

COS'È LO SPRECO

In materia di perdite (food losses) e di sprechi (food waste) alimentari c'è un'ampia letteratura a disposizione, ma ciò che accomuna tutta questa produzione scientifica è che non vi è un consenso comune su una definizione univoca di questi fenomeni. Nel complesso è possibile individuare due grandi gruppi di definizioni: il primo cerca di esplicitare la differenza che intercorre tra perdite e sprechi lungo l'intera filiera agroalimentare. Il secondo invece si incentra principalmente sulla distinzione tra perdite e sprechi di cibo commestibile e perdite e sprechi di cibo non commestibile. In realtà vi sarebbe anche un terzo gruppo di definizioni (piuttosto limitato) che considerano l'ipernutrizione come una forma di spreco alimentare.

Analizzando le definizioni che cercano di individuare perdite sprechi alimentari lungo la filiera agroalimentare la prima che è possibile individuare è quella proposta dalla FAO nella quale si identificano come perdite e sprechi, quei fenomeni che portano all'eliminazione di prodotti alimentari che pur essendo destinati al consumo umano, vengono invece eliminati, persi, degradati o attaccati da insetti, in qualsiasi fase della filiera (FAO, 1981).

Sempre la FAO, ma in uno studio più recente, propone una distinzione tra perdite alimentari e sprechi alimentari mettendo in evidenza che: "le perdite di cibo hanno luogo durante la produzione agricola, le fasi di post-raccolta, le lavorazioni industriali e durante le attività di movimentazione delle merci", mentre "lo spreco alimentare si materializza nelle fasi finali della filiera (distribuzione, vendita e consumo finale)" le prime sono dovute principalmente a limitazioni logistiche e infrastrutturali, mentre il secondo è legato principalmente a fattori comportamentali (FAO, 2011 P. 2).

La Commissione agricola e rurale del Parlamento europeo invece definisce gli sprechi alimentari come "l'insieme dei prodotti scartati della filiera agroalimentare che, per motivi economici o estetici, o per la vicinanza della data di scadenza, pur essendo ancora commestibile e quindi potenzialmente destinati al consumo umano, in assenza di un possibile uso alternativo, sono eliminati e smaltiti, producendo effetti negativi dal punto di vista ambientale, economico e dei mancati ricavi per le imprese" (European Parliament, 2011).

L'Environmental Protection Agency (EPA) degli Stati Uniti, invece, identifica gli sprechi alimentari come "il cibo non consumato e i residui della preparazione dei pasti sia a livello domestico che negli esercizi commerciali quali negozi di generi alimentari, ristoranti, bar, caffetterie e mense" (EPA, 1997 P. 11). Il California Department of Resources Recycling and Recovery (CalRecycle), assimila sprechi alimentari e avanzi di cibo. Pertanto, gli sprechi alimentari sommano cibo scartato, sovrapproduzione, cibo invenduto e gli avanzi nei piatti (CalRecycle, 2009). Quest'ultima definizione, quindi, include sia il cibo commestibile che diventa rifiuto perché non è utilizzato dal consumatore finale sia gli scarti non commestibili.

Questo approccio è stato adottato anche dalla Waste & Resources Action Program (WRAP). WRAP nell'indagine sugli sprechi domestici di cibo e bevande. In tale studio sono state individuate tre differenti categorie in base al grado di evitabilità degli sprechi: evitabili, possibilmente evitabili e inevitabili. Le prime due categorie sono composte da "sprechi commestibile" e includono cibo che viene gettato via, che prima dello smaltimento era ancora commestibile (es. fette di pane, mele, carne ecc.), o cibo che alcune persone mangiano e altre no (per esempio, crosta di pane, bucce delle mele). La terza categoria è composta dai "rifiuti alimentari immangiabile" che comprende i rifiuti derivanti dalla preparazione del cibo che non sono commestibile (ad esempio le ossa, gusci d'uovo, bucce di ananas) (WRAP, 2009).

Il concetto di perdite alimentari e sprechi “non commestibili” potrebbe avere interpretazioni differenti nelle diverse fasi della filiera agro-alimentare. La “massima efficienza” di un prodotto agro-alimentare non può essere raggiunto se le materie prime derivate come ossa e gusci d’uovo sono considerati non commestibili in tutte le fasi. Le lische dei pesci che sono una ricca fonte di micronutrienti o le teste/occhi del pesce che sono una preziosa fonte di acidi grassi essenziali possono essere utilizzati come materia prima per il consumo umano. Il tutto se vi fosse a disposizione la tecnologia appropriata è la presenza di un mercato. Un’altra materia prima di elevato valore nutrizionale è il sangue. Carenze nutrizionali come ferro e vitamina A hanno un grande impatto sullo stato di salute di un essere umano. In questo senso i confini di definizione di ciò che può essere considerato “non commestibile” andrebbe rivisto - in un contesto di sicurezza alimentare - in funzione delle tecnologie disponibili, delle tendenze di consumo e delle innovazioni previste.

L’Economic Research Service dell’USDA (ERS), a metà degli anni 90 grazie alla metodologia sviluppata in materia di quantificazione statistica della disponibilità alimentare nazionale, ha individuato tre diversi tipi di perdite che è possibile registrare lungo la filiera agro-alimentare: i) le perdite di peso dei prodotti alimentari (che si possono verificare dal campo fino alla scaffale del supermercato), ii) le perdite a livello di vendita al dettaglio, iii) le perdite a livello del consumatore finale sia in casa che fuori casa (ad esempio, ristoranti, fast-food, ecc.). Anche in questo caso, in quest’ultima categoria, è ricompreso il cibo commestibile che diventa spreco, perché non viene mangiato dal consumatore finale. Quindi identifichiamo due categorie, la prima il cosiddetto cibo commestibile, spreco evitabile o potenzialmente evitabile (perdite durante la preparazione dei pasti, cibo preparato in eccesso, ecc.) la seconda è costituita dai residui non commestibile (ad esempio, il gambo degli asparagi, il torsolo di mela ecc.).

Come accennato all’inizio, un terzo gruppo di definizioni include l’eccessiva alimentazione come una forma di spreco alimentare. Smil considera sprechi alimentari l’alimentazione eccessiva di un individuo, o il divario tra il valore energetico degli alimenti consumati pro capite e quello che sarebbe realmente necessario per un corretto stile di vita (Smil, 2004).

In fine riportiamo la definizione proposta da Segrè che introduce un ulteriore elemento per determinare la formazione di sprechi o meno, cioè l’aspetto economico. Infatti Segrè con l’espressione spreco alimentare intende l’insieme di quei prodotti scartati o perduti lungo tutta la filiera agroalimentare, prodotti che pur avendo perso il loro valore commerciale, non hanno però perso la loro caratteristica di alimento per cui potrebbero essere ancora destinati al consumo umano. Sono, quindi, prodotti perfettamente utilizzabili, ma non più vendibili, e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere eliminati e smaltiti. I prodotti alimentari che formano lo spreco perdono le caratteristiche di “merce”, ma non quelle di “alimento”, quindi sono prodotti invenduti e non invendibili.

È possibile, inoltre, distinguere tra spreco assoluto e spreco relativo, in base a tre differenti destinazioni: i) prodotti smaltiti come rifiuti (non hanno valore economico, non sono un alimento per l’uomo); ii) prodotti destinati a mangimi per animali o produzione di gas, o compost (hanno valore economico, non sono un alimento per l’uomo); iii) prodotti recuperati e donati per consumo umano (non hanno valore economico, sono un alimento per l’uomo).

Viene definito spreco relativo se la destinazione permette di ottenere almeno uno dei due potenziali benefici selezionati (ritorno economico, utilizzo per consumo umano). Con spreco assoluto s’intende, invece, la destinazione del surplus alimentare che non genera nessuno dei due benefici (Segrè, 2011).

BIBLIOGRAFIA

European Parliament (2011), Avoiding food waste: strategies for improving the efficiency of the food chain in the EU, Agricultural and Rural Commission, 22 June.

FAO (1981), Food loss prevention in perishable crops, in Agricultural Service Bulletin, n. 43, FAO Statistics.

FAO (2011), Global food losses and food waste, FAO, Rome.

United States Environmental Protection Agency, 1997. Measuring Recycling: A Guide for State and Local Governments. EPA530-R-97-011, Washington DC.

CalRecycle - California Department of Resources Recycling and Recovery, (2009), Food Waste Composting Regulations White Paper California Integrated Waste Management Board <<<http://www.calrecycle.ca.gov/LEA/Regs/Review/FoodWastComp/FoodWastcomp.pdf>>>

Segrè A., Falasconi L. (2011), Il libro nero dello spreco alimentare in Italia, Edizioni Ambiente.

Smil V. (2004), Improving efficiency and reducing waste in our food system, in Environmental Sciences, Vol. 1, pp. 17-26.

WRAP (2009) Household Food and Drink Waste in the UK, WRAP, United Kingdom <<<http://www.wrap.org.uk/content/report-household-food-and-drink-waste-uk>>>