

## Attribuzione dei rifiuti alimentari alle diverse fasi della filiera alimentare

Fasi della filiera alimentare	Voce pertinente delle statistiche sui rifiuti <sup>(1)</sup> comprendente una fase della filiera alimentare	Attività che produce rifiuti	
		Codice NACE Rev. 2 pertinente	Descrizione
Produzione primaria	Parte della voce 1	Sezione A	
			Divisione 01
			Divisione 03
Trasformazione e fabbricazione	Parte della voce 3	Sezione C	
			Divisione 10
			Divisione 11
Vendita al dettaglio e altre forme di distribuzione degli alimenti	Parte della voce 17	Sezione G	
			Divisione 46
			Divisione 47
Ristoranti e servizi di ristorazione	Parte della voce 17	Sezione I	
			Divisione 55
			Divisione 56
		Sezioni N, O, P, Q, R e S	
			Divisioni che riguardano attività in cui sono forniti servizi di ristorazione (quali ristorazione del personale, ristorazione in strutture sanitarie e istituti di istruzione, ristorazione da viaggio).
Famiglie	Voce 19	«Famiglie» di cui alla sezione 8, punto 1.2, dell'allegato I del regolamento (CE) n. 2150/2002.	

(1) Sezione 8, punto 1, dell'allegato I del regolamento (CE) n. 2150/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio.

## ALLEGATO II

**Codici inclusi nell'elenco europeo dei rifiuti per i tipi di rifiuti che di norma comprendono rifiuti alimentari**

## Produzione primaria

02 01 02	scarti di tessuti animali
02 01 03	scarti di tessuti vegetali

## Trasformazione e fabbricazione

02 02	rifiuti della preparazione e della lavorazione di carne, pesce ed altri alimenti di origine animale
02 03	rifiuti della preparazione e del trattamento di frutta, verdura, cereali, oli alimentari, cacao, caffè, tè e tabacco; della produzione di conserve alimentari; della produzione di lievito ed estratto di lievito; della preparazione e fermentazione di melassa
02 04	rifiuti prodotti dalla raffinazione dello zucchero
02 05	rifiuti dell'industria lattiero-casearia
02 06	rifiuti dell'industria dolciaria e della panificazione
02 07	rifiuti della produzione di bevande alcoliche ed analcoliche (tranne caffè, tè e cacao)

## Vendita al dettaglio e altre forme di distribuzione degli alimenti

20 01 08	rifiuti biodegradabili di cucine e mense
20 01 25	oli e grassi commestibili
20 03 01	rifiuti urbani non differenziati
20 03 02	rifiuti dei mercati
16 03 06	rifiuti organici diversi da quelli di cui alla voce 16 03 05

## Ristoranti e servizi di ristorazione

20 01 08	rifiuti biodegradabili di cucine e mense
20 01 25	oli e grassi commestibili
20 03 01	rifiuti urbani non differenziati

## Famiglie

20 01 08	rifiuti biodegradabili di cucine e mense
20 01 25	oli e grassi commestibili
20 03 01	rifiuti urbani non differenziati

**Metodologia per la misurazione approfondita dei rifiuti alimentari**

La quantità di rifiuti alimentari in una fase della filiera alimentare è stabilita misurando i rifiuti alimentari prodotti da un campione di operatori del settore alimentare o di famiglie conformemente a uno dei metodi seguenti o a una loro combinazione, o a qualsiasi altro metodo equivalente in termini di pertinenza, rappresentatività e affidabilità.

Fase della filiera alimentare	Metodi di misurazione				
Produzione primaria	— Misurazione diretta	— Bilancio di massa		— Questionari e interviste	
Trasformazione e fabbricazione				— Coefficienti e statistiche di produzione	
Vendita al dettaglio e altre forme di distribuzione degli alimenti			— Analisi della composizione dei rifiuti	— Conteggio/scansione	
Ristoranti e servizi di ristorazione					— Registri
Famiglie					

## Descrizione dei metodi

### Metodi basati sull'accesso diretto ai rifiuti alimentari/sulla misurazione diretta

I soggetti con accesso diretto (fisico) ai rifiuti alimentari utilizzano i metodi seguenti al fine di misurare tali rifiuti o effettuare un'approssimazione.

#### — Misurazione diretta (pesatura o valutazione volumetrica)

Utilizzo di uno strumento di misurazione per determinare la massa di campioni di rifiuti alimentari o di frazioni dei rifiuti totali, direttamente o sulla base del volume. Comprende la misurazione dei rifiuti alimentari oggetto della raccolta differenziata.

#### — Scansione/Conteggio

Valutazione del numero dei componenti che costituiscono i rifiuti alimentari e determinazione della massa sulla base del risultato.

#### — Analisi della composizione dei rifiuti

Separazione fisica dei rifiuti alimentari da altre frazioni al fine di determinare la massa delle frazioni separate.

#### — Registri

Una persona o un gruppo di persone tengono regolarmente un registro delle informazioni sui rifiuti alimentari.

### Altri metodi

Se non è possibile accedere direttamente (fisicamente) ai rifiuti alimentari o effettuare una misurazione diretta sono utilizzati i metodi seguenti.

#### — Bilancio di massa

Calcolo della quantità di rifiuti alimentari sulla base della massa degli alimenti in entrata e in uscita nel sistema misurato così come della trasformazione e del consumo degli alimenti all'interno del sistema.

#### — Coefficienti

Utilizzo di coefficienti o di percentuali dei rifiuti alimentari stabiliti in precedenza e rappresentativi di un sottosettore dell'industria alimentare o di un singolo operatore del settore alimentare. Tali coefficienti o percentuali sono stabiliti attraverso il campionamento, i dati forniti dagli operatori del settore alimentare o altri metodi.

---

## ALLEGATO IV

**Metodologia per la misurazione dei rifiuti alimentari se non viene utilizzata una misurazione approfondita conformemente alla metodologia di cui all'allegato III**

Se non viene utilizzata la misurazione approfondita di cui all'articolo 2, le quantità di rifiuti alimentari prodotte in una determinata fase della filiera alimentare sono misurate utilizzando uno dei metodi seguenti o una loro combinazione:

- a) calcolo della quantità di rifiuti alimentari sulla base dei dati più recenti disponibili relativi alla proporzione di rifiuti alimentari in una determinata fase della filiera alimentare (stabilita conformemente all'allegato III) e alla produzione totale di rifiuti in tale fase. La produzione totale di rifiuti alimentari in una determinata fase della filiera alimentare è stabilita sulla base dei dati comunicati conformemente alle prescrizioni di cui al regolamento (CE) n. 2150/2002 per ciascuna delle fasi della filiera alimentare di cui all'allegato I. Nei casi in cui tali dati non siano disponibili per un determinato anno, sono utilizzati i dati relativi all'anno precedente;
- b) calcolo della quantità di rifiuti alimentari sulla base dei dati socioeconomici pertinenti per le rispettive fasi della filiera alimentare. Il calcolo dei rifiuti alimentari si basa sui dati più recenti relativi alle quantità di rifiuti alimentari prodotte in una fase della filiera alimentare e all'aumento o alla diminuzione, nel periodo intercorso tra l'anno dell'ultima misurazione di tali dati e l'attuale periodo di comunicazione, del livello di uno o più degli indicatori socioeconomici seguenti.

Fase della filiera alimentare	Indicatore
Produzione primaria	— Produzione alimentare nell'agricoltura, nella pesca e nella caccia
Trasformazione e fabbricazione	— Produzione di alimenti trasformati – sulla base dei dati PRODCOM <sup>(1)</sup>
Vendita al dettaglio e altre forme di distribuzione degli alimenti	— Fatturato dei prodotti alimentari — Popolazione
Ristoranti e servizi di ristorazione	— Fatturato — Occupazione (in equivalenti a tempo pieno)
Famiglie	— Popolazione — Reddito disponibile delle famiglie <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Regolamento (CE) n. 912/2004 della Commissione, del 29 aprile 2004, recante applicazione del regolamento (CE) n. 3924/91 del Consiglio relativo ad un'indagine comunitaria sulla produzione industriale (GU L 163 del 30.4.2004, pag. 71).

<sup>(2)</sup> Quale risulta dai dati Eurostat.

Gli Stati membri possono usare altri indicatori se questi sono maggiormente correlati alla produzione di rifiuti alimentari in una determinata fase della filiera alimentare.