



SPRECO - ALIMENTI - EMERGENZE

L'ECONOMIA CIRCOLARE E LE PRODUZIONI BIOLOGICHE AGROALIMENTARI

Dr.ssa Marta Marino
Spec. Ispezione degli alimenti di O.A.



ECONOMIA CIRCOLARE

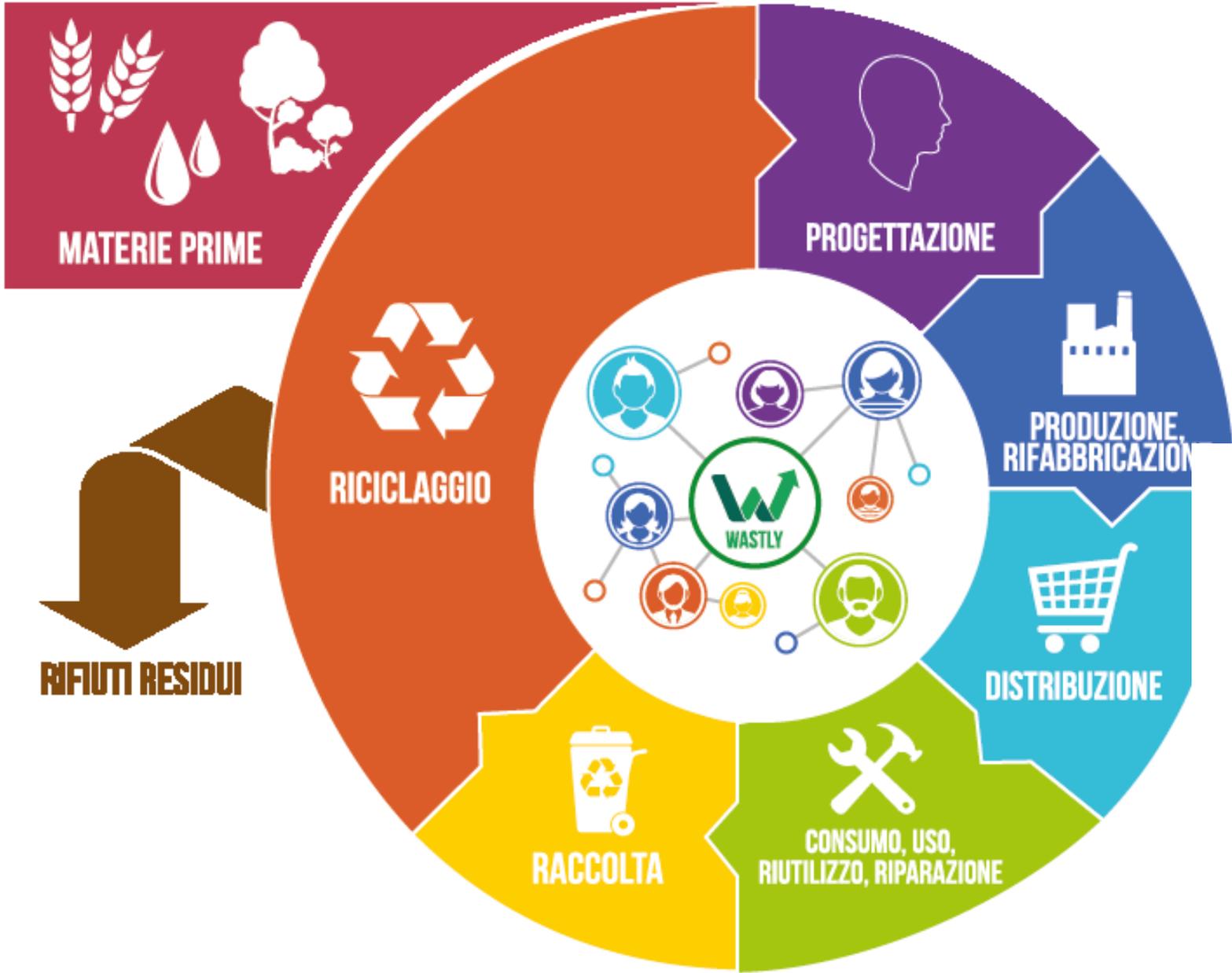


ECONOMIA CIRCO



DEFINIZIONE: L'United Nations Environment Programme (UNEP) definisce l'economia circolare come: *“un sistema di attività economiche legate alla produzione, distribuzione e consumo di beni e servizi, che si traduce in un miglior benessere umano nel lungo periodo, per non esporre le generazioni future a rischi ambientali significativi e alla scarsità ecologica”*





RIFIUTI E SCARTI

STOP!

NUOVI ALIMENTI, IMBALLAGGI, PRODOTTI
PENSATI E REALIZZATI PER ESSERE
REIMPIEGATI IN NUOVE PRODUZIONI.



VOCABOLARIO CIRCOLARE

Riutilizzo merci: L'utilizzo di un prodotto per lo stesso scopo della sua destinazione originale o con pochi cambiamenti. Es: impiego dei SOA nell'industria mangimistica; recupero delle eccedenze alimentari.

Conversione biochimica: Applicare processi di conversione della biomassa per la produzione di prodotti chimici di minor volume, ma di maggior valore, o alti volumi di carburanti liquidi, generando combustibili per produrre elettricità e calore.



VOCABOLARIO CIRCOLARE

Compostaggio: Un processo biologico in cui microrganismi, insetti, lumache e lombrichi decompongono materiali organici (foglie, erba, rifiuti alimentari) e li trasformano in compost.

Digestione anaerobica: i microrganismi decompongono materiali organici, quali scarti alimentari, concime e fanghi di depurazione, in assenza di ossigeno.

La digestione anaerobica produce biogas e residuo solido: il digestato. Il biogas, costituito principalmente da metano e biossido di carbonio, può essere utilizzato come fonte di energia similmente al gas naturale. Il residuo solido può essere restituito alla terra o compostato ed usato come ammendante.



RIDUCI - RICICLA - RIUSA

Il 2 Dicembre 2015 la Commissione Europea ha adottato la comunicazione sull'economia circolare dal titolo:

“L'anello mancante - Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare”.

GLI OBIETTIVI DELLA COMMISSIONE EUROPEA.



RIDUCI - RICICLA - RIUSA

La transizione sarà finanziata dai **fondi strutturali e di investimento Europei (SIE)**, da **650 milioni di EUR** provenienti da "Orizzonte 2020", il programma di finanziamento dell'UE per la ricerca e l'innovazione, e da **5,5 miliardi di EUR** provenienti dai **fondi strutturali per la gestione dei rifiuti**, nonché mediante investimenti nell'economia circolare a livello nazionale



RIDUCI - RICICLA - RIUSA

Le azioni chiave del progetto Europeo :

- azioni per **ridurre i rifiuti alimentari**: una migliore indicazione della data di consumo e strumenti per raggiungere l'obiettivo di sviluppo sostenibile globale, di ridurre della metà i rifiuti alimentari entro il 2030;
- lo sviluppo di **norme di qualità per le materie prime secondarie** al fine di aumentare la fiducia degli operatori nel mercato unico;
- misure nell'ambito del piano di lavoro 2015-2017 sulla **progettazione ecocompatibile** per promuovere la riparabilità, longevità e riciclabilità dei prodotti, oltre che l'efficienza energetica;



RIDUCI - RICICLA - RIUSA

- La revisione del regolamento relativo ai **concimi**, per agevolare il riconoscimento dei concimi organici e di quelli ricavati dai rifiuti nel mercato unico e sostenere il ruolo dei bio-nutrienti;
- una strategia per le **materie plastiche** che affronta questioni legate a riciclabilità, biodegradabilità, presenza di sostanze pericolose nelle materie plastiche e, nell'ambito degli obiettivi di sviluppo sostenibile, l'obiettivo di ridurre in modo significativo i rifiuti marini;
- una serie di azioni in materia di **riutilizzo delle acque**, tra cui una proposta legislativa sulle prescrizioni minime per il riutilizzo delle acque reflue.



RIDUCI - RICICLA - RIUSA

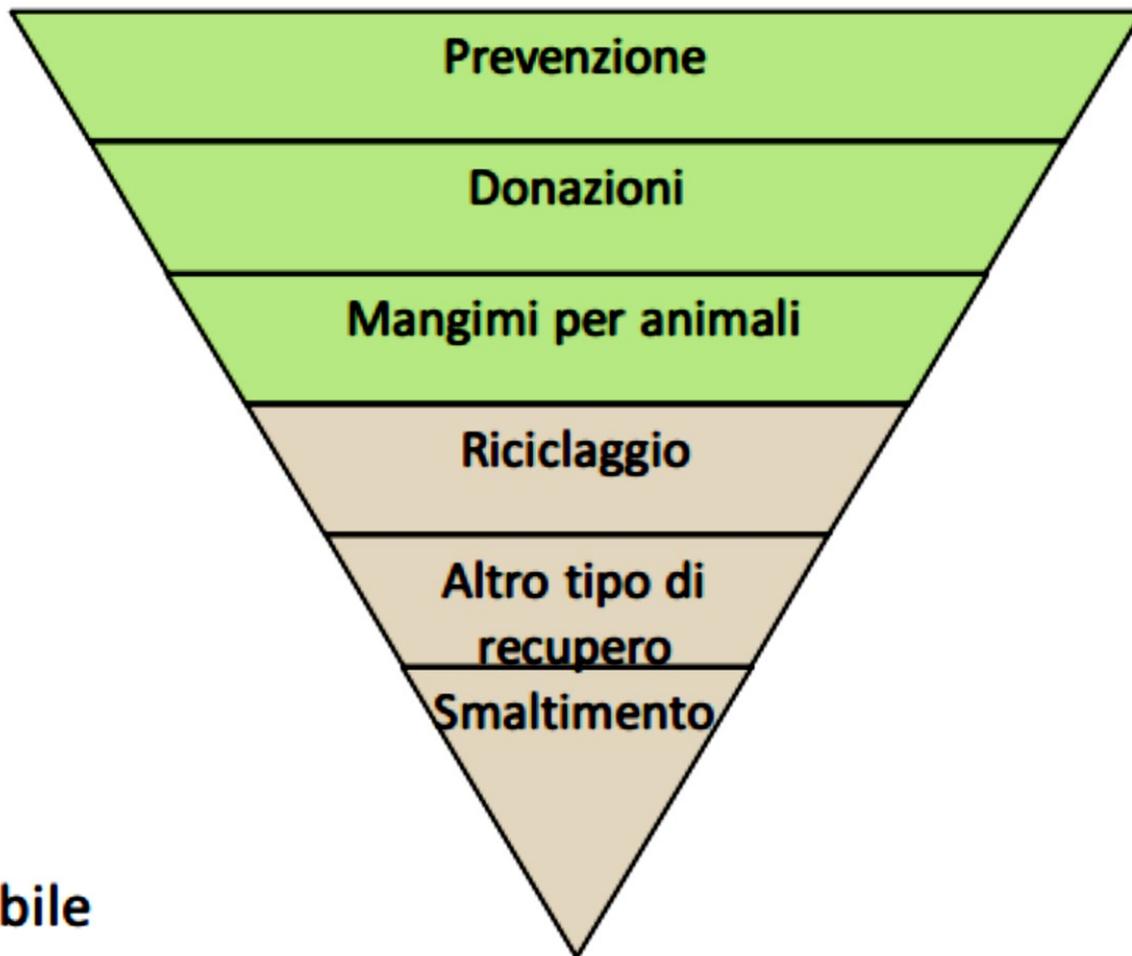
Attualmente solo il **5%** dei rifiuti organici viene riciclato.

L'UE importa attualmente circa 6 milioni di tonnellate di fosfati l'anno; fino al **30%** di questo quantitativo totale potrebbe invece essere sostituito da prodotti dell'estrazione, da fanghi di depurazione, da rifiuti biodegradabili, da **proteine animali trasformate**, da **farine di carne e ossa** o da letame.



GERARCHIA DEI RIFIUTI

Maggiormente
auspicabile



Meno auspicabile

Sono
trattati
preziosi
amb

Detta
alimenti
per
alimenti

di
di
lità

di
cata
otti

Maggiormente
auspicabile



Meno auspicabile

IN PRATICA

«E' IL MODO IN CUI FACCIAMO LE COSE,
CHE DEFINISCE CHI SIAMO»

L'ass. «Sponziamoci» ha donato le eccedenze alimentari raccolte durante i 7 giorni dello SponzFest'17 , alla casa famiglia del paese che li ha ospitati: Calitri.

Più di 40 kg di alimenti salvati dalle discariche grazie alla **LEGGE GADDA!**



BIOLOGICO AGROALIMENTARE



BIOLOGICO



DEFINIZIONE: sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le **migliori pratiche ambientali**, un alto livello di **biodiversità**, la **salvaguardia** delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di **benessere degli animali**.

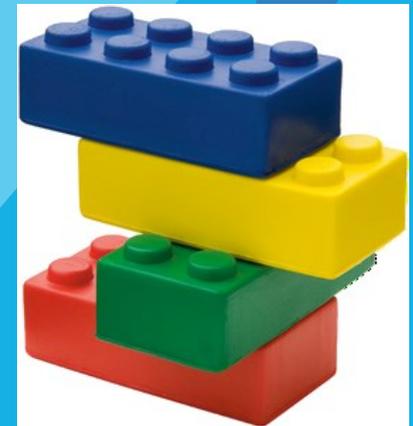
(REG. (CE) N. 834/2007)



I 4 PRINCIPI DEL BIO

IL BENESSERE: «L'Agricoltura Biologica dovrà sostenere e favorire il benessere del suolo, delle piante, degli animali, degli esseri umani e del Pianeta, come un insieme unico e indivisibile».

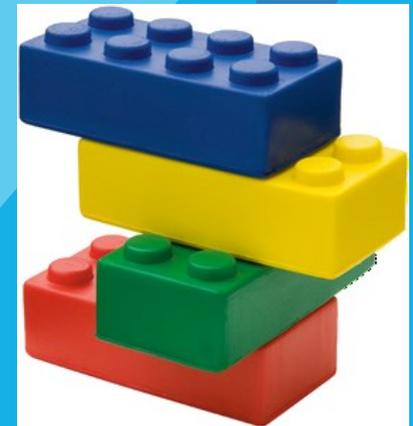
L'ECOLOGIA: «L'Agricoltura Biologica dovrà essere basata su sistemi e cicli ecologici viventi, lavorare con essi, imitarli e aiutarli a mantenersi».



I 4 PRINCIPI DEL BIO

L'EQUITA': «L'Agricoltura Biologica dovrà costruire relazioni che assicurino equità rispetto all'ambiente comune e alle opportunità di vita».

PRECAUZIONE: «L'Agricoltura Biologica dovrà essere gestita in modo prudente e responsabile, al fine di proteggere la salute e il benessere delle generazioni presenti e future, nonché l'ambiente».



VOCABOLARIO BIO

Produzione biologica: l'impiego dei metodi di produzione in conformità delle norme stabilite nel presente regolamento, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione.

Fasi della produzione, preparazione e distribuzione: qualsiasi fase a partire dalla produzione primaria di un prodotto biologico fino al magazzinaggio, alla trasformazione, al trasporto, alla vendita o fornitura al consumatore finale inclusi, e se pertinente l'etichettatura, la pubblicità, le attività di importazione, esportazione e subappalto.



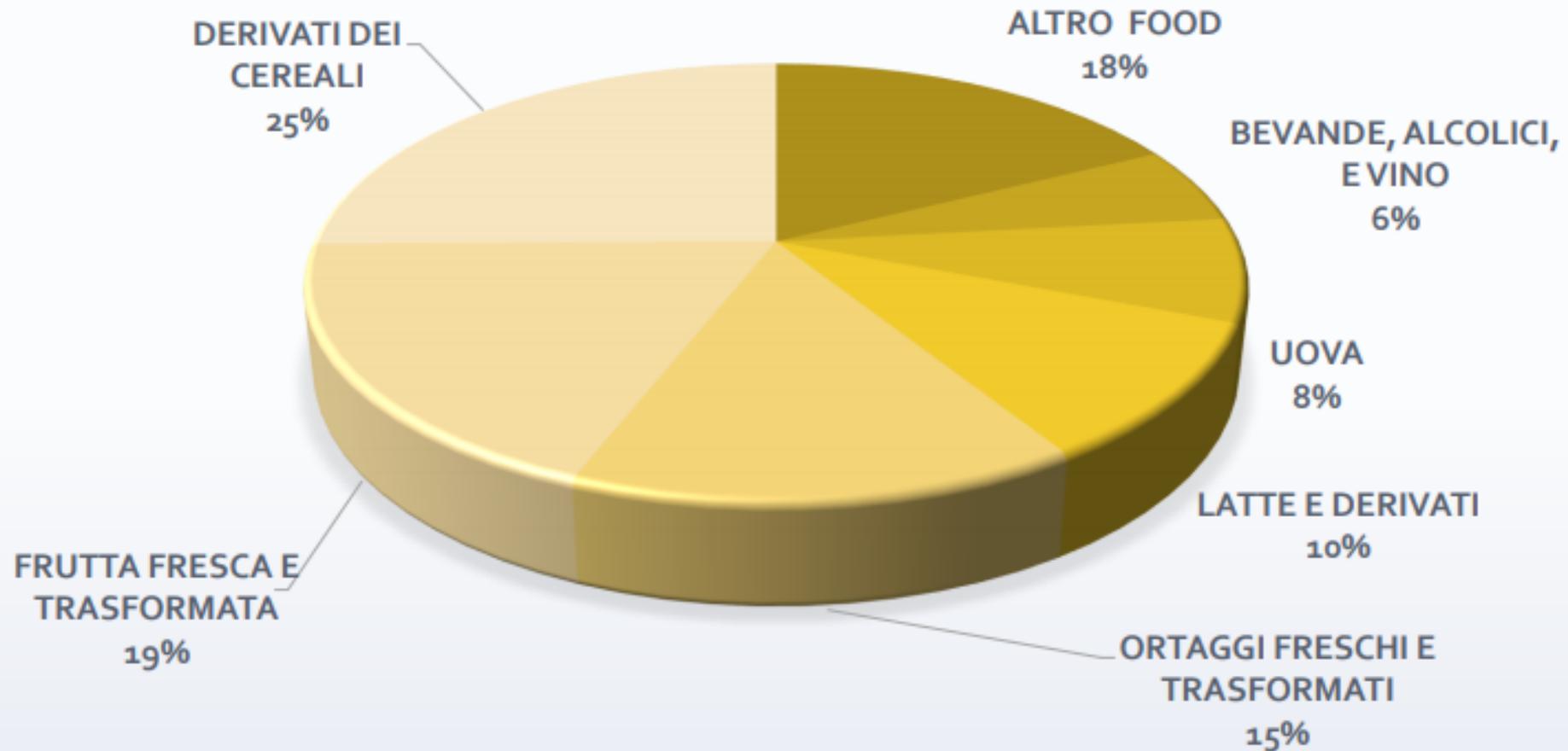
VOCABOLARIO BIO

Conversione: la transizione dall'agricoltura non biologica a quella biologica entro un determinato periodo di tempo, durante il quale sono state applicate le disposizioni relative alla produzione biologica.

Operazioni di ristorazione collettiva: la preparazione di prodotti biologici in ristoranti, ospedali, mense e altre aziende alimentari analoghe nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale.

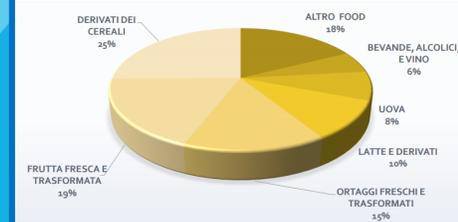


UN PO' DI NUMERI



Altro food: (0,35) ittici, (0,93) carni fresche e trasformate, (1,55) miele, (3,13) oli e grassi vegetali. (11,6) aceto, caffè, tè e infusi, dolci e dessert, salse, snack salati, aromi, spezie e preparati per brodo.

Fonte: Ismea -Nielsen



Altro food: (0,35) ittici, (0,93) carni fresche e trasformate, (1,55) miele, (3,13) oli e grassi vegetali. (11,6) aceto, caffè, tè e infusi, dolci e dessert, salse, snack salati, aromi, spezie e preparati per brodo.

Fonte: Ismea -Nielsen

ZOOTECNIA BIO

LA RAZZA: elevata **rusticità** con caratteristiche di vitalità e resistenza alle malattie, da cui ne consegue la riduzione di interventi curativi.

ALIMENTAZIONE: gli alimenti devono provenire da agricoltura biologica con prevalenza di **prodotti in azienda**. Non possono essere utilizzati promotori di crescita, conservanti, coloranti, urea, alimenti trattati chimicamente o addizionati con altri agenti chimici, prodotti OGM, vitamine sintetiche.



ZOOTECNIA BIO

RICOVERI: Tranne in caso di libero accesso al pascolo per periodi duraturi, i ricoveri devono essere dotati di spazi esterni a cui gli animali devono poter accedere liberamente.

CURE VETERINARIE: In caso di malattia è possibile intervenire con trattamenti con prodotti fitoterapici, omeopatici, a base di oligoelementi. Il tempo di sospensione raddoppia e l'animale ricomincia la conversione



MA E' VERO BIO?

NORMATIVA: Reg. CE 834/07, Reg. CE 889/08, DM 18354 del 27/11/2009.

LA PAROLA «BIO»: i termini elencati nell'allegato del Reg. CE 889/08, nonché i rispettivi derivati e abbreviazioni, quali «BIO» e «ECO», possono essere utilizzati nell'etichettatura e nella pubblicità di prodotti che soddisfano le prescrizioni previste dal presente Reg.

Questi termini non vanno utilizzati in alcun luogo della Comunità nell'etichettatura, nella pubblicità e nei documenti commerciali di prodotti che non soddisfano le prescrizioni del presente regolamento o che contengano OGM.



ETICHETTA BIO

OBBLIG

- Riferim
- denom
- Logo U
- Indicaz
- il nom
- vendite
- il nom
- loro de
- di prod
- il nor
- dell'or
- numero

OPERATORE CONTROLLATO

H2613



ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MiPAAF

IT BIO 006

AGRICOLTURA ITALIA



a
o
a
o
o



IN PRATICA

ESEMPIO DI ETICHETTA*



I riferimenti al metodo di produzione biologico possono comparire nello stesso campo visivo della denominazione di vendita, ma esclusivamente in riferimento agli ingredienti biologici. I riferimenti compaiono anche nella lista degli ingredienti. Al termine della lista compare la percentuale degli ingredienti bio sul totale di ingredienti di origine agricola. I termini riferiti al bio e l'indicazione della percentuale compaiono con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli delle altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti.

Riferimenti alla certificazione: deve comparire il codice dell'Organismo di Controllo. Per i prodotti destinati al mercato nazionale compaiono anche le diciture previste dal DM 18354 del 27/11/2009.

Né il logo biologico dell'UE, né l'indicazione di origine possono essere riportati.

Il logo di è facoltativo.

SI RICORDA CHE DEVONO ESSERE RISPETTATE LE SEGUENTI CONDIZIONI:

- ✦ Il prodotto è costituito principalmente da ingredienti di origine agricola.
- ✦ Il prodotto e i suoi ingredienti sono ottenuti senza l'impiego né di OGM, né di prodotti derivati o ottenuti da OGM.
- ✦ Non sono ammessi ingredienti di origine agricola non biologici.





Società Italiana di
Medicina Veterinaria
Preventiva



Grazie di



a tutti!

Dr.ssa Marta Marino
Spec. Ispezione degli alimenti di O.A.