

XVIII LEGISLATURA

**CAMERA DEI DEPUTATI
XIII COMMISSIONE AGRICOLTURA**

AUDIZIONI INFORMALI

Nell'ambito della discussione congiunta delle risoluzioni 7-00728 Cenni e 7-00750 Ciaburro, concernenti "Interventi per contrastare lo spreco alimentare, con specifico riguardo alla filiera ortofrutticola"

DOCUMENTI DEPOSITATI

Martedì 7 dicembre 2021

EcorNaturaSi

pag. 1

**Dossier sul progetto antispreco CosìPerNatura
a cura di EcorNaturaSì S.p.A.**

Indice

1. Position Paper di EcorNaturaSì contro lo spreco alimentare	pag. 2
2. Il ruolo di EcorNaturaSì	pag. 4
3. I prodotti biologici sotto il profilo giuridico	pag. 5
4. Le norme di commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli	pag. 6
5. I “Cosìpernatura”: marchio e applicazioni pratiche	pag. 12
6. Green Deal e farm to fork	pag. 14
7. La proposta di EcorNaturaSì: la esenzione del biologico	pag. 18
8. Aggiornamento al 30 novembre 2021	pag. 19

Allegati:

Regolamento UE 543 del 2011

Regolamento UE 1333 del 2011

Regolamento UE 2019/428

Regolamento UE 2021/1890

Comunicazione 'farm to fork'

Giugno 2020

(Prima revisione Dicembre 2021)

EcorNaturaSì Spa

Prodotti Biologici e biodinamici

Via palù 23, 31020 San Vendemiano Treviso

1. Position Paper di EcorNaturaSì contro lo spreco alimentare

(Sintesi preliminare)

EcorNaturaSì è una azienda leader in Italia da decenni impegnata per creare valore nella filiera del biologico e dei prodotti biodinamici, essendo convinta della connessione tra la tutela della natura e la salute delle persone. Nel dicembre 2019 la Presidente della Commissione UE ha presentato il, c.d Green Deal, il quale è un programma di iniziative che hanno come obiettivo la crescita sostenibile e inclusiva per migliorare la salute e la qualità della vita e prendersi anche cura della natura. Successivamente la Commissione UE il 20 maggio ha pubblicato la comunicazione sulla strategia “farm to fork” per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell’ambiente.

In questo contesto EcorNaturaSì nell’ambito di un ampio progetto che comprende anche la riduzione della plastica a favore del riciclo, ha promosso una iniziativa di grande portata sotto il marchio “Cosìpernatura”: si tratta infatti di perseguire insieme la lotta allo spreco alimentare e la sostenibilità ambientale nel rispetto della sicurezza alimentare.

Nell’Unione Europea i consumatori hanno un elevato livello di consapevolezza sui temi della sicurezza degli alimenti con particolare riferimento ai pesticidi, agli inquinanti ambientali e agli additivi alimentari (indagine speciale Eurobarometro aprile 2019 “Food Safety in the UE”).

Inoltre lungo tutta la catena di produzione, distribuzione e consumo lo spreco alimentare ci costa complessivamente circa l’1% del Pil nazionale, con una stima che oscilla tra i 12 e i 16 miliardi di euro. In Italia e nel resto d’Europa il 21% dello spreco di frutta e verdura, secondo i dati Fao, avviene direttamente nei campi. Alimenti che vengono scartati, lasciati sui terreni o utilizzati per fare compost, spesso a causa di imperfezioni, di mancata adesione agli standard che uniformano i prodotti a fini commerciali ma che, proprio per questo contrastano con la diversità e variabilità tipica della natura.

Nella sostanza non si è contrastata la tendenza del consumatore a privilegiare una qualità estetica del prodotto che necessita inevitabilmente di procedimenti industriali per garantire lo standard. Non si deve neppure sottovalutare l’effetto sul prezzo in quanto la omogeneità della forma e della dimensione dei prodotti agricoli fa alzare, per lo scarto, il prezzo al consumatore e riduce il reddito dell’agricoltore.

È proprio per sfidare questo modello che EcorNaturaSì ha lanciato una iniziativa destinata a ridurre fortemente lo spreco di cibo nei campi. L'azienda del biologico ha deciso di mettere a disposizione dei clienti i Cosìpernatura, prodotti imperfetti esteticamente, solo un po' più grandi o un po' più piccoli o semplicemente dalla forma insolita.

L'obiettivo finale è quindi di ottenere la esenzione dalla applicazione delle norme di commercializzazione specifiche per i prodotti ortofrutticoli biologici e ciò è del tutto coerente con le caratteristiche della produzione biologica che si differenzia da quella ordinaria per l'utilizzo di un metodo di coltivazione che, a cominciare dalla esclusione dei pesticidi, impedisce e comunque ostacola la standardizzazione, si potrebbe dire, per sua natura.

.....

2. Il ruolo di EcorNaturaSì

Le origini

Nata da un'esperienza di trent'anni nel mondo dell'agricoltura biologica l'azienda è conosciuta a livello nazionale attraverso i propri marchi e le numerose attività a favore del biologico e dell'agricoltura. L'azienda favorisce lo sviluppo dell'agricoltura biologica, intesa come metodo agricolo che nutre il terreno, tutela l'ambiente e la biodiversità, e assicura lavoro anche ai piccoli produttori, offrendo prodotti di qualità per il benessere dell'uomo.

L'attività

EcorNaturaSì è impegnata nel settore biologico dalla produzione al rapporto con il cliente. Il gruppo si è specializzato nell'intero processo produttivo e distributivo e rifornisce capillarmente 500 punti vendita specializzati in tutte le regioni d'Italia. L'azienda costruisce con i produttori e i fornitori un percorso all'insegna della conoscenza e della collaborazione, instaurando rapporti di partnership duraturi e puntando ad una sempre maggiore trasparenza e sicurezza verso i propri clienti e consumatori.

Il sostegno all'agricoltura

Sono **7.000** gli ettari di ecosistema agricolo controllati dall'azienda. Si tratta di circa **300 aziende agricole biodinamiche e biologiche** indipendenti, di cui **un terzo ortofrutticole**. EcorNaturaSì, grazie ad un team composto di **10 agronomi e 16 addetti all'Ufficio Assicurazione Qualità**, supporta i produttori nelle varie fasi della coltivazione e della trasformazione. Si impegna inoltre ad acquistare i prodotti ad un prezzo che remunererà adeguatamente il lavoro degli agricoltori e la qualità dei loro prodotti.

EcorNaturaSì inoltre mette a disposizione delle aziende agricole un **disciplinare chiamato Le Terre di Ecor**. L'obiettivo è riunire agricoltori che operano nel rispetto della fertilità della terra e che credono in una sana relazione sociale ed economica.

Le aziende che adottano il disciplinare si impegnano a:

- coltivare prodotti biodinamici e biologici e rendere disponibile un cibo di qualità
- migliorare la fertilità del suolo
- utilizzare compost, sovesci e lunghe rotazioni
- tutelare e incrementare la biodiversità ambientale e agricola
- rispettare il benessere degli animali
- promuovere adeguate condizioni di lavoro in azienda

La distribuzione

EcorNaturaSì garantisce una distribuzione dei prodotti biologici capillare, sia freschi che confezionati. I principali centri logistici si trovano in **Veneto** con il polo di San Vendemiano (TV) e in **Emilia** con il polo di Interporto, che è anche sede di BioToBio di cui il gruppo detiene la maggioranza delle quote.

Il retail

Le proposte commerciali dell'azienda hanno un obiettivo comune: offrire ai consumatori la possibilità di acquistare prodotti biologici in una rete di punti vendita dove è possibile condividere esperienze, competenze e buone pratiche, per un'alimentazione sana e sostenibile per la natura.

NaturaSi è il brand fondato a Verona nel 1992. Ad oggi conta oltre **320 negozi biologici**, parte in franchising e parte a gestione diretta. Presente nelle maggiori città, con superfici dai 300 mq in su, propone soluzioni di affiliazione “chiavi in mano”.

Dati aziendali

Fatturato consolidato del gruppo 2020: € 471 milioni di euro

Dipendenti del gruppo a fine 2020: oltre 1600

Sede legale, commerciale e logistica: Via Palù 23, S.Vendemiano (TV)

Sede logistica: Interporto Bologna, via Santa Maria in Duno, Blocco 10.1. Bentivoglio (BO)

3. I prodotti biologici sotto il profilo giuridico

La disciplina della produzione biologica è principalmente di derivazione comunitaria e in minor parte, di derivazione nazionale.

Dal 1 gennaio 2021 sarà applicabile il Reg. 848/18. Tuttavia, la norma di riferimento è data dal Reg 834/07 e dal Reg 889/08 applicativo e ss.m., nonché dal Reg 1235/08 e ss.m. che disciplina l'importazione da paesi terzi di prodotti bio.

A questa normativa, si affianca una legislazione nazionale, tra cui, il DM 6793 del 18.7.18 che contiene disposizioni attuative dei Reg 834/07 e 889/08 e che ha abrogato il precedente DM18354/2009.

Il Reg 848/18 definisce- analogamente a quanto già previsto nel Reg 834/07- la produzione biologica come “...*un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione alimentare basato sull'interazione tra le migliori prassi in materia di ambiente ed azione per il clima, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali e l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e norme rigorose di produzione confacenti alle preferenze di un numero crescente di consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. La produzione biologica esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo, da un lato, a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici da parte dei consumatori e, dall'altro, fornendo al pubblico beni che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.*” (cons.1 Reg 848/18).

La produzione biologica è, così come ha ribadito anche di recente la Commissione UE, un regime di qualità dei prodotti agricoli, che concorre alla tutela ambientale e ad un sistema di agricoltura sostenibile che si propone obiettivi quali il rispetto dei cicli naturali ed un impiego responsabile delle risorse anche attraverso la rotazione delle culture, la concimazione dei terreni con fertilizzanti naturali (es. letame), anziché chimici e di sintesi, nonché la lotta ai parassiti con sostanze naturali di

origine vegetale o minerale espressamente autorizzate dalla normativa comunitaria, il divieto di OGM.

La normativa comunitaria ha previsto un sistema di verifiche e controlli in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione. A tal fine, tutte le attività degli operatori (salvo alcune ristrette deroghe) sono soggette ad un sistema di notifica e di certificazione che consentono di individuare tutti gli operatori che rispettano le norme sul bio, ivi compresi gli OSA che commercializzano prodotti on line (così come ribadito dalla Corte di Giustizia). Si è invero ritenuta esclusa dal sistema di controllo unicamente la vendita diretta al consumatore o utilizzatore finale, per tale intendendosi solo quella vendita di prodotti preimballati che “... avvenga in presenza, contemporaneamente, dell’operatore o del suo personale addetto alla vendita e del consumatore finale”. La vendita di prodotti sfusi invece, come noto, impone sempre l’assoggettamento al sistema di controllo dell’OSA.

Nell’ambito dell’agricoltura biologica è nata e si è affermata negli anni l’agricoltura biodinamica. Nata formalmente negli anni ’20 quale indicazione agli agricoltori che chiedevano aiuto per risolvere nuovi problemi di degenerazione delle loro colture causati dall’uso dei prodotti chimici nella concimazione e nella difesa delle piante, è divenuta oggi un sistema di produzione che vede al centro l’agricoltore e l’azienda agricola.

L’etichettatura dei prodotti biologici mira a tutelare da una parte gli operatori – onde consentire una immediata identificabilità sul mercato - dall’altra i consumatori che devono essere messi in condizione di compiere scelte informate.

Sono altresì previste regole per l’etichettatura degli alimenti trasformati che possono essere etichettati come biologici solo quando tutti o quasi tutti gli ingredienti di origine agricola siano biologici.

4. Le norme di commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli

4.1. quadro generale

Con il regolamento (CE) 1234/2007 è stata istituita una organizzazione comune dei mercati agricoli che disciplina anche i settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati. L’art.113 bis stabiliva che per i prodotti ortofrutticoli freschi, per poter essere commercializzati, devono essere di qualità sana, leale e mercantile e deve essere indicato il paese di origine. In particolare le norme di commercializzazione possono riguardare la qualità, la classificazione, il peso, la calibrazione, il condizionamento, l’imballaggio, il magazzinaggio, il trasporto, la presentazione, la commercializzazione, l’origine e la etichettatura

Nel regolamento di esecuzione (UE) 543/2011, siccome modificato dal reg. (UE) 2019/428, è stata data esecuzione a quanto sopra esposto con la emanazione di norme di commercializzazione (**All. 1**). Sono inoltre state emanate norme specifiche per la commercializzazione delle banane con il regolamento di esecuzione (UE) 1333/2011 (**All. 2**)

4.2. norme di commercializzazione specifiche

Le norme di commercializzazione specifiche figurano nella parte B dell'Allegato I del reg. 543/2011 e riguardano i seguenti prodotti:

- Mele
- Agrumi
- Kiwi
- Lattughe, indivie ricce e scarole
- Pesche e nettarine
- Pere
- Fragole
- Peperoni dolci
- Uve da tavola
- Pomodori

In queste schede oltre a qualificare la varietà e le categorie ed introdurre le tolleranze, vi sono anche disposizioni inerenti la qualità che non si limitano solo alla calibrazione.

Ad esempio nel caso dei kiwi, essi devono essere

- interi (ma senza peduncolo);
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di parassiti;
- esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- ben formati; sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato dei kiwi devono essere tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse

- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

I kiwi devono avere un grado di sviluppo e di maturazione sufficiente.

Per rispettare questa disposizione, i frutti devono avere raggiunto un grado di maturazione minimo pari a 6,2° Brix o corrispondente ad un tenore medio di sostanza secca del 15 % nella fase di condizionamento, in modo da permettere loro di raggiungere 9,5° Brix al momento di entrare nella catena di distribuzione.

Il calibro è determinato dal peso del frutto.

Il peso minimo è di 90 g per la categoria «extra», di 70 g per la categoria I e di 65 g per la categoria II.

Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

- 10 g per i frutti di peso inferiore a 85 g,
- 15 g per i frutti di peso compreso tra 85 e 120 g,
- 20 g per i frutti di peso compreso tra 120 e 150 g,
- 40 g per i frutti di peso pari o superiore a 150 g.

4.3 norme di commercializzazione generali

Le norme di commercializzazione generale si applicano agli ortofrutticoli cui non si applica una norma di commercializzazione specifica.

Il criterio generale cui devono rispondere gli ortofrutticoli non sottoposti a norme specifiche è, in base al citato art. 113 reg. 1234 /2007, la qualità sana leale e mercantile.

Questo criterio è stato dettagliato nella parte A dell'allegato I del re. 543/2011, in base al quale, tenuto conto delle tolleranze ammesse, i prodotti devono essere:

Caratteristiche minime di qualità

- interi;
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Caratteristiche minime di maturazione

I prodotti devono essere sufficientemente, ma non eccessivamente, sviluppati e i frutti devono avere un grado di maturazione sufficiente, ma non eccessivo.

Lo stato di sviluppo e di maturazione dei prodotti devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

Tolleranza

In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10 % in numero o in peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.

4.4. le esenzioni e deroghe alle norme di commercializzazione

1. In base all'art. 4 reg. (UE) 543/2011 non sono soggetti all'obbligo di conformità alle norme di commercializzazione:

- a) a condizione che siano chiaramente contrassegnati con la dicitura «destinati alla trasformazione» o «destinati all'alimentazione animale» o qualsiasi altra dicitura equivalente, i prodotti
 - i) destinati alla trasformazione industriale, o
 - ii) destinati all'alimentazione animale o ad altri usi non alimentari;
- b) i prodotti che il produttore cede, nella propria azienda, al consumatore per il fabbisogno personale di quest'ultimo;
- c) i prodotti riconosciuti mediante decisione della Commissione, adottata su richiesta di uno Stato membro secondo la procedura di cui all'articolo 195, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007, come prodotti di una data regione venduti al dettaglio in tale regione per soddisfare un consumo locale tradizionale notorio;
- d) i prodotti che sono stati sottoposti a operazioni di mondatura o taglio che li hanno resi «pronti al consumo» o «pronti da cucinare»;
- e) i prodotti commercializzati come germogli commestibili, dopo la germinazione di semi di piante classificate come ortofrutticoli ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 1, lettera i), e dell'allegato I, parte IX, del regolamento (CE) n. 1234/2007.

2. In deroga all'articolo 113 bis, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, non sono soggetti all'obbligo di conformità alle norme di commercializzazione all'interno di una data regione di produzione:

- a) i prodotti venduti o consegnati dal produttore a centri di condizionamento e di imballaggio o a centri di deposito, oppure avviati dall'azienda del produttore verso tali centri e
- b) i prodotti avviati da centri di deposito verso centri di condizionamento e di imballaggio.

3. In deroga all'articolo 113 bis, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, gli Stati membri possono esentare dall'obbligo di conformità alle norme di commercializzazione specifiche i prodotti presentati per la vendita al dettaglio al consumatore per il fabbisogno personale di quest'ultimo ed etichettati con la dicitura «prodotti destinati alla trasformazione» o qualsiasi altra dicitura equivalente e destinati alla trasformazione, diversi da quelli di cui al paragrafo 1, lettera a), punto i), del presente articolo.

4. In deroga all'articolo 113 bis, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, gli Stati membri possono esentare dall'obbligo di conformità alle norme di commercializzazione i prodotti venduti direttamente dal produttore al consumatore per il fabbisogno personale di quest'ultimo su mercati riservati esclusivamente ai produttori di una data zona di produzione definita dagli Stati membri.

5. In deroga all'articolo 113 bis, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007 per quanto riguarda le norme di commercializzazione specifiche, gli ortofrutticoli che non appartengono alla categoria «Extra» possono presentare, nelle fasi successive alla spedizione, una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore e un lieve deterioramento dovuto al loro sviluppo e alla loro deperibilità.

6. In deroga all'articolo 113 bis, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, non sono soggetti all'obbligo di conformità alla norma di commercializzazione generale:

- a) i funghi non di coltivazione di cui al codice NC 0709 59;
- b) i capperi di cui al codice NC 0709 90 40;
- c) le mandorle amare di cui al codice NC 0802 11 10;
- d) le mandorle sgusciate di cui al codice NC 0802 12;
- e) le nocciole sgusciate di cui al codice NC 0802 22;
- f) le noci comuni sgusciate di cui al codice NC 0802 32;
- g) i pinoli o semi del pino domestico di cui al codice NC 0802 90 50;

- h) i pistacchi di cui al codice NC 0802 50 00;
- i) le noci macadamia di cui al codice NC 0802 60 00;
- j) le noci di pecàn di cui al codice ex NC 0802 90 20;
- k) altre frutta a guscio di cui al codice NC 0802 90 85;
- l) le banane da cuocere essiccate di cui al codice NC 0803 00 90;
- m) gli agrumi secchi di cui al codice NC 0805;
- n) i miscugli di noci tropicali di cui al codice NC 0813 50 31;
- o) i miscugli di altre frutta a guscio di cui al codice NC 0813 50 39;
- p) lo zafferano di cui al codice NC 0910 20

5. I prodotti e le applicazioni grafiche del progetto

I prodotti



Il Marchio



Un esempio di locandina in negozio



6. Green Deal e farm to fork

Nel dicembre 2020 la Unione Europea ha promosso il c.d Green New Deal e il 20 maggio la Commissione ha pubblicato la comunicazione “farm to fork” per una strategia corretta, sicura e eco sostenibile della filiera agroalimentare (**all.3**). In particolare queste sono le premesse:

“Il Green Deal europeo illustra le modalità per rendere l'Europa il primo continente a impatto climatico zero entro il 2050 definendo una nuova strategia di crescita sostenibile e inclusiva per stimolare l'economia, migliorare la salute e la qualità della vita delle persone, prendersi cura della natura e non lasciare indietro nessuno.

La strategia "Dal produttore al consumatore", al centro del Green Deal, affronta in modo globale le sfide poste dal conseguimento di sistemi alimentari sostenibili, riconoscendo i legami inscindibili tra persone sane, società sane e un pianeta sano.

La strategia è inoltre un elemento centrale dell'agenda della Commissione per il conseguimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (OSS) delle Nazioni Unite. Tutti i cittadini e gli operatori di tutte le catene del valore, nell'UE e altrove, dovrebbero beneficiare di una transizione giusta, in particolare a seguito della pandemia di Covid-19 e della recessione economica.

Il passaggio a un sistema alimentare sostenibile può apportare benefici ambientali, sanitari e sociali, offrire vantaggi economici e assicurare che la ripresa dalla crisi ci conduca su un percorso sostenibile¹. Per il successo della ripresa e della transizione è essenziale garantire una sussistenza sostenibile ai produttori primari, che sono ancora svantaggiati in termini di reddito².

La pandemia di Covid-19 ha sottolineato l'importanza di un sistema alimentare solido e resiliente che funzioni in qualsiasi circostanza e sia in grado di assicurare ai cittadini un approvvigionamento sufficiente di alimenti a prezzi accessibili. Ci ha inoltre reso estremamente consapevoli delle

¹ A livello mondiale, si stima che sistemi alimentari e agricoli in linea con gli OSS assicurerebbero alimenti nutrienti e a prezzi accessibili a una popolazione mondiale in crescita, contribuirebbero a ripristinare ecosistemi vitali e potrebbero creare nuovo valore economico per oltre 1 800 miliardi di EUR entro il 2030. Fonte: Business & Sustainable Development Commission (2017), *Better business, better world* (Imprese migliori, mondo migliore).

² Ad esempio, l'agricoltore medio dell'UE guadagna attualmente circa la metà del lavoratore medio nell'economia in generale. Fonte: indicatore di contesto della PAC C.26 sul reddito da impresa agricola (https://agridata.ec.europa.eu/Qlik_Downloads/Jobs-Growth-sources.htm).

interrelazioni tra la nostra salute, gli ecosistemi, le catene di approvvigionamento, i modelli di consumo e i limiti del pianeta. È evidente che dobbiamo fare molto di più per mantenere noi stessi e il pianeta in buone condizioni di salute. L'attuale pandemia è solo un esempio: l'aumento della frequenza di siccità, inondazioni, incendi boschivi e nuovi organismi nocivi ci ricorda costantemente che il nostro sistema alimentare è minacciato e deve diventare più sostenibile e resiliente.

La strategia "Dal produttore al consumatore" costituisce un nuovo approccio globale al valore che gli europei attribuiscono alla sostenibilità alimentare. Si tratta di un'opportunità per migliorare gli stili di vita, la salute e l'ambiente.

La creazione di un ambiente alimentare favorevole che agevoli la scelta di regimi alimentari sani e sostenibili andrà a vantaggio della salute e della qualità della vita dei consumatori e ridurrà i costi sanitari per la società.

Le persone prestano un'attenzione sempre maggiore alle questioni ambientali, sanitarie, sociali ed etiche³ e, ora più che mai, ricercano valore negli alimenti. Anche se le società diventano più urbanizzate, le persone vogliono sentirsi più "vicine" agli alimenti che consumano, vogliono che siano freschi e meno lavorati e che provengano da fonti sostenibili. Inoltre le richieste di filiere più corte si sono intensificate durante l'attuale pandemia.

Vi è la necessità di mettere i consumatori nelle condizioni di scegliere alimenti sostenibili: tutti gli attori della filiera alimentare dovrebbero considerarla una loro responsabilità e un'opportunità.

I prodotti alimentari europei costituiscono già uno standard a livello globale, sinonimo di sicurezza, abbondanza, nutrimento e qualità elevata. Questo è il risultato di anni di politiche dell'UE volte a proteggere la salute umana, degli animali e delle piante ed è frutto degli sforzi di agricoltori, pescatori e produttori del settore dell'acquacoltura.

I prodotti alimentari europei dovrebbero ora diventare lo standard globale anche in materia di sostenibilità. La presente strategia mira a ricompensare gli agricoltori, i pescatori e gli altri operatori della filiera alimentare che hanno già compiuto la transizione verso pratiche sostenibili, a consentire la transizione di tutti gli altri e a creare ulteriori opportunità per le loro attività. Il settore agricolo dell'UE è l'unico grande sistema al mondo ad aver ridotto le emissioni di gas a effetto serra

³ Gli europei hanno un elevato livello di consapevolezza dei temi della sicurezza degli alimenti. La maggior parte dei timori segnalati riguarda gli antibiotici, gli ormoni e gli steroidi nelle carni, i pesticidi, gli inquinanti ambientali e gli additivi alimentari. Fonte: indagine speciale Eurobarometro (aprile 2019), Food safety in the EU (Sicurezza degli alimenti nell'UE).

*(del 20 % dal 1990⁴). Tuttavia, anche all'interno dell'UE, questo percorso non è stato lineare né uniforme tra uno Stato membro e l'altro. Inoltre la produzione, la trasformazione, la vendita al dettaglio, l'imballaggio e il trasporto di prodotti alimentari contribuiscono significativamente all'inquinamento dell'aria, del suolo e dell'acqua e alle emissioni di gas a effetto serra, oltre ad avere un profondo impatto sulla biodiversità. Sebbene la transizione dell'UE verso sistemi alimentari sostenibili sia iniziata in molte aree, i sistemi alimentari restano una delle principali cause dei cambiamenti climatici e del degrado ambientale. Vi è l'impellente necessità di **ridurre la dipendenza da pesticidi e antimicrobici, ridurre il ricorso eccessivo ai fertilizzanti, potenziare l'agricoltura biologica, migliorare il benessere degli animali e invertire la perdita di biodiversità**. (Il grassetto è nel testo - ndr)*

La legge sul clima⁵ fissa l'obiettivo di un'Unione climaticamente neutra nel 2050. Entro settembre 2020 la Commissione presenterà un piano degli obiettivi climatici per il 2030, volto a modificare al rialzo l'obiettivo di riduzione delle emissioni di gas a effetto serra portandolo al 50 % o al 55 % rispetto ai livelli del 1990. La strategia "Dal produttore al consumatore" stabilisce un nuovo approccio per garantire che l'agricoltura, la pesca, l'acquacoltura e la catena del valore alimentare contribuiscano adeguatamente a tale processo.

La transizione verso sistemi alimentari sostenibili rappresenta anche un'enorme opportunità economica.

Le aspettative dei cittadini evolvono e innescano un cambiamento significativo nel mercato alimentare. Si tratta di un'opportunità sia per gli agricoltori, i pescatori e i produttori del settore dell'acquacoltura sia per i trasformatori alimentari e i servizi di ristorazione. Questa transizione consentirà loro di fare della sostenibilità il proprio marchio e di garantire il futuro della filiera alimentare dell'UE prima che lo facciano i loro concorrenti esteri. La transizione verso la sostenibilità rappresenta un'opportunità per tutti gli attori della filiera alimentare dell'UE, che possono accaparrarsi il "vantaggio del pioniere".

È chiaro che la transizione non potrà avvenire senza un cambiamento nei regimi alimentari delle persone. Tuttavia nell'UE 33 milioni di persone⁶ non possono permettersi un pasto di qualità ogni due giorni e l'assistenza alimentare è essenziale per parte della popolazione in molti Stati membri.

⁴ Da 543,25 milioni di gigatonnellate di CO₂ equivalente nel 1990 a 438,99 milioni di gigatonnellate nel 2017 (Eurostat).

⁵ Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce il quadro per il conseguimento della neutralità climatica e che modifica il regolamento (UE) 2018/1999 (Legge europea sul clima) [COM(2020)80 final, 2020/0036 (COD)]

⁶ Eurostat, EU SILC (2018), https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/show.do?dataset=ilc_mdcs03&lang=en.

*La sfida dell'insicurezza dell'approvvigionamento alimentare e dell'accessibilità economica degli alimenti rischia di inasprirsi durante una recessione economica: è pertanto essenziale agire per modificare i modelli di consumo e contenere gli sprechi alimentari. Sebbene il 20 % circa degli alimenti prodotti vada **sprecato**⁷, anche l'**obesità** è in aumento. Oltre la metà della popolazione adulta è attualmente in sovrappeso⁸, il che contribuisce a un'elevata prevalenza di patologie legate all'alimentazione (tra cui vari tipi di cancro) e ai relativi costi sanitari. Nel complesso i **regimi alimentari** europei non sono in linea con le raccomandazioni nutrizionali nazionali e nell'attuale "ambiente alimentare"⁹ l'opzione più sana non è sempre quella più facilmente disponibile. Se i regimi alimentari europei fossero conformi alle raccomandazioni nutrizionali, l'impronta ambientale dei sistemi alimentari sarebbe notevolmente ridotta.*"

In particolare quanto alla lotta allo spreco alimentare all'art. 2.5 si legge:

"2.5 ridurre le perdite e gli sprechi alimentari

La lotta contro le perdite e gli sprechi alimentari è fondamentale per conseguire la sostenibilità¹⁰.

La riduzione degli sprechi alimentari comporta risparmi per i consumatori e gli operatori, e il recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari che altrimenti andrebbero sprecate ha un'importante dimensione sociale. Ciò si ricollega inoltre a strategie relative al recupero dei nutrienti e delle materie prime secondarie, alla produzione di mangimi, alla sicurezza degli alimenti, alla biodiversità, alla bioeconomia, alla gestione dei rifiuti e alle energie rinnovabili.

La Commissione si è impegnata a dimezzare lo spreco alimentare pro capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori entro il 2030 (traguardo 3 dell'OSS 12). Utilizzando la nuova metodologia per la misurazione dei rifiuti alimentari¹¹ e i dati che gli Stati membri trasmetteranno

⁷ EU FUSIONS (2016). Estimates of European food waste levels (Stime dei livelli europei di sprechi alimentari).

⁸ Eurostat, Obesity rate by body mass index (Tasso di obesità per indice di massa corporea), https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/sdg_02_10/default/table?lang=en.

⁹ Per "ambiente alimentare" si intende il contesto fisico, economico, politico e socioculturale in cui i consumatori interagiscono con il sistema alimentare per prendere decisioni in merito all'acquisto, alla preparazione e al consumo di alimenti [gruppo di esperti ad alto livello in materia di sicurezza alimentare e nutrizione (2017), Nutrition and food systems (Nutrizione e sistemi alimentari)].

¹⁰ A livello di UE, gli sprechi alimentari (tutte le fasi del ciclo di vita) rappresentano ogni anno almeno 227 milioni di tonnellate di CO₂ equivalente, vale a dire circa il 6 % delle emissioni totali dell'UE nel 2012 [EU FUSIONS (2016), Estimates of European food waste levels].

¹¹ Decisione delegata (UE) 2019/1597 della Commissione, del 3 maggio 2019, che integra la direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda una metodologia comune e requisiti minimi di qualità per la misurazione uniforme dei livelli di rifiuti alimentari (GU L 248 del 27.9.2019, pag. 77).

nel 2022, la Commissione definirà una base di riferimento e proporrà obiettivi giuridicamente vincolanti per ridurre gli sprechi alimentari in tutta l'UE.”

7. La proposta di EcorNaturasì: la esenzione del biologico

EcorNaturaSì con la propria proposta “Cosìper natura” ritiene di concorrere in maniera importante al perseguimento dell’obiettivo primario a livello globale e cioè la sostenibilità.

Si tratta della possibilità di acquisto di prodotti ortofrutticoli che, pur non rispondendo alle norme di commercializzazione specifiche, sono pienamente conformi alle norme di commercializzazione generali e cioè, nella sostanza, prodotti di qualità sana leale e mercantile.

Sono ben note le motivazioni originarie alla base delle norme UE sulla standardizzazione dei prodotti ortofrutticoli, che non possono (e non debbono) essere messe in discussione in questa sede.

EcorNaturasì infatti mette a disposizione la propria esperienza e propone una esenzione ex art. 4 reg. (UE) 543/2011, all’applicazione delle norme di commercializzazione specifica nel settore dei prodotti ortofrutticoli biologici, ferma restando la applicazione delle norme di commercializzazione generali. Come altrettanto noto (e sopra sinteticamente esposto – cfr paragrafo 4 e allegato 1) si tratta di un settore sottoposto ad una normativa UE che impone vincoli stringenti in tutta la filiera anche in termini di controlli e certificazioni.

In definitiva non c’è ragione per escludere dal mercato prodotti pienamente conformi alle norme di sicurezza alimentare (ovvero, nel senso sopra esposto, anche più conformi dei prodotti “normali”), solo perché non rispondenti a tutte le norme di commercializzazione specifiche.

Appare per converso evidente che proprio per la loro caratteristica gli ortofrutticoli biologici “Cosìper natura” si sottraggono alla standardizzazione, specie ove questa riguardi caratteristiche estetiche come dimensioni, struttura e aspetto in genere: la natura stessa lo impone.

Va segnalato peraltro che il citato art. 4, già prevede alcune esenzioni con riferimento (i) ai prodotti ceduti dal produttore al consumatore per il suo fabbisogno personale (e lo Stato italiano è intervenuto per estendere tale esenzione ai mercati) e (ii) ai prodotti destinati alla trasformazione industriale.

In particolare quanto alla destinazione industriale si rileva che questa esenzione, di chiaro favore in ordine al prezzo, porta alla conseguenza che i prodotti finali (utilizzati con frutta non conforme alle norme di commercializzazione specifica) rechino in etichetta l’immagine del frutto nella sua rappresentazione iconografica che esalta al massimo la “normalità”, con evidente lesione delle aspettative (formali) del consumatore (sino ad oggi appunto abituato a privilegiare le caratteristiche estetiche).

Per converso, non sembrano sussistere motivi per non estendere queste esenzioni agli ortofrutticoli biologici.

A ciò si aggiunga che al citato art. 4 è prevista anche la possibilità per gli Stati membri di esentare dalla osservanza delle norme di commercializzazione specifiche, gli ortofrutticoli destinati al consumatore finale per il fabbisogno personale di quest'ultimo etichettati con la dicitura “ prodotti destinati alla trasformazione” (od altra equivalente).

Vi sono invece molti validi motivi per estendere (ferma restando la applicazione delle norme di commercializzazione generali), la esenzione per la applicazione delle norme di commercializzazione specifica, al settore dei prodotti ortofrutticoli biologici (riassuntivamente così indicati):

- lotta allo spreco alimentare
- riduzione dei rifiuti alimentari
- riduzione del prezzo
- riduzione della fase di industrializzazione nella filiera agroalimentare
- ampliamento delle coltivazioni a minor impatto ambientale anche con utilizzo di sementi non ibride e autoctone.

8. Aggiornamento al 30 novembre 2021

8.1 il reg. 428/2019 e il reg. 1890/2021

Da 1/1 /2021 è applicabile il reg. 428/2019 e dal 6/11/2021 è applicabile il reg. 1890/2021 che modificano il reg. 543/2011; le modifiche però riguardano solo gli allegati che dettano le regole di commercializzazione generiche e le norme di commercializzazione specifiche. Resta quindi sempre operativo, tra l'altro, l'art 4.3 del reg. 543/2011 con la possibilità per gli Stati membri di derogare alle norme di commercializzazione specifiche quanto ai prodotti destinati alla vendita al dettaglio al consumatore per il fabbisogno personale di quest'ultimo ed etichettati con la dicitura “prodotti destinati alla trasformazione” o qualsiasi altra dicitura equivalente. (cfr. supra punto 4.4).

Comunque, dall'esame di tali regolamenti si possono ricavare due profili in effetti tra loro contrastanti:

- da un lato all'evidenza si conferma la necessità sistematica di standardizzazione nel settore orto frutta;
- dall'altro si rilevano (lievi) segnali di apertura per la lotta allo spreco:

- Parte A laddove, a livello di norme di commercializzazione generale, si consente in deroga “una lieve riduzione dello stato di freschezza e turgore” e “lievi alterazioni dovute allo sviluppo dei prodotti e alla loro deperibilità”
- Parte B laddove a livello di norme di commercializzazione specifiche, al cap V A (“omogeneità”) si dispone che negli imballaggi “l’omogeneità di calibro non è obbligatoria” (ad es. per le mele).

8.2 Risoluzione del Parlamento UE 20 ottobre 2021

Il 20 ottobre 2021 il Parlamento europeo ha approvato una risoluzione (che non ha carattere legislativo) sulla Strategia Farm to Fork (dal produttore al consumatore). Questa risoluzione fa seguito ad una serie di provvedimenti degli organi UE, in particolare, alla comunicazione della Commissione del 20 maggio 2020 su “una strategia dal produttore al consumatore per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell’ambiente” (COM (2020)0381). Sembra opportuno segnalare che, in via sistematica, il Parlamento europeo ha ritenuto di sottolineare la necessità di maggiore sostenibilità in ogni fase della filiera alimentare e ha ribadito che tutti, dall’agricoltore al consumatore, hanno un ruolo da svolgere (cfr. cons A).