



FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

Prime osservazioni Federalimentare sulla Strategia “Farm to Fork”

Settembre 2020

UN PIANO CONDIVISIBILE MA AMBIZIOSO CHE DESTA DIVERSI INTERROGATIVI

Federalimentare è a favore dell'ambizioso obiettivo delineato nella strategia Farm to Fork della Commissione Europea di trasformare il sistema alimentare europeo in un modello di sostenibilità ambientale, sociale ed economica per tutto il resto del mondo e già da molti anni l'industria alimentare italiana ha intrapreso questo percorso.

Tuttavia, l'emergenza sanitaria, sociale ed economica causata dalla pandemia da Covid-19 ha imposto di ridefinire le priorità e riteniamo che la primaria necessità in questo momento sia **aiutare le imprese** della filiera agroalimentare, per lo più piccole e medie imprese, **a riprendere slancio in questo momento di grande difficoltà garantendone la sopravvivenza e preservandone la competitività.**

Il settore agroalimentare ha mostrato forza e resilienza operando in prima linea durante le fasi più critiche dell'emergenza. Tuttavia, benché abbia tenuto più di altri settori, **non è uscito indenne dal periodo di confinamento e ha subito anch'esso gli effetti della crisi economica attuale.** I dati Istat relativi al primo semestre 2020, come rielaborati dal Centro Studi di Federalimentare, mostrano infatti una **produzione in calo** di 2,7 punti percentuali (peggior dato degli ultimi decenni) nonché un generale impoverimento del valore del venduto. Questo vuol dire che, a prescindere dal calo percentuale, il settore ha **perso redditività** (un esempio di ciò è dato dall'anomala crescita degli acquisti presso i discount che manifestano una pronunciata tendenza al risparmio da parte del consumatore). Anche sul fronte dell'**export** (vero e proprio volano della nostra crescita negli anni passati) abbiamo assistito all'interruzione del trend espansivo e siamo entrati in una fase di **faticosa tenuta**, caratterizzata anch'essa da un impoverimento del valore del venduto.

Nel guardare all'immediato futuro sarà, pertanto, necessario misurare i danni economici ed è difficile in questo momento per l'industria assumersi nuovi impegni e assolvere a nuovi obblighi, in presenza di un quadro caratterizzato da enormi incertezze. Quindi, **pur condividendo gli ambiziosi obiettivi fissati dalla Commissione, dal sistema delle imprese sorgono diversi interrogativi.**

Ci siamo sempre detti pronti a impegnarci in una strategia di sviluppo sostenibile che valorizzi ed aiuti a crescere il nostro settore e confidavamo che la Farm to Fork potesse essere la cornice di una **“Politica Alimentare Comune”** dove ad ogni attore della filiera venisse riconosciuto il proprio ruolo attraverso un approccio olistico, equo e coordinato. Tuttavia, notiamo con rammarico che, nonostante gli auspici, la strategia sembra abbracciare un approccio di natura più impositivo, soprattutto nei confronti dell'industria, stabilendo un **fitto calendario di scadenze** per misure (ben 27 quelle elencate nell'*action plan* allegato alla comunicazione) che introdurranno tutta una serie di **obblighi** per i nostri operatori che potrebbero rivelarsi **economicamente insostenibili** ed in alcuni casi addirittura **lesivi del nostro Made in Italy alimentare.**



FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

Nel frattempo, plaudiamo all'iniziativa della Commissione di imparare dalla lezione del Covid intensificando gli sforzi di coordinamento al fine di **garantire la sicurezza dell'approvvigionamento alimentare e la sicurezza degli alimenti**, rafforzare la salute pubblica e attenuare l'impatto socioeconomico delle crisi nell'UE anche attraverso lo sviluppo di un **piano di emergenza** da attuare in tempi di crisi. L'industria alimentare italiana acquista e trasforma il 72% delle materie prime agricole prodotte sul territorio nazionale (il 28% rimanente va al canale del fresco, pertanto molte filiere assorbono il 100% della produzione nazionale) quindi auspichiamo che la Commissione conduca valutazioni d'impatto approfondite per garantire che anche gli obiettivi su agricoltura biologica, pesticidi e fertilizzanti preservino la capacità della catena alimentare di fornire ai consumatori un approvvigionamento sicuro di alimenti di qualità, sicuri e convenienti.

La Federazione, dunque, monitorerà con attenzione l'implementazione della strategia per tutelare il patrimonio alimentare italiano, le imprese che operano in Italia preservandolo e la competitività dei suoi prodotti affinché **sia davvero un'opportunità e non si trasformi in un ostacolo alla ripresa economica o in un danneggiamento del Made in Italy agroalimentare**. A questo punto ci aspettiamo che le rassicurazioni della Commissione circa la volontà di **creare un dialogo strutturato con gli stakeholders e sistematiche valutazioni d'impatto sulle misure** vengano rispettate. Auspichiamo anche che la Commissione assicuri **coerenza, coordinamento e allineamento** tra le varie iniziative politiche dell'UE legate al Green Deal e che vi sia una leadership condivisa di tutte le Direzioni Generali competenti per materia (non solo DG SANTE ma anche DG GROW; DG AGRI; DG ENV; DG COMP; DG MARE) di modo che le istanze e peculiarità di tutti i settori produttivi coinvolti possano essere tenute in considerazione.

NO ALLA DISCRIMINAZIONE DI PRODOTTI, SÌ A MISURE BASATE SULLA SCIENZA

La **dieta mediterranea**, base e baluardo del c.d. "mangiar bene" italiano, ha quale principio cardine quello di non discriminare alcun alimento. Non esistono cibi buoni o cattivi di per sé ma tutti gli alimenti possono essere consumati nelle giuste quantità e sulla base delle esigenze dei singoli individui all'interno di una dieta varia ed equilibrata. Inoltre, nella valutazione del benessere dell'individuo viene dato un peso anche a elementi quali la cultura, le tradizioni alimentari e le relazioni sociali della comunità di riferimento. Tutti elementi che si rispecchiano nel modello alimentare italiano e nell'enorme patrimonio dato dalle **molte produzioni di eccellenza del nostro paese**. Produzioni legate profondamente al tessuto sociale ed economico dei territori di riferimento e al "saper fare" dei nostri produttori ma anche molto spesso riconosciute attraverso i sistemi europei di certificazione. Non dimentichiamo, infatti, che l'Italia è il paese con più registrazioni/denominazioni DOP/IGP/STG di prodotti alimentari e anche laddove le denominazioni non sono registrate si tratta spessissimo di prodotti della più tipica tradizione italiana.

Ci preoccupano, pertanto, tutte le dichiarazioni che nella strategia suggeriscono **indicazioni sui consumi e/o preferenza verso alcuni alimenti piuttosto che altri** (come ad esempio la spinta a privilegiare stili alimentari orientati a limitare il consumo di prodotti di origine animale che di fatto cozzano contro un modello di dieta tipicamente mediterranea ritenuta, peraltro, tra le più salutari al mondo) nonché il previsto lancio di **iniziative per la riformulazione dei prodotti** compresa la **definizione di livelli massimi per determinate sostanze nutritive** e la **creazione di profili nutrizionali** allo scopo di limitare la promozione di alimenti ricchi di grassi, zuccheri, sale ecc.



FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

L'industria italiana è impegnata da anni nel miglioramento delle caratteristiche nutrizionali dei suoi prodotti anche attraverso la sottoscrizione di Protocolli con le amministrazioni competenti¹. Tuttavia, ogni iniziativa in tal senso deve essere supportata da **solide basi scientifiche** ed essere scevra da pregiudizi ideologici. L'eventualità di **stabilire dei limiti massimi per alcuni nutrienti come sale, zucchero e grassi**, ad esempio, non solo non poggia su alcuna solida base scientifica ma, al contrario, danneggerebbe gravemente l'industria alimentare, limiterebbe le scelte dei consumatori e potrebbe portare a tutta una serie di effetti negativi, come ad esempio sulla *shelf life* dei prodotti.

Non si deve, peraltro, dimenticare che la maggior parte delle eccellenze alimentari del Made in Italy sono spesso codificate da ricette bloccate e le iniziative di **riformulazione** e/o il rispetto di limiti massimi per determinati nutrienti sarebbero addirittura in contrasto con le normative vigenti in Italia e in UE.

Anche **il tema dei profili nutrizionali è molto controverso** sia a livello di posizioni dei singoli Stati che all'interno dell'Unione basti ricordare che, nel 2016, lo stesso Parlamento Europeo ha bocciato l'iniziativa di definizione di tali profili che, infatti, hanno dei limiti scientifici intrinseci riconosciuti dalla stessa EFSA² e possono configurarsi come vere e proprie barriere al mercato ma, soprattutto, mettono in discussione il principio per il quale ogni Stato Membro ha il diritto di scegliere le proprie politiche in ambito di salute.

Inoltre, va sottolineato che un sistema di soglie relativo a specifici nutrienti, quali grassi, zuccheri e sale, potrebbe comportare una **spaccatura nel mercato tra alimenti a cui è permesso o meno di riportare claims** nutrizionali e sulla salute. Si produrrebbe la paradossale situazione per la quale i prodotti tradizionalmente tutelati da normative nazionali e comunitarie, in cui si stabiliscono determinati tenori di nutrienti a tutela della tradizione e dei consumatori, si troverebbero in una situazione di netto svantaggio rispetto a quei prodotti, una volta chiamati "surrogati" o di "imitazione", che liberi da vincoli normativi potrebbero più facilmente riformulare la propria ingredientistica ottenendo la possibilità di riportare *claims* nutrizionali e sulla salute apparendo così, nei confronti dei consumatori, più attrattivi dei prodotti tradizionali. Infine, i profili nutrizionali, qualora adottati a livello comunitario potrebbero essere utilizzati per determinare in maniera ingiustificata **tasse o limitazioni sulla pubblicità** accentuando il carattere discriminatorio e penalizzante del sistema.

SÌ AD ARMONIZZAZIONE E EDUCAZIONE DEL CONSUMATORE, NO ETICETTATURA FOP DIRETTIVA

Peraltro, le summenzionate iniziative di riformulazione, definizione di limiti massimi e profili nutrizionali potrebbero combinarsi - con esiti lontanissimi dai nostri auspici- con un altro proposito della Commissione ovvero quello di introdurre un'**eticettatura nutrizionale fronte pacco (FOP) obbligatoria e armonizzata a**

1 Dal 2005 ad oggi, l'industria alimentare italiana, a seguito della sottoscrizione di specifici Protocolli con le Amministrazioni, ha immesso sul mercato oltre 4000 tra prodotti "riformulati" e nuovi e ne ha ri-porzionati oltre 3.500, riducendone quantità unitaria e densità energetica. Nel complesso, ammontano a quasi 1 miliardo di euro le risorse investite dall'industria degli alimenti e delle bevande in educazione alimentare, riformulazione e porzionamento dei prodotti, promozione dell'attività fisica, etichettatura nutrizionale, marketing e commercializzazione degli alimenti, prevenzione dei comportamenti a rischio.

2 nel documento "Opinion on the setting of nutrient profiles for foods bearing nutrition and health claims pursuant to Article 4 of the Regulation (EC) No 1924/2006" pubblicato nel 2008, l'Agenzia Europea per la sicurezza alimentare (EFSA) afferma che "The Panel recognises the scientific limitations intrinsic in the use of nutrient profiles to classify foods as eligible to bear claims (...) There is an inherent difficulty in seeking to apply to individual food products nutrient intake recommendations that are established for the overall diet".



FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

livello europeo e questo perché sistemi FOP semplicistici e discriminatori come il Nutriscore francese hanno alla base proprio tali profili.

La discussione sui profili nutrizionali, dunque, potrebbe diventare un cavallo di Troia per spingere e orientare il dibattito verso il Nutriscore, schema discriminatorio che penalizzerebbe le eccellenze del Made in Italy.

Restando in tema di etichettatura fronte pacco siamo, invece, lieti che la Commissione abbia intenzione di **superare l'attuale frammentazione del mercato unico a favore di un sistema armonizzato**. Auspichiamo tuttavia che la discussione su tale proposta sia **convinta e partecipata da tutti gli Stati membri**; coinvolga il **maggior numero di stakeholder**; poggi su **solide basi scientifiche**; tenga in debita considerazione lo **schema NutrInform** raccomandato dal Governo italiano e supportato da tutta la filiera agroalimentare.

Pertanto Federalimentare è a favore di uno schema che sia aderente alle prescrizioni del Reg. 1169/2011 e quindi volontario e non obbligatorio, informativo e non discriminatorio (ovvero che non giudichi con punteggi o colori), non direttivo (ovvero che non orienti le scelte dei consumatori) ma che aiuti i consumatori a seguire diete sane, varie ed equilibrate fornendo chiare informazioni sui principali nutrienti contenuti in una porzione di prodotto". Accogliamo, perciò con grande soddisfazione il lavoro che il governo italiano sta svolgendo per la costruzione di un'alleanza con altri Stati membri per affermare un sistema che sia coerente con la legislazione europea, che abbia a cuore la reale tutela dei consumatori, che sia informativo e non semplicistico.

Sempre in tema di etichettatura, la Commissione valuterà la possibilità di proporre l'estensione a determinati prodotti dell'**obbligo dell'indicazione di origine o di provenienza**. Federalimentare sostiene da sempre la necessità di una informazione trasparente, chiara, completa e rilevante che vada incontro alle aspettative del consumatore, nostro principale azionista, e che sia in grado di metterlo nelle condizioni di fare scelte consapevoli. L'importante è che le **regole siano armonizzate a livello europeo** di modo che tutti gli operatori competano ad armi pari, che siano evitate normative nazionali non conciliabili né tra loro, né con la normativa europea (rendendo così impossibile ad esempio l'utilizzo di etichette multilingua) e che non si confonda l'origine di una materia prima con la sua qualità e la sua sicurezza: l'industria alimentare italiana, infatti, è da sempre attenta ad entrambe queste caratteristiche e le assicura tanto sulla materia prima italiana quanto su quella estera. Plaudiamo, dunque, alla volontà di portare il dibattito a livello europeo per una soluzione che tuteli il mercato unico.

Altro aspetto a cui guardiamo con attenzione è la creazione di un **quadro per l'etichettatura di sostenibilità** che contempli gli aspetti nutrizionali, climatici, ambientali e sociali dei prodotti alimentari. Un'iniziativa di ampio respiro che ci auguriamo venga perseguita assicurando **coerenza, consistenza e solidità scientifica** delle proposte cercando di **evitare sovraccarico informativo** che può generare confusione nei consumatori.

Infine, ma non in ultimo, non possiamo non osservare che in tale combinato disposto di norme, è stato totalmente ignorato un elemento fondamentale ovvero la necessità di educare il consumatore affinché possa operare scelte alimentari e ambientali responsabili. Nella strategia, infatti, non si rinviene **nessun rimando al ruolo centrale giocato dall'educazione pubblica e dalle campagne di sensibilizzazione dei consumatori ribaltando solo sull'industria una serie di oneri informativi** tanto costosi quanto inutili, dato che le Istituzioni in nessun modo forniscono alla generalità dei consumatori le conoscenze e le competenze necessarie a valutare e utilizzare correttamente l'informazione fornita dall'industria e così perdendo di vista il vero scopo delle misure ovvero quelle di avere consumatori davvero consapevoli, parte attiva nel processo di transizione verso un'Europa più sostenibile.



FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

ECONOMIA CIRCOLARE E IMBALLAGGI: SÌ A NUOVI IMPEGNI MA SOSTEGNO NEGLI INVESTIMENTI

La strategia, poi, è orientata alla promozione di **modelli di economia circolare** e **soluzioni di imballaggio più sostenibili** dal punto di vista ambientale. Sono attesi, ad esempio, impegni per **l'applicazione del nuovo CEAP** (Piano d'azione per l'economia circolare) e la **revisione della direttiva dei materiali a contatto con gli alimenti**.

Sul punto ci preme ricordare che l'industria alimentare italiana dedica da anni ingenti risorse in questa direzione riuscendo, tra le altre cose, a **valorizzare al massimo la materia prima agricola** - principale input dei processi industriali alimentari – in tutte le sue componenti di utilità, compresi sottoprodotti e residui (si pensi ad esempio al servizio reso in questo senso dal settore zootecnico e della mangimistica).

Sul fronte dell'uso efficiente degli input di base l'Industria alimentare si caratterizza per un impatto energetico relativamente basso. Negli ultimi 20 anni ha ridotto del 30% i consumi finali di energia, del 30% le emissioni di gas serra e del 25% l'intensità delle emissioni di CO₂. Sul fronte dei consumi idrici l'Industria alimentare impiega una quantità di acqua tra l'1 e l'1,8% dei consumi idrici dell'UE, con innovazioni di processo continue in direzione di una progressiva sensibile riduzione delle quantità utilizzate. Esperienze eccellenti di importanti aziende alimentari italiane documentano, nello stesso arco di tempo, risparmi di acqua anche del 60%-70% (per tonnellata di prodotto) e del 40-50% in valori assoluti (la razionalizzazione dei consumi si confronta comunque con una crescita dei volumi produttivi).

Inoltre, molto è stato fatto anche in ottica di **prevenzione e riduzione dell'impatto ambientale del packaging**. **L'industria alimentare, infatti**, negli ultimi dieci anni, ha ridotto, per alcune tipologie di imballaggi, la plastica del 30/40%, l'alluminio del 30%, il vetro fino al 60% mentre per il cartone, la proporzione di materiale rinnovabile e riciclato raggiunge oggi il 73%³. In Italia, la positiva esperienza del sistema consortile facente capo al CONAI, al quale partecipa attivamente il sistema alimentare ha permesso, grazie al suo modello efficace di gestione, di raggiungere e, in alcuni casi, già di superare i target fissati dall'UE per diversi materiali, **nonostante un contesto caratterizzato storicamente da dotazione impiantistica carente**. Nello specifico: la percentuale dei volumi di imballaggi riciclati immessi in consumo per essere riutilizzati vede per l'acciaio il 78,6 % (contro il 70% del target UE al 2025), per l'alluminio l'80,2% (contro il 50%), per la carta l'81,1% (contro il 75%), per il legno il 63,4 % (contro il 25%), la plastica il 44,5% (contro il 50%) e per il vetro il 76,3% (contro il 70% del target UE al 2025).

Va, però, tenuto a mente che la trasformazione di alcune strutture produttive in chiave di economia circolare comporta investimenti nonché ingenti costi non sempre accompagnati da ricavi o risparmi sui costi di produzione.

Si tratta quindi di un processo di transizione che richiede tempo e che per realizzarsi ha bisogno di **solide politiche di sostegno a maggior ragione nella situazione attuale post emergenza da pandemia** in cui l'attenzione delle aziende, più che verso nuovi investimenti, è orientata alla ripresa economica se non alla sopravvivenza.

³ Fonti: Environmental Sustainability Vision towards 2030 - FoodDrinkEurope 2012; Conai: Dossier prevenzione 2010; Dossier Prevenzione 2013 su studio Althesis



FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

Sempre sul tema delle risorse, poi, si gioca anche il capitolo relativo a **ricerca, sviluppo e innovazione** senza i quali non è possibile pensare di attuare la transizione. La strategia riconosce questa esigenza e, lodevolmente, già prefigura una serie di misure. Chiaramente, sarà fondamentale la loro implementazione e, soprattutto, andrà compreso quante di queste risorse potranno essere usufruite anche dall'industria alimentare; se effettivamente verrà aumentata, agevolata e semplificata la partecipazione delle imprese ai programmi europei di cofinanziamento (come InvestEU, Horizon Europe ecc.) e, in ultimo ma non per ultimo, come i progetti si coniugheranno nei fatti con le esigenze della ripresa economica.

Infine, non possiamo non citare il tema della **riduzione degli sprechi alimentari**. L'uso sostenibile delle risorse, infatti, caratterizza storicamente la tradizione dell'industria alimentare italiana basti pensare che, in un'ottica di filiera, la trasformazione alimentare è responsabile del 3%, mentre il settore primario incide per il 37%, quello della distribuzione per il 13%, la ristorazione per il 4% e, infine, il consumo domestico è responsabile del 43% degli sprechi⁴. Non solo, l'impegno dell'Industria mira a prevenire lo spreco ancora prima che si realizzi (attraverso riporzionamento; packaging evoluti che prolungano la shelf-life, prodotti ad alto servizio aggiunto che minimizzano le manipolazioni domestiche e le occasioni di spreco e ulteriori informazioni per la corretta preparazione e conservazione degli alimenti). Siamo, pertanto, pronti a fornire il nostro contributo alla Commissione che, anche su questo fronte, si prefigge ambiziosi obiettivi. Saremo lieti di condividere le nostre buone pratiche nonché di proseguire il nostro impegno a patto che sia richiesto uno sforzo congiunto a tutti gli attori della filiera (settore primario, industria di trasformazione, GDO, canale Ho.re.ca e consumatori). Troviamo **importante l'azione di coordinamento che intende fare la Commissione a livello UE nonché l'utilizzo della nuova metodologia di misurazione dei rifiuti alimentari purché però questo non comporti oneri aggiuntivi per le imprese e a patto che si favoriscano iniziative di formazione degli operatori agroalimentare** su cui peserà l'onere del monitoraggio.

4 Fonte: Dar da mangiare agli affamati: Le eccedenze alimentari come opportunità (P. Garrone, M. Melacini, A. Perego, 2016)