

SEMINARIO

L'Impronta Ambientale di Prodotto (PEF): uno strumento per accrescere l'innovazione e il valore dei prodotti agroalimentari

ROMA, 19 SETTEMBRE 2018

Presso FIDAF

Via Livenza, 6

Ore 15

La "Product Environmental Footprint" (PEF – impronta ambientale di prodotto) è la nuova metodologia di riferimento a livello europeo per la valutazione dell'impatto ambientale dei prodotti.

La PEF considera gli impatti di un prodotto lungo il suo ciclo di vita, dalla produzione delle materie prime, alla lavorazione, all'imballaggio, alla distribuzione e all'uso, fino alla gestione dei rifiuti. Il progetto PEFMED, co-finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale nell'ambito del programma MED e coordinato dall'ENEA, ha come obiettivi principali, tramite la diffusione della PEF, la riduzione dell'impronta ambientale e l'implementazione di innovazioni verdi lungo l'intera filiera produttiva agroalimentare e costituisce un test importante per le realtà produttive mediterranee.

I partner del progetto hanno testato la PEF in varie regioni MED e in diverse filiere produttive: latticini, salumi, olio d'oliva, vino, mangimi, acqua confezionata. I risultati del test sono stati confrontati con i valori di riferimento europei già disponibili e sono state identificate le possibili soluzioni per ridurre gli impatti ambientali, favorendo l'innovazione nei processi chiave. Il seminario, organizzato da ENEA in collaborazione con Federalimentare ed ARDAF, sarà l'occasione per introdurre la PEF e illustrare gli scenari di intervento (azioni tecnologiche e gestionali) per diminuire l'impronta ambientale.

Programma

- 15.00 Registrazione dei partecipanti
- 15.30 - 15.40 Introduce e modera *Dr. Nicola Colonna*, ENEA
- 15.40 - 16.00 *Dr. Gabriele Belvederesi*, L'evoluzione delle politiche e gli strumenti per la sostenibilità nei processi produttivi
- 16.00 - 16.30 *Dr. Maurizio Notarfonso*, Le sfide per il settore agroalimentare italiano e il progetto PEFMED
- 16.30 - 17.00 *Dr.ssa Sara Cortesi*, L'applicazione della PEF a un caso reale nel settore lattiero caseario: il Taleggio
- 17.00 - 17.30 *Dr.ssa Antonella Del Fiore*, Sostenibilità nell'industria agroalimentare: quali innovazioni per migliorare le prestazioni ambientali lungo la filiera produttiva
- 17.30 - 18.00 *Dr.ssa Ombretta Presenti*, Diffondere gli strumenti di sostenibilità a imprese e consumatori
- 18.00 – 18.45 Discussione guidata sulle domande raccolte durante il seminario
- 18.45 - 19.00 Conclusioni a cura di *Nicola Colonna*

La partecipazione al seminario darà diritto, agli iscritti all'Ordine, a 0,44 crediti formativi.

