

## Tre anni di LIFE-Food.Waste.StandUp. Meno sprechi, più solidarietà

ANNO XVI  
NUMERO 4

OTTOBRE 2019

### SOMMARIO:

LIFE-Food.Waste.StandUp	1
REINWASTE	2
FAO	3
ANUGA 2019	3
PROGETTO EUROPEO ICCEE	4
DIRETTIVA PRATICHE SLEALI	5
DIRETTIVA EU 2019/904	6
PILLOLE AGROALIMENTARI	6

I risultati del progetto europeo LIFE-Food.Waste.StandUp sono stati presentati lo scorso 20 settembre a Roma, presso Palazzo dell'Informazione, alla presenza dei promotori dell'iniziativa: Federalimentare (Capofila), Federdistribuzione, Fondazione Banco Alimentare Onlus e Unione Nazionale Consumatori.



life | food.waste.standup.



I lavori del progetto, iniziato nel 2016, hanno preso avvio in concomitanza con la promulgazione della Legge 166/2016 (cosiddetta norma "antisprechi", firmata dall'**On. Maria Chiara Gadda**) e hanno coinvolto la filiera dell'industria e della distribuzione alimentare, ma anche i consumatori. Cuore pulsante del progetto è stata la campagna di comunicazione e sensibilizzazione contro lo spreco alimentare e il recupero delle eccedenze ai fini di donazione.

I risultati del progetto sono più che soddisfacenti: più di **10 mila** le **aziende agroalimentari coinvolte**, **12 mila** i **punti vendita sensibilizzati** e **500 mila** **consumatori raggiunti**. "I numeri sullo spreco alimentare spiegano la volontà e l'urgenza di dar vita a questo partenariato, i cui risultati sono andati oltre le aspettative. L'industria alimentare, pur rappresentando solo il 4% nella totalità delle eccedenze e il 3% degli sprechi prodotti lungo la filiera agroalimentare, ha raccolto la sfida e sensibilizzato le aziende alimentari italiane e fatto la sua parte della formazione degli addetti", ha affermato il Presidente di **Federalimentare, Ivano Vaccondio**.

Stessa soddisfazione espressa dal Presidente di **Federdistribuzione, Claudio Gradara**: "Abbiamo lavorato in un due direzioni: da un lato, abbiamo sollecitato la cultura della lotta allo spreco e delle donazioni tra le imprese distributive (49% dell'intera GDO), mettendo a loro disposizione materiali per la formazione manageriale e il coinvolgimento dei dipendenti; dall'altro, abbiamo organizzato un Roadshow in Italia con 10 tappe nelle principali aree del Paese, sensibilizzando il 70% della popolazione nazionale. Sono certo che la GDO continuerà il suo cammino di sostenibilità".

"La campagna di sensibilizzazione non è stata limitata ai soli confini nazionali. Come **Fondazione Banco alimentare Onlus** siamo stati impegnati a livello europeo, grazie alla collaborazione con la Federazione Europea dei Banchi Alimentari. Il lavoro svolto dimostra come solamente attraverso una concreta collaborazione tra i principali attori della filiera si possono raggiungere risultati positivi", ha sottolineato il Presidente **Giovanni Bruno**.

"La lotta allo spreco alimentare non può prescindere dall'educazione rivolta ai consumatori, perché è proprio nelle case che si spreca maggiormente (circa 85 kg di cibo pro capite ogni anno). La causa di tale spreco è sicuramente collegata ad abitudini alimentari scorrette. La strada è ancora lunga, ma siamo soddisfatti dei risultati raggiunti", ha sottolineato il Presidente dell'**Unione Nazionale Consumatori, Massimiliano Dona**.



Download

Atti del Convegno

## REINWASTE: Open Innovation Lab sulla riduzione del packaging nel settore lattiero caseario.



Nell'ambito delle attività del Progetto Europeo REINWASTE (Remanufacture the food supply chain by testing INNOvative solutions for zero inorganic WASTE), è stato organizzato un **Open Innovation Lab** presso il Tecnopolo di Reggio Emilia lo scorso 30 settembre.

L'iniziativa, a cura di ART-ER, Confagricoltura e Federalimentare, è stata promossa per creare un momento di confronto, seguendo il modello di innovazione aperta, affinché imprese, centri di ricerca ed esperti di materiali potessero dialogare, condividendo criticità e sperimentazioni. L'evento, in linea con il focus del progetto, mirava dunque all'individuazione di soluzioni innovative per la riduzione degli imballaggi e materiali di imballaggio nel settore lattiero-caseario.

I due gruppi di lavoro, segmento agricoltura e segmento industria, hanno lavorato parallelamente, guidati da esperti del CRPA e di UNIMORE, affrontando rispettivamente le seguenti sessioni: "Materiali alternativi per sostituire i materiali tradizionali" ed "Eco-design e nuove soluzioni tecnico-organizzative per la riduzione di materiali tradizionalmente usati" (agricoltura); "Soluzioni tecnologiche per la riduzione dei volumi di materiale e l'introduzione di materiali innovativi" ed "Ecoprogettazione, soluzioni smart ICT per la gestione delle eccedenze di imballaggi e il loro recupero nel circolo virtuoso dell'economia circolare" (industria).

Durante la sessione plenaria, i partecipanti hanno avuto la possibilità di condividere gli esiti di ciascuna discussione.



## La FAO promuove le Giornate della Dieta Mediterranea



Mercoledì 18 settembre 2019 a Roma, la **FAO** (Food and Agriculture Organization) ha acceso i riflettori sulla **dieta mediterranea**, esempio virtuoso di un'alimentazione che bilancia alla perfezione gusto e valori nutrizionali.

In quest'occasione, il nuovo Direttore Generale QU Dongyu, ha dato il via al progetto "**Mediterranean Diet's principles for Agenda 2030**", una serie di giornate di studio, riflessione e approfondimento scientifico sulla dieta mediterranea, che si svilupperanno nell'arco dei prossimi mesi per concludersi nell'autunno del 2020, decimo anniversario dell'iscrizione della dieta mediterranea nella lista UNESCO del patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

È stata inoltre presentata la "Declaration on the Alliance for the promotion of the Mediterranean Diet principles for Agenda 2030" che vede 10 Paesi del bacino del Mediterraneo (Croazia, Egitto, Grecia, Italia, Giordania, Marocco, Portogallo, San Marino, Spagna e Tunisia) impegnarsi insieme per la promozione dei principi della Dieta Mediterranea a livello internazionale.

All'appuntamento era presente anche **Federalimentare**, che da sempre si batte perché alla dieta mediterranea venga dato il giusto valore a livello globale. "Già nel 2017 ha spiegato il presidente di Federalimentare Ivano Vacondio – il Global Health Index di Bloomberg aveva consacrato l'Italia al primo posto su 163 Paesi per longevità e qualità della vita. Un riconoscimento importante che ci dimostra come la nostra dieta, pur nascendo nel bacino del mediterraneo, possa essere un modello da esportare e uno strumento in grado di fornire una risposta adeguata all'esigenza di nutrire una popolazione mondiale in crescita, proponendo un regime alimentare bilanciato e funzionale, in linea con lo sviluppo sostenibile della filiera agroalimentare, senza tralasciare gli standard di food safety e di qualità".

## ANUGA 2019 Cento anni di storia



La **100<sup>a</sup> edizione di Anuga**, la più grande piattaforma fieristica internazionale dedicata al food & beverage, si è aperta il 5 ottobre e rimarrà allestita fino a mercoledì 9 ottobre presso i Padiglioni della Fiera di Colonia.

Nata come fiera annuale e itinerante nel 1919, per la prima edizione, che si tenne a Stoccarda, erano 200 le aziende tedesche espositrici. Da quando la manifestazione si svolse a Colonia per la prima volta, i numeri sono cresciuti in modo esponenziale: dai 360 espositori e 40 mila visitatori del 1924, l'edizione 2017 si è conclusa con 7.400 espositori e oltre 165 mila visitatori.

**Federalimentare**, replicando l'iniziativa già realizzata con successo nella scorsa edizione, prosegue il suo impegno nella lotta all'Italian Sounding: in collaborazione con l'**Associazione Italian Sounding**, la Federazione è presente ad Anuga 2019 con un desk denominato **Authentic Italian check-point** (Lounge ICE – Hall 11.2, corridoio C). Oltre a fornire informazioni sul fenomeno dell'Italian Sounding, saranno raccolte eventuali **segnalazioni** da parte degli Operatori dei sospetti casi di Italian Sounding individuati in fiera, al fine di attivare le azioni funzionali al loro accertamento ed eventualmente alla loro rimozione. Inoltre, gli operatori potranno segnalare casi di sospetto Italian Sounding riscontrati negli stand espositivi di Anuga, scrivendo una e-mail all'indirizzo di posta elettronica [madeinitaly@federalimentare.it](mailto:madeinitaly@federalimentare.it), per le opportune iniziative.

## I CONTROLLI NON DISTRUTTIVI DI LINEA Un nuovo modello di sostenibilità ambientale



Come i **controlli non distruttivi in linea** possono incontrare la **sostenibilità ambientale** garantendo allo stesso tempo la qualità dei prodotti confezionati in atmosfera protettiva?

A questa domanda **FT System**, che è entrata recentemente a far parte di Antares Vision, risponde con un'innovativa applicazione della spettroscopia laser, che permette di effettuare misure di concentrazione gas e pressione ripetibili e affidabili con una alta sensibilità e sicurezza.

Ma come funziona questa tecnologia? Un raggio laser attraversa il contenitore nello spazio di testa, incontra un detector e in funzione della lunghezza

d'onda alla quale è stato accordato può misurare la concentrazione interna di ossigeno e anidride carbonica, la pressione parziale o totale, il vapor d'acqua o la CO<sub>2</sub> disciolta in un liquido.

E il tutto senza la necessità di distruggere il campione, permettendo la ripetibilità della misura esattamente sullo stesso prodotto, con vantaggi importanti per il controllo qualità che può monitorare le interazione gas-alimento, gas-packaging e ottimizzare il processo produttivo.

Non è importante la forma del contenitore: la misura è possibile indistintamente sia che si tratti di una bottiglia, di una vaschetta alimentare o una fiala farmaceutica ed è quindi applicabile a diversi prodotti come alimenti, vino, birra o soft drinks.

Per i prodotti alimentari confezionati in **MAP**, un'ulteriore importante novità riguarda la possibilità di monitorare in linea sul 100% della produzione la tenuta della saldatura individuando fori o microfori.

La tecnologia utilizzata è sempre la spettroscopia, ma in questo caso viene utilizzata per monitorare la CO<sub>2</sub> che fuoriesce dalla confezione. La CO<sub>2</sub>, normalmente presente in tutti i prodotti MAP, diventa in questo caso un gas tracciante indice di una saldatura non conforme o della presenza di un foro o microforo.

Ma quali sono davvero i **vantaggi** per la sostenibilità ambientale? Poter applicare queste innovative tecnologie permette di andare a sostituire i metodi tradizionali di controllo qualità dei MAP gas e della tenuta della saldatura, distruttivi e a campione, riducendo così la quantità di packaging destinato a diventare rifiuto.

Una nuovo concetto di sostenibilità ambientale, quello dell'applicazione dei controlli non distruttivi in linea, che oltre a ridurre la quantità di rifiuto prodotto permette di rendere più efficiente il sistema produttivo attraverso un monitoraggio continuo dei parametri qualitativi.



## PILLOLE AGROALIMENTARI

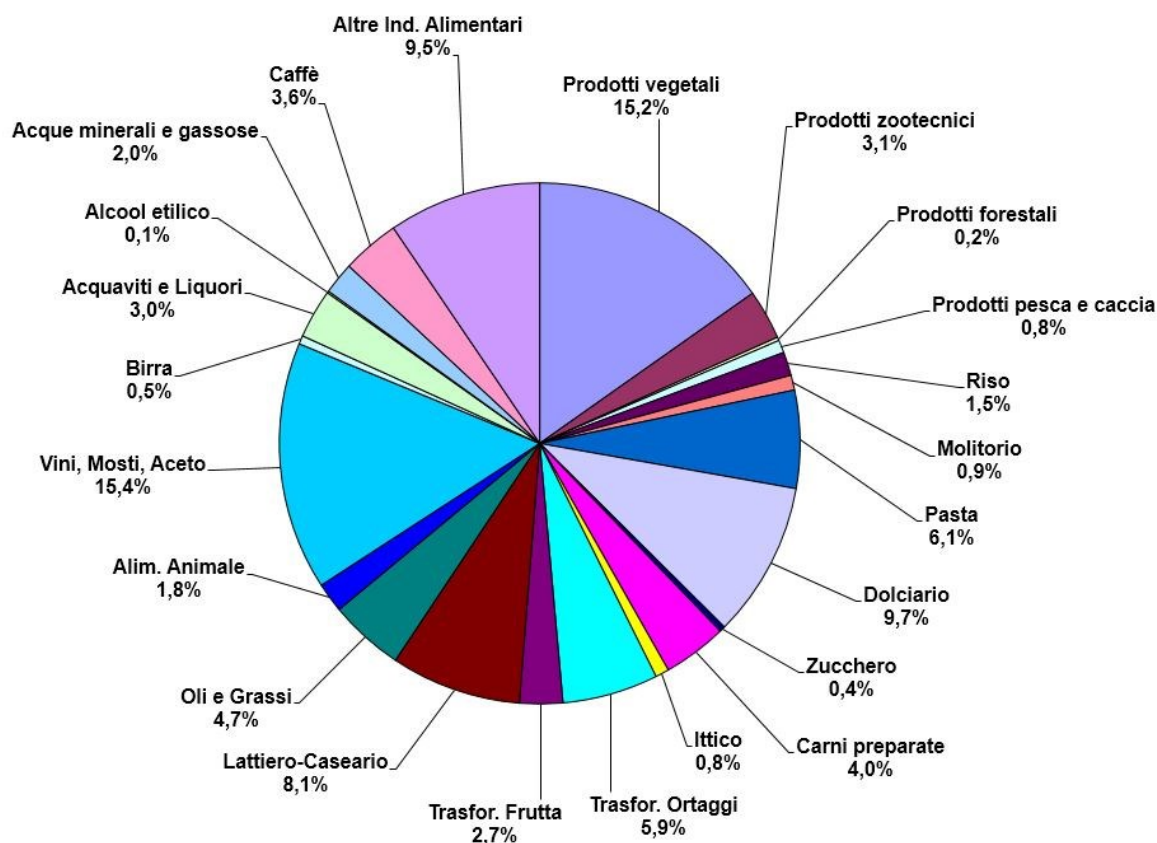
Il consuntivo del periodo registra una quota **export** di 16.885,6 milioni di euro. Ne esce una variazione del **+6,7%** sui primi sei mesi 2018, in arretramento di 2 punti rispetto al +8,7% dei primi cinque mesi 2019, ma superiore comunque al consuntivo 2018 (+3,4%).

Il passo espansivo dell'industria alimentare nel periodo è frutto di **andamenti prevalentemente positivi**. Fra essi emergono le forti punte espansive delle "acquaviti e liquori" (+35,0%), della "birra" (+23,9%), delle "acque minerali e gassose" (+15,4%), dell'"alcool etilico" (+12,5%) e del "lattiero-caseario" (+12,3%). Più indietro si distinguono anche: il "dolciario" (+9,7%), la "trasformazione degli ortaggi" (+8,8%) e l'"alimentazione animale" (+8,7%). Lo "zucchero" (-8,9%), la "trasformazione della frutta" (-7,2%), gli "oli e grassi" (-4,1%), il "molitorio" (-2,2%) e l'"ittico" (-1,8%) mostrano invece trend negativi.

A livello di **destinazioni**, il consuntivo semestrale evidenzia punte espansive vistose. Spiccano, in particolare, quelle della Libia (+78,5%), dell'Ucraina (+42,6%), dell'Arabia Saudita (+30,9%), della Nuova Zelanda (+30,8%), del Vietnam (+29,8%), della Bulgaria (+26,4%), degli Emirati Arabi Uniti (+24,4%) e della Giordania (+25,7%). Scendono, invece, due mercati emergenti importanti, come il Brasile (-10,6%) e la Turchia (-9,6%).

Fra gli **sbocchi** maggiori, si confermano, con qualche erosione, le crescite degli **USA** (+11,4%) e del **Giappone** (+11,7%), mentre si riduce nettamente la spinta della Germania (+6,7%). La UE, col +5,7%, conferma a sua volta un trend leggermente inferiore alla media mondo.

Si aggiunge, infine, che l'**import** sui sei mesi dell'industria alimentare ritorna **in negativo**. Esso raggiunge infatti la quota di 10.850,0 milioni di euro, con un **-1,5%** sul gennaio-giugno 2018. Ne esce un saldo positivo di 6.035,6 milioni, in forte aumento (+25,4%) su quello dello stesso periodo 2018.





# FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



Dal 1983 **Federalimentare rappresenta, tutela e promuove l'Industria italiana degli Alimenti e delle Bevande**, secondo settore manifatturiero che, con un fatturato annuo di oltre 132 miliardi di euro, contribuisce per l'8% al PIL nazionale.

A Federalimentare aderiscono le Associazioni **nazionali di categoria dell'Industria Alimentare**, che associano quasi 7.000 imprese produttive con oltre 9 addetti, distribuite sull'intero territorio nazionale.

**Impegnata** al fianco delle Istituzioni, la Federazione promuove un **modello alimentare** basato sui requisiti di **sicurezza** e di **qualità**, orientando le capacità imprenditoriali a cogliere le migliori opportunità di business in Italia e all'estero, per portare sulle tavole del mondo i valori chiave della cultura gastronomica italiana, preservando dalle imitazioni e dalle contraffazioni le eccellenze alimentari *Made in Italy*.

**Attenta** alle esigenze delle Imprese, Federalimentare favorisce la **crescita economica e sociale collettiva**, la **ricerca** e l'**innovazione**, nel pieno **rispetto della tradizione**, rispondendo alle nuove esigenze dei consumatori e all'evoluzione del mercato.

Federalimentare è **consapevole** e **orgogliosa** di rappresentare il comparto trainante per l'economia del Paese, al centro della principale filiera economica nazionale e dell'Unione Europea.



## Presidente

Ivano Vacondio

## Direttore

Nicola Calzolaro

## Vice Presidenti

Sandro Boscaini

Silvio Ferrari

Nicola Levoni

Paolo Mascarino

Paolo Zanetti

## Consigliere Incaricato

Vittorio Cino

## Consiglieri Elettivi

Michele Cason

Annibale Pancrazio

## Presidente Giovani Imprenditori

Alessandro Squeri

### Contatti

Viale Pasteur, 10  
00144 ROMA

Tel.: 06 5903534 Fax: 06 5903342

E-mail: [segreteria@federalimentare.it](mailto:segreteria@federalimentare.it)