ZERO WASTE DAY

Giornata Mondiale e ruolo dell’Italia nella lotta allo Spreco Alimentare

29.09.26

M. G. Lancione- RINA AGRIFOOD



Our experience. Your growth.

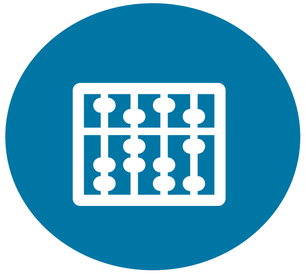
L'impatto degli sprechi alimentari

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.

Fonte: COMMISSIONE EUROPEA

Vicini alla filiera, impegnati sul valore del cibo

La nostra attenzione allo spreco alimentare nasce dal lavoro quotidiano con le imprese del settore.

RINA
AGRIFOOD

Certificazione, audit e controlli per rendere verificabili sicurezza alimentare, tracciabilità e sostenibilità lungo la filiera.

1	**CONOSCIAMO LA FILIERA**	Lavoriamo a stretto contatto con aziende agricole, industria alimentare, retail, logistica, packaging e ristorazione.
2	**VEDIAMO DOVE SI PERDE VALORE**	Processi, scarti, eccedenze, shelf life e dati sono temi concreti che incontriamo nelle organizzazioni.
3	**AIUTIAMO A DARE EVIDENZA**	Audit e certificazione trasformano impegni e buone pratiche in risultati misurabili, verificabili e comunicabili.

Per noi ridurre lo spreco significa proteggere valore, fiducia e competitività.

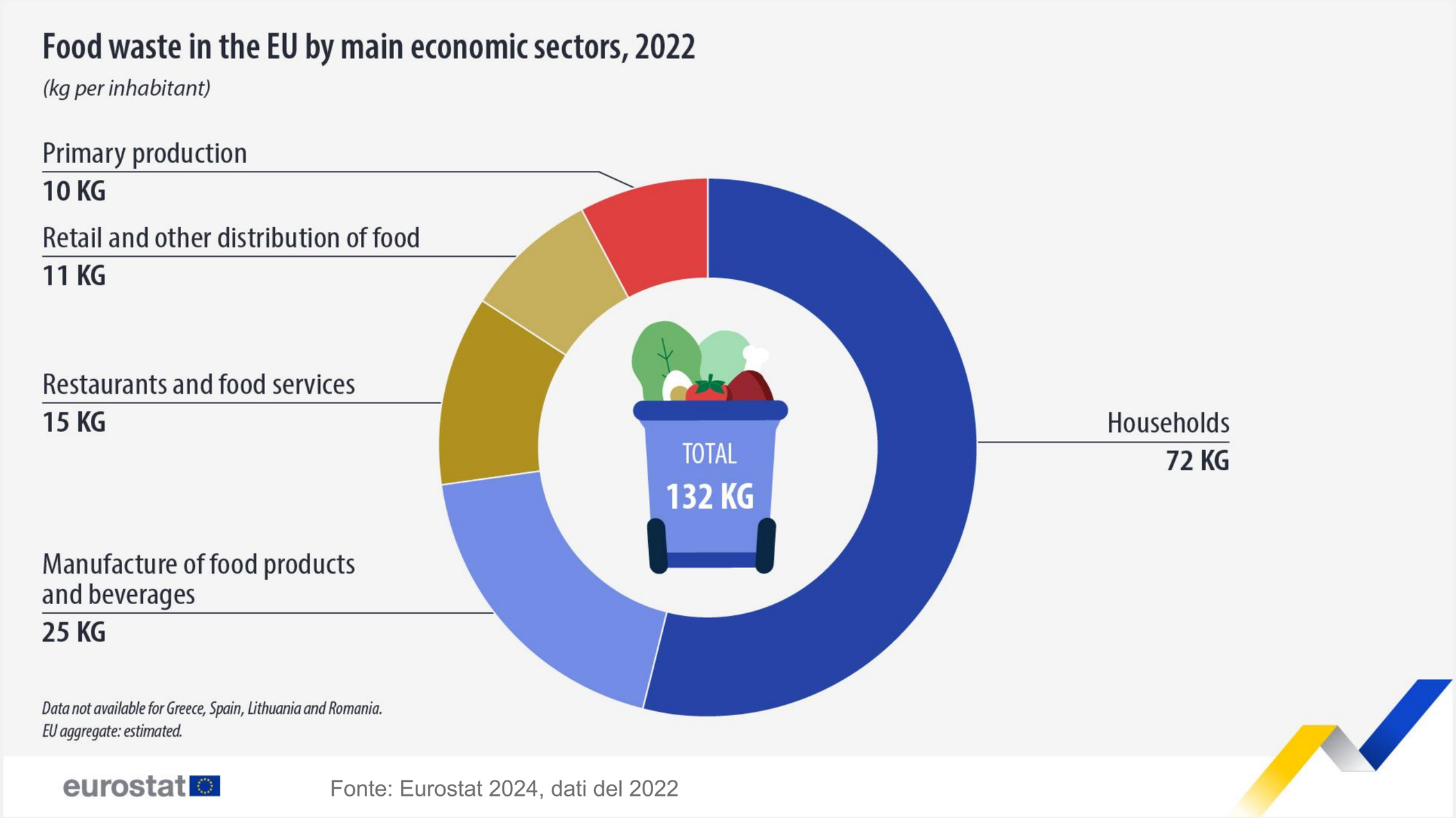
Dove si crea maggiormente spreco alimentare?

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.



Dove si crea maggiormente spreco alimentare?



Fonte: Eurostat 2024, dati del 2022

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

L’**Agenda 2030** per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d’azione per le persone, il pianeta e la prosperità.

Il 25 settembre 2015, i governi dei 193 Paesi membri dell'ONU hanno firmato e approvato l'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile.

L'Agenda comprende **17 Obiettivi** con 169 traguardi o target da raggiungere entro il 2030 **affrontando le tre dimensioni dello sviluppo sostenibile:** ambientale, economico, sociale e istituzionale.

Gli obiettivi di sviluppo sostenibile sono **validi a livello globale** e coinvolgono tutti i Paesi e settori della società, inclusi imprese private, settore pubblico, società civile e operatori dell'informazione e cultura.



Fonte: ONU

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.

LEGGE 166/2016 «LEGGE GADDA»

La legge nazionale contro gli sprechi alimentari

- Possibilità per le Autorità di **donare alimenti oggetto di confisca** alle organizzazioni non profit
- **Agevolazioni amministrative** (es. tassa sui rifiuti) per i donatori attraverso la semplificazione delle procedure di donazione rispetto alla distruzione
- Possibilità di usare e **donare i prodotti che hanno superato il Termine minimo di conservazione** a patto che sia garantita l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione
- Programmazione di **campagne di comunicazione**
- Possibilità di usare e donare i **prodotti che rimangono a terra durante la raccolta**
- **Donare i cibi con etichette sbagliate**, purché la data di scadenza del prodotto e l'indicazione di sostanze che provocano allergie e intolleranze siano leggibili.



Cinque passaggi per rendere il valore dimostrabile

Una roadmap commerciale semplice, da adattare alla maturità dell'organizzazione.



Domanda da portare a casa

Sappiamo dire, con dati confrontabili, dove perdiamo cibo, perché accade e se le azioni stanno funzionando?

For more info:

Grazie per l’attenzione!



Maria Giulia Lancione

Italy Food Certification B. D.

mariagiulia.lancione@rina.org
M. 342 7438501