

RIAA



GO2  
FOOD  
SAVING

Sistema di Gestione  
della Riduzione degli  
Sprechi Alimentari

Our experience. Your growth.

## L'impatto degli sprechi alimentari

Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), circa **un terzo di tutti gli alimenti prodotti** nel mondo va perso o sprecato in una qualche fase della filiera alimentare.

Nell'UE ogni anno si sprecano più di 59 milioni di tonnellate di cibo, vale a dire 132 kg a persona.

Fonte: [COMMISSIONE EUROPEA](#)



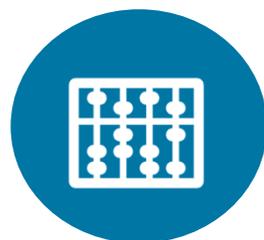
# L'impatto degli sprechi alimentari

## Ambiente



Gli sprechi alimentari causano il **16% delle emissioni di gas a effetto serra** provenienti dal sistema alimentare dell'UE.

## Economia



Ogni anno si perdono **fino a 132 miliardi di EUR** per gli sprechi alimentari.

## Società



Un giorno su due **quasi 33 milioni di persone** nell'UE non possono permettersi un pasto completo, mentre vanno sprecate tonnellate di cibo.

# Dove si crea maggiormente spreco alimentare?

Lo spreco alimentare si verifica a **tutti i livelli della filiera alimentare**, dal campo alla tavola, ad ogni modo la quota maggiore è generata dal consumo, che rappresenta un'area chiave di attenzione per i programmi di prevenzione dei rifiuti.

Secondo il rapporto **Food Waste Index del Programma delle Nazioni Unite** per l'ambiente, le stime precedenti dello spreco alimentare dei consumatori (domestici e servizi di ristorazione) sono state significativamente sottovalutate.

A livello globale, lo spreco alimentare totale generato nella vendita al dettaglio e al consumo è ora stimato a **121 kg pro capite**, con il **61% proveniente dalle famiglie**, il **26% dalla ristorazione** e il **13% dalla vendita al dettaglio**.



# Dove si crea maggiormente spreco alimentare?

## Food waste in the EU by main economic sectors, 2022

(kg per inhabitant)

Primary production

10 KG

Retail and other distribution of food

11 KG

Restaurants and food services

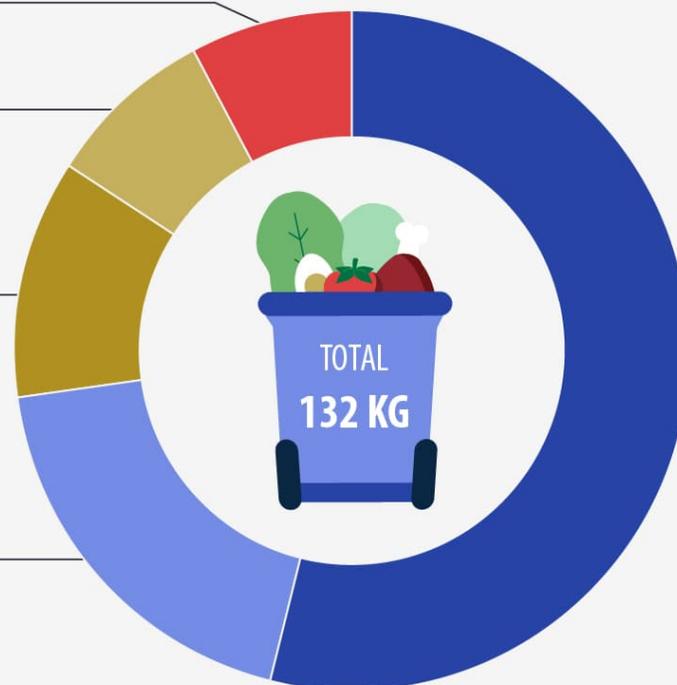
15 KG

Manufacture of food products and beverages

25 KG

Households

72 KG



Data not available for Greece, Spain, Lithuania and Romania.  
EU aggregate: estimated.

# L'importanza della misurazione dello spreco

**La misurazione è fondamentale per la prevenzione degli sprechi alimentari**, in quanto garantisce una chiara base di prove per costruire strategie efficaci.

Grazie alla legislazione riveduta dell'UE sui rifiuti, adottata nel maggio 2018, sono state introdotte misure di prevenzione degli sprechi alimentari che forniranno all'UE nuovi dati coerenti sui livelli di spreco alimentare.

Sulla base di questi dati, **la Commissione definirà i riferimenti per i livelli di rifiuti alimentari dell'UE entro il 2023.**

La nuova legislazione sui rifiuti impone agli Stati membri di attuare programmi di prevenzione sullo spreco alimentare nazionale.



# Perché è importante ridurre lo spreco?

Secondo la stima più recente, quasi **59 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari** (132kg/abitante) vengono generati ogni anno nell'UE con il valore di mercato associato stimato a 132 miliardi di euro. Eurostat stima approssimativamente che circa il 10% del cibo messo a disposizione dei consumatori dell'UE (vendita al dettaglio, servizi di ristorazione e famiglie) venga **sprecato**.

Allo stesso tempo, ogni due giorni circa 36,2 milioni di persone non possono permettersi un pasto di qualità (compresi carne, pollo, pesce o equivalente vegetariano).

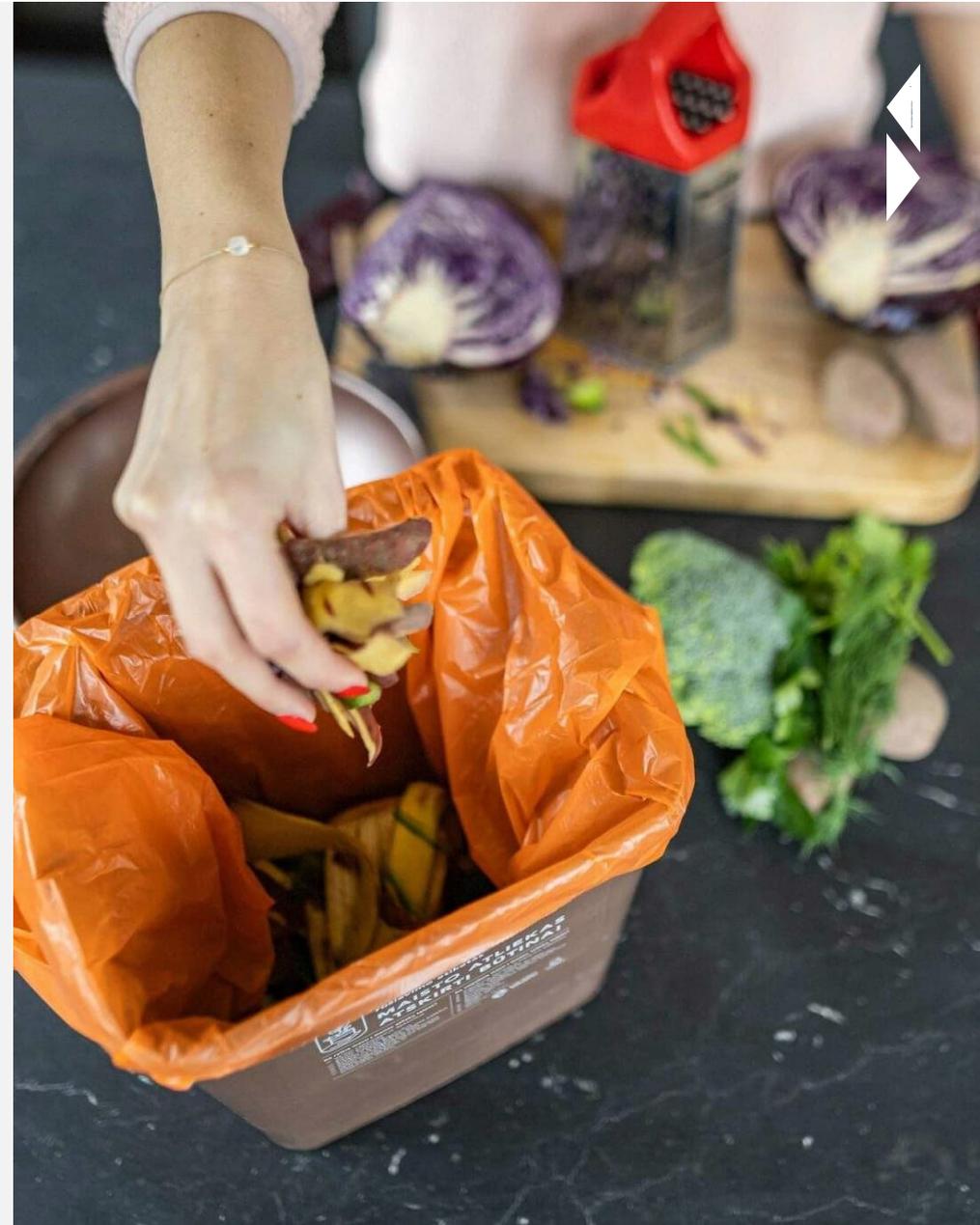


# Perché è importante ridurre lo spreco?

Lo spreco alimentare ha un enorme **impatto ambientale**, rappresentando circa il 7% del totale UE Emissioni di gas a effetto serra.

Combattere lo spreco alimentare comporta **benefici in termini sia ambientali, economici che sociali**:

- riduce l'impatto ambientale della produzione e del consumo di alimenti;
- aiuta gli agricoltori, le aziende e i consumatori a risparmiare denaro;
- permette di ridurre il consumo di prodotti alimentari.



# SPRECO ALIMENTARE & SDGs



## SPRECO ALIMENTARE & SDGs



### SCONFIGGERE LA FAME

Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile



### SALUTE E BENESSERE

Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età significa anzitutto garantire l'accesso di ogni essere umano ad alimenti sicuri e salubri



### ACQUA PULITA E SERVIZI IGIENICO-SANITARI

Proteggere e ripristinare gli ecosistemi legati all'acqua, tra cui montagne, foreste, zone umide, fiumi, falde acquifere e laghi.

## SPRECO ALIMENTARE & SDGs



### CONSUMO RESPONSABILE

Cambiare il modello attuale di produzione e di consumo per ottenere una gestione efficiente delle risorse naturali mettendo in moto, ad esempio, processi per l'azzeramento degli scarti alimentari e la diminuzione degli sprechi in generale



### LOTTA AL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Rafforzare la resilienza e la capacità di adattamento ai rischi legati al clima e ai disastri naturali in tutti i paesi



### VITA SULLA TERRA

Garantire la conservazione, il ripristino e l'uso sostenibile degli ecosistemi di acqua dolce terrestri e nell'entroterra e dei loro servizi, in particolare le foreste, le zone umide, le montagne e le zone aride.

# Direttiva Quadro rifiuti

## NORMATIVA

La **direttiva quadro sui rifiuti 2008/98/CE** stabilisce un **obbligo di rendicontazione annuale** sulle misurazioni dei livelli di spreco alimentare;

La **Direttiva di modifica (UE) 2018/851** stabilisce misure sull'**economia circolare**, la direttiva (UE) 2018/851 modifica la direttiva 2008/98/CE.

La **decisione delegata (UE) 2019/1597** della Commissione definisce la **metodologia comune e i requisiti minimi di qualità per la misurazione uniforme dei livelli di spreco alimentare**;

La **decisione di esecuzione (UE) 2019/2000** della Commissione fornisce il **formato di rendicontazione**.

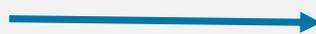
## IMPATTO PER LE AZIENDE

Misure volte a ridurre le perdite e gli sprechi alimentari comprendono:

- **ridurre** la quantità di perdite alimentari durante la **produzione e la distribuzione**
- **ridurre** gli sprechi alimentari nei **nuclei domestici**
- incoraggiare le **donazioni alimentari**
- **monitorare e valutare** l'attuazione delle misure UE di prevenzione degli sprechi alimentari
- **cambio di destinazione dei prodotti alimentari** in eccesso, ad esempio come alimenti per animali o compost.

# LA NORMATIVA ITALIANA – EVOLUZIONE

Legge 155/2003 "Legge del Buon Samaritano"



Legge 166/2016 "Legge Gadda"

Aspetto	Legge 155/2003	Legge 166/2016
<b>Ambito</b>	Alimenti pronti	Alimenti (anche dopo il TMC). Alimenti oggetto di confisca.
<b>Soggetti coinvolti</b>	Enti no-profit	La legge riguarda anche prodotti farmaceutici Enti pubblici e agli enti privati che perseguono finalità civiche e solidaristiche senza scopo di lucro
<b>Norme igienico- sanitarie</b>	Trattamento semplificato per gli enti beneficiari	Esonero da responsabilità per danni, a patto che siano rispettate le norme igienico-sanitarie.
<b>Incentivi fiscali</b>	Non specificati	Esenzione IVA e altre agevolazioni
<b>Obiettivi aggiuntivi</b>	Recupero del cibo pronto per il consumo	Sensibilizzazione, riduzione degli sprechi, semplificazione burocratica

# DEFINIZIONI



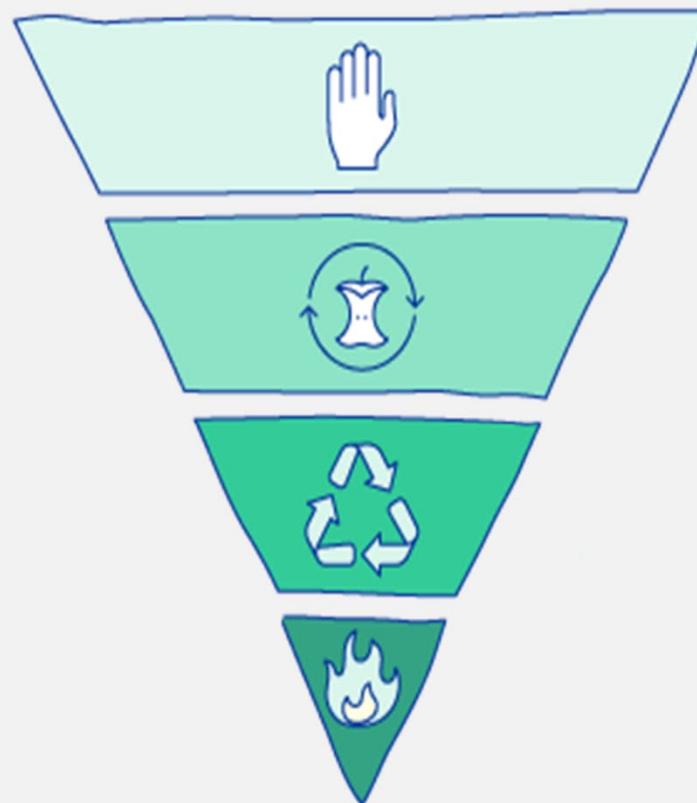
«**eccedenze alimentari**»: i prodotti alimentari, agricoli e agro-alimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza del prodotto, sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo: invenduti o non somministrati per carenza di domanda; ritirati dalla vendita in quanto non conformi ai requisiti aziendali di vendita; rimanenze di attività promozionali; prossimi al raggiungimento della data di scadenza; rimanenze di prove di immissione in commercio di nuovi prodotti; invenduti a causa di danni provocati da eventi meteorologici; invenduti a causa di errori nella programmazione della produzione; non idonei alla commercializzazione per alterazioni dell'imballaggio secondario che non inficiano le idonee condizioni di conservazione;



«**spreco alimentare**»: l'insieme dei prodotti alimentari **scartati dalla catena agroalimentare per ragioni commerciali o estetiche ovvero per prossimità della data di scadenza**, ancora commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano o animale e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere smaltiti;

# Ordine di priorità per ridurre le perdite e gli sprechi

- 1. PREVENZIONE:** evitare a monte le perdite e gli sprechi alimentari
- 2. RIUTILIZZO:** riutilizzo per il consumo umano attraverso redistribuzione e banche alimentari, o conversione in mangime
- 3. RICICLAGGIO:** recuperare i sottoprodotti e riutilizzare i nutrienti per usi come il compostaggio
- 4. RECUPERO:** incenerimento con recupero di energia



# Modifica Direttiva Quadro rifiuti

19 febbraio 2025

La Presidenza del Consiglio e i rappresentanti del Parlamento europeo **hanno raggiunto un accordo provvisorio sulla revisione della direttiva quadro sui rifiuti**. Tale accordo stabilisce obiettivi dell'UE per la riduzione degli sprechi alimentari **entro il 2030** e introduce misure volte a promuovere una maggiore sostenibilità nel settore tessile, con l'obiettivo di ridurre la produzione di rifiuti.

**Entro due anni dall'entrata in vigore della direttiva proposta, i paesi dell'UE dovranno recepire la nuova direttiva.**



**Riduzione del 10% dei rifiuti di trasformazione e produzione alimentare rispetto ai quantitativi generati nel 2020.**



**Riduzione degli sprechi alimentari del 30% nei ristoranti, nel commercio al dettaglio e nelle famiglie rispetto ai quantitativi generati nel 2020.**

# Il nuovo standard



GO2FS ha lo scopo di mettere in risalto la volontà dell'organizzazione che intende certificarsi di **“GO 2 FOOD SAVING”**.

Lo Standard è stato strutturato secondo la **High Level Structure (HLS)** comune a tutti i sistemi di gestione.

Lo standard consente di **misurare e migliorare l'impegno nella riduzione degli sprechi alimentari**, raggiungendo un'efficace diminuzione delle perdite e degli sprechi **grazie a indicatori** specifici che evidenziano un approccio responsabile per ottimizzare risorse e processi, con effetti positivi su ambiente, economia e società.



# Principali vantaggi

## Riduzione degli impatti ambientali

- Minimizzazione dell'inquinamento
- Conservazione delle risorse naturali

## Miglioramento dell'efficienza economica

- Ottimizzazione dei costi
- Aumento della produttività

## Rafforzamento delle relazioni con le parti interessate

- Miglioramento della comunicazione
- Aumento della fiducia e della collaborazione



# Motivazioni per intraprendere questo percorso certificativo

## Ottimizzare risorse naturali

- Utilizzare le risorse in modo efficiente
- Ridurre lo spreco di risorse

## Ridurre i costi nella filiera alimentare

- Implementare tecnologie innovative
- Ottimizzare i processi produttivi

## Promuovere un approccio circolare e sostenibile

- Favorire il riciclo e il riuso
- Adottare pratiche agricole sostenibili



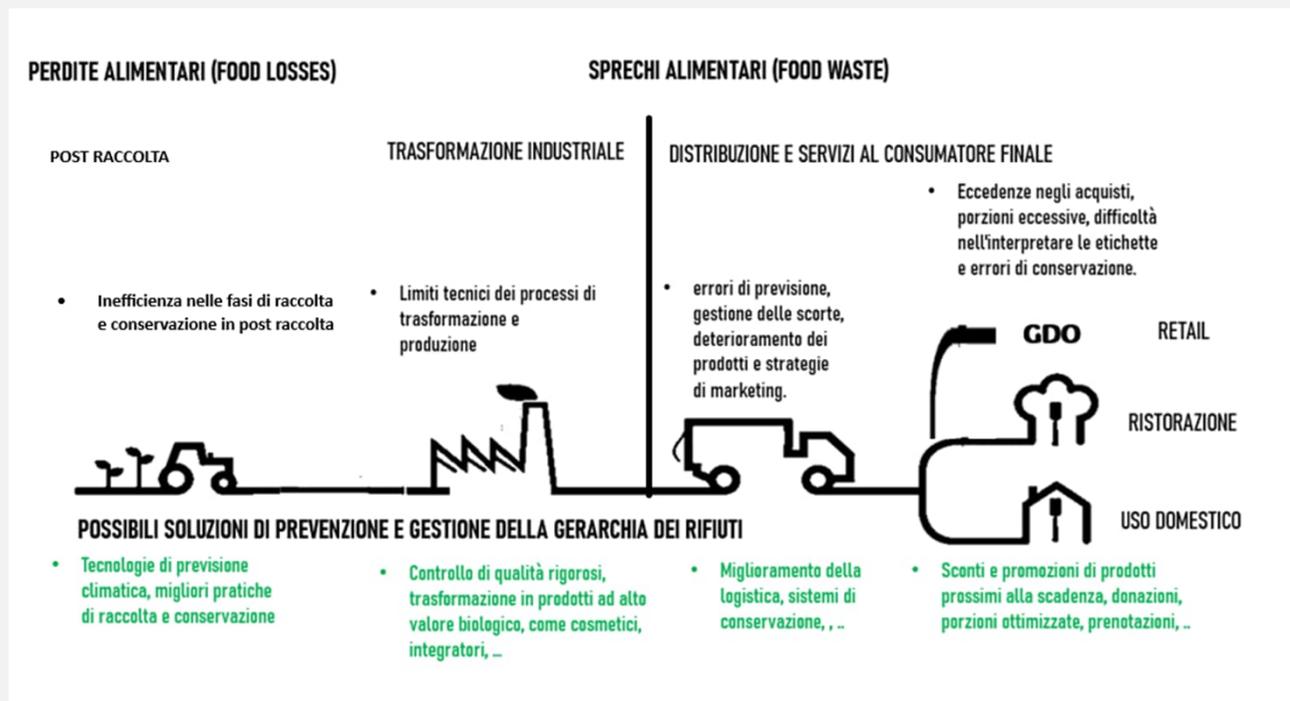
# Perdita e spreco alimentare

Lo spreco alimentare si riferisce a qualsiasi alimento destinato al consumo umano che viene perso o sprecato in qualsiasi fase della filiera alimentare.



## Categorie:

- **Perdita alimentare (food loss):** Perdita di cibo che avviene prima che l'alimento raggiunga il consumatore, causata da inefficienze nella produzione e trasformazione alimentare, inclusa la fase di post-raccolta.
- **Spreco alimentare (food waste):** Spreco che avviene dopo che l'alimento ha raggiunto il consumatore, dovuto a inefficienze nella vendita al dettaglio e consumo.



# Campo di applicazione



Organizzazioni Pubbliche e Private coinvolte nella filiera agroalimentare

Produzione primaria post raccolta; Industria alimentare



Ristorazione Collettiva

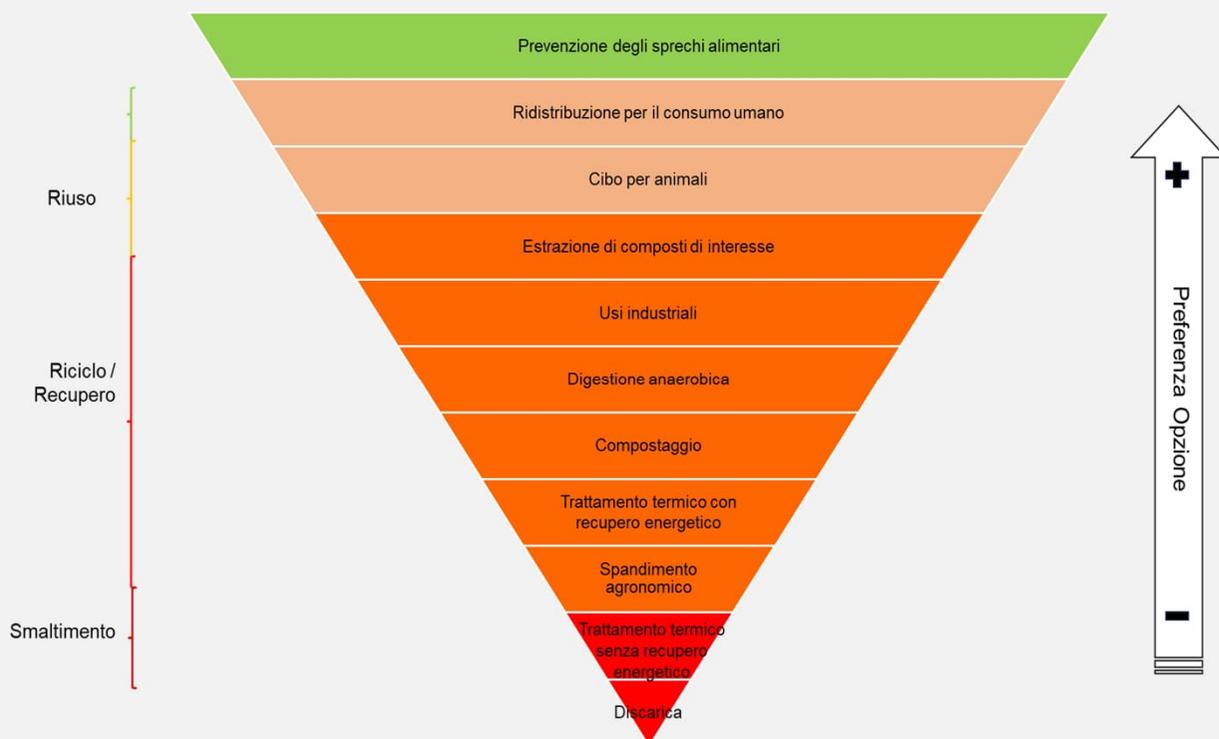
Servizi di ristorazione aziendali, scolastiche, ospedalieri e commerciali; hotel



Catene di Distribuzione

Distribuzione di prodotti agroalimentari; mercati ortofrutticoli

# Gerarchia dei rifiuti



[Direttiva 2008/98/CE](#) (c.d. "Direttiva Quadro Rifiuti")

## METODI DI PREVENZIONE

- ❖ Riduzione della dimensione del piatto
- ❖ Cambio ricetta menù
- ❖ Pezzatura delle confezioni delle materie prime
- ❖ Menù stagionali
- ❖ Riutilizzo di eventuali «scarti» alimentari in altre ricette
- ❖ Coinvolgimento della filiera: materie prime e imballi
- ❖ Controllo dei tempi di scadenza e utilizzo delle materie prime/prodotti finiti tramite prove
- ❖ Sostituzione dei sistemi di refrigerazione
- ❖ Monitoraggio data logger
- ❖ Coinvolgimento della logistica e della distribuzione
- ❖ Ordini di acquisto
- ❖ Implementazione di nuove tecnologie per conservazione e shelf-life

# MISURARE LO SPRECO



- 1 **Periodo di Riferimento**
- 2 **Tipologia di Valutazione**
- 3 **Fonte di Quantificazione**
- 4 **Destinazione dello Spreco Alimentare: Economia Circolare**

# Economia circolare

**ECONOMIA CIRCOLARE:** Sistema economico che, attraverso un approccio sistemico e olistico, mira a **mantenere circolare il flusso delle risorse**, conservandone, rigenerandone o aumentandone il valore, e che al contempo contribuisce allo sviluppo sostenibile.

L'economia circolare è un sistema che permette di **massimizzare il valore dei prodotti, dei materiali e delle risorse** perché spinge a utilizzarli il più a lungo possibile e di **minimizzare o eliminare i rifiuti e/o gli scarti**, i quali sono visti come risorse, input, per cicli produttivi differenti rispetto a quello iniziale.

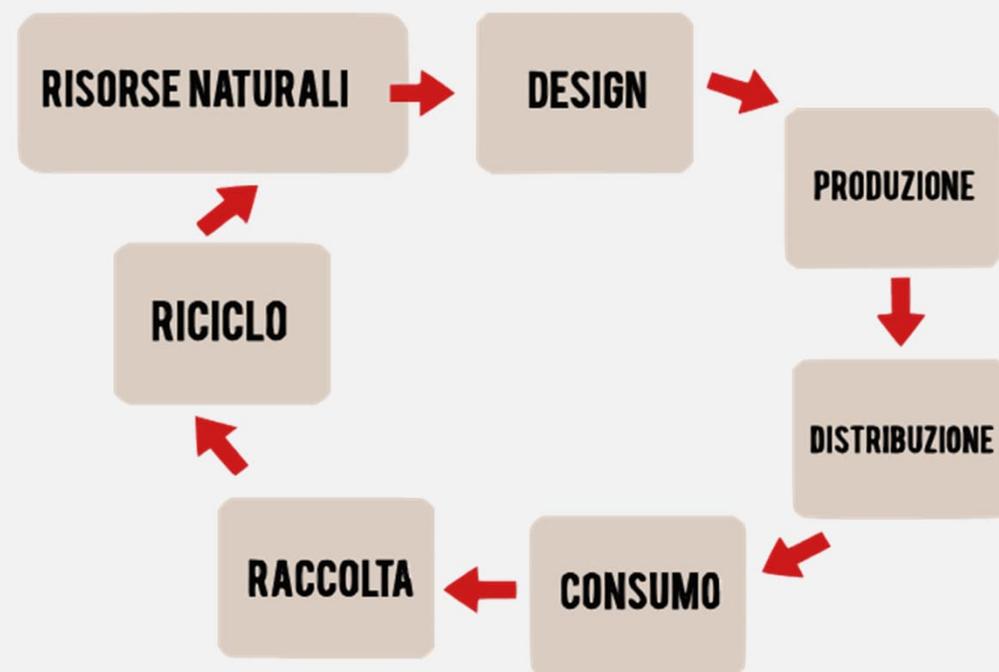
**FOOD LOSS** ↔ **FEED CHAIN**

**Il modello di economia circolare:**  
meno materie prime, meno rifiuti, meno emissioni



# Recupero e valorizzazione dei sottoprodotti alimentari

- **Benefici ambientali:** ridurre lo smaltimento degli scarti alimentari tramite pratiche impattanti, **diminuire l'impatto ambientale** e creare nuove fonti di reddito per le aziende.
- **Nuovo mercato:** valorizzando questi materiali di scarto, si generano **nuove opportunità di business** tramite l'identificazione di nuovi mercati e canali di distribuzione alternativi.
- **Benefici economici:** **ottimizzare i processi** di recupero consente di risparmiare sui costi di smaltimento e **guadagnare dalla vendita degli scarti**.
- **Migliore reputazione aziendale:** Recuperare i sottoprodotti alimentari mostra l'**impegno dell'azienda**, migliorando la propria immagine in termini di sostenibilità e responsabilità sociale.



## «ex prodotti alimentari»

Per «**ex prodotti alimentari**» si intendono prodotti alimentari, **diversi dai residui di cucina e ristorazione**, fabbricati per il consumo umano in modo del tutto conforme alla legislazione dell'Unione sugli alimenti, ma che **non sono più destinati al consumo umano per ragioni pratiche, logistiche o legate a problemi di fabbricazione, difetti d'imballaggio o d'altro tipo, senza che presentino alcun rischio per la salute se usati come mangimi.**

Utilizzo degli ex prodotti alimentari nell'industria mangimistica per la zootecnia.

**FOOD LOSS**



**FEED CHAIN**

**SIMBIOSI INDUSTRIALE:** parte dell'ecologia industriale che **coinvolge industrie tradizionalmente separate in un collettivo approccio al vantaggio competitivo** che implica il trasferimento e/o condivisione di materiali, energia, acqua e sottoprodotti, e/o servizi, capacità e competenze in maniera tale che le risorse in esubero o di residuo in output di una organizzazione diventino input per una o più organizzazioni. Per simbiosi Industriale si intende quindi il trasferimento e/o condivisione di risorse, tra due o più organizzazioni.

# SOTTOPRODOTTO

Sostanza o oggetto **derivante da un processo di produzione il cui scopo primario non è la produzione di tale sostanza** od oggetto non sia considerato rifiuto, bensì **sottoprodotto se sono soddisfatte le seguenti condizioni:**

- è certo che la sostanza o l'oggetto **sarà ulteriormente utilizzata/o**;
- la sostanza o l'oggetto **può essere utilizzata/o direttamente senza alcun ulteriore trattamento diverso dalla normale pratica industriale**;
- la sostanza o l'oggetto **è prodotta/o come parte integrante di un processo di produzione il cui scopo primario non è la produzione di tale sostanza od oggetto**;
- l'ulteriore utilizzo è legale**, ossia la sostanza o l'oggetto **soddisfa**, per l'utilizzo specifico, **tutti i requisiti pertinenti riguardanti i prodotti e la protezione della salute e dell'ambiente e non porterà a impatti complessivi negativi sull'ambiente o la salute umana**.

Dalle colture agrarie  
Dalla trasformazione industriale di prodotti vegetali  
Dalla trasformazione industriale di prodotti animali  
(terrestri e/o marini) - SOA



# Step della certificazione

COMPILAZIONE  
QUESTIONARIO  
INFORMATIVO



OFFERTA TECNICO  
ECONOMICA



PRE-AUDIT  
FACOLTATIVO



AUDIT PRESSO L'AZIENDA  
E RILASCIO RAPPORTO  
TECNICO



RILASCIO  
CERTIFICATO



**SORVEGLIANZA ANNUALE**

# Quali sono i vantaggi generati dalla certificazione?

## FINANZIAMENTI e INCENTIVI

### PNRR (Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza)

- Il PNRR include misure per l'**economia circolare** e la riduzione degli sprechi alimentari (Missione 2 – Rivoluzione verde e transizione ecologica).
- **Possibili contributi a fondo perduto** per progetti innovativi legati alla gestione sostenibile delle risorse e alla riduzione degli sprechi.
- I bandi vengono gestiti da enti come **Invitalia, Regioni, Camere di Commercio, o Ministeri** (come il MITE o il MASAF).

### Fondo per la Lotta agli Sprechi Alimentari

- Previsto dalla **Legge Gadda** (n. 166/2016), può finanziare iniziative aziendali che prevengono o gestiscono lo spreco.
- Le aziende certificate potrebbero avere **priorità** nell'accesso a questi fondi.

### Incentivi Regionali o Camerali

- Alcune **Regioni** (es. Emilia-Romagna, Toscana, Lombardia) promuovono bandi per progetti sull'economia circolare e la sostenibilità alimentare.
- Le **Camere di Commercio** talvolta offrono **voucher per la certificazione ambientale e di sostenibilità**, inclusi quelli sulla riduzione dello spreco.

# Quali sono i vantaggi generati dalla certificazione?

## MERCATO e BENEFICI FISCALI

### Accordi commerciali

- Miglioramento dell'immagine e del **posizionamento sul mercato**
- Impegno verso la **sostenibilità**
- **Aumenta l'attrattività** verso consumatori consapevoli, GDO, investitori ESG
- **Accesso facilitato a partnership commerciali e filiere etiche:** la certificazione può diventare un requisito di accesso a nuove filiere

### Benefici fiscali

- La donazione di eccedenze alimentari può godere di **agevolazioni fiscali** (esenzione IVA, deducibilità), secondo la legge n. 166/2016.
- Le aziende certificate possono **dimostrare con più facilità** la conformità ai criteri richiesti per usufruire di tali benefici.
- Aderire più facilmente a **reti e progetti europei** per l'innovazione sostenibile.

### Efficientamento operativo

- L'adozione di un sistema di misurazione e gestione dello spreco porta spesso a **riduzioni di costi interni** (minori scarti, minori spese di smaltimento, ottimizzazione processi).
- **Gestione ambientale** integrabile con sistemi contro lo spreco
- Utile per migliorare la valutazione da parte di **stakeholder**
- Accedere a **finanziamenti pubblici e incentivi fiscali**

# Quali sono i vantaggi generati dalla certificazione?

## Accesso al credito, condizioni finanziarie e reputazione bancaria

### Miglioramento del profilo ESG

- **Criteri ESG** integrati nelle valutazioni del rischio di credito
- Maggiore accesso a **linee di credito "green"** o sostenibili.
- **Tassi di interesse agevolati** per progetti ad impatto ambientale positivo.
- Migliore valutazione nel **credit scoring ESG** usato da alcune banche
- **Maggiore fiducia** da parte delle banche nell'affidabilità dell'impresa.

### Prodotti finanziari "sostenibili"

#### Esempi di strumenti:

- **Green Loans o Sustainability-Linked Loans (SLL):** finanziamenti con tassi variabili in base al raggiungimento di obiettivi ESG.
- **Finanziamenti agevolati** per l'adozione di tecnologie di economia circolare, riduzione rifiuti, efficientamento risorse.
- Più facilità nell'**ottenere garanzie pubbliche** (es. Fondo di Garanzia PMI) per progetti sostenibili.

### Reputazione bancaria

- **Le aziende certificate possono:**
- **Partecipare a progetti finanziati** da fondi BEI (Banca Europea per gli Investimenti) o CDP (Cassa Depositi e Prestiti).
- **Avere un vantaggio** nella selezione per investimenti privati o green bond emessi da istituzioni finanziarie.
- Potenziale miglioramento del **rating bancario interno.**

For more info:



Grazie per  
l'attenzione!

[simona.gullace@rina.org](mailto:simona.gullace@rina.org)

