

**Come mangiamo
e consumiamo.**

**Materiali didattici
per il modulo 3**

Peer

Parliaments

Make
yourself
heard



#MyWorldOurPlanet
#EUClimatePact

Questo documento non può essere considerato come costituente una presa di posizione ufficiale della Commissione europea. Le informazioni contenute nel presente documento potrebbero essere obsolete, poiché è stato originariamente redatto nel 2022.

Lussemburgo: Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea, 2024

© Unione europea, 2024



La politica di riutilizzo dei documenti della Commissione europea è attuata sulla base della decisione 2011/833/UE della Commissione, del 12 dicembre 2011, relativa al riutilizzo dei documenti della Commissione (GU L 330 del 14.12.2011, pag. 39), ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2011/833/oj>. Salvo diversa indicazione, il riutilizzo del presente documento è autorizzato ai sensi della licenza Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Ciò significa che il riutilizzo è autorizzato a condizione che venga riconosciuta una menzione di paternità adeguata e che vengano indicati gli eventuali cambiamenti.

Per qualsiasi uso o riproduzione di elementi che non sono di proprietà dell'Unione europea, potrebbe essere necessaria l'autorizzazione diretta dei rispettivi titolari dei diritti.

Come mangiamo e consumiamo: cibo sostenibile



Domanda 1

Come possiamo mangiare in modo più sostenibile e sprecare meno cibo? **Dai un'occhiata alle opzioni** qui sotto, **discutine** con il tuo gruppo e **classificalo** in base alle soluzioni che ritieni più opportune.

Punti	Opzione
5 punti	B
4 punti	C
3 punti	A
2 punti	E
1 punto	D

Esempio della scheda di voto

- A** I prodotti alimentari devono essere **etichettati con informazioni** circa il loro impatto su salute, ambiente e clima, e indicare se sono stati prodotti localmente o meno.
- B** I ristoranti e i rivenditori di generi alimentari dovrebbero avere un obbligo di **trasparenza sugli sprechi alimentari** e impegnarsi a ridurli o a eliminarli.
- C** Il prezzo dei prodotti alimentari dovrebbe rifletterne meglio **l'impatto sull'ambiente e sul clima**.
- D** L'agricoltura deve essere radicalmente trasformata in modo che i coltivatori utilizzino **meno fertilizzanti e pesticidi**, e optino per i fertilizzanti organici dove necessario. Inoltre, il settore agricolo dovrebbe ricevere maggior supporto **per tutelare la biodiversità** e diminuire l'impatto nocivo sull'ambiente e sulla salute in generale.
- E** Quali **altre soluzioni** ti vengono in mente?



Contesto

Un terzo delle emissioni globali di gas serra può essere attribuito al sistema alimentare e alla sua catena di approvvigionamento. Questo include la produzione di colture e bestiame, il cambiamento dello sfruttamento del suolo (compresa la deforestazione), la trasformazione, l'imballaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita al dettaglio, la conservazione e la preparazione di alimenti, e sprechi alimentari nel punto di consumo.

Quasi il 15 % delle emissioni globali di gas serra è causato dalla produzione di bestiame. Il latte bovino e di mucca sono i prodotti di base responsabili del livello più alto di emissioni, contribuendo rispettivamente per il 41 % e per il 20 % all'emissione totale di gas serra dal bestiame. In Europa, l'agricoltura è responsabile del 10 % delle emissioni di gas a effetto serra dell'UE, di cui circa il 60 % proviene dal settore del bestiame. Tuttavia, questo non tiene conto dei vantaggi dell'allevamento di animali, in termini di quantità di carbonio immagazzinato nei pascoli e della ricca biodiversità dei pascoli.

Gli attuali modelli di consumo alimentare non sono sostenibili, né dal punto di vista ambientale né della salute. Nell'UE, le assunzioni medie di carne rossa, zuccheri, sale e grassi sono ancora superiori ai livelli raccomandati. Passare a una dieta bilanciata che includa meno zucchero raffinato e più alimenti di origine vegetale, in particolare frutta e verdura fresca, consentirebbe di ridurre non solo i rischi di malattie potenzialmente letali, ma anche l'impatto ambientale del sistema alimentare.

La Commissione europea ha pubblicato la Strategia Farm to Fork nel 2020, con l'obiettivo di rendere il sistema alimentare equo, sano ed ecologico: dalla produzione e lavorazione al consumo, fino allo smaltimento dei rifiuti. La strategia fa parte del Green Deal europeo e mira a promuovere un consumo alimentare sostenibile, sostenere il passaggio a una dieta sana e sostenibile e ridurre gli sprechi alimentari. Contiene diversi obiettivi per ridurre l'impatto ambientale della produzione alimentare, tra cui l'obiettivo di almeno il 25 % dei terreni agricoli dell'UE coltivati in modo biologico entro il 2030. Si tratta di una quota pari a circa tre volte la quota del 2019.

Emissioni totali dell'UE:

3610
megatonnellate
di CO₂ equivalente



6% Allevamento



12% Fabbricazione e costruzione



22% Elettricità e riscaldamento



23% Trasporti

37%

Altro:
settore
(incl. minerali,
prodotti chimici e
metalli), agricoltura
(escl. allevamento),
smaltimento dei
rifiuti...

Emissioni di gas serra per settore, 2019



Pesticidi

-50%



Perdite di
sostanze nutritive

-50%



Antimicrobici

-50%



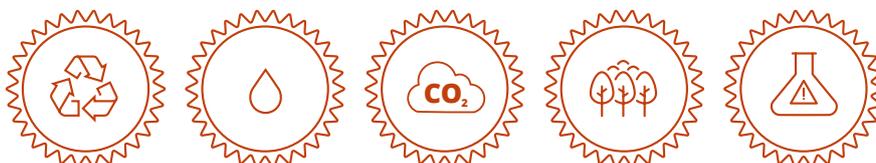
Agricoltura
biologica

+25%

Obiettivi per una produzione alimentare sostenibile nell'UE entro il 2030



Come mangiamo
e consumiamo:
cibo sostenibile



Un'etichettatura chiara degli alimenti è parte integrante della transizione verso un sistema alimentare sostenibile, poiché permette ai consumatori di fare scelte alimentari informate, più sane e sostenibili.

I consumatori sono sempre più interessati alle informazioni sulla provenienza dei loro prodotti (in alcuni casi, per sostenere i produttori locali), su come sono stati lavorati e sui loro valori nutrizionali fondamentali.

Non ci sono dati affidabili sul numero di etichette alimentari verdi (ecolabel) che esistono in Europa. L'Indice Ecolabel elenca più di 70 ecoetichette, tra cui, per esempio, il Carbon Reduction Label, che prova che l'impronta di carbonio del prodotto è stata misurata e che il produttore si è impegnato a ridurre tale impronta. In un recente sondaggio su 10 000 consumatori nell'UE, due terzi sono a favore dell'etichettatura del carbonio sui prodotti.

La recente strategia Farm to Fork della Commissione ha annunciato che sarà sviluppato un quadro di etichettatura alimentare sostenibile che integra fattori nutrizionali, climatici, ambientali e sociali.





Il cibo viene perso o sprecato lungo tutta la catena di approvvigionamento alimentare, specialmente durante la lavorazione e la produzione, nei negozi, nei ristoranti e nelle mense, e nelle abitazioni private. Nel 2011, nell'UE sono state generate 129 megatonnellate di rifiuti alimentari, equivalenti al 20 % degli alimenti prodotti. Verdure, frutta e cereali sono i gruppi alimentari con la maggiore quantità di rifiuti.

La strategia Farm to Fork della Commissione europea propone obiettivi legalmente vincolanti per la riduzione degli sprechi alimentari in tutta l'UE. Alcuni membri hanno già fissato i propri obiettivi. In Francia, ad esempio, i distributori alimentari e i professionisti del catering che forniscono cibo su larga scala a prigionieri, ospedali e scuole sono tenuti a ridurre lo spreco alimentare del 50 % entro il 2025, con catering commerciale e altri a seguire entro il 2030.

Secondo l'organizzazione no-profit Project Drawdown, i rifiuti alimentari sono la soluzione numero uno per ridurre rapidamente le emissioni del settore agricolo, forestale e di altri usi del suolo (noto come AFOLU), con una riduzione potenziale di 90 gigatonnellate tra il 2020 e il 2050.

I nuclei domestici sono responsabili del 52 % di tutti gli sprechi alimentari nell'UE. Il settore della ristorazione (ad esempio ristoranti e aziende di catering), nonché grossisti e rivenditori (supermercati e discount di genere alimentare), insieme rappresentano il 17 % di tutti gli sprechi alimentari.

Fino al 10 % dei rifiuti alimentari generati ogni anno nell'UE è legato alle date di scadenza e "da consumarsi preferibilmente entro" indicate sulle etichette degli alimenti. Una migliore indicazione della data e una maggiore consapevolezza di ciò che significa possono quindi contribuire a prevenire e ridurre gli sprechi alimentari.

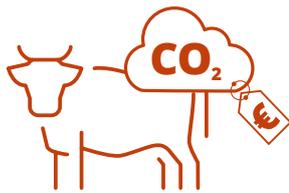
Se non è possibile prevenire gli sprechi alimentari, la cosa migliore da fare con il cibo in eccesso è ridistribuirlo alle persone che ne hanno bisogno. La Commissione ha pertanto adottato le linee guida UE sulla donazione di alimenti per sostenere i distributori e i destinatari degli alimenti in eccesso.

Nel 2016, la Francia ha introdotto una legge che impone ai grandi supermercati di sottoscrivere un accordo di donazione alimentare con organizzazioni benefiche autorizzate. Tuttavia, i critici sostengono che anche donare solo l'1 % del cibo in eccesso di un supermercato sia sufficiente per soddisfare questo requisito legale.





Prezzi degli alimenti



Secondo la strategia Farm to Fork della Commissione europea, gli incentivi fiscali dovrebbero incoraggiare i consumatori a optare per diete sostenibili e salutari. Finora, nessun Paese ha introdotto una tassa sul carbonio specifica per il settore alimentare. Tuttavia, questo tipo di tassazione potrebbe essere efficace, come ha dimostrato una ricerca svedese: un'ipotetica tassa sulla carne e sui latticini, il cui tasso è stato determinato dall'impatto ambientale specifico, ridurrebbe le emissioni di gas serra legate al bestiame del 12 %.

In Germania, gli articoli alimentari hanno un'IVA ridotta (7 %) rispetto a quelli non alimentari (19 %). L'Agenzia federale tedesca per l'ambiente ha proposto di eliminare l'agevolazione IVA per i prodotti a base animale (e imporre l'IVA al 19 %), e allo stesso tempo diminuire ulteriormente l'IVA ridotta sui prodotti a base vegetale. Carne e latticini diventerebbero più costosi, mentre patate, carote, farina, ecc. diventerebbero più economici, mitigando così gli effetti collaterali indesiderati sulle famiglie a basso reddito.

Tuttavia, è essenziale assicurarsi che i gruppi vulnerabili non subiscano le conseguenze peggiori di questo cambiamento.

Recentemente, l'UE ha riformato la sua politica agricola comune. La riforma assicura che, in futuro, i produttori di piccole e medie dimensioni in tutta Europa riceveranno almeno il 10 % del sostegno diretto al reddito dell'UE. Inoltre, un quarto dei pagamenti diretti sarà destinato a programmi ecologici, come l'agricoltura biologica e il miglioramento del benessere degli animali. Insieme, queste nuove misure potrebbero rendere gli alimenti prodotti localmente e in modo sostenibile più economici per i consumatori.

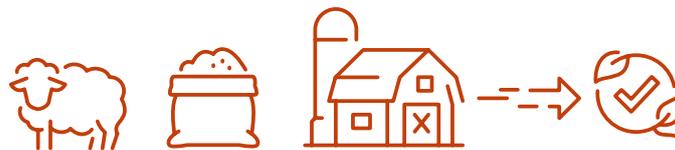


Il consumo di carne e latticini ha un significato sociale e culturale in tutta l'UE, e ci sono alcune tradizioni profondamente radicate intorno a questi alimenti. Modificare il comportamento sarà un processo impegnativo e lungo, soprattutto se si considera che i sostituti vegani non sono ancora ampiamente disponibili o accessibili.





Agricoltura sostenibile



Nel 2019 il settore agricolo ha prodotto circa il 10 % delle emissioni totali di gas serra dell'UE, come risultato, tra l'altro, della produzione di metano derivante dai processi di digestione del bestiame, del letame animale immagazzinato e del protossido di azoto derivato dai fertilizzanti.

L'uso di pesticidi chimici nell'agricoltura per proteggere piante specifiche dalle malattie contribuisce all'inquinamento del suolo, dell'acqua e dell'aria, nonché alla perdita di biodiversità, e può anche danneggiare altre piante, insetti, uccelli, mammiferi e anfibi. La Commissione europea interverrà per dimezzare l'uso complessivo e i rischi dei pesticidi chimici entro il 2030.

L'agricoltura biologica mira a produrre alimenti utilizzando sostanze e processi naturali. Il terreno coltivato in modo biologico è circa il 30 % più biodiverso rispetto al terreno coltivato in modo convenzionale.

Il Green Deal europeo ha fissato l'obiettivo di coltivare il 25 % dei terreni agricoli in modo biologico entro il 2030. Si tratta del triplo della quota totale dell'8,5 % per il 2019, sebbene questa quota vari molto tra gli Stati membri (si veda la figura).

Nel marzo 2021, la Commissione europea ha lanciato un piano d'azione biologico che mira a stimolare la domanda di prodotti biologici, garantendo la fiducia dei consumatori e sostenendo il passaggio all'agricoltura biologica.



Come mangiamo e consumiamo: cibo sostenibile

Come mangiamo e consumiamo: consumo sostenibile



Domanda 2

Come promuovere al meglio il consumo sostenibile?
Dai un'occhiata alle opzioni qui sotto, discutine
con il tuo gruppo e **classificalo** in base alle soluzioni
che ritieni più opportune

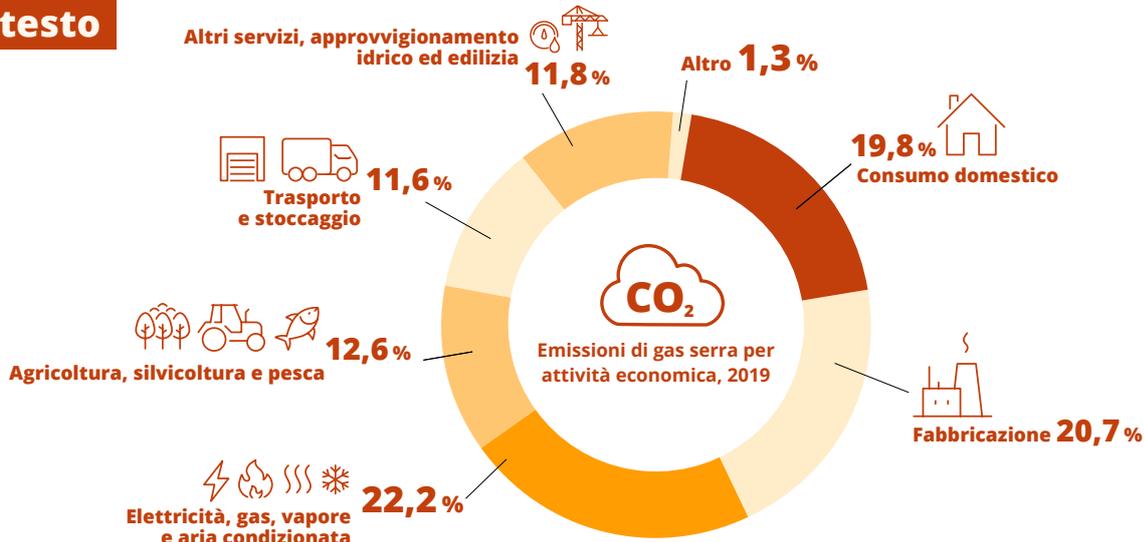
Punti	Opzione
5 punti	B
4 punti	C
3 punti	A
2 punti	E
1 punto	D

Esempio della scheda di voto

- A** Le aziende e le autorità pubbliche devono essere **trasparenti circa l'impatto che i loro prodotti e processi produttivi** (e quelli dei loro fornitori) hanno sull'ambiente e sulla salute delle persone, sia all'interno che all'esterno dell'UE.
- B** **L'impatto sulla salute, sull'ambiente e sul clima** dovrebbe essere rispecchiato meglio nei prezzi dei prodotti. I consumatori dovrebbero inoltre ricevere maggiori informazioni su tali impatti (ad esempio, attraverso l'etichettatura, una maggiore trasparenza, applicazioni digitali).
- C** **La garanzia minima sulle apparecchiature elettriche** dovrebbe essere estesa oltre i due anni e i produttori dovrebbero impegnarsi di più per renderne possibile la riparazione.
- D** **Le bottiglie di plastica monouso dovrebbero essere vietate** e dovrebbe essere introdotto uno schema di restituzione delle bottiglie multiuso in tutta l'UE.
- E** Quali **altre soluzioni** ti vengono in mente?



Contesto



Il consumo domestico ha rappresentato quasi un quinto (19,8 %) delle emissioni di gas a effetto serra dell'UE nel 2019, che è quasi quanto il settore manifatturiero (20,7 %) e un po' meno di produzione di elettricità, gas e vapore (22,2 %).

La riduzione delle emissioni nette nell'UE del 55 % entro il 2030 dipenderà in modo cruciale dal fatto che le persone cambino le loro abitudini di consumo per quanto riguarda riduzione, riutilizzo, riparazione e riciclaggio, quindi aiuta che la consapevolezza ambientale sia già alta tra gli europei. In un recente sondaggio condotto in tutta Europa, il 94 % degli intervistati ha dichiarato di avere a cuore la protezione dell'ambiente. Più di due terzi concordano sul fatto che le loro abitudini di consumo hanno avuto un effetto negativo sull'ambiente. I cambiamenti nei modelli di consumo e produzione sono stati spesso citati come il modo migliore per affrontare i problemi ambientali.

Tuttavia, numerosi studi hanno dimostrato che non è facile modificare il comportamento delle persone verso un atteggiamento più ecologico. Ci sono altri fattori che influenzano la scelta dei prodotti da comprare e consumare, come prezzo, disponibilità, convenienza, abitudini e norme sociali.

Esistono diverse politiche comunitarie che possono aiutare i consumatori a fare scelte sostenibili. Ad esempio, esistono requisiti ambientali dei prodotti, requisiti di informazione e di etichettatura (compreso il marchio volontario Ecolabel dell'UE), regole sulle garanzie dei prodotti e legislazione sui rifiuti che rende più facile il riciclaggio.



Come mangiamo e consumiamo: consumo sostenibile



Monitoraggio delle catene di approvvigionamento



Ogni azienda e ogni prodotto hanno un impatto ambientale. Tale impronta è calcolata sulla base di una serie di impatti ambientali, tra cui cambiamento climatico, riduzione dello strato di ozono, uso della terra, esaurimento delle risorse, consumo di acqua e di energia, uso di prodotti chimici, altri aspetti sociali. Riguarda il ciclo di vita completo di un prodotto e dell'azienda che lo produce (dall'estrazione delle materie prime e dalla produzione all'uso e alla gestione del fine vita).

Attualmente, le aziende non devono calcolare la propria impronta ambientale. Tuttavia, dal 2014, la legislazione UE impone alle grandi aziende di rivelare informazioni sulle sfide sociali e ambientali lungo la catena di fornitura. La rendicontazione sulla sostenibilità basata su queste regole è stata criticata, non solo perché è ritenuta difficile da confrontare, ma anche perché c'è chi ritiene che riguardi elementi non sempre rilevanti.

La Commissione europea ha pertanto adottato una proposta per un regolamento più ambizioso (la direttiva sulla rendicontazione della sostenibilità aziendale), che richiede a circa 50 000 aziende in Europa di comunicare il proprio livello di sostenibilità.

È importante che le dichiarazioni sul rendimento ambientale di aziende e prodotti siano affidabili, comparabili e verificabili in tutta l'UE. Informazioni ambientali affidabili permetterebbero agli attori del mercato – consumatori, aziende, investitori – di prendere decisioni più ecologiche. La Commissione europea adotterà pertanto la proposta Green Claims Initiative, che assicura che qualsiasi dichiarazione ambientale fatta dalle aziende debba essere comprovata usando una metodologia standard.



Come mangiamo
e consumiamo:
consumo sostenibile



I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (rifiuti elettronici) sono il tipo di rifiuti in più rapida crescita nell'UE. Nel 2017, sono stati prodotti 10,4 milioni di tonnellate di rifiuti elettronici, ovvero circa 20 kg a persona.

I rifiuti elettronici comprendono un'ampia gamma di dispositivi come computer, frigoriferi e telefoni cellulari che hanno raggiunto la fine della loro vita utile e che contengono un mix complesso di materiali. Alcuni di questi sono pericolosi e possono causare gravi problemi ambientali e di salute, se i dispositivi scartati non vengono gestiti e trattati correttamente. L'elettronica moderna contiene materiali rari e costosi che possono essere riciclati e riutilizzati, se i rifiuti elettronici vengono gestiti in modo efficace.

Uno studio recente mostra che la durata effettiva dei prodotti è significativamente inferiore rispetto a quella prevista.

L'UE ha politiche e legislazioni in vigore per ridurre la quantità di rifiuti elettronici e garantire che siano gestiti correttamente. Nel 2019 sono stati introdotti regolamenti specifici su lavatrici, lavastoviglie, televisori, lampade e frigoriferi, con l'obiettivo di estendere la durata di questi prodotti stabilendo regole sulla disponibilità di pezzi di ricambio e informazioni su durata e la riparazione.

Le norme UE sulle garanzie dei prodotti stabiliscono un periodo di garanzia legale di due anni. Se il prodotto risulta difettoso in garanzia, il venditore è tenuto a ripararlo o sostituirlo e, se ciò non è possibile, deve offrire uno sconto o restituire l'importo pagato.





Bottiglie di plastica monouso e schemi di restituzione



Sono necessari almeno 450 anni affinché una bottiglia di plastica si degradi completamente. Il processo rilascia microplastiche nell'ambiente e gli effetti relativi non sono ancora pienamente compresi. Spesso, le materie plastiche contengono sostanze chimiche potenzialmente tossiche che possono essere nocive per gli uomini e gli animali che le ingeriscono.

Le bottiglie di plastica sono per lo più realizzate in polietilene tereftalato (PET), un prodotto petrolifero che ha un'elevata impronta di carbonio durante il suo ciclo di vita. Si stima che circa un quarto di una bottiglia di petrolio sia necessario per produrre l'attuale bottiglia di plastica. Inoltre, per produrre una tipica bottiglia di plastica monouso occorrono più di cinque litri di acqua.

Anche le bottiglie di plastica monouso sono nocive per gli animali. I tappi delle bottiglie di plastica spesso finiscono sul fondo del mare, dove gli animali marini le scambiano per cibo. Alcune di questi animali soffocano e altri muoiono per le tossine che la parte superiore della bottiglia rilascia nel loro stomaco.

La direttiva UE sulla plastica monouso fissa gli obiettivi di riciclaggio e raccolta per le bottiglie di plastica. Entro il 2025, le bottiglie di plastica dovranno essere composte per almeno il 25 % da plastica riciclata (salendo al 30 % entro il 2030) e il 77 % delle bottiglie di plastica dovrà essere raccolto separatamente (salendo al 90 % nel 2029).

Non è previsto alcun divieto per le bottiglie di plastica monouso. L'impatto ambientale di tale divieto può essere ambiguo, perché se si utilizzano bottiglie in acciaio e alluminio riutilizzabili, i loro vantaggi ambientali dipendono in larga misura da quanto vengono utilizzate. Analogamente, le bottiglie di vetro (0,75 l) devono essere riutilizzate almeno tre volte ciascuna per essere ecologicamente equivalenti alle bottiglie in PET (0,5 l), a seconda delle singole fonti e delle circostanze locali.

La direttiva sull'acqua potabile incoraggia gli Stati membri a promuovere l'uso dell'acqua del rubinetto per il consumo umano con l'obiettivo di ridurre l'uso dell'acqua in bottiglia, e quindi la quantità di plastica che finisce nei fiumi e nei mari.



Come mangiamo e consumiamo: consumo sostenibile

Vuoi condividere la tua opinione sulle future politiche comunitarie in materia di clima con persone di tutta Europa?

Come vorresti contribuire a un'Europa a impatto climatico zero? Discuti e partecipa!

Come contribuire a un'Europa a impatto climatico zero



Vuoi ricevere tutti gli aggiornamenti sui risultati dei Peer Parliament?

Vorresti organizzare un Peer Parliament?



Mangia più alimenti di origine vegetale

Riduci la quantità di carne nella tua dieta settimanale.



Scegli prodotti locali e stagionali

Mangia cibi prodotti nella tua regione e nel periodo naturale dell'anno.



Riduci gli sprechi alimentari

Riduci la quantità di cibo sprecato o gettato via in casa.



Ripara e riutilizza

Ripara i tuoi effetti personali invece di acquistarne di nuovi.



Indossa capi che durano a lungo

Acquista meno capi nuovi e indossali più a lungo.



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea



climate-pact.europa.eu



[EUClimateAction](#)



[EUClimateAction](#)



[ourplanet.eu](#)



[EU Environment and Climate](#)



[EUClimateAction](#)



#MyWorldOurPlanet
#EUClimatePact