

# PRODUZIONE SOSTENIBILE DI CIBO SANO, DISPONIBILE PER TUTTI, ALLA PORTATA DI TUTTI



Foto: UNILET, VLAM, AEFPI

Nell'ultimo secolo, la produzione agricola ha sperimentato un grande progresso, sia per quanto riguarda l'aumento delle varietà che lo sviluppo delle tecniche di irrigazione, di fertilizzazione e di protezione delle piante. Tutto questo ha portato ad un aumento dei raccolti. Tuttavia, nello stesso periodo, la popolazione mondiale è cresciuta di quasi quattro volte rispetto all'inizio del ventesimo secolo<sup>1</sup>.

Con la popolazione mondiale destinata ad aumentare, gli esperti prevedono che entro il 2030 il fabbisogno mondiale di acqua crescerà del 30%<sup>2</sup>, quello di energia del 50%<sup>3</sup> e il fabbisogno mondiale di cibo aumenterà del 50%<sup>4</sup>.

La necessità di assicurare il cibo al nostro continente sta diventando un argomento sempre più scottante. Nel tentativo di stabilire le proprie priorità alimentari per i prossimi vent'anni, i governi nazionali hanno individuato le aree di interesse seguenti:

- Nutrizione e dieta sana
- Gestione degli sprechi alimentari
- Produzione e consumo sostenibili e emissioni di CO<sub>2</sub>
- Disponibilità, convenienza e necessità di ricollegare i consumatori al cibo

Il settore degli ortaggi trasformati risponde a queste sfide e fornisce alcune risposte.

## 1 NUTRIZIONE: BENEFICI ORTAGGI IN SCATOLA E SURGELATI

Nella maggior parte delle nazioni europee il consumo di ortaggi si mantiene basso ed è spesso molto inferiore alla quantità consigliata dall'OMS, pari a 400 g di frutta e verdura al giorno.

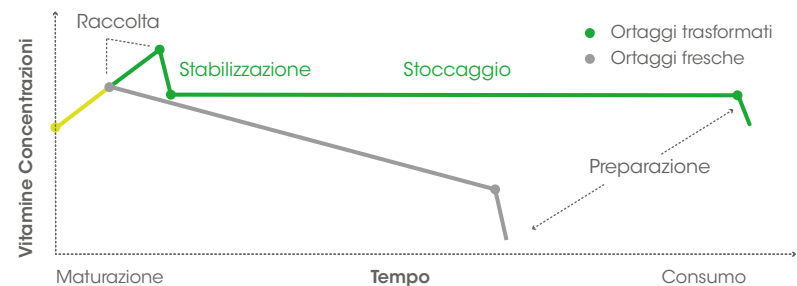
Gli ortaggi hanno il massimo quantitativo di sostanze nutritive appena colti dal campo o dall'orto, quando sono ancora colmi di vitamine e minerali. Dal momento in cui vengono raccolti, iniziano a perdere tali sostanze e la loro qualità.

Surgelandoli o inscatolandoli<sup>5</sup> subito dopo il raccolto, essi vengono conservati al momento della loro piena maturazione, per questo conservano la maggior parte delle sostanze nutritive e delle vitamine, mantenendo intatta la loro bontà. Gli ortaggi surgelati o in scatola completano i prodotti freschi e giocano un ruolo fondamentale in una dieta sana e nella quale si segue la regola del 'five a day', che prevede il consumo di 5 porzioni di ortaggi al giorno.

**Prof. Emerita Andre Huyghebaert, Dipartimento di Food Safety & Food Quality, Università di Gent; Presidente del Comitato scientifico dell'Agenzia federale belga per la protezione della catena alimentare:**

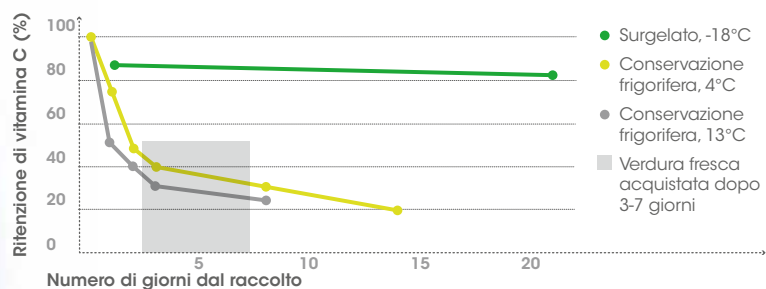
*"Sebbene gli ortaggi 'freschi' siano spesso considerati un punto di riferimento, la pratica ha dimostrato che quelli reperibili negli esercizi commerciali non sono sempre freschi come quelli raccolti nell'orto. Studi scientifici hanno ampiamente dimostrato che ortaggi surgelati e in scatola conservano le sostanze nutritive in maniera più efficace rispetto a quelli freschi acquistati nei punti vendita al dettaglio. Pertanto, gli ortaggi surgelati e in scatola contribuiscono in maniera significativa all'apporto giornaliero di sostanze nutritive nella nostra dieta."*

Uno studio indipendente portato avanti da INRA<sup>6</sup> ha esaminato l'evoluzione delle vitamine attraverso la catena di raccolta e distribuzione degli ortaggi freschi e trasformati (surgelati e inscatolati):



Fonte: INRA

Esaminando con più attenzione il contenuto di vitamina C nei fagiolini, lo studio ha esaminato la perdita di tale sostanza nel tempo sia nella verdura fresca che in quella surgelata, comparando i dati:



Fonte: Università di Gent, Belgio

<sup>1</sup> Dipartimento per gli Affari Economici e Sociali delle Nazioni Unite (2008)

<sup>2</sup> Istituto Internazionale di Ricerca sulle Politiche Alimentari (IFPRI)

<sup>3</sup> Agenzia internazionale dell'energia (AIE)

<sup>4</sup> Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO)

<sup>5</sup> Il termine inscatolamento si riferisce sia alle verdure in lattina che a quelle in barattoli di vetro

<sup>6</sup> INRA (Istituto nazionale francese per la ricerca in agricoltura): Esperienza scientifica "Les fruits et légumes dans l'alimentation. Enjeux et déterminants de la consommation" (2007) [www.inra.fr](http://www.inra.fr)

## 2 SPRECHI ALIMENTARI

Ufficio scientifico del governo del Regno Unito, "The Future of Food and Farming" 2011

"È stato stimato che oltre il 30% del cibo prodotto nel mondo viene sprecato prima e dopo aver raggiunto il consumatore. Per alcuni, tale percentuale è pari al 50%."

### GLI ORTAGGI SURGELATI E IN SCATOLA POSSONO AIUTARE A RIDURRE GLI SPRECHI ALIMENTARI:

#### 1. Eliminazione alla fonte delle parti non utilizzabili

Nella maggior parte dei casi, gli ortaggi coltivati per essere surgelati o inscatolati subiscono una prima fase di preparazione nel campo durante il raccolto (i piselli vengono estratti dai baccelli, i ciuffi delle carote vengono tagliati e i fiori dei cavolfiori vengono separati da gambi e foglie), nella quale le parti non utilizzabili degli ortaggi vengono lasciate sul campo per restituire sostanze nutritive al suolo.

All'ingresso dello stabilimento di produzione, tutte le parti non utilizzabili degli ortaggi vengono immediatamente eliminate e destinate all'alimentazione degli animali, oppure riportate nei campi dopo essere state ridotte in compost oppure utilizzate per la produzione di energia negli stabilimenti di biometanizzazione.

Al momento della consegna dei prodotti ai consumatori, tutte le parti non utilizzabili sono dunque già state rimosse, in maniera tale che solo gli elementi edibili vengono trasportati presso i punti vendita e portati a casa dai consumatori.

#### 2. Evitare sprechi dovuti alla conservazione

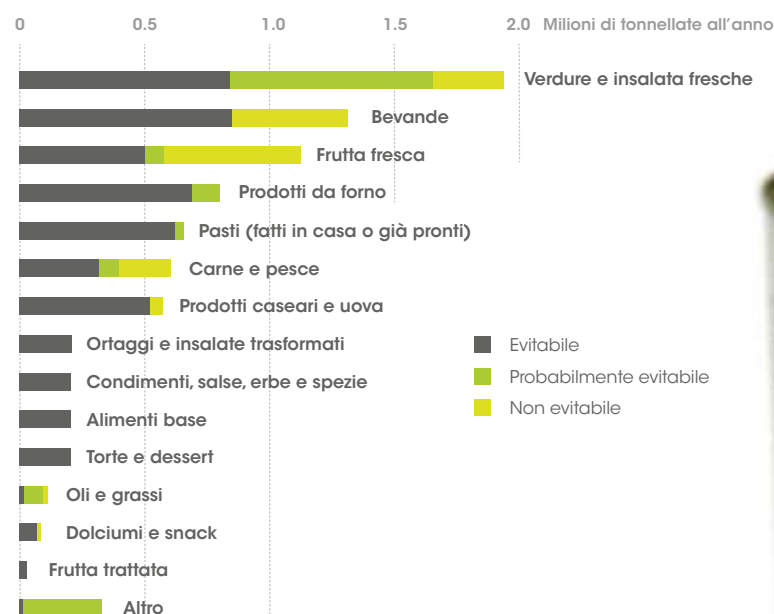
La maggior parte degli ortaggi surgelati o in scatola è trattata il giorno stesso del raccolto (i piselli di solito entro 150 minuti). Per questo, non si verificano perdite dovute al deterioramento dei prodotti durante la loro conservazione presso gli stabilimenti di produzione, nei punti vendita al dettaglio o a casa dei consumatori.

#### 3. Riduzione degli sprechi casalinghi

Attualmente, fino a un terzo del cibo che acquistiamo viene buttato<sup>7</sup>. È evidente che la maggior parte degli sprechi avviene a casa.

Gli ortaggi surgelati o in scatola arrivano già puliti e tagliati (non si verificano sprechi durante la preparazione), hanno una durabilità superiore e possono essere consumati all'occorrenza, in porzioni comode senza comportare sprechi dovuti al deterioramento dei prodotti.

Volume degli sprechi di cibi e bevande nel Regno Unito nel 2009 (totale 8,3 milioni T), per categoria alimentare



Fonte: Household Food and Drink Waste in the UK, WRAP, 2009

<sup>7</sup> WRAP Food Waste Report, April 2008



### 3 PRODUZIONE E CONSUMO SOSTENIBILI E EMISSIONI DI CO<sub>2</sub>

#### Produzione stagionale

Gli ortaggi surgelati e in scatola vengono coltivati e raccolti nella giusta stagione, da colture all'aria aperta che maturano al sole nel periodo ottimale e con i tempi naturali. Nella maggior parte dei casi, queste colture permettono anche di far riposare i campi durante la rotazione.

#### Produzione locale

Gli stabilimenti di surgelazione e inscatolamento sono quasi sempre situati a poca distanza dai campi nei quali le verdure vengono coltivate.

#### Emissioni di CO<sub>2</sub> generate durante la produzione

Alcuni studi di settore hanno calcolato che le emissioni di CO<sub>2</sub> medie per il trattamento delle verdure sono pari a circa 0,7 kg di emissioni di CO<sub>2</sub> per kg sul prodotto finale<sup>8</sup>, un livello estremamente contenuto.

Media europa di CO<sub>2</sub> equivalente per kg di diversi alimenti:

- Carne di manzo 22,1 kg di CO<sub>2</sub> equivalente per kg
- Carne di maiale 7,5 kg di CO<sub>2</sub> equivalente per kg
- Carne di pollo 4,9 kg di CO<sub>2</sub> equivalente per kg
- Latte 1,4 kg di CO<sub>2</sub> equivalente per kg



Foto: UNILET/VIAM, AGFRN

### 4 DISPONIBILITÀ E CONVENIENZA

#### Disponibili, convenienti e accessibili

Convenienti per tutti, gli ortaggi surgelati e in scatola offrono prodotti di stagione di alta qualità e nutrienti in qualunque momento dell'anno, garantendo ai consumatori un ottimo rapporto qualità prezzo.

Uno studio INRA<sup>10</sup> del 2007 ha evidenziato che tra il 1960 e il 2005 l'incremento del prezzo di vendita degli ortaggi trasformati è stato del 40% più contenuto rispetto all'aumento generale dei prezzi degli alimenti.

#### Riconoscimento e migliore comunicazione

Oggi molti governi europei, venditori al dettaglio e consumatori non sono a conoscenza delle potenzialità degli ortaggi surgelati e in scatola, in grado di fornire, a prezzi competitivi, una vasta gamma di alimenti:

- con un minore impatto sull'ambiente
- di stagione
- estremamente nutrienti e con la capacità di migliorare la dieta in maniera significativa

Le future iniziative politiche e le campagne di comunicazione pubblica dovrebbero riconoscere e riflettere su tutto questo, in maniera tale da offrire maggiore visibilità e importanza a un settore che cerca di dare risposte adeguate alle sfide del nostro tempo.



European Association of Fruit and Vegetable Processors  
Boulevard Saint-Michel 77-79, B-1040 Brussels  
Phone +32 (0)2 740 29 68, Fax +32 (0)2 732 51 02  
profel@agep.eu, [www.profel-europe.org](http://www.profel-europe.org)  
[www.easyvegetables.com](http://www.easyvegetables.com)

<sup>8</sup> Presentato da alcune aziende in assenza di dati pubblicati da organizzazioni nazionali o internazionali o da enti indipendenti

<sup>9</sup> Fonte: European Commission Joint Research Centre, Valutazione sul contributo dell'allevamento all'emissione di gas serra in UE. [http://ec.europa.eu/agriculture/analysis/external/livestock-gas/EXEC\\_sum\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/analysis/external/livestock-gas/EXEC_sum_en.pdf)

<sup>10</sup> INRA (Istituto nazionale francese per la ricerca in agricoltura): Esperienza scientifica "Les fruits et légumes dans l'alimentation. Enjeux et déterminants de la consommation" (2007) [www.inra.fr](http://www.inra.fr)

Questa brochure è stata stampata su carta "Cocoon silk" double face patinata. Questo tipo di carta è composto per il 100% da fibre riciclate post-consumo ed è certificato FSC. Il marchio FSC garantisce la sostenibilità del bosco di origine e la gestione responsabile delle foreste: si ricarica non solo del controllo della foresta di origine, ma anche di tutta la catena commerciale, fino al consumatore finale. Questo lavoro di riferimento è stato stampato con inchiostro a base vegetale. Si tratta di inchiostro i cui componenti minerali petroliferi sono stati sostituiti da olio vegetale.



Mixed Sources  
Product group from well-managed  
forests and other controlled sources  
www.fsc.org Cert no. COC-1444  
©1996 Forest Stewardship Council

