

La Carta di Bologna contro gli sprechi alimentari*

The Bologna Charter Against Food Waste

Stop Food Waste, Feed the Planet

Bologna, 24 Novembre 2014

Visto:

- La dichiarazione Rio+20 del 2012 dal titolo “*The future we want*”
- COM(2011) 021 - La Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio al Comitato Economico e sociale e al comitato delle regioni “*Un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse – Iniziativa faro nell'ambito della strategia Europa 2020*”;
- COM(2011) 571 - La Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato Economico e Sociale e al Comitato delle Regioni “*Tabella di marcia verso un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse*”;
- La risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 intitolata “*come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE*” (2011/2175(INI));
- La decisione N° 1386/2013/EU del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 novembre 2013 sul Programma Generale d'Azione per l'Ambiente dell'Unione fino al 2020 “*Vivere bene entro i limiti del nostro pianeta*”
- COM (2014) 397 - “*Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica le dir. 2008/98/CE sui rifiuti, 94/62/CE sugli imballaggi e rifiuti di imballaggio, 1999/31/CE relativa alle discariche di rifiuti, 2000/53/CE relativa ai veicoli fuori uso, 2006/66/CE relativa a pile e accumulatori e ai rifiuti di pile e accumulatori, e 2012/19/UE in materia di apparecchiature elettriche ed elettroniche*”
- COM (2014) 398 - Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni “*Verso un'economia circolare: programma per un'Europa a zero rifiuti*”
- Il Rapporto presentato dal High Level Panel of Experts (HLPE) dal titolo “*Food losses and waste in the context of sustainable food systems*”, adottato dal 41° Comitato sulla sicurezza alimentare mondiale (CFS)

Considerato che:

- approssimativamente un terzo di tutto il cibo prodotto per il consumo umano a livello globale, pari a circa 1,3 miliardi di tonnellate all'anno, viene perso o sprecato lungo la filiera;
- al contempo, più di 800 milioni di persone nel mondo sono ancora cronicamente denutriti e circa un miliardo di persone non ha adeguato accesso all'acqua potabile;
- il cibo che viene prodotto ma non consumato genera impatti ambientali negativi sull'ambiente (atmosfera, acqua, suolo) e sulla biodiversità. Tali costi ambientali sono a carico della collettività e della generazioni future. Inoltre, contribuendo al degrado ambientale e aumentando la scarsità di risorse naturali, lo spreco alimentare è responsabile di ricadute sociali significative che impattano negativamente sulla qualità della vita delle popolazioni;
- secondo le stime della FAO, i costi ambientali associati alle perdite e agli sprechi alimentari su scala globale corrispondono, ogni anno, a circa 250.000 miliardi di litri d'acqua, 1,4 miliardi di ettari di terra e sono responsabili per l'emissione in atmosfera di circa 3,3 miliardi di tonnellate di CO₂eq;
- il costo economico dello spreco alimentare è imponente ed equivale a circa 1.000 miliardi di dollari/anno. Se si considerano i costi “nascosti”, tuttavia, il valore stimato è di gran lunga superiore;
- si prevede che la domanda di prodotti alimentari aumenterà del 60% nei prossimi 40 anni, trainata dall'aumento della popolazione mondiale, che si stima raggiungerà i 9 miliardi di persone nel 2050, e dalla progressiva modifica delle abitudini alimentari verso diete a maggior consumo di carne e prodotti di derivazione animale. Si prevede, inoltre, un'ulteriore pressione sui sistemi agricoli (incluse

silvicoltura e pesca) dovuto al progressivo incremento della domanda globale di legname, bio-carburanti, biocombustibili e di prodotti per l'alimentazione animale;

- al contempo, le risorse essenziali per la produzione agricola sono minacciate dal progressivo peggioramento della qualità dell'ambiente, dai cambiamenti climatici, dalla perdita di biodiversità e dei relativi servizi ecosistemici e, in certe aree, dall'urbanizzazione e dall'industrializzazione.

Preso atto che:

- sprechi e perdite alimentari sono responsabili, se pur indirettamente, dell'aumento della competizione internazionale per l'accesso ad acqua, energia, suolo agricolo e cibo, portando di conseguenza ad un aumento delle tensioni e dei conflitti per l'accesso alle risorse naturali;
- alla luce delle previsioni di crescita della popolazione mondiale, il contrasto agli sprechi alimentari ha un ruolo cruciale sia per la riduzione dell'impronta ambientale della produzione agricola, sia nell'assicurare un'adeguata disponibilità di cibo per tutti garantendo, al contempo, il rispetto dei limiti ecosistemici;
- la riduzione degli sprechi e delle perdite alimentari è una sfida globale. E' necessario un coordinamento internazionale al fine di unire gli sforzi e affrontare il problema attraverso l'adozione di adeguate misure.

Noi, i Governi, ci impegniamo a:

- 1) includere il problema degli sprechi e delle perdite alimentari all'interno dell'agenda internazionale in materia di protezione dell'ambiente e sostenibilità;
- 2) adottare una definizione chiara, comune e ufficiale di "sprechi e perdite alimentari" e una metrica comune per la loro qualificazione e quantificazione, con riferimento ai risultati prodotti dai principali progetti europei e internazionali condotti sul tema;
- 3) avviare un processo partecipato allo scopo di identificare le principali cause degli sprechi e delle perdite alimentari lungo la filiera, le possibili soluzioni e i possibili ambiti di intervento. Tale processo richiede l'identificazione degli attori direttamente coinvolti nell'attuazione delle misure (sia a livello individuale che collettivo) e la valutazione dei costi e dei potenziali benefici ad esse associati. Tale processo richiede inoltre l'identificazione delle principali problematiche, inclusi i vincoli sistemici, e delle modalità/strumenti per la loro risoluzione (infrastrutture, tecnologie, cambiamenti organizzativi nelle filiere/sistemi alimentari, capacity building, politiche e cambiamenti istituzionali);
- 4) definire e adottare un quadro di riferimento adeguato che includa gli aspetti di natura regolamentare, incentivi e facilitazioni affinché il settore privato (es. distribuzione e commercio, ristorazione, catering) e i consumatori siano in grado di intraprendere misure decise per contrastare modelli di consumo non sostenibili;
- 5) definire, adottare e dare concreta attuazione a Programmi Nazionali, sostenuti da risorse adeguate, espressamente rivolti al tema degli sprechi e delle perdite alimentari lungo la filiera, garantendo al contempo la sicurezza e la qualità degli alimenti. Tali Programmi dovrebbero essere affiancati da campagne di sensibilizzazione rivolte ai cittadini, allo scopo di aumentare il grado di consapevolezza sulle conseguenze negative degli sprechi e delle perdite alimentari;
- 6) introdurre target misurabili di riduzione degli sprechi e delle perdite alimentari lungo i diversi anelli della filiera;
- 7) promuovere il coinvolgimento e la partecipazione di tutti gli attori della filiera verso il raggiungimento dei target di riduzione, garantendo al contempo la sicurezza e la qualità degli alimenti,
- 8) introdurre o rafforzare programmi di educazione alimentare nelle scuole;
- 9) promuovere iniziative di innovazione sociale nel campo della prevenzione degli sprechi alimentari, a partire dall'individuazione e rimozione degli elementi che potrebbero ostacolare il loro sviluppo;
- 10) incoraggiare la donazione degli alimenti invenduti ma ancora commestibili a enti di beneficenza e persone in difficoltà, attraverso la semplificazione e l'armonizzazione del quadro di riferimento normativo (procedurale, fiscale, sanitario), garantendo nel contempo la sicurezza e la qualità degli alimenti;
- 11) assicurare il monitoraggio e la rendicontazione nel tempo dell'efficacia delle azioni intraprese.