

LO SPRECO NELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE

L'industria agroalimentare può essere suddivisa in due macro categorie. La prima comprende quelle attività che prevedono le iniziali trasformazioni dei prodotti agricoli operando il trattamento e la manipolazione del raccolto (ad esempio la trasformazione del frumento in farina, la prima conservazione in frigo di frutta e verdura, ecc.) La seconda, invece comprende le trasformazioni industriali vere e proprie cioè la conversione dei prodotti agricoli o delle materie prime in prodotti alimentari commestibili (la produzione di pasta, la produzione delle varie tipologie di conserve sia vegetali che animali e così via).

Nell'industria di trasformazione perdite e sprechi alimentari prevalentemente vengono generati durante le fasi di lavorazione che prevedono la separazione della parte commestibile da quella non commestibile (si vede scheda 1 per comprendere a fondo le possibili differenze tra parte commestibile e non dei prodotti alimentari). In molti casi, le attività di "rifilatura" a livello industriale, possono essere più efficienti in termini di perdita potenziale di prodotto commestibile, rispetto a quella effettuata dall'utente finale (il consumatore) all'interno delle mura domestiche.

Le efficienze di trasformazione variano molto in base al prodotto. Sovrapproduzione, imballaggio, danni accidentali e malfunzionamenti tecnici possono anche essere annoverate come altre cause che generano perdite di trasformazione, che, però, possono essere difficili da evitare.

Uno studio condotto nel Regno Unito (WRAP, 2010) stima che nell'industria si perdono circa il 16 per cento delle materie prime, pari al 23 per cento del totale delle perdite alimentari che si concretizzano nelle fasi di produzione, distribuzione, vendita al dettaglio, e domestico. Uno studio condotto dalla Commissione europea (European Commission, 2010) stima che il 39 per cento delle perdite totali di cibo, escludendo le perdite a livello agricolo, si generano nel settore industriale. È necessario però evidenziare, come sottolineato nello studio, che la mancanza di chiarezza sulla definizione di spreco e rifiuto alimentare in tale settore (da non confondersi anche con ciò che è sottoprodotto) "rende questa stima debole".

Nel 2012 nell'industria agroalimentare italiana, sulla base del campione analizzato, lo spreco medio ammonta al 2,6% della produzione finale totale, che porta ad uno spreco complessivo di 2.036.430 tonnellate di prodotti alimentari.

Tabella 1: Lo spreco a livello dell'industria agroalimentare 2012

COMPORIO INDUSTRIALE	Quantità prodotta (t)	Quantità sprecata (t)	Quantità sprecata (%)
Produzione, lavorazione e conservazione di carne e di prodotti a base di carne	7.184.259	179.606	2,5
Lavorazione e conservazione di pesce e di prodotti a base di pesce	202.917	7.102	3,5
Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi	6.439.287	289.768	4,5

Fabbricazione di oli e grassi vegetali e animali	4.833.398	72.501	1,5
Industria lattiero-casearia e dei gelati	10.324.009	309.720	3
Lavorazione delle granaglie e di prodotti amidacei	12.030.932	180.464	1,5
Fabbricazione di altri prodotti alimentari	13.228.924	264.578	2
Industria delle bevande	24.080.487	481.610	2
TOTALE	78.324.213	2.036.430	2,6

Fonte: Falasconi, 2013

Una tendenza di questi ultimi anni che merita maggiore attenzione è la preparazione, da parte dell'industria alimentare, di prodotti freschi pronti per il consumo, preincartati e/o confezionati (macedonie di frutta, insalate, ecc). Per il prodotto fuori standard o leggermente danneggiato questa tipologia di commercializzazione, potrebbe rappresentare una possibilità di impiego alternativa allo scarto. Questa tipo di tendenza potrebbe contribuire ad aumentare l'efficienza complessiva del sistema di trasformazione.

Sicuramente tale tipo di preparazione può crea residui di lavorazione, ma l'efficienza industriale, come già accennato, può essere meno dispendiosa rispetto alle stesse lavorazioni domestiche fatte sul prodotto sfuso fresco. È necessario però sottolineare come i prodotti confezionati, a differenza di quelli sfusi, devono riportare le date di scadenza per cui questo aspetto potrebbe essere considerato un punto negativo, per questa tipologia di prodotto nella lotta agli sprechi. Infatti il prodotto fresco sfuso non avendo data di scadenza lascia una maggiore flessibilità per valutare le sue condizioni, sia nel punto vendita che a livello domestico.

Infine è pure vero che il prodotto già pronto all'uso potrebbero portare ad aumenti di consumo di alcune categorie di alimenti (frutta, verdura, ecc.) grazie alla sua facilità e accessibilità al consumo. Sicuramente per determinare gli impatti di questa tendenza sugli sprechi sarebbe necessaria un'indagine ad hoc.

BIBLIOGRAFIA

European Commission, Preparatory study on food waste across EU 27, Bruxelles 2011.

Falasconi L., La catena degli sprechi, il Divulgatore, Anno XXXVI, n. 5/6 maggio/giugno 2013, AGEN.TER, Bologna

WRAP, "Waste Arisings in the Supply of Food and Drink to U.K. Households," March, 2010, <http://www.wrap.org.uk/content/wastearisings-supply-food-and-drink-uk-households>