE E NAZIONALE

A livello mondiale, diverse Organizzazioni internazionali nell'ambito dell'Organizzazione delle Nazioni Unite (ONU) si sono prefissate l'obiettivo di lungo periodo di raggiungere la soglia di "spreco zero", con l'**Agenda 2030 dell'ONU** che, attraverso l'obiettivo 12.3, "Consumo e produzione responsabili", ha lo scopo di dimezzare, entro il 2030, sprechi alimentari e perdite di cibo lungo la catena di produzione e di approvvigionamento. Nella **UE**, la direttiva Direttiva 2008/98/CE ha stabilito una chiara gerarchia dei rifiuti come ordine di priorità nella legislazione e nella politica di prevenzione e gestione dei rifiuti. Tuttavia, l'UE è testimone di grandi differenze tra i suoi Stati Membri. Infatti, secondo la Direttiva (UE) 2018/851, recepita il 5 luglio 2020, l'economia dell'UE perde attualmente una quantità significativa di potenziali materie prime secondarie che danno luogo a rifiuti.

SUPPORTED AND DIRECTED BY



Directory

Compare countries

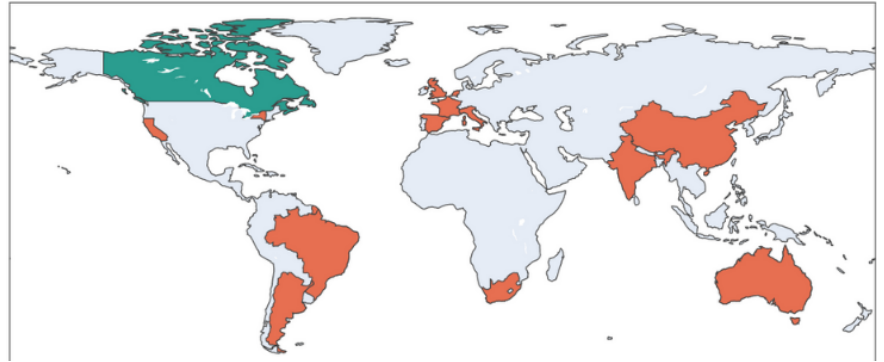
Meet the team

The FAO estimates that 1/3 of all food produced globally is lost or goes to waste, which amounts to about 1.3 billion tonnes per year.

As a food business operator, you can play your part to make a positive impact.

To do so, you'll need to understand the legislation on food loss and food waste in the countries in which you operate.

Click on the map to see the key food loss and food waste legislative provisions for that country, or click on 'Compare countries' for a side-by-side comparison.



Quanto all'Italia, la L. 166/2016 definisce cosa debba intendersi per rifiuti, perdite alimentari e responsabilità del produttore, spingendo le Regioni a promuovere comportamenti responsabili nella gestione dei rifiuti e incentivare pratiche virtuose per ridurre gli sprechi alimentari. Tuttavia, mancano ancora disposizioni mirate sulla gerarchia dei rifiuti e sulle pratiche virtuose.

Inoltre, a causa della recente **emergenza sanitaria mondiale**, molti Stati stanno ancora facendo fronte a un'eccedenza alimentare dovuta a problemi nella logistica e a cambiamenti delle abitudini alimentari. Solo pochi governi hanno attuato pratiche di sostenibilità e gestione alimentare approvando leggi per ridurre gli sprechi lungo la filiera, dal settore primario al consumatore finale.

Alla luce della situazione attuale e data l'adozione in corso di numerose nuove normative, i professionisti del diritto alimentare sono costantemente impegnati ad affiancare gli OSA perché si tengano al passo con la legislazione internazionale, UE e nazionale sui rifiuti alimentari. Nonostante le opportunità create dalla tecnologia digitale abbiano favorito la nascita di piattaforme online, banche del cibo e applicazioni per la condivisione di alimenti, si lamentano da tempo la scarsa conoscenza e la difficoltà di accesso alla consultazione delle normative nazionali ed estere con cui gli OSA devono fare i conti quotidianamente. Ciò che ancora mancava era un fil rouge, un **collegamento tecnico-legale**, fra le diverse normative nazionali sugli sprechi e sul riciclo alimentare da consultare agilmente e confrontare fra loro.

FOODWAYSTE CONTRO LO SPRECO DI ALIMENTI

LCA ha diretto e sponsorizzato la creazione di [FoodWAYste](#), la prima **legal directory** digitale che spiega in maniera semplice e chiara la legislazione di diversi paesi in tema di spreco accessibile a tutti in tutto il mondo, in un "modo" nuovo. Grazie a questa directory interattiva gli OSA possono finalmente comprendere le leggi sui rifiuti alimentari nei paesi in cui operano, per poter fare la loro parte e avere un impatto positivo sull'ambiente e conformarsi alle disposizioni vigenti nei diversi Paesi in cui operano.

Scegliendo una nazione disponibile nell'elenco e selezionando un filtro per argomento specifico nel settore alimentare (es. responsabilità del produttore, requisiti per la donazione delle eccedenze alimentari, incentivi fiscali) si ottengono rinvii diretti a leggi, regolamenti e disposizioni normative. Viene fornito un elenco di norme applicate nel paese prescelto che spiega la legislazione in modo semplice. Gli utenti possono anche confrontare fra loro le legislazioni di paesi diversi in un formato user friendly.

L'idea di realizzare FoodWAYste è nata lo scorso aprile durante il lockdown in seno alla sede LCA di Milano, con l'aiuto di altri collaboratori, quando il Financial Times Innovative Lawyers – Global Legal Hackathon Challenge ha lanciato un contest internazionale. Un gruppo di avvocati, progettisti, ingegneri e innovatori ha raccolto la sfida per offrire aiuto agli OSA che si trovano ad affrontare una crisi senza precedenti.

Lo spreco e la perdita di cibo nella catena di approvvigionamento alimentare è apparso immediatamente un problema globale, e al tempo stesso locale, bisognoso di soluzioni innovative. Infatti, in seguito alla creazione del prototipo e dopo averne ricevuto la convalida da parte di oltre un centinaio di professionisti del settore e non provenienti da tutto il mondo, raccolti i feedback, il progetto finale ha preso vita, nella consapevolezza della sua futura utilità e praticità.

A parte l'attuale emergenza sanitaria, gli OSA hanno sempre incontrato difficoltà nella gestione dei rifiuti alimentari e nell'applicazione delle norme sulla perdita di cibo. FoodWAYste può essere una forma di aiuto pratico. Selezionando il paese in cui o con cui l'OSA opera, l'elenco offre **chiare indicazioni sulla legislazione locale in materia di rifiuti e sprechi alimentari.**

È un modo per incoraggiare gli OSA a essere più responsabili nella gestione delle eccedenze alimentari, un modo di affrontare la perdita di cibo e lo spreco di cibo da una prospettiva diversa, rendendo la complicata legislazione facile da capire.

Per la prima volta in assoluto i regolamenti e le leggi sullo spreco e la perdita di cibo sono diventati semplici per chiunque. Il progetto aiuta dunque a migliorare i comportamenti attraverso una più facile comunicazione della legge.

CONCLUSIONI

Le principali difficoltà che possono essere superate grazie a FoodWAYste sono le diverse normative nazionali, la mancanza di un archivio per gli OSA e la carenza di consapevolezza da parte di questi ultimi circa gli incentivi alle imprese di cui possono usufruire. Un ulteriore elemento d'innovazione del progetto è la possibilità di consentire agli esperti di rifiuti alimentari di utilizzare questo strumento per educare le autorità politiche ad attivare buone pratiche. Gli esperti realizzatori del sito web stanno ora pianificando l'ampliamento della gamma di paesi, lingue e filtri presenti per rendere ancora più completa la directory.

CONTATTI

Nicola Lucifero

nicola.lucifero@lcalex.it

Francesco Cazzini

francesco.cazzini@lcalex.it

Martina Terenzi

martina.terenzi@lcalex.it

