

 SOSTENIBILITÀ ED ECONOMIA CIRCOLARE**Circular Economy Act: verso un mercato europeo delle materie prime seconde**

La Commissione europea sta lavorando al nuovo **Circular Economy Act**, previsto nel corso del 2026. L'obiettivo è creare un mercato unico europeo delle materie prime seconde, aumentare la disponibilità di materiali riciclati di qualità e stimolarne l'impiego nei processi produttivi. Attualmente il tasso di utilizzo circolare dei materiali nell'Unione europea è pari a circa il 12%. L'obiettivo europeo è raddoppiarlo, raggiungendo il 24% entro il 2030. Per le imprese che producono o utilizzano materiali recuperati diventeranno sempre più centrali:

- tracciabilità delle materie;
- caratteristiche tecniche documentate;
- qualità costante del materiale riciclato;
- conformità End of Waste;
- affidabilità delle dichiarazioni ambientali;
- integrazione delle materie seconde nei capitoli di acquisto.

[Approfondisci il Circular Economy Act](#)

EU Ecolabel: la sostenibilità deve essere verificabile

In un mercato caratterizzato dalla diffusione di claim come “green”, “naturale”, “ecologico” o “a basso impatto”, la credibilità delle informazioni ambientali diventa un elemento essenziale. La Commissione europea richiama il ruolo dell'**EU Ecolabel** come strumento capace di trasformare i principi dell'economia circolare in requisiti verificabili relativi a:

- scelta delle materie prime;
- contenimento delle sostanze pericolose;
- durata del prodotto;
- riduzione degli imballaggi;
- efficienza nell'impiego delle risorse;
- prestazioni ambientali lungo il ciclo di vita.

Per le aziende, il messaggio è chiaro: una dichiarazione ambientale dovrebbe essere specifica, documentata, misurabile e coerente con le caratteristiche effettive del prodotto.

[Leggi l'approfondimento della Commissione europea](#)

Materiali avanzati: il JRC indica la strada per un'edilizia più sostenibile

Un recente studio del **Joint Research Centre** analizza il ruolo dei materiali avanzati e innovativi nella trasformazione del settore europeo delle costruzioni.

Il comparto utilizza circa la metà delle materie estratte nell'Unione europea e produce oltre il 35% dei rifiuti. Cementi a ridotta impronta carbonica, materiali riciclati, soluzioni ad alte prestazioni e componenti progettati per durare più a lungo possono quindi contribuire in modo significativo alla transizione ambientale.

Il rapporto individua, tuttavia, alcuni ostacoli:

- lentezza dei processi di normazione;
- insufficienza delle infrastrutture di prova;
- difficoltà nel passaggio dalla sperimentazione alla produzione industriale;
- frammentazione delle filiere;
- necessità di competenze tecniche specialistiche;
- limitato accesso ai finanziamenti per l'innovazione.

Per favorirne la diffusione, il JRC propone capitoli basati sulle prestazioni, infrastrutture dimostrative, investimenti nelle competenze e sistemi di acquisto capaci di premiare concretamente l'innovazione.

[Consulta lo studio del Joint Research Centre](#)

È operativo il Registro europeo del Passaporto Digitale dei Prodotti

La Commissione europea ha attivato il **Digital Product Passport Registry**, l'infrastruttura centrale europea destinata alla registrazione dei Passaporti Digitali dei Prodotti.

Il passaporto digitale consentirà di rendere accessibili, attraverso un identificativo univoco e un supporto digitale, informazioni relative a:

- composizione del prodotto;
- materiali impiegati;
- prestazioni;
- conformità normativa;
- riparabilità e durabilità;
- presenza di sostanze rilevanti;
- possibilità di recupero o riciclo;
- gestione a fine vita.

Il Registro interesserà progressivamente diversi gruppi di prodotti e supporterà anche quelli disciplinati da altre normative europee, compresi determinati **prodotti da costruzione**.

Per fabbricanti e operatori economici sarà quindi sempre più importante strutturare dati tecnici affidabili, interoperabili e aggiornati lungo tutta la filiera.

[Scopri il Registro del Passaporto Digitale](#)

EFSA identifica quattro nuovi rischi emergenti

Il nuovo rapporto EFSA sulle attività di individuazione dei rischi emergenti ha esaminato 55 argomenti, analizzandone 43 in modo approfondito.

Quattro temi sono stati classificati come rischi emergenti:

1. crescente impiego di **materiali bio-based e biodegradabili nei MOCA**;
2. **acido bongkreko** negli alimenti fermentati;
3. impiego illecito di **Cafodos** come conservante dei prodotti ittici;
4. **resistenza ai farmaci antiparassitari**.

Particolarmente rilevante per l'industria alimentare è il tema dei materiali innovativi destinati al contatto con alimenti. Un'origine biologica o una dichiarazione di biodegradabilità, infatti, non garantiscono automaticamente l'idoneità al contatto alimentare.

Devono comunque essere valutati:

- composizione del materiale;
- sostanze non intenzionalmente aggiunte;
- migrazione;
- condizioni prevedibili d'impiego;
- stabilità del materiale;
- dichiarazione di conformità;
- documentazione di supporto.

[Consulta il rapporto EFSA sui rischi emergenti](#)

Acido bongkreko: attenzione ai processi di fermentazione non controllati

Tra i rischi emergenti individuati dall'EFSA compare l'acido bongkreko, una tossina che può svilupparsi in determinate matrici fermentate quando il processo avviene in condizioni non adeguatamente controllate.

Il tema evidenzia l'importanza di considerare, nella valutazione HACCP:

- caratteristiche delle materie prime;
- temperatura e durata della fermentazione;
- acidificazione;
- attività dell'acqua;
- microrganismi coinvolti;
- condizioni igieniche;
- modalità di conservazione;
- eventuali deviazioni dal processo validato.

Per le aziende che producono alimenti fermentati, l'innovazione di prodotto deve essere accompagnata dalla validazione scientifica del processo e da un monitoraggio documentato dei parametri critici.

[Approfondisci l'analisi EFSA](#)

Allerte e frodi alimentari: pubblicato il rapporto europeo ACN 2025

La Commissione europea ha pubblicato il rapporto annuale dell'**Alert and Cooperation Network**, la rete che integra i sistemi RASFF, AAC e Food Fraud Network.

Il sistema permette alle autorità degli Stati membri di scambiare informazioni su:

- rischi per la sicurezza alimentare;
- non conformità lungo la filiera;
- frodi e pratiche ingannevoli;
- prodotti non conformi provenienti da Paesi terzi;
- necessità di ritiri e richiami;
- controlli ufficiali coordinati.

Per le aziende alimentari, i dati della rete rappresentano uno strumento utile per aggiornare l'analisi dei pericoli, qualificare i fornitori e definire controlli più mirati su materie prime, Paesi di origine e categorie maggiormente esposte.

[Consulta l'Alert and Cooperation Network](#)

TraceMap: l'intelligenza artificiale al servizio della tracciabilità alimentare

La Commissione europea ha sviluppato **TraceMap**, uno strumento basato sull'intelligenza artificiale destinato a velocizzare la ricostruzione delle filiere coinvolte in frodi, incidenti alimentari e focolai.

Lo strumento aiuta a collegare dati provenienti da documenti commerciali, operatori, lotti, fornitori, clienti e movimenti transfrontalieri.

Per le imprese questo conferma l'importanza di disporre di sistemi di tracciabilità capaci di ricostruire rapidamente:

- origine delle materie prime;
- lotti interessati;
- quantità ricevute e utilizzate;
- trasformazioni effettuate;
- clienti destinatari;
- giacenze ancora presenti;
- documenti collegati a ogni movimentazione.

La tracciabilità non deve quindi essere considerata soltanto un registro obbligatorio, ma uno strumento operativo per contenere tempestivamente un incidente.

[Scopri TraceMap](#)



PACKAGING, PRODOTTI E TRACCIABILITÀ

Il packaging sostenibile non può prescindere dalla sicurezza

La ricerca di materiali alternativi alla plastica sta favorendo la diffusione di rivestimenti bio-based, materiali biodegradabili, fibre vegetali e strutture multistrato innovative.

Tuttavia, la sostenibilità ambientale e la sicurezza alimentare devono essere valutate congiuntamente. Prima dell'impiego di un nuovo materiale di confezionamento è opportuno verificare:

- destinazione d'uso;
- tipologia di alimento;
- durata del contatto;
- temperatura di utilizzo;
- possibile migrazione;
- presenza di sostanze non intenzionalmente aggiunte;
- idoneità funzionale;
- documentazione MOCA;
- gestione del fine vita;
- correttezza dei claim ambientali.

L'inserimento dei materiali bio-based e biodegradabili tra i rischi emergenti individuati dall'EFSA dimostra che "innovativo" non significa automaticamente "sicuro" o "conforme".

[Consulta il focus EFSA](#)

PPWR applicabile dal 12 agosto: attenzione alle scadenze progressive

Dal 12 agosto 2026 trova applicazione generale il Regolamento (UE) 2025/40 sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio.

Non tutti i requisiti, tuttavia, diventano operativi contemporaneamente. Il Regolamento prevede un calendario progressivo per riciclabilità, etichettatura, contenuto riciclato, riduzione degli imballaggi e riutilizzo.

Le imprese dovrebbero iniziare da una mappatura documentata degli imballaggi utilizzati, verificando:

- funzione e classificazione;
- materiale e componenti;
- fornitore;
- destinazione alimentare o non alimentare;
- dichiarazioni di conformità;
- presenza di sostanze soggette a restrizione;
- possibilità di riciclo;
- soggetto responsabile dell'immissione sul mercato;
- obblighi EPR e CONAI;
- scadenze applicabili allo specifico formato.

[Consulta la pagina ufficiale sul PPWR](#)

SCADENZE DA RICORDARE

- **12 agosto 2026:** applicazione generale del PPWR.
- **23 agosto 2026:** applicazione del Regolamento di esecuzione (UE) 2025/179 sulla condivisione dei dati WGS relativi ai patogeni associati ai focolai alimentari.
- **31 agosto 2026:** termine EFSA per la validazione e l'accettazione dei dati 2026 sulla presenza di contaminanti chimici in alimenti e mangimi.
- **31 agosto 2026:** chiusura della raccolta EFSA relativa ai dati analitici e ai livelli d'impiego degli additivi in alimenti e bevande.
- **2-3 settembre 2026:** conferenza EFSA a Roma sull'applicazione pratica del Whole Genome Sequencing nelle indagini sui focolai alimentari.

ProgettoQualità continuerà a selezionare e approfondire le principali novità in materia di qualità, ambiente, sostenibilità, sicurezza alimentare e conformità normativa.

 **Buon Ferragosto da tutto il team di ProgettoQualità!**