

"Le opportunità di  
mercato per la filiera  
agroalimentare nella  
certificazione  
volontaria» **S. Gullace**

23 Settembre 2024

# Programma webinar



**La certificazione**

**Trend mercato agroalimentare  
Italia**

**Agricoltura Biologica e consumi**

**Global Gap**

**Equalitas**

**SQNAS – Acquacoltura sostenibile**

**Benessere animale**

**DIRETTIVA UE 2024/825 -  
Greenwashing**



# La certificazione è un atto di parte terza



Con la dicitura di parte terza si intende operata da un organismo che risulta indipendente in ogni fase produttiva dell'azienda verificata;



Esiste un rapporto contrattuale tra azienda ed ente certificatore che regola il servizio di audit senza alcun vincolo di risultato: ossia il compenso è dovuto qualunque sia il risultato delle attività di audit, anche in caso di fallimento;



Esiste una indipendenza dimostrabile tra Organismo di controllo e azienda oggetto della verifica di certificazione.

# La certificazione



La certificazione si può dividere in 3 principali ambiti (fonte UNI):

CERTIFICAZIONE OBBLIGATORIA

CERTIFICAZIONE REGOLAMENTATA

CERTIFICAZIONE VOLONTARIA



# La certificazione volontaria può essere:



## Sistema

Norme redatte con l'obiettivo di migliorare l'efficacia e l'efficienza dei processi aziendali che tengono conto dei requisiti dei clienti e dei consumatori, espressi o non espressi, ma evidenti e spesso dati per scontati.

## Prodotto

Mirata a valorizzare specifiche proprietà del prodotto alimentare, come origine, qualità sensoriali, nutrizionali, tecnologiche e di sostenibilità, queste informazioni possono spesso essere indicate direttamente sul prodotto per informare il consumatore.

## Personale

Finalizzata ad assicurare che specifiche figure professionali possiedano, mantengano e migliorino nel tempo la necessaria competenza, intesa come l'insieme delle conoscenze, delle abilità e delle doti richieste per i compiti assegnati.

# I Disciplinari Tecnici

## CARATTERISTICHE PECULIARI

- L'origine
- La metodologia di coltivazione/allevamento
- La composizione, ossia ingredienti considerati ad elevato valore nutritivo
- Residui di fitofarmaci
- Assenza di additivi o di altri ingredienti che il consumatore percepisce come nocivi (conservanti, coloranti, aromi, etc) o non corrispondenti allo stile di vita, religione professata
- Assenza di OGM
- Assenza di sostanze responsabili di intolleranze alimentari o allergie
- Tecnologie e modalità di processo migliorative del prodotto



# Il settore agroalimentare Italia



**66,6 miliardi di Euro** di Valore Aggiunto agroalimentare, **2 volte** l'automotive di Francia e Spagna e **più del doppio** della somma dell'aerospazio di Francia, Germania e Regno Unito



**3° Paese** tra i peers europei per quota del settore agroalimentare sul PIL (3,8%), preceduto solo da Spagna (5,2%) e Francia (4,5%) e più alta di quella che si registra in Germania (2,6%)



**335 miliardi di Euro** il Valore Aggiunto della filiera agroalimentare estesa italiana, che, attivando oltre **30 macro-filieri** da monte e a valle, contribuisce alla generazione del **19%** del PIL nazionale



**62,2 miliardi di Euro** di esportazioni agroalimentari nel 2022 (**record storico** del valore delle esportazioni)



**1° produttore ed esportatore** mondiale di pasta (45% degli scambi internazionali di pasta sono Made in Italy) e **1° esportatore nel mondo** di passata di pomodoro (26,7%)



**1° Paese al mondo** per produzione di vino, pari al 19,9% del totale, e **2° Paese al mondo** per esportazioni di vino (20,0%) dopo la Francia (26,1%)



**1° Paese in Europa** per numero di prodotti certificati con **890 denominazioni** (564 legate alla produzione vitivinicola e 326 a quella alimentare) per un fatturato totale di **20,2 miliardi di Euro**



**1° Paese al mondo** per presenza di **ristoranti nazionali** nelle principali metropoli mondiali (Hong Kong, Tokyo, New York, Los Angeles, Pechino, Melbourne e Buenos Aires)

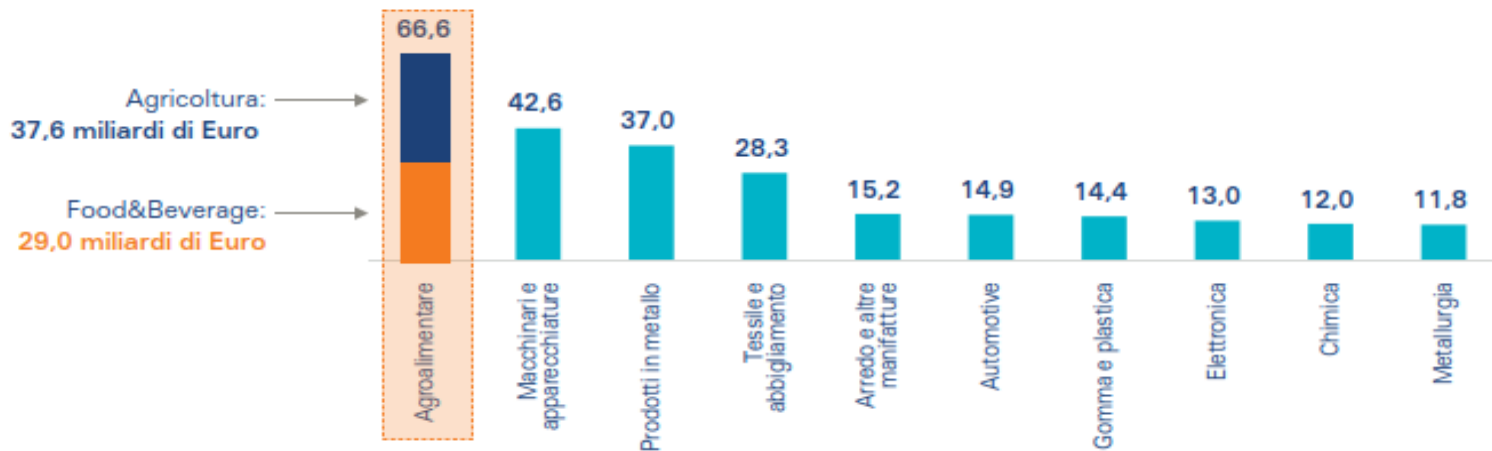


**1° destinazione enogastronomica** al mondo: **29,3%** dei turisti stranieri definisce le produzioni agroalimentari e la tradizione culinaria un motivo di attrattività del Paese



**5,3% il markup** medio delle produzioni agroalimentari italiane (3,3 miliardi di Euro) rispetto ai Paesi competitor, permesso dal valore del **brand Made in Italy**

# Il valore della filiera agroalimentare



Valore aggiunto delle principali filiere in Italia (miliardi di euro). 2022 – Fonte elaborazione The European House – Ambrosetti sui dati Istat, 2024



# Le sfide del mercato



Cambiamento climatico



Instabilità geopolitica ed economica



Inflazione

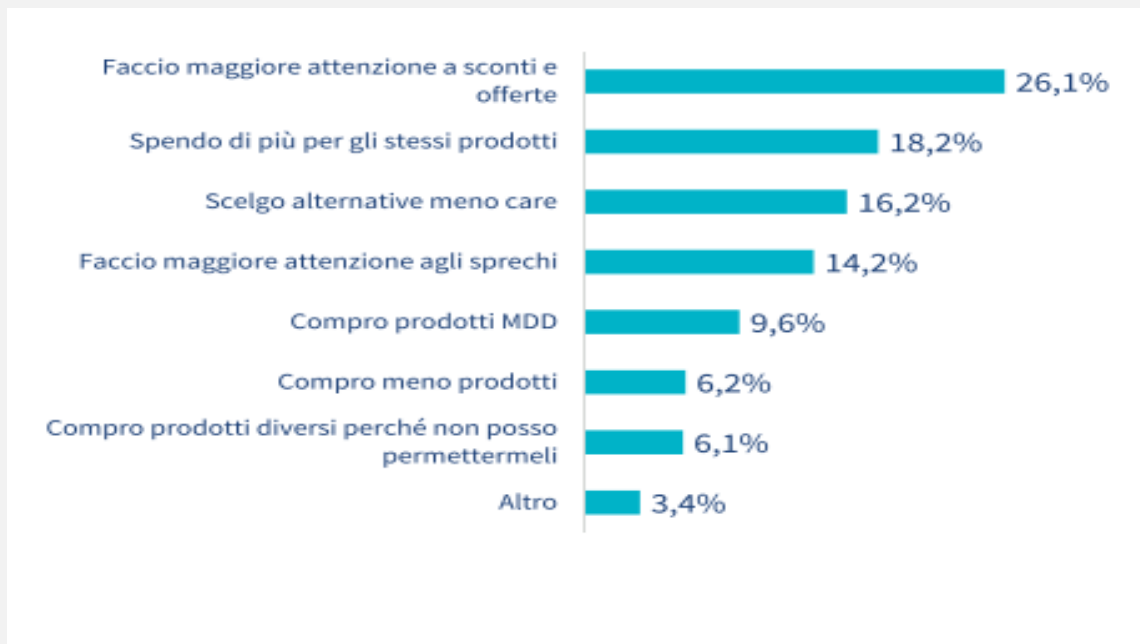


Aumento costi materie prime



Crisi energetica

# Scelte dei consumatori



Risposte alla domanda «Come si è modificata la sua spesa per gli acquisti alimentari nell'ultimo anno alla luce del rincaro dei prezzi derivante dalla recente crisi?» (valore %sul totale), 2024 – Fonte elaborazione The European House – Ambrosetti sui dati Istat, 2024



# Mindfoodness

## ITALIANI I PIÙ ATTENTI IN EUROPA AD UN'ALIMENTAZIONE SANA

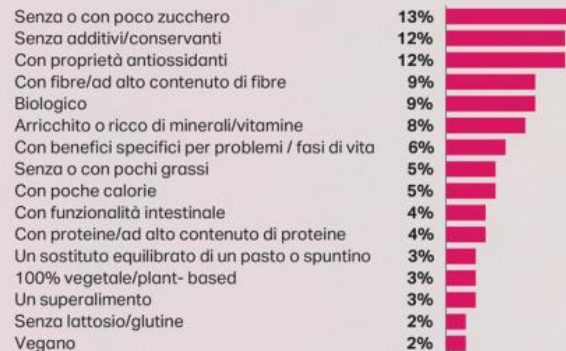
(Differenza % tra consumatori che nel 2024 vogliono fare maggiormente quell'attività rispetto al 2023 e consumatori che vogliono farla di meno)

	Concentrarsi su un'alimentazione sana	Pagare un prezzo più elevato per avere prodotti più salutari
Media UE	+31%	+1%
Italia	+36%	+15%
Germania	+29%	+5%
Francia	+33%	+6%
Spagna	+35%	+6%
Regno Unito	+30%	-11%

Fonte: Ufficio Studi Coop-Nomisma su dati McKinsey

## PER GLI ITALIANI HEALTHY È SINONIMO DI RICH IN E FREE FROM

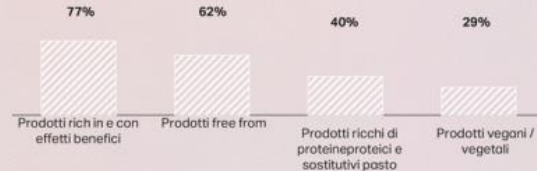
(Per lei, un prodotto alimentare/bevanda ha effetti benefici per la salute e il benessere fisico e mentale quando è ...?, prima risposta in ordine di importanza, valori percentuali, totale campione)



Fonte: Ufficio Studi Coop-Nomisma su dati Osservatorio Packaging del Largo Consumo Nomisma, aprile 2024

## IL PRO OR LESS CONQUISTA GLI ITALIANI

(Quota di italiani che negli ultimi 12 mesi ha consumato almeno una volta a settimana, valori percentuali, totale campione)



Fonte: Ufficio Studi Coop-Nomisma su dati Osservatorio Packaging del Largo Consumo Nomisma, aprile 2024

## SALUTISTICO E BENESSERE IN CIMA AI TREND DEI PANIERI DI CONSUMO DEL 2024

(Vendite a volume\*, Grocery, Omnichannel Italia, var%, I sem. 2024/2023)



\* Prezzi costanti  
Fonte: Ufficio Studi Coop-Nomisma su dati NielsenIQ

# Sostenibilità in agricoltura biologica

Uno dei presupposti del metodo di produzione biologico è perseguire la massima **sostenibilità** delle produzioni agricole e zootecniche



**Sostenibilità:** «Condizione di uno sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri»





# Rotazioni in agricoltura biologica – sostenibilità ambientale



Nel rispetto dei principi agronomici, il mantenimento e il potenziamento della fertilità del suolo e la tutela della salute delle piante sono ottenute attraverso il succedersi nel tempo della coltivazione di specie vegetali differenti sullo stesso appezzamento, mediante il ricorso alla rotazione pluriennale delle colture.



# Operatori biologici – valori in %

## Operatori biologici totali in Italia



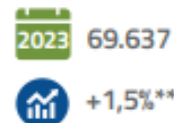
## Aziende agricole biologiche in Italia



## Operatori biologici per categoria in Italia



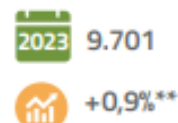
### PRODUTTORI ESCLUSIVI



### PRODUTTORI PREPARATORI



### PREPARATORI ESCLUSIVI



### IMPORTATORI\*



\* Gli "importatori" comprendono gli operatori che svolgono attività di importazione. Tale attività può essere di tipo esclusivo oppure affiancata da attività di produzione e/o preparazione.

\*\*La variazione in percentuale è calcolata sull'anno 2022.

## Valore dei consumi dei prodotti biologici in Italia

**2023** **3,8 Mld**  
di Euro

**+5,2%**  
Rispetto al 2022



Incidenza del mercato biologico sul valore totale dell'agroalimentare italiano



## Distribuzione territoriale della spesa biologica

**33,9%**

Italia nord-occidentale

**27,5%**

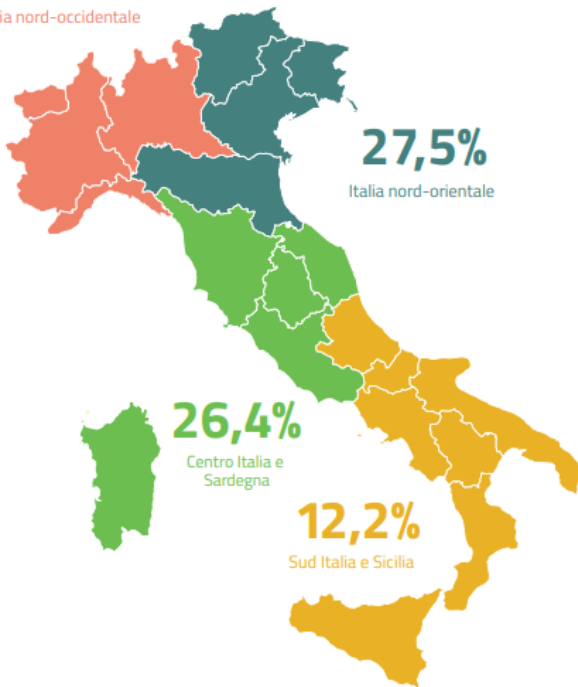
Italia nord-orientale

**26,4%**

Centro Italia e Sardegna

**12,2%**

Sud Italia e Sicilia



## Ripartizione delle vendite di prodotti biologici per canale distributivo in Italia



**64,6%**

Distribuzione Moderna



**21,3%**

Negozi tradizionali



**14,1%**

Discount

## Ripartizione della spesa biologica complessiva tra le diverse categorie merceologiche

### SPESA BIO



\* Altri prodotti alimentari include aceto, caffè, tè, infusi, confetteria, cioccolateria, sale, gelati, zucchero e dolcificanti, snack salati, salse, dessert e dolci.

\*\* Altri comparti include carni, ittici, miele, salumi, vini e spumanti, bevande alcoliche, birra.

## Incidenza dei diversi canali distributivi nei consumi di prodotti biologici per categoria merceologica



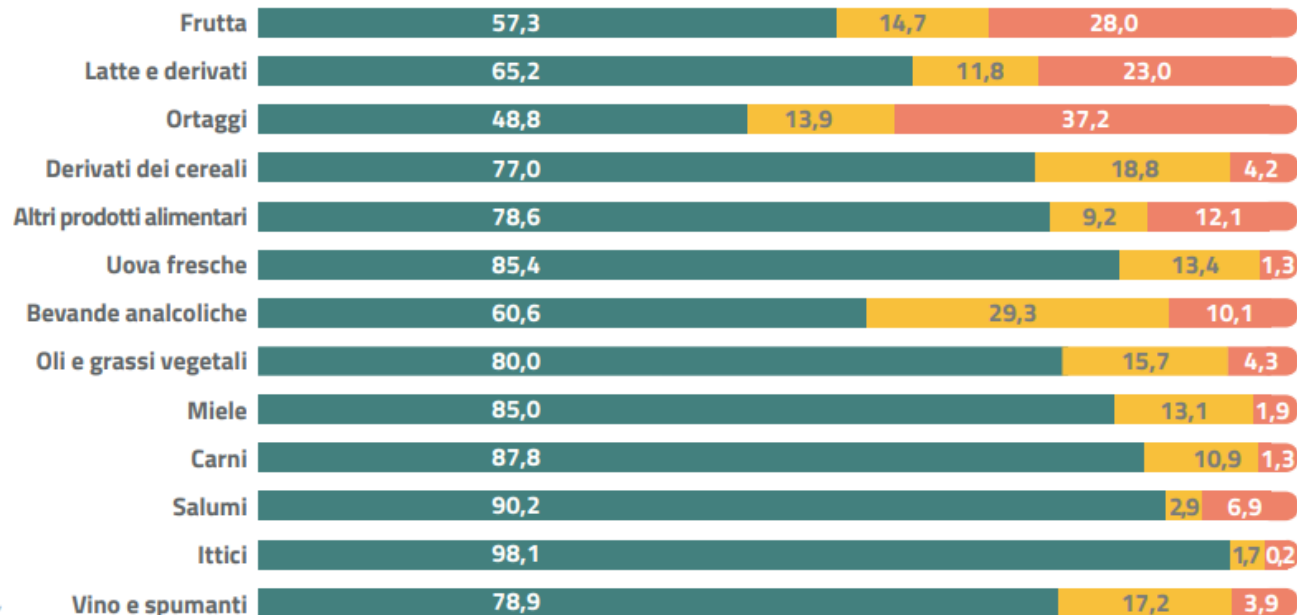
Distribuzione Moderna



Discount



Negozi tradizionali



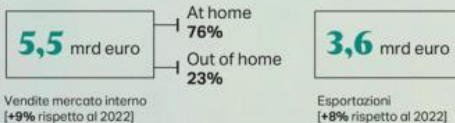


# Ritorno al Bio



## BIO ITALIA, NEL 2023 CRESCONO VENDITE INTERNE ED ESPORTAZIONI

(Vendite bio, Grocery, Omnichannel Italia, e valore esportazioni, valori assoluti e valori percentuali, 2023-2022)



Fonte: Ufficio Studi Coop-Nomisma su dati Nomisma per Osservatorio Sana

## ITALIA, IL QUARTO MERCATO DEL BIOLOGICO PER DIMENSIONE TRA I GRANDI PAESI IN EUROPA

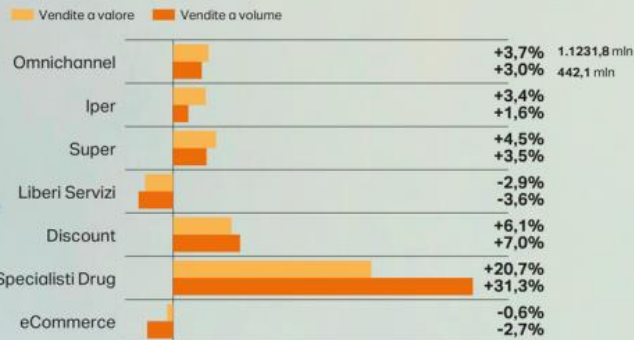
(Vendite bio a valore, Grocery, valori in miliardi di euro e var% annue, 2023)



Fonte: Ufficio Studi Coop-Nomisma su dati NielsenIQ

## TORNANO I CONSUMI DOMESTICI BIOLOGICI NEL 2024

(Vendite bio a valore e volume\*, Grocery, Omnichannel Italia, progr. 21 luglio 2024, var% su stesso periodo anno precedente)



Fonte: Ufficio Studi Coop-Nomisma su dati NielsenIQ

## AGLI ITALIANI IL BIOLOGICO PIACE

	I sem. 2024	Var% annua
Atti di acquisto	<b>29,5</b>	+3,2%
Scontrino medio	<b>5,1 €</b>	+1,1%
Spesa media	<b>150 €</b>	+4,3%

**24,8 mln**

Famiglie acquirenti bio in Italia nel 2023

**9,6 mln**

Italiani che nei prossimi 12/18 mesi aumenteranno l'acquisto di prodotti biologici

Fonte: Ufficio Studi Coop-Nomisma su dati NielsenIQ e Ufficio Studi Coop-Nomisma "Idee di futuro", consumer survey, agosto 2024

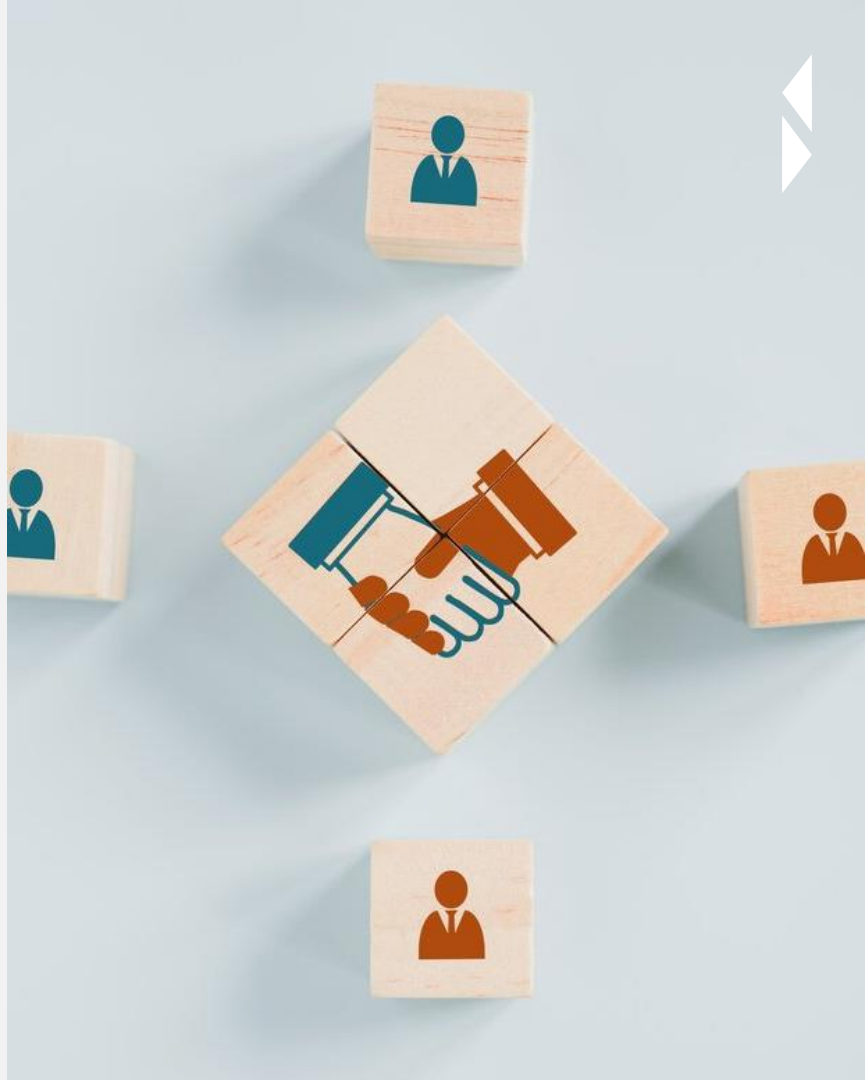
# GlobalG.A.P. IFA

## Obiettivo:

definire le buone pratiche agricole (Good Manufacture Practice) applicabili alle imprese agrarie

## Valore aggiunto:

- fornisce garanzie sul mercato circa la sicurezza alimentare e tracciabilità dei prodotti alimentari
- permette di valutare la gestione dell'impatto delle attività produttive sull'ambiente e la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori;
- assicura le modalità di controllo dei residui degli agrofarmaci ammessi



# Equalitas



## QUAL E' L'AMBITO DI APPLICAZIONE EQUALITAS?



### CAMPO DI APPLICAZIONE

Lo Standard si applica a Organizzazioni, Prodotti e Denominazioni di Origine della filiera vitivinicola. Sono inclusi anche i prodotti vitivinicoli aromatizzati.

### APPROCCIO

Lo Standard adotta un approccio alla sostenibilità comprensivo di tre pilastri: sociale, ambientale ed economico.



### LOGO

Per ciascun modulo è prevista la possibilità di utilizzare un marchio: Organizzazione Sostenibile, Prodotto Sostenibile, Denominazione per la Sostenibilità, con le modalità definite dal «Contratto di utilizzo Standard EQUALITAS e concessione d'uso dei Logo ©Equalitas» e dal «Regolamento Uso Logo e Marchio di Equalitas».

# Equalitas



## In quanti moduli si divide?

Modulo OS  
ORGANIZZAZIONE

Modulo PS  
PRODOTTO

Modulo DPS  
TERRITORIO





# Equalitas



**MODULO OS (5) & MODULO PS (6) QUALI SONO I REQUISITI DA SODDISFARE?**



# Equalitas



## MODULO OS (5) & MODULO PS (6) QUALI SONO I REQUISITI DA SODDISFARE?



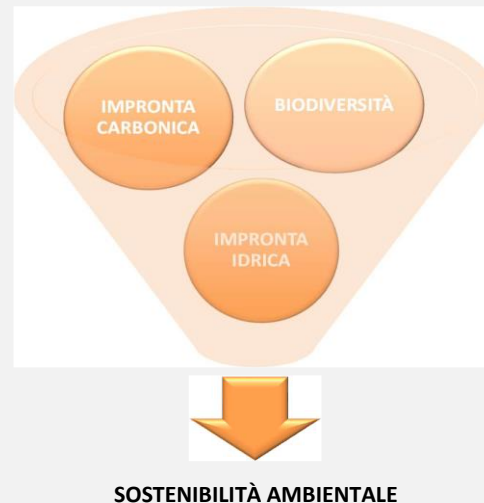


## QUALI SONO I TRE INDICATORI DA CALCOLARE ENTRO IL TRIENNIO?

**BIODIVERSITA'**: L'organizzazione misura **annualmente** il proprio **livello di biodiversità** nell'**acqua**, nell'**aria** e nel **suolo** utilizzando la metodologia **BF\***. Vengono considerate valide le misurazioni effettuate per **aree omogenee** dal punto di vista **pedologico** e **culturale**, quindi non necessariamente in ciascun vigneto.

**CARBON FOOTPRINT**: La carbon footprint, ovvero l'impronta carbonica è una **misura** che esprime in CO2 equivalente il totale delle **emissioni di gas ad effetto serra** (in conformità al Protocollo di Kyoto) associate **direttamente** o **indirettamente** ad un **prodotto**, un'**organizzazione** o un **servizio**.

**WATER FOOTPRINT**: L'impronta idrica è un **indicatore del consumo di acqua dolce** che include sia l'**uso diretto** che **indiretto** di acqua da parte di un consumatore o di un produttore. L'impronta idrica di un singolo, una comunità o di un'azienda è definita come il **volume totale di acqua dolce utilizzata per produrre beni** e servizi, misurata in termini di volumi d'acqua **consumati** (evaporati o incorporati in un prodotto) e **inquinati** per unità di tempo.





## MODULO OS (5) & MODULO PS (6) QUALI SONO I REQUISITI DA SODDISFARE?



REQUISITI:  
DICHIARAZIONE DI  
CONFORMITA'  
(5.7 & 6.7)  
&  
DICHIARAZIONE DI  
SOSTENIBILITA'  
(6.6)

BUONE PRATICHE DI  
COMUNICAZIONE  
(5.6 & 6.4)





# Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ)



Il **Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia**, disciplinato dal Decreto del Mipaaf del 4 marzo 2011, è un regime di qualità volontario conforme ai seguenti criteri:

- **caratteristiche specifiche del prodotto;**
- **particolari metodi di produzione oppure**
- **una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali coerenti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale.**

## I DISCIPLINARI SQNZ APPROVATI

- Vitellone e/o Scottona ai cereali
- Fassone di razza Piemontese
- Uovo + qualità ai cereali
- Bovino podolico al pascolo
- Acquacoltura sostenibile
- Vitello al latte e cereali
- Latte crudo vaccino e derivati
- Zootecnia da carne sostenibile applicabile all'allevamento per la produzione di carne bovina

# SQNAS - Disciplinare di produzione “Acquacoltura Sostenibile”



Il presente disciplinare **si applica alle specie da acquacoltura (pesci e molluschi)** in conformità al Regime di Qualità Nazionale Zootecnia.



Il disciplinare si applica a partire **dalle fasi di allevamento** (dall'ingresso degli avannotti nel caso del pesce e dalla accettazione del novellame nel caso dei molluschi bivalvi) **fino alle fasi di immissione in commercio** dei prodotti dell'acquacoltura identificati con gli estremi del Regime di Qualità Nazionale.



Il presente disciplinare prevede esclusivamente **requisiti valorizzanti** dal punto di vista della **qualità** e della **sostenibilità**.



Tali requisiti sono da intendersi **aggiuntivi rispetto a quelli di legge** poiché il rispetto della normativa vigente è considerata prerequisito ed il controllo del rispetto della stessa non compete all'organismo di certificazione.



# Cos'è il Sistema Qualità Nazionale “Acquacoltura Sostenibile”?



**Struttura:** molteplici requisiti da rispettare

**Tipologia di regole:** legislative

**Oggetto della certificazione:** prodotto

**Campo di applicazione:** Operatori del settore Ittico. In forma singola o associata - Specie Ittiche elencate nel disciplinare di produzione

**Certificazione:** Di parte terza obbligatoria mediante un Organismo di Certificazione autorizzato dal Ministero

**Obiettivo primario della certificazione:** Ambientale – sostenibilità

**Certificazione di filiera:** I requisiti iniziano dalla produzione primaria fino al prodotto finito acquistabile dal consumatore

# Obiettivi



L'obiettivo del disciplinare di produzione è quello di **qualificare l'acquacoltura attraverso:**

- ❖ **sostenibilità e il benessere degli organismi allevati** in linea con gli *“Orientamenti strategici per un'acquacoltura dell'UE più sostenibile e competitiva per il periodo 2021 – 2030”*,
- ❖ **transizione verde** stabilita dal Green Deal europeo, contribuendo alla transizione verso **sistemi alimentari sostenibili**,
- ❖ **"sostenibilità competitiva"** - Dal produttore al consumatore minore impatto ambientale.

L'adozione del disciplinare di produzione intende **“aggiungere valore”** ai prodotti delle imprese coinvolte nella filiera ampliando gli sbocchi di mercato.

# SOSTENIBILITÀ

Ogni impresa garantisce la sostenibilità nei tre pilastri di seguito riportati:

1. Ambientale,
2. Sociale,
3. Economico.





## Sostenibilità - Pilastro ambientale

Con la Raccomandazione 2013/179/CE è stata introdotta nell'Unione Europea la **PEF – Product Environmental Footprint**, che regola il calcolo e la **valutazione dell'impronta ambientale** di prodotti e di servizi.

Le imprese aderenti al disciplinare dovranno implementare un sistema di valutazione in base alla metodologia **PEF**:

- **consumi energetici ed idrici,**
- **consumo di materie prime e materiali ausiliari,**
- **emissioni e gestione dei rifiuti.**

L'impresa dovrà fare una misurazione degli indicatori, individuare quelli prioritari e implementare, in modo graduale, le azioni di miglioramento necessarie previste per ogni indicatore dallo studio preliminare.



# Sostenibilità - Pilastro sociale

In aggiunta ai requisiti cogenti è obbligatorio che le imprese assicurino direttamente o tramite la propria associazione o in caso di accordo di filiera tramite il capofiliera il rispetto dei seguenti requisiti:

**Aggiornamenti formativi** almeno annuale sui temi relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro e welfare aziendale.

Favorire l'**inserimento lavorativo dei giovani**, dei laureandi e dei giovani laureati, con la definizione di criteri di selezione nella politica delle assunzioni.

Attivazione o adesione a **convezioni o accordi con Università e Centri di Ricerca Nazionali e Internazionali** per prevedere stage di studenti presso l'impresa e/o iscrizione al Registro scuola lavoro.



## Sostenibilità - Pilastro economico

Le imprese richiedenti devono aver formalizzato un **accordo di filiera**, che comprenda oltre agli allevatori uno o più dei seguenti attori: trasformatori, confezionatori e i distributori.

L'accordo di filiera oltre al rispetto del disciplinare deve prevedere anche:

il **prezzo minimo garantito** alla produzione primaria (Il prezzo minimo garantito deve essere concordato fra le parti in base ai costi di produzione);  
la **definizione del prezzo di vendita** e la ripartizione del valore aggiunto all'interno di tutta la filiera in modo equo.

Qualora l'allevatore opera in **filiera corta** è **esentato** dalla formalizzazione dell'accordo di filiera.



# Sistema di Qualità Nazionale per il Benessere Animale – SQNBA

Decreto interministeriale SQNBA nr. 0341750 del 02/08/2022

## PARTE TRASVERSALE

stabilisce disposizioni generali relative al SQNBA

## ALLEGATO 1

Requisiti degli organismi di certificazione e del processo di certificazione

## ALLEGATO 2

Requisiti per gli operatori del settore alimentare

Disciplinari distinti per specie, orientamento produttivo e metodo di allevamento

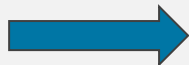


Ultima revisione presentata il 17.04.2024

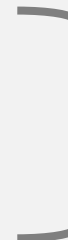
# Campo di applicazione



**OPREATORE DELLA  
PRODUZIONE PRIMARIA  
ALLEVAMENTO  
(bovini latte e carne e  
suini da ingrasso oltre 50kg  
allevati all'aperto)**

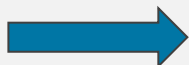


- Benessere animale
- Biosicurezza
- Consumo di medicinali
- Tutela dell'ambiente



**Disciplinari**

**OPERATORI  
DELLA FILIERA**



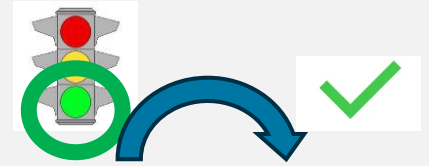
- Provenienza materie prime
- Prova di rintracciabilità
- Bilancio di massa



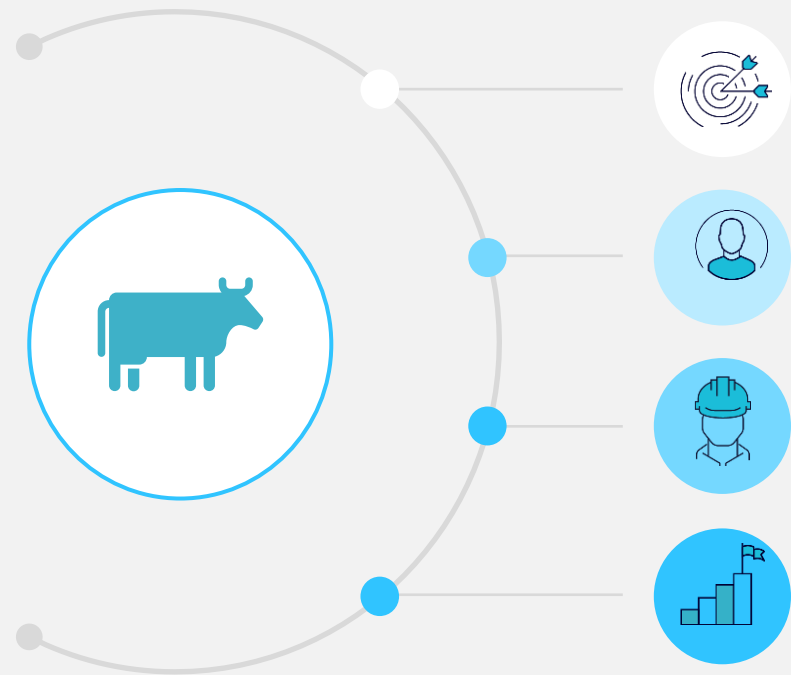
**Catena di Custodia  
(CoC)**

La domanda di adesione al SQNBA è presentata dall'Operatore della produzione primaria oppure da un Operatore del settore alimentare oppure da un **gruppo di Operatori** del settore alimentare, per le attività oggetto di certificazione.





<b>DISCIPLINARI</b>	<b>Condizioni di base</b>	<b>Pre - requisiti</b>	<b>Requisiti SQNBA</b>
<b>BOVINI DA LATTE ALLEVAMENTO STALLINO</b>	stabulazione libera	21	31
<b>BOVINI DA CARNE ALLEVAMENTO STALLINO</b>	stabulazione libera	20	26
<b>BOVINI ALLEVATI CON RICORSO O INTEGRALMENTE AL PASCOLO</b>	stabulazione libera + pascolo (30%aa 60 gg)	21	21
<b>BOVINI IN ALLEVAMENTO FAMILIARE CON O SENZA RICORSO AL PASCOLO</b>	stabulazione libera o alla posta non permanente	22	16
<b>SUINI ALL'INGRASSO (OLTRE 50 Kg) ALL'APERTO</b>	almeno 4 mesi di vita coda integra per il 90 %	36	13



## Cosa propone RINA?



**Disciplinare Tecnico  
Benessere Animale**



# Disciplinare Tecnico Benessere Animale privato



Intraprendere **da subito** un percorso di certificazione benessere animale strutturato, basato su disciplinare, completo e certificabile.



Anticipare l'applicazione dei requisiti SQNBA in modo da **arrivare preparati** al momento della sua entrata in vigore.

## I nostri Disciplinari Tecnici:

- bovini da latte,
- bovini da carne,
- suini da ingrasso allevati all'aperto,
- ovicaprini,
- Bufalini.

Si applica agli operatori della **produzione primaria** e del **settore alimentare** per i requisiti di rintracciabilità.



# VANTAGGI della certificazione con DT RINA



- ✓ **Obiettivo:** accompagnare le aziende fornendo un'attestazione privata che consenta di prepararsi al sistema SQNBA nel momento in cui entrerà in vigore.
- ✓ Tutte le aziende che aderiscono al Disciplinare tecnico RINA entro **12 mesi dalla data di entrata in vigore dei requisiti di certificazione specifici per specie animale, orientamento produttivo e metodo di allevamento**, dovranno adeguarsi allo schema SQNBA.



# Perché scegliere di certificarsi?



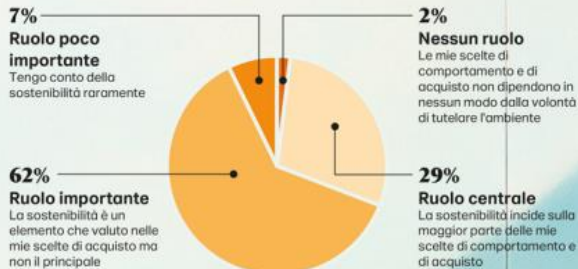
- ❖ Le certificazioni su temi di sostenibilità sono un tema molto sentito dai **consumatori** che vogliono una indicazione chiara della metodologia di allevamento e/o di coltivazione sui prodotti che acquistano. Certificandosi si attesta l'attenzione ai temi di sostenibilità lungo tutta la filiera produttiva.
- ❖ Le certificazioni su temi di sostenibilità rappresentano uno dei principi cardine promossi dall'Unione Europea in linea sia con gli obiettivi dell'Agenda 2030 che della strategia Farm to Fork.
- ❖ Le certificazioni su temi di sostenibilità incentivano il **decremento dell'uso di farmaci veterinari, la tutela del suolo, acqua e aria** con conseguente riduzione dell'antibiotico resistenza e di fitofarmaci e quindi di maggiore tutela della salute del consumatore e dell'ambiente
- ❖ Le certificazioni su temi di sostenibilità pongono **attenzione all'inquinamento ambientale** in termini di emissioni e di impatti



# Planet first (anche a tavola)

## LA SOSTENIBILITÀ RESTA AL CENTRO DELLA QUOTIDIANITÀ DEGLI ITALIANI

(Quale ruolo ricopre oggi la sostenibilità ambientale nella sua quotidianità?, valori percentuali, totale campione)



Fonte: Ufficio Studi Coop-Nomisma su dati Osservatorio Packaging del Largo Consumo Nomisma, aprile 2024

## FILIERA, PACK E CERTIFICAZIONI IN VETTA ALLE CARATTERISTICHE DI SOSTENIBILITÀ DEI PRODOTTI

(Secondo lei quali caratteristiche rendono un prodotto alimentare o una bevanda sostenibile?, valori percentuali, totale campione)



Fonte: Ufficio Studi Coop-Nomisma su dati Osservatorio Packaging del Largo Consumo Nomisma, aprile 2024



## ITALIANI A TAVOLA, TRA I PIÙ SOSTENIBILI D'EUROPA

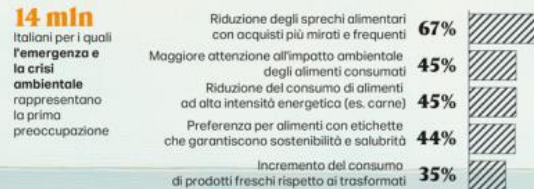
(Intenzione di acquisto di prodotti sostenibili/a basso impatto ambientale nel 2024, net 2024 e variazioni in punti percentuali 2024/2023)



\*Differenza tra chi aumenterà e diminuirà gli acquisti  
Fonte: Ufficio Studi Coop-Nomisma su dati McKinsey

## LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI COME PRIMO RISVOLTO DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO A TAVOLA

(Quali saranno secondo lei i principali effetti del cambiamento climatico sulle abitudini di consumo alimentare degli italiani?, valori percentuali, totale campione manager food & beverage)



Fonte: Ufficio Studi Coop-Nomisma "Looking forward", executive survey, agosto 2024

# DIRETTIVA UE 2024/825 - GREEN WASHING

- Il Greenwashing è una pratica sempre più diffusa tra le aziende che si spacciano per sostenibili senza esserlo realmente. Questo comportamento non solo inganna i consumatori, ma mina anche gli sforzi per un futuro più verde e sostenibile.
- La Direttiva modifica le direttive 2005/29/Ce e 2011/83/UE e mira a **tutelare i consumatori da pratiche di commerciali ingannevoli e a favorire scelte d'acquisto più consapevoli.**
- **27 marzo 2026:** Termine ultimo per recepire le misure nella legislazione italiana.
- **27 settembre 2026:** termine ultimo per dare piena operatività alle disposizioni nella legislazione italiana.



# DIRETTIVA UE 2024/825 – PRINCIPALI NOVITÀ



- **IMPATTO ZERO E CLIMA:** garantire che tutte le dichiarazioni abbiano alle loro spalle dei criteri oggettivi, trasparenti e certificati da parte terza indipendente che rilevi quale è l'impatto della produzione o dell'organizzazione sulle emissioni .
  - **ECONOMIA CIRCOLARE:** garantire in modo oggettivo le caratteristiche ambientali, sociali e gli aspetti relativi alla circolarità dei prodotti (durabilità, riparabilità, riciclabilità) quando vengono raffrontati con altri prodotti dello stesso tipo ed è necessario fornire al consumatore informazioni sul metodo di raffronto.
  - **SOSTENIBILITÀ:** i marchi di sostenibilità possono riguardare varie caratteristiche di un prodotto, un processo o una impresa ed è necessario che tutte le affermazioni legate alla sostenibilità siano verificabili e basate su un sistema di certificazione (pubblico o privato) verificato da un ente terzo indipendente.
- 
- **DIVIETO DELLE COMUNICAZIONI GENERICHE E INGANNEVOLI:**
    - ✓ Non si possono dichiarare come specifiche di un prodotto o servizio caratteristiche che devono comunque avere per legge.
    - ✓ Non si può affermare che un prodotto o un servizio sia ad impatto ambientale neutro se questo è ottenuto mediante pratiche di compensazione.
    - ✓ Vietato sostenere come caratteristiche rilevanti del prodotto elementi che sono irrilevanti o non pertinenti, come un'acqua minerale di cui si sostenga che non contenga glutine.





**DOMANDE?**

**RINA**

**GRAZIE PER L'ATTENZIONE!**

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