

**COMMISSIONE XIII  
AGRICOLTURA****RESOCONTO STENOGRAFICO****INDAGINE CONOSCITIVA****12.****SEDUTA DI GIOVEDÌ 12 GIUGNO 2014**PRESIDENZA DEL VICEPRESIDENTE **MASSIMO FIORIO****INDICE**

	PAG.
<b>Sulla pubblicità dei lavori:</b>	
Fiorio Massimo, <i>Presidente</i> .....	3
<b>INDAGINE CONOSCITIVA SULLA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI NAZIONALI CON RIFERIMENTO ALL'ESPOSIZIONE UNIVERSALE DI MILANO 2015</b>	
<b>Audizione dei rappresentanti di Federalimentare:</b>	
Fiorio Massimo, <i>Presidente</i> .....	3, 5
Ferrua Magliani Filippo, <i>Presidente di Federalimentare</i> .....	3
<b>ALLEGATO: Documentazione consegnata dai rappresentanti di Federalimentare</b> .....	6

N. B. Sigle dei gruppi parlamentari: Partito Democratico: PD; MoVimento 5 Stelle: M5S; Forza Italia - Il Popolo della Libertà - Berlusconi Presidente: (FI-PdL); Scelta Civica per l'Italia: SCpI; Sinistra Ecologia Libertà: SEL; Nuovo Centrodestra: (NCD); Lega Nord e Autonomie: LNA; Per l'Italia (PI); Fratelli d'Italia-Alleanza Nazionale: (Fdi-AN); Misto: Misto; Misto-MAIE-Movimento Associativo italiani all'estero-Alleanza per l'Italia: Misto-MAIE-ApI; Misto-Centro Democratico: Misto-CD; Misto-Minoranze Linguistiche: Misto-Min.Ling; Misto-Partito Socialista Italiano (PSI) - Liberali per l'Italia (PLI): Misto-PSI-PLI.

PAGINA BIANCA

PRESIDENZA DEL VICEPRESIDENTE  
MASSIMO FIORIO

**La seduta comincia alle 9.15.**

**Sulla pubblicità dei lavori.**

PRESIDENTE. Avverto che la pubblicità dei lavori della seduta odierna sarà assicurata attraverso la trasmissione televisiva sul canale satellitare della Camera dei deputati e la trasmissione diretta sulla *web-tv* della Camera dei deputati.

**Audizione dei rappresentanti  
di Federalimentare.**

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca, nell'ambito dell'indagine conoscitiva sulla valorizzazione delle produzioni agroalimentari nazionali con riferimento all'Esposizione Universale di Milano 2015, l'audizione dei rappresentanti di Federalimentare.

Ringrazio il presidente di Federalimentare Filippo Ferrua Magliani per aver accolto l'invito della Commissione. Il presidente è accompagnato dalla dottoressa Maria Agnese Dau dell'area nutrizione e salute.

Lascio la parola al presidente Ferrua Magliani, al cui intervento potranno far seguito le domande dei colleghi e le repliche.

FILIPPO FERRUA MAGLIANI, *Presidente di Federalimentare*. Sono io che ringrazio lei, presidente, e la Commissione per questa opportunità che ci viene data.

La Federalimentare rappresenta il sistema industriale alimentare italiano, che

si compone di circa 6.500 aziende, sviluppa un fatturato di 132 miliardi, di cui 26 all'esportazione, e dà lavoro a circa 380.000 persone.

Federalimentare ha visto fin dall'inizio l'importanza dell'evento Expo e già nell'ottobre-novembre del 2010 ha firmato un protocollo di collaborazione con la società Expo, finalizzato alla diffusione della conoscenza delle eccellenze alimentari italiane e anche alla conoscenza della corretta alimentazione e della sicurezza alimentare.

Di qui è nato un percorso di avvicinamento all'avvenimento, che ha visto nei primi due anni l'organizzazione di una serie di eventi per la sensibilizzazione sui temi dell'Expo e anche il coinvolgimento del gruppo Giovani imprenditori di Federalimentare, che partecipa a un tavolo Expo Giovani promosso dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, in collaborazione anche con il Ministero dello sviluppo economico e con il Ministero dell'istruzione dell'università e della ricerca, e ha lo scopo di svolgere delle azioni durante la manifestazione in coordinamento con le analoghe associazioni dei giovani, della componente agricola e della componente distributiva.

La Federalimentare — intervengo sinteticamente perché ho lasciato un documento a disposizione della Commissione — ha lavorato, lavora e lavorerà sui temi connessi a questo evento, innanzitutto il tema della corretta alimentazione e dell'informazione al consumatore. Mi riferisco al lavoro che abbiamo fatto, stiamo facendo e faremo ancora di riformulazione dei prodotti, attraverso la riduzione delle porzioni dei prodotti e anche la riduzione degli ingredienti che non sono

allineati con le regole della buona alimentazione (mi riferisco a grassi, sale e zuccheri in particolare).

Abbiamo lavorato sull'etichettatura, anticipando anche obblighi normativi che ci arriveranno dall'Unione europea e che entreranno in vigore nel dicembre di quest'anno e nel dicembre del 2016. Parlo di etichetta nutrizionale e dell'indicazione anche delle corrette dosi giornaliere delle varie componenti.

Inoltre, abbiamo lavorato molto — e di questo siamo molto orgogliosi — sul tema dell'educazione alimentare. Noi riteniamo che l'educazione alimentare, unita a un appropriato stile di vita e all'attività fisica in particolare, sia la risposta vera e concreta al problema dell'obesità.

Sull'educazione alimentare abbiamo fatto degli accordi con il MIUR. L'ultimo, siglato con il Ministro Profumo, ha introdotto la possibilità di inserire nelle scuole una materia interdisciplinare: non ci sono ore dedicate all'educazione alimentare, ma questa viene trasfusa durante le ore dedicate ad altre discipline che vengono studiate a scuola.

Nell'ultimo anno scolastico, quello appena chiuso, abbiamo svolto un progetto di questa natura con l'Osservatorio Giovani Editori, che ha portato a coinvolgere 900 docenti, 1.600 classi, circa 42.000 studenti.

Altro tema importante legato all'Expo è quello della sicurezza alimentare, intesa innanzitutto come sicurezza sul prodotto. A questo riguardo credo si possa dire che l'Italia è al vertice mondiale della sicurezza sui prodotti alimentari. Noi investiamo il 2 per cento del nostro fatturato per questo aspetto.

Parlo anche di sicurezza intesa come disponibilità delle materie prime. Ovviamente noi siamo molto interessati perché, come tutti sapete, in Italia siamo deficitari di numerose materie prime, quindi per noi la possibilità di avere maggiori disponibilità nazionali di queste materie prime è un dato molto importante. Oggi trasformiamo già il 72 per cento delle materie prime agricole nazionali e il resto viene immesso direttamente in consumo, quindi per il resto dobbiamo rivol-

gerci all'estero, con tutte le conseguenze e le polemiche che derivano sul tema del *made in Italy*. Al riguardo vorrei riaffermare la nostra posizione: non è possibile considerare *made in Italy* solo il prodotto che contiene il 100 per cento di materie prime nazionali. Sarebbe un autogol, perché danneggerebbe l'immagine del *made in Italy* verso l'estero.

Sul tema della sostenibilità direi che il nostro sistema vanta dei risultati molto importanti per quanto riguarda sia il risparmio dell'uso dell'acqua potabile sia l'efficienza energetica, la valorizzazione dei sottoprodotti, l'ottimizzazione del *packaging*, il riciclo degli imballaggi. Su tutto questo abbiamo dati molto confortanti. Lo stesso vale per la prevenzione degli sprechi alimentari. Noi partecipiamo alla Consulta del Ministero dell'ambiente: l'obiettivo è quello di realizzare un programma concreto e serio di drastica riduzione degli sprechi di qui al 2015, ovvero all'Expo.

Le eccedenze della fase industriale, secondo studi svolti anche dal Politecnico di Milano, sono pari allo 0,4 per cento. In pratica, la fase industriale è quella dove si spreca di meno.

Concluderei ricordando solo due interventi che faremo in occasione dell'Expo. Noi partecipiamo a un'iniziativa della Confindustria, insieme ad altre associazioni come Federchimica, e realizzeremo nello spazio del Padiglione Italia un evento che ha finalità puramente educative. Si tratta di un evento, organizzato dal Museo della scienza e della tecnica di Milano e rivolto soprattutto ai giovani, alle scuole, finalizzato a illustrare e valorizzare il prodotto alimentare sostenibile.

Un altro intervento, invece, è rivolto più alle aziende. Noi abbiamo pensato che, poiché le grandi aziende sono già tutte presenti all'Expo, con interventi diretti, con padiglioni propri e sponsorizzazioni, le piccole e medie potranno essere presenti inserendosi nel padiglione che stiamo organizzando con la Fiera di Parma, a costi contenuti. Ci sarà una presenza non di prodotto, perché ovviamente non è una fiera e non si possono vendere prodotti, ma di manifestazioni di interesse storico, di marchi, in modo che le aziende potranno farsi conoscere. Siccome

l'evento dura sei mesi, sarà un'occasione importante per queste aziende.

Infine, con la nostra associazione europea FoodDrinkEurope organizzeremo una settimana di eventi. Ogni giorno sarà dedicato a uno dei sottotemi fondamentali dell'Expo. Quindi, la sostenibilità, gli sprechi e gli altri temi avranno una giornata di eventi organizzata da noi e dall'associazione europea.

**PRESIDENTE.** Non essendovi colleghi che chiedono di intervenire, ringrazio i nostri ospiti della presenza e della docu-

mentazione consegnata, di cui autorizzo la pubblicazione in allegato al resoconto stenografico della seduta odierna (*vedi allegato*), e dichiaro conclusa l'audizione.

**La seduta termina alle 9.30.**

---

*IL CONSIGLIERE CAPO DEL SERVIZIO RESOCONTI  
ESTENSORE DEL PROCESSO VERBALE*

**DOTT. VALENTINO FRANCONI**

---

*Licenziato per la stampa  
il 22 settembre 2014.*

---

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO



## FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

**Indagine conoscitiva sulla valorizzazione  
delle produzioni agroalimentari nazionali  
in vista dell'EXPO 2015**  
**Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati**  
**Audizione di Federalimentare (giovedì 12 giugno 2014)**

L'Expo di Milano del 2015 costituirà uno straordinario evento universale, che darà visibilità alla tradizione, alla creatività e all'innovazione nel settore dell'alimentazione, raccogliendo tematiche già sviluppate dalle precedenti edizioni di questa manifestazione e riproponendole alla luce dei nuovi scenari globali, al centro dei quali c'è il tema del diritto a un'alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutto il pianeta. L'Expo 2015 rivestirà un ruolo speciale per il nostro Paese perché il tema su cui è incentrata "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" coinvolge valori a livello individuale e collettivo relativi a un patrimonio di conoscenze, di diritti e doveri legati all'alimentazione e alla sostenibilità dei sistemi alimentari, che hanno un significato particolarmente rilevante per l'Italia, Paese simbolo del *food & drink* di qualità a livello globale e terzo produttore di alimenti dell'Unione europea, che a sua volta si conferma primo produttore ed esportatore mondiale di prodotti alimentari.

I temi sul tappeto sono diversi: dalla scarsità di cibo e acqua potabile in alcune aree del pianeta, agli squilibri nella distribuzione degli alimenti, dall'educazione alimentare, alla prevenzione e alla lotta delle malattie legate a una non corretta alimentazione, fino alle implicazioni in termini di sostenibilità ambientale, economica e sociale, all'integrazione della filiera e all'assetto dei mercati. Tutto ciò, attraverso il coinvolgimento degli Stati, delle comunità produttive di base, degli agricoltori, delle imprese alimentari, della logistica, della distribuzione e della somministrazione, del mondo scientifico e della società civile, con iniziative ricettive, museali, convegnistiche che valorizzino le esperienze, le innovazioni e le tecnologie che generano un prodotto alimentare sano e rispettoso delle risorse ambientali.

### **FEDERALIMENTARE E IL PERCORSO DI AVVICINAMENTO A EXPO 2015**

Nel 2010, con il Protocollo d'Intesa firmato tra Expo S.p.A. e Federalimentare, l'Industria alimentare italiana ha posto le basi per una collaborazione stabile e costruttiva, all'insegna della valorizzazione delle eccellenze produttive italiane e della "diffusione delle conoscenze legate all'alimentazione e alla sicurezza alimentare in una dimensione di condivisione e di apertura" (Cfr. art. 1.2 let. B), nella consapevolezza che la cultura alimentare italiana è un patrimonio da condividere. In attuazione del Protocollo, Federalimentare, insieme alle 16 Associazioni di categoria aderenti, ha fortemente voluto costruire un percorso di avvicinamento all'Expo del 2015 per affrontare il tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" e i suoi sotto-temi:

- 1) scienza e tecnologia per la sicurezza, la qualità alimentare, l'agricoltura e la biodiversità e innovazione della filiera agroalimentare;
- 2) educazione alimentare, stili di vita e cibo come cultura;
- 3) cooperazione e sviluppo nell'alimentazione.

Inoltre il Gruppo dei Giovani Imprenditori di Federalimentare è attivamente coinvolto nel **Tavolo ExpoGiovani**, convocato dal MiPAAF in coordinamento con MiSE e MIUR, nell'ambito del quale si stanno valutando azioni da realizzare nel corso di Expo 2015 in coordinamento e sinergia con le rappresentanze dei Gruppi Giovani di altre Associazioni afferenti al sistema agricolo, alimentare e distributivo.

**CORRETTA ALIMENTAZIONE E INFORMAZIONE AL CONSUMATORE**

L'Industria Alimentare italiana è da sempre al fianco delle Istituzioni nel promuovere stili di vita salutari per contrastare il diffondersi dell'obesità, del sovrappeso e degli stili di vita sedentari. Federalimentare ha infatti aderito alla **"Piattaforma italiana sull'alimentazione, l'attività fisica e il tabagismo"**, istituita dal Ministero della Salute per attuare il Programma pluriennale **"Guadagnare salute: rendere facili le scelte salutari"**, volto a far adottare alla popolazione italiana comportamenti in grado di contrastare l'insorgenza di patologie croniche. Sin dall'avvio del Programma, Federalimentare ne ha pienamente condiviso e promosso le attività, perché convinta dell'importanza dei suoi obiettivi, orientati a modificare i comportamenti non salutari, tenendo conto dei molteplici fattori che li determinano, non solo individuali, ma anche economici, sociali, ambientali e psicologici. Nell'ambito della Piattaforma, l'Industria alimentare ha assunto una serie di impegni mirati sia ad adeguare i propri prodotti alle esigenze di una sana alimentazione (attraverso la **riformulazione di alcuni alimenti**), sia a prestare una maggiore attenzione alla salute nella **divulgazione pubblicitaria**.

- **L'iniziativa di educazione alimentare e di promozione dell'attività fisica** promossa da Federalimentare nasce con l'obiettivo di educare una nuova generazione di cittadini e consumatori a compiere scelte alimentari responsabili, in armonia con le proprie esigenze, anche in vista dell'Expo di Milano 2015. Nel 2012 l'allora Ministro dell'Istruzione Profumo e il Presidente di Federalimentare Ferrua Magliani hanno firmato il terzo Protocollo d'Intesa tra le due Istituzioni in cui viene ribadita la convinzione che l'educazione alimentare, abbinata ad un'adeguata attività fisica, rappresenti l'unica via per combattere il sovrappeso e l'obesità e vengono individuati gli strumenti formativi idonei a raggiungere tale obiettivo nel quadro delle Linee d'indirizzo MIUR "La Scuola italiana per Expo 2015" (corsi di formazione per docenti, *tool* digitali e tecnologici a supporto della didattica, convenzioni di alternanza scuola-lavoro, ricerca tecnologica in campo agroalimentare, fino ad arrivare alle visite didattiche in azienda). Tale Protocollo ha infatti permesso di tenere due edizioni di corsi di formazione per docenti di scuola media inferiore in educazione alimentare (circa 200 docenti all'anno); di realizzare visite didattiche in 52 stabilimenti alimentari coinvolgendo direttamente circa 10.000 studenti grazie all'iniziativa "Apertamente"; di avviare progetti di alternanza scuola-lavoro.

Per l'anno scolastico **2013-2014 Federalimentare inoltre partecipa ad un progetto in collaborazione con l'Osservatorio Permanente Giovani Editori (OPGE)** a cui si sono iscritte su tutto il territorio nazionale ben 1.621 classi, per un totale di 42.146 studenti e 908 docenti. Questa iniziativa si propone di promuovere tra i giovani un'educazione ai corretti stili di vita e alla corretta alimentazione, abbinata a una regolare attività fisica, con l'obiettivo di aiutare i ragazzi ad acquisire maggior consapevolezza alimentare, anche in vista dell'Expo di Milano 2015.

Attualmente Federalimentare partecipa ai lavori del **Comitato MIUR EXPOSCUOLA2015** istituito con Decreto direttoriale MIUR n. 181 del 28.04.14 con compiti di consulenza tecnico scientifica, coordinamento delle iniziative e documentazione inerenti all'evento, nonché di pianificazione di attività didattiche e formative da diffondere nelle Istituzioni Scolastiche di ogni ordine e grado prima, durante e dopo Expo 2015.

Lo svolgimento delle attività del Comitato è affidato a quattro gruppi di lavoro, di cui i primi due vedono la partecipazione attiva di Federalimentare (1. Linee Guida su educazione alimentare; 2. Portale, applicativi, bandi e gemellaggi; 3. Presentazione Expo sul territorio nazionale e conferenze regionali; 4. Presidenza del Consiglio dei Ministri e supporto sul territorio).

- Per l'industria alimentare italiana, offrire alimenti con un profilo nutrizionale sempre più equilibrato è un obiettivo primario. Negli anni, **il settore ha compiuto scelte precise e consapevoli mirate a riformulare e ri-porzionare i prodotti**, fornendo cibi sempre più a misura di salute e di benessere, migliorando e diversificando l'offerta di alimenti per venire incontro alle esigenze del consumatore. Dal 2005 in poi, l'Industria alimentare ha immesso sul mercato oltre 3.500 prodotti riporzionati, riducendone la quantità unitaria e la densità energetica nonché oltre 4.000 tra prodotti "riformulati", nei quali sono stati progressivamente diminuiti o eliminati ingredienti il cui consumo eccessivo non è in linea con una dieta alimentare salutare e bilanciata (ad es., sale, zuccheri, grassi), e nuovi, in linea con gli attuali modelli nutrizionali (fra i prodotti nuovi vanno considerati anche gli alimenti funzionali, che uniscono al valore nutritivo un effetto benefico sull'organismo).
- **Oggi l'etichetta nutrizionale è una realtà per la maggior parte dei prodotti alimentari** immessi sul mercato dall'Industria italiana ed anticipa per molti aspetti le prescrizioni contenute nel nuovo regolamento comunitario sull'etichettatura dei prodotti alimentari - Reg. UE n. 1169/2011 - in applicazione dal 13 dicembre 2014, salvo per la parte relativa all'etichetta nutrizionale, obbligatoria a partire da dicembre 2016. Il consumatore che oggi acquista un prodotto alimentare italiano può leggere in etichetta: almeno 4 elementi (energie, proteine, grassi, carboidrati); valori espressi per 100 grammi e/o per porzione consigliata o per pezzo; un formato tabellare; caratteri leggibili e comunque proporzionati alle dimensioni della confezione. Inoltre - in linea con quanto attuato dall'Industria alimentare europea - il sistema associativo Federalimentare si è impegnato a sollecitare l'adozione sulle confezioni di informazioni aggiuntive, cioè il contributo che una porzione di prodotto fornisce all'assunzione giornaliera di energia, espresso in valore assoluto (kcal) e/o in percentuale rispetto a una Quantità Giornaliera Indicativa (GDA) per un adulto (fissata in 2 mila kcal).
- **L'industria incoraggia l'adozione di pratiche responsabili di pubblicità "onesta, corretta e veritiera"**. A tal fine, promuove la diffusione e l'applicazione di codici di autodisciplina pubblicitaria, approvati a livello nazionale e internazionale, miranti a:
  - ♦ migliorare la qualità dell'informazione pubblicitaria diretta ai consumatori;
  - ♦ ridurre l'impatto della comunicazione commerciale sui consumatori più vulnerabili, in particolare sui bambini, dotati di minore capacità critica;
  - ♦ fornire informazioni specifiche per i consumatori a rischio in quanto portatori di patologie;
  - ♦ eliminare l'uso di espressioni che possano indurre in inganno i consumatori circa eventuali effetti benefici di alcuni alimenti per la salute.

## **SICUREZZA ALIMENTARE, SOSTENIBILITÀ, RICERCA E INNOVAZIONE E FORMAZIONE**

Oltre alla promozione di corretti stili di vita, le priorità dell'Industria alimentare sono strettamente connesse ai temi al centro di Expo 2015.

- La **sicurezza alimentare** è una priorità assoluta dell'Industria alimentare sia dal punto di vista igienico-sanitario, che in relazione alla disponibilità di materie prime in quantità e di qualità idonee a soddisfare la domanda crescente. Il settore destina ai soli autocontrolli sulla sicurezza più del 2% del fatturato e impiega quasi un quarto della sua forza lavoro. Gli standard di sicurezza dei prodotti alimentari sono quotidianamente assicurati dai controlli delle Autorità competenti e dall'importante attività di autocontrollo svolta dalle Aziende, in linea col principio di responsabilizzazione degli operatori stabilito dal quadro regolativo comunitario sull'igiene delle produzioni e sui controlli, che è scientificamente fondato

sull'attività dell'Autorità Europea per la sicurezza alimentare ed è in fase di ulteriore revisione e miglioramento. Dal punto di vista della disponibilità di derrate, l'Industria alimentare è fortemente interessata a uno sviluppo equilibrato delle attività agricole in un'ottica di continuo miglioramento degli standard produttivi e di interlocuzione integrata con gli attori a valle, evitando squilibri e antagonismi, che rischiano di produrre ricadute negative sui comparti della trasformazione alimentare già carenti di materie prime nazionali, promuovendo inoltre lo sviluppo dell'utilizzazione dei sottoprodotti col duplice obiettivo di valorizzare tali materiali dentro e fuori la filiera agroalimentare e preservando la qualità e la sicurezza degli approvvigionamenti destinati alla trasformazione alimentare e alla mangimistica, in compresenza di colture no-food

- L'Industria Alimentare italiana è da sempre interessata all'affermazione globale di **modelli di produzione e consumo sostenibili**, in grado di far fronte al crescente fabbisogno della popolazione mondiale e garantire la competitività dei sistemi agroalimentari nel rispetto dell'ambiente. L'uso sostenibile delle risorse primarie è essenziale al funzionamento delle filiere agroalimentari, considerato che le materie prime agricole sono il principale input dei nostri processi e il loro approvvigionamento è la vera sfida globale del nuovo millennio. Il settore alimentare, nella variegata articolazione delle filiere che lo compongono, ritiene che la sostenibilità - nella sua triplice dimensione economica, sociale e ambientale - va declinata in modo contestuale, intervenendo sugli ambiti che offrono i più importanti margini di riduzione degli impatti, con azioni che coinvolgono in modo integrato tutti gli attori della filiera. Il primato delle aziende alimentari in termini di certificazioni dei sistemi di gestione ambientale è un indicatore della cultura del settore e trova rispondenza nell'impegno del nostro sistema a rendere più sostenibili le proprie attività attraverso: l'innovazione degli impianti e la diffusione di *best practices*, l'approvvigionamento sostenibile di materie prime, la valorizzazione dei sottoprodotti agroalimentari, l'ottimizzazione e l'eco-progettazione del packaging e la partecipazione proattiva ai sistemi di recupero e riciclo degli imballaggi post-uso, la razionalizzazione della logistica, l'efficienza energetica e idrica e l'adozione di politiche che concorrano alla prevenzione degli sprechi alimentari. Sono le azioni e i numeri del settore a parlare: la sempre più diffusa valorizzazione dei sottoprodotti agroalimentari per massimizzare l'impiego di tutte le componenti della materia prima agricola, i consumi idrici ridotti in media del 30-40% dagli anni '90 ad oggi, il 15-20% in media di risparmio energetico e la drastica riduzione dell'utilizzo di materiali per imballaggi (con punte del -30-40% del PET, -50-60% del vetro e -30% dell'alluminio) negli ultimi 10 anni, accompagnata dal continuo miglioramento dei livelli di recupero e riciclo ben oltre i target fissati dall'UE.
- Con particolare riguardo alla **prevenzione degli sprechi alimentari**, Federalimentare partecipa alla **Consulta nazionale degli stakeholder promossa dal Ministero dell'Ambiente e da Last Minute Market per la predisposizione del Programma Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare (PINPAS)**, frutto di un percorso condiviso tra le Istituzioni coinvolte, i diversi attori della filiera agroalimentare e le organizzazioni attive nella lotta agli sprechi, nell'ambito dell'attuazione del Programma Nazionale di Prevenzione dei Rifiuti. Conformemente a quanto indicato dalle "*Guidelines on the preparation of food waste prevention programmes*" della Commissione Europea e alla definizione di "prevenzione" di cui alla Direttiva europea sui rifiuti, l'attività si concentrerà in primo luogo sulla individuazione di misure da adottare prima che un prodotto sia diventato un rifiuto e riguarderà anche i target di riduzione. L'obiettivo è finalizzare il Programma per inizio 2015, in vista dell'appuntamento di EXPO 2015 e con l'intenzione di sottoporlo ad aggiornamenti e revisioni che lo rendano sempre più idoneo alla drastica riduzione degli sprechi lungo la *food-chain*. Inoltre Federalimentare ha avviato un dialogo col Ministero dell'Ambiente che - in attuazione della Tabella di marcia verso un'Europa efficiente

nell'impiego delle risorse e alla luce della ormai prossima pubblicazione della Comunicazione della Commissione europea sui sistemi alimentari sostenibili - intende realizzare due giornate sul tema, una prima nell'autunno 2014 durante il Semestre di Presidenza italiana dell'UE , e una seconda giornata in occasione dell'EXPO 2015. L'evento intende catalizzare il punto di vista dei diversi attori della food-chain, gli obiettivi programmatici e gli strumenti da mettere in campo per rendere sempre più sostenibili i modelli di produzione e consumo alimentare.

- **L'innovazione della ricerca, a livello nazionale e comunitario**, continuano a rivestire una priorità per Federalimentare, nell'ottica della crescita, della competitività e dell'affermazione dei prodotti nazionali in Italia e all'estero. L'impegno della Federazione avviato con il mondo della ricerca e le istituzioni nazionali competenti, tramite la Piattaforma Tecnologica Nazionale "Italian Food for Life" è proseguito negli anni e ha portato alla costituzione dell'Associazione CL.USTER A.GRIFOOD N.AZIONALE "CL.A.N", fondato ufficialmente il 2 ottobre 2013. Il CLUSTER rappresenta la coerente evoluzione di un importante percorso condiviso tra i principali attori nazionali nell'intera filiera agroalimentare, della ricerca scientifica ed industriale, delle attività produttive, e delle istituzioni territoriali delle aree vocate, che vede coinvolti più di 60 soggetti (grandi aziende e PMI, Università e centri di ricerca, distretti tecnologici e parchi scientifici). Federalimentare partecipa inoltre a progetti di ricerca e sviluppo tecnologico finanziati dalla Commissione Europea (FP7) con il principale obiettivo di diffonderne i risultati tra le PMI e sta preparando nuove iniziative progettuali, alla luce della nuova programmazione comunitaria sul tema ricerca e innovazione "Horizon 2020". Gli aspetti principalmente toccati dai progetti comunitari riguardano l'efficienza energetica e la valorizzazione dei sottoprodotti e dei residui agroalimentari per la produzione di energia rinnovabile, la riformulazione di prodotti alimentari a basso contenuto di sodio, zucchero e grassi, la diffusione di *best practices* tecnologiche sul tema refrigerazione e catena del freddo ed infine studi concettuali sulla c.d. *factory of the future e supply chain*. Federalimentare è inoltre impegnata sul fronte della **formazione continua per gli addetti delle imprese** del settore, utilizzando le opportunità di finanziamento previste a livello europeo (Erasmus +) e nazionale, avvalendosi, in quest'ultimo caso, degli strumenti forniti da Fondimpresa, il primo fondo interprofessionale paritetico fondato da Confindustria e le parti sociali nel 2005.

Federalimentare, Associazioni di categoria e OO.SS. hanno inoltre costituito un Comitato Tecnico Permanente (CTP) a carattere paritetico, volto a monitorare e promuovere la realizzazione di Piani Formativi sulla base delle aree tematiche prioritarie individuate e alle esigenze formative evidenziate in ambito nazionale.

## I PROGETTI DA REALIZZARE IN OCCASIONE DI EXPO 2015

- Federalimentare e il suo partner operativo Fiere di Parma hanno presentato il progetto "**Federalimentare4Expo**", ovvero un **Padiglione Corporate che sarà realizzato all'interno dell'Esposizione Universale del 2015 di Milano** con l'obiettivo di valorizzare - in un'ottica non commerciale - le filiere del settore alimentare, la storia delle eccellenze del made in Italy e quei marchi aziendali che hanno fatto del cibo italiano un elemento distintivo della storia e della cultura italiana. Il Padiglione è concepito come collettore delle eccellenze produttive alimentari nazionali, disposte secondo una logica di 9 filiere merceologiche, fortemente connotate con gli elementi distintivi delle produzioni e identificate ciascuna da un colore differente, cui il visitatore possa approcciarsi attraverso un percorso guidato, caratterizzato da strutture organiche fortemente interattive e ad alto impatto esperienziale, secondo la logica di *edutainment* (education+entertainment) voluta da Expo SpA. Federalimentare ha appositamente affidato l'incarico al proprio partner operativo Fiere di Parma di divulgare il progetto sul territorio attraverso una roadmap di presentazione presso le principali

Confindustrie Regionali, alle quali si richiede di coinvolgere le Associazioni Territoriali, le Sezioni alimentari e le aziende delle Province di riferimento, per illustrare il progetto in dettaglio, rispondere ai quesiti delle imprese e individuare le formule più idonee per garantire un'ampia rappresentanza dei comparti.

- **Federalimentare** - nell'ambito della **partecipazione istituzionale di Confindustria** e degli altri Settori confederati coinvolti nelle tematiche di EXPO 2105 - **collaborerà alle iniziative mirate a divulgare la cultura italiana dell'alimentazione industriale sostenibile, che saranno realizzate in Padiglione Italia.**
  
- Sulla sicurezza alimentare, la nutrizione, la sostenibilità, la competitività, i mercati agroalimentari e la filiera, l'informazione al consumatore, la ricerca e l'innovazione e l'occupazione (soprattutto giovanile), **Federalimentare, insieme alla Confederazione Europea dell'Industria alimentare (FoodDrinkEurope), parteciperà all'organizzazione, nell'ambito di Expo2015, di un'intera settimana di eventi** in cui ogni giornata sarà dedicata a una specifica tematica attraverso convegni, seminari e workshop destinati a coinvolgere le Istituzioni comunitarie, nazionali e internazionali e tutti gli *stakeholder* a diverso titolo interessati. Nel corso di questa settimana, l'Industria alimentare europea, nelle sue diverse articolazioni, Federazioni nazionali, Verticali europee di settore, Aziende, si troverà a Milano con un ricco carnet di appuntamenti e momenti d'incontro. Ciò, nell'obiettivo di garantire una panoramica e un confronto sulle priorità e di fornire un approfondimento tecnico di concreto supporto non solo agli operatori ma anche alla società civile, per accrescere la conoscenza delle criticità e delle sfide che attendono il primo settore industriale dell'Unione Europea. Tali attività saranno svolte in stretta collaborazione con le Direzioni Generali Impresa e Industria, Salute e Tutela del Consumatore e Agricoltura e Sviluppo Rurale della Commissione europea.

€ 1,00



\*17STC0005020\*