



Allegato 5

SUSTAINABLE FOOD POLICY GIOCHI MILANO CORTINA 2026

13 Febbraio 2024

La Strategia di Sostenibilità, Impatto e Legacy di Fondazione Milano Cortina 2026 (nel seguito "Fondazione"), approvata dal Consiglio di Amministrazione del 6 Aprile 2022 e successivamente revisionata il 24 Ottobre 2023, mira a raggiungere molteplici obiettivi in termini di sostenibilità, come anticipato nella fase di candidatura di Milano Cortina 2026. La Fondazione si impegna ad applicare le migliori soluzioni tecniche e tecnologiche e di seguire le più avanzate pratiche in modo tale che possano essere raggiunti i più alti standard, in ottica di miglioramento continuo dei Giochi Olimpici e Paralimpici, in termini ambientali e sociali.

I servizi di Food and Beverage rappresentano, nel contesto di un evento sportivo o di una manifestazione, un'attività con una impronta ambientale potenzialmente elevata, con molte esternalità negative se non ben curata e pianificata (dalle materie prime alla trasformazione, dalla conservazione alla logistica, dalla preparazione del servizio sino alla gestione del cibo non utilizzato e dei rifiuti generati).

Per tali motivi Fondazione ha definito un Food & Beverage Action Plan corredato da una Sustainable Food Policy (il presente documento) che si prefigge di individuare una serie di azioni in grado di contenere gli impatti negativi ed ampliare quelli positivi in termini ambientali ma anche sociali ed economici, partendo dalle tematiche di interesse per ciascuna fase del ciclo del servizio di Food and Beverage.

È importante sottolineare come la maggior parte delle azioni riportate fanno riferimento a disposizioni europee, nazionali e alle best practice indicate dai network internazionali all'avanguardia su tali temi, quali in particolare:

1. il **Regolamento** (UE) 2023/1115 del parlamento **europeo** e del consiglio del 31 maggio 2023 su **prodotti e materie prime a deforestazione zero** che abroga il Regolamento UE n. 995/2010;
2. il **Piano di azione nazionale** sul green public procurement (PANGPP);

3. i **Criteri Ambientali Minimi** per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare);
4. la **Legge n. 166/16 detta Legge Gadda**, provvedimento che stabilisce la priorità del recupero di cibo da donare alle persone indigenti e **riorganizza il quadro normativo di riferimento regolando le donazioni degli alimenti invenduti con misure di semplificazione, armonizzazione e incentivazione**;
5. la **Legge 17 maggio 2022, n. 61** che definisce e contiene le "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a **chilometro zero** e di quelli provenienti da **filiera corta**";
6. le **Linea guida igienico-sanitaria Regione Lombardia** per il recupero del cibo al fine di solidarietà sociale, D.g.r. 19 maggio 2017 - n. X/6616;
7. il **Decreto Interministeriale 19/11/2020** relativo a **forma di presentazione e condizioni di utilizzo del logo Nutrizionale facoltativo** complementare alla dichiarazione nutrizionale in applicazione dell'art. 35 del Regolamento UE 1169/2011;
8. il **Decreto Legislativo n.196** dell'8 novembre 2021 "**Attuazione della Dir. UE 2019/904**, del Parlamento EU e del Consiglio del 5 giugno 2009, **sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente**";
9. il **MUFPP - The Milan Urban Food Policy Pact**, accordo internazionale sottoscritto da Sindaci che si impegnano, in un lavoro di politiche e azioni per il settore del cibo. Il Framework for Action include 37 azioni raccomandate raggruppate in 6 categorie, con indicatori specifici per monitorarne il progresso;
10. **La Convenzione sul commercio internazionale delle specie minacciate di estinzione (CITES)** accordo internazionale tra Stati che ha lo scopo di proteggere piante ed animali a rischio di estinzione, regolando e monitorando il loro commercio, ovvero esportazione, riesportazione e importazione di animali vivi e morti, di piante, nonché di parti e derivati;
11. La **Lista Rossa dell'Unione internazionale per la conservazione della natura (IUCN)** indicatore critico della salute della biodiversità mondiale che raccoglie informazioni sullo stato di conservazione delle specie animali e vegetali di tutto il mondo;
12. il **C40 Food Systems Network** nell'ambito del Cities Climate Leadership Group che riunisce quasi 100 città negli sforzi per il contrasto ai cambiamenti climatici, sostiene gli sforzi a livello cittadino per creare e attuare politiche alimentari integrate che riducano le emissioni di gas serra, aumentino la resilienza e producano benefici per la salute pubblica;
13. la **Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile** - UNI - PdR25-2016;
14. Le iniziative del **Comune di Milano**: eventi green, Plastic Free e Donazione del cibo non utilizzato;

15. L'Etichetta VIVA – **Sustainable Wine è l'etichetta del Ministero della Transizione Ecologica per il "vino sostenibile".**¹

L'obiettivo non è solo quello di migliorare in termini di sostenibilità le prestazioni del servizio F&B delle varie Venues competitive e non dei Giochi Olimpici e Paralimpici, ma anche generare ispirazione per tutti gli stakeholder e far comprendere quanto oggi sia importante agire su tali temi.

Il documento affronta **5 aree di azione** e per ciascuna vengono definite una serie di strategie e possibili azioni che, una volta approfondite e discusse con gli operatori e gli stakeholder del settore da coinvolgere, potranno essere applicate in ogni ambito di interesse dei Giochi Milano Cortina 2026.

Le 5 aree sono le seguenti:

1. Promuovere un'alimentazione più sostenibile e sana possibile – Diete e nutrizione, attenzione all'ambiente e alla cultura del cibo.
2. Generare opportunità di equità sociale ed economica – Inclusione diretta delle persone con disabilità e di gruppi vulnerabili attraverso la gestione delle risorse umane, il processo di approvvigionamento e organizzazione degli eventi sostenendo le PMI e l'economia locale.
3. Promuovere scelte di approvvigionamento che privilegino soluzioni per l'agricoltura a basso impatto ambientale – Tracciabilità e certificazione della filiera.
4. Promuovere scelte di distribuzione e preparazione alimentare che privilegino soluzioni a minor impatto ambientale con attrezzature ad alta efficienza tenendo conto delle esigenze logistiche dettate da norme legate alla sicurezza.
5. Contrastare lo spreco, facilitare il recupero e la redistribuzione degli alimenti non utilizzati (recupero del 100% del cibo ancora edibile) e implementare soluzioni per il riutilizzo dei rifiuti alimentari.

N.B. Le strategie ed azioni indicate con * fanno riferimento a quanto stabilito dai CAM, mentre quelle con ** fanno riferimento a disposizioni europee. Nella formulazione dei bandi per l'assegnazione dei servizi di ristorazione si definiranno quali criteri saranno da considerare obbligatori e quali semplicemente premianti.

- ¹ VIVA è il Programma del Ministero della Transizione Ecologica che dal 2011 promuove la sostenibilità del comparto vitivinicolo italiano. Il Programma è finalizzato a **creare un modello produttivo che rispetti l'ambiente e valorizzi il territorio**, per tutelare la qualità dei vini italiani e offrire opportunità sul mercato internazionale. VIVA rappresenta lo standard pubblico per la misura e il miglioramento delle prestazioni di sostenibilità della vitivinicoltura in Italia.

1. DIETE E NUTRIZIONE

- Garantire nei menù l'offerta di piatti che seguano i principi della Dieta Mediterranea*.
- Predisporre nei menù per staff-volontari-spettatori almeno il 50% (da confermare) dei piatti vegetariani con opzioni vegane, contenenti anche proteine vegetali e che questa offerta sia adeguatamente comunicata all'utenza*.
- Fornire in tempi adeguati le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, IGP/DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici che saranno offerte, affinché nei menù possa essere resa evidenza dei prodotti biologici certificati o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù dovrà essere pubblicato online completo di tali informazioni ed esposto nel luogo di somministrazione*.
- Offrire pane con farine integrali, multicereali e gluten free, nonché di piatti che tengano conto di specifiche esigenze dovute a restrizioni dietetiche, a regimi alimentari particolari (etnici e religiosi) e ad intolleranze.
- Per sviluppare diete sane, alimentazioni corrette e con il giusto bilanciamento di tutti gli alimenti presenti in natura, proporre il logo nutrizionale NutrInform Battery, proposta di etichettatura fronte pacco, promossa dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy (ex MISE) che ha come obiettivo quello di aiutare i consumatori a compiere scelte informate e consapevoli. È un sistema che utilizza il simbolo universalmente riconosciuto della batteria dei cellulari per controllare il consumo giornaliero di 5 elementi: calorie, grassi, grassi saturi, zuccheri e sale. Le batterie mostrano la quantità di questi elementi contenuta in una porzione, (50 g) dell'alimento considerato, nonché il suo apporto al fabbisogno giornaliero secondo i Valori di Riferimento (Dietary Reference Values) stabiliti dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA).
- Promuovere diete sostenibili scegliendo ingredienti nella formulazione dell'offerta ai vari stakeholder (sane, sicure culturalmente appropriate e rispettose dell'ambiente).
- Sviluppare linee guida dietetiche sostenibili promuovendo campagne di formazione e comunicazione.
- Privilegiare la somministrazione di cibi a basso o nullo contenuto di sale e zucchero.

N.B Molte indicazioni riportate non possono fare riferimento al servizio per gli Atleti in quanto questi ultimi seguono regimi alimentari ad hoc in preparazione a gare ed allenamenti.

- Promuovere nelle scuole dei territori che ospitano i Giochi progetti ed iniziative sulla alimentazione che facciano capire l'importanza del cibo al fine di orientare scelte consapevoli e ridurre gli sprechi.

2. EQUITA' SOCIALE ED ECONOMICA

- Garantire l'accesso a cibo sano a tutti coloro che partecipano all'evento senza nessuna discriminazione.
- Adozione di pratiche che aumentino e favoriscano l'accessibilità, la fruibilità, l'usabilità e l'inclusione di tutti ai servizi di F&B mediante diversi accorgimenti e dotazioni adeguate (a titolo di esempio: in caso di utilizzo di tovaglie bianche non utilizzare bicchieri trasparenti o bicchieri/posate/tovaglioli bianchi, in caso di utilizzo di sedie prevedere che vi siano con e senza braccioli, in caso di utilizzo di tavoli alti prevedere sempre anche tavoli di altezza standard, predisporre parte dei bicchieri con manico e le posate in contrasto di colore con le tovaglie, predisporre piatti piani e fondi, in caso di self-service predisporre personale qualificato per aiutare tutti coloro che ne hanno bisogno, utilizzo di Qr code che replichino i menu in formato accessibile alle persone con disabilità visiva-intellettiva senza creare discriminazioni e riportare tutti i menu e/o le informazioni scritte utilizzando formati di alta leggibilità per grandezza dei caratteri, tipo di font e per contrasto testo-sfondo).
- Inserire nello staff almeno il 10% di persone con disabilità ed appartenenti a gruppi vulnerabili all'interno dei servizi di F&B facilitandone l'inserimento lavorativo.
- Inserire nello staff almeno il 10% di personale reclutato attraverso le imprese sociali per il servizio (es cooperative sociali tipo B e A+B; cooperative di produzione e lavoro, consorzi di cooperative sociali).
- Favorire per l'approvvigionamento dei prodotti una quota da commercio Equo-solidale*.
- Includere prodotti alimentari provenienti da circuiti nazionali di uso dei beni confiscati alle mafie es. Libera (quota indicativa almeno 10%).
- Promuovere e sostenere attraverso eventi collaterali le attività di base (come orti comunitari, cibo comunitario, dispense sociali) e le attività di economia sociale e solidale al fine di creare inclusione.

3. APPROVVIGIONAMENTO A BASSO IMPATTO - TRACCIABILITA' E CERTIFICAZIONE

Sono richiamate di seguito indicazioni specifiche coerenti con la strategia complessiva del presente documento relative al **Food**:

- Garantire che tutti gli alimenti non contengano parti di origine vegetale o animale, (compresi i frutti di mare) derivanti da specie in via di estinzione, vulnerabili o quasi minacciate elencati e classificati dalle convenzioni internazionali.

- Approvvigionarsi di prodotti che rispettino caratteristiche di sostenibilità sia a livello di produzione che a livello di logistica e packaging è fondamentale ai fini ambientali e territoriali. Intervenire con azioni rivolte alla prevenzione dei rifiuti anche nei punti di ristoro.
- Cercare la coerenza tra le venues e le vicine produzioni territoriali, trasformazione e distribuzione di cibo rurale e montano concentrandosi su piccoli produttori e su agricoltori a conduzione familiare (verificandone i quantitativi disponibili al fine di fissarne valori obiettivo), considerando anche le necessità di sicurezza e logistica.
- Prediligere in ambito di provenienza, prima quella locale, poi quella regionale ed infine quella nazionale tenendo conto della stagionalità e delle quantità dei prodotti. La provenienza internazionale nei cibi sarà indicata solo qualora non reperibile sul mercato nazionale (es salmone, banane etc...).
- Per tutte le tipologie di menu l'offerta deve privilegiare quelle il cui ingrediente principale sia certificato biologico e/o biologico a filiera corta.
- Qualora il principale ingrediente sia costituito da salumi o formaggi, questi, se non biologici certificati, dovranno essere a marchio DOP, IGP o certificati "prodotti di montagna". I salumi somministrati dovranno in ogni caso essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621) (ref CAM per i servizi di ristorazione collettiva)*.
- Alcuni prodotti e materie prime come carne bovina, soia, olio di palma, legno, cacao, caffè e alcuni loro derivati ad esempio pelle, cioccolato e mobili devono provenire da colture e/o allevamenti i cui terreni non siano soggetti a disboscamento e degrado forestale. I suddetti prodotti o materie prime per circolare all'interno dell'UE devono arrivare da terreni non soggetti a disboscamento o degrado dopo il 31/12/2020 e rispettare la normativa del paese di produzione. **
- La carne bovina deve essere per il 50% di peso di origine biologica certificata, mentre il 10% se non biologica certificata, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna"***.
- La carne suina deve essere per il 10% di peso di origine biologica certificata; in caso non sia possibile coprire il 10% in peso con prodotto biologico certificato, la carne suina deve essere in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 mesi*.
- La carne avicola deve essere per il 20% di peso di origine biologica certificata; le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica

certificata, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento*.

- I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'Al. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati*.
- In caso di prodotti ittici da allevamento, sia di acqua dolce che marina, questi devono essere di origine biologica certificata, o certificati nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o pesce da "allevamento in valle"*.
- Le uova, sia quelle pastorizzate liquide che quelle con guscio utilizzate all'interno delle pietanze e nei panini e simili prodotti devono essere biologiche certificate. Non sia ammesso l'uso di altri ovoprodotti*.
- Si utilizza, come grasso vegetale per condimenti e cottura l'olio extravergine di oliva. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001² *.
- I prodotti ortofrutticoli devono essere di stagione*.
- I prodotti esotici (es. ananas, banane, cacao, cioccolato, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale) siano possibilmente biologici certificati e/o provenienti da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations – FLO-cert, il World Fair Trade Organization – WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito*.

² Piano di azione nazionale sul green public procurement (PANGPP)

- Latte (anche quello impiegato nelle preparazioni alimentari) e lo yogurt siano biologici certificati in una quota % (da definire)*.
- Per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici certificati o altrimenti qualificati, cercare di somministrare prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018 n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116*.
- Iniziative per promuovere e rafforzare la produzione e la trasformazione alimentare urbana e periurbana sulla base di approcci sostenibili ed integrare l'agricoltura urbana e periurbana nei piani di resilienza dei territori olimpici.

Per quanto riguarda il Beverage, di seguito indicazioni specifiche coerenti con la strategia complessiva del presente documento per **Acqua, Vino, Bevande e Succhi di frutta**:

- Presso le Venues dei Giochi promuovere la somministrazione gratuita di acqua di rete, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al Decreto legislativo 23 febbraio 2023, n. 18 ed eventualmente microfiltrata con apparecchiature gestite in conformità del Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25 e del Regolamento (CE) n. 852/2004. La somministrazione di acqua di rete in luogo dell'acqua minerale in bottiglia, per i relativi benefici ambientali e per la convenienza economica, è valorizzata tramite idonea comunicazione*.
- Nei casi in cui vi sia la comprovata impossibilità ad accedere all'acqua di rete o microfiltrata, è somministrata acqua in bottiglia con il sistema del vuoto a rendere o su cauzione oppure, in caso di eventi per i quali non è possibile la gestione del vuoto a rendere o della cauzione (ad es. bottiglie consegnate agli atleti) si promuove l'utilizzo di bottiglie di materiale riciclabile e con contenuto di riciclato superiore al 50%.* L'acqua minerale eventualmente somministrata proviene preferibilmente dalla sorgente naturale con annesso stabilimento di imbottigliamento più prossimo
- Nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici, è disponibile almeno una proposta di vini biologici certificati e una proposta di vini DOC o DOCG o con etichetta VIVA*.
- Almeno il 30% di succhi di frutta, eventuali nettari e altre bevande a base di frutta devono essere biologiche certificate. Mettere a disposizione almeno una proposta di bevande senza zuccheri aggiunti ed edulcoranti sintetici. I succhi e i nettari di frutta tropicale se non biologici certificati, che siano provenienti da commercio equo e solidale, e siano pertanto in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti*.

- Privilegiare la somministrazione di bevande a basso o nullo contenuto di sale e zucchero.

Per quanto riguarda gli **Accessori**, si riportano di seguito indicazioni specifiche coerenti con la strategia complessiva del presente documento:

- Le tovaglie, in ogni situazione ove sia possibile, non siano in monouso; pertanto, utilizzare quelle in tessuto o oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili*; limitare l'uso delle tovaglie ed adottare conseguentemente tavoli lavabili e igienizzabili.
- I tovaglioli monouso in carta tessuto siano in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di etichette ambientali equivalenti conformi alla ISO 14024, oppure dei marchi Forest Stewardship Council e Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (FSC, FSC recycled, PEFC®, Riciclato PEFC) Oeko-tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti*.
- Per i pasti si utilizzino piatti, bicchieri e posate lavabili e riutilizzabili al 100%.* In alternativa, dove si svolge l'evento ed in particolare in caso di Food delivery o servizio H24 si attui la raccolta differenziata di qualità, adottando stoviglie usa e getta in materiale riciclabile (es. carta) o compostabile e biodegradabile certificato ISO 13432 (es. bioplastiche).
- Vietare l'uso di cannucce in plastica per liquidi, coperchi o bacchette in plastica per bevande, in casi particolari – ove strettamente necessario – utilizzare materiali rinnovabili alternativi. Facilitare la raccolta differenziata con una chiara informazione sul tipo di materiale.
- Nelle forniture per la preparazione dei pasti, siano utilizzati attrezzature lavabili e riutilizzabili. In alternativa si utilizzino imballaggi "a rendere" o riutilizzabili o costituiti da materiali riciclati e riciclabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume*.
- Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti*.
- Nel caso di forniture esterne (lavanderie industriali, decorazioni floreali, imprese di pulizia, vigilanza, etc.) privilegiare le organizzazioni fornitrici che possono dimostrare impegni ambientali con comuni certificazioni ed etichettature ambientali e/o sociali.

Per quanto riguarda il **materiale igienico sanitario**, si riportano di seguito azioni specifiche:

- I prodotti di carta tessuto (carta igienica, salviette monouso etc.) siano in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024, oppure siano costituiti da polpa di cellulosa proveniente da foreste gestite in maniera sostenibile e/o per almeno il 70% riciclata, in possesso della certificazione Programme for Endorsement of Forest Certification schemes ("PEFC® Recycled", "Riciclato PEFC®", certificato PEFC®) o

dell'etichetta Remade in Italy o equivalenti, che attesti che il prodotto sia in classe A o A+.*

- I saponi siano liquidi ed in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024.*
- Se non già presenti, siano forniti distributori per l'erogazione di saponi per le mani in grado di trasformare il prodotto in schiuma senza l'uso di gas propellenti. Tali apparecchiature possono essere anche mobili, ovvero non necessariamente da fissare alla parete.*
- I prodotti di carta tessuto siano in tessuto carta non sbiancata.*

Per quanto riguarda invece le impostazioni sul **Packaging** sono richiamate le seguenti azioni.

- Raccomandare e concordare con i fornitori le soluzioni per limitare il packaging al necessario, usando imballaggi prodotti con materiali rinnovabili, riciclabili e riutilizzabili, ovunque siano disponibili alternative praticabili.
- Evitare box, vaschette, qualsiasi packaging in plastica monouso per alimenti e promuovere durante l'evento la distribuzione di borracce o altri strumenti non monouso per consumare cibi e bevande.
- Limitare la vendita o la somministrazione di bevande/prodotti in vetro alle sole aree dedicate alla ristorazione e, comunque, evitarne l'asporto.
- Limitare l'uso di bottigliette in plastica e preferire l'impiego di sistemi di riempimento per le bevande, privilegiando l'offerta di spremute, centrifughe, frullati e la somministrazione di acqua in brocca o alla spina (se possibile utilizzare distributori allacciati alla rete idrica).
- Le bevande sono erogate alla spina in borracce refill, bicchieri lavabili e riutilizzabili, eventualmente da rendere su cauzione, oppure in bottiglie a rendere oppure, in subordine e dimostrando la relativa impossibilità per motivi tecnici, erogate alla spina in bicchieri biodegradabili e compostabili oppure venduti in contenitori riciclabili (es. carta) e costituiti da almeno il 30% (%da confermare) di materiale riciclato*.
- Invitare staff, volontari e il personale dell'organizzazione che eroga il servizio di F&B a utilizzare le proprie tazze/borracce.
- Per l'erogazione dei pasti non siano utilizzate le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.)*.
- Non siano inoltre utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio, aceto e salse da condimento, nonché marmellate, snack, merendine, etc.) ove non altrimenti imposto ex lege, né possano essere utilizzate cialde o capsule in plastica per il caffè.*
- I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; gli eventuali contenitori isotermini per il trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la

surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432*.

4. DISTRIBUZIONE E PREPARAZIONE ALIMENTARE

- Valutare i flussi di cibo verso e attraverso le Venues per garantire l'accesso fisico a cibi freschi, affrontando al contempo la pianificazione sostenibile del trasporto e della logistica progettando di ridurre le emissioni di carbonio con combustibili o mezzi di trasporto alternativi.
- Utilizzare le migliori tecnologie di conservazione, trasformazione, trasporto e distribuzione degli alimenti e infrastrutture che collegano le Venues.
- Valutare, rivedere e/o rafforzare i sistemi di controllo degli alimenti implementando la legislazione locale sulla sicurezza alimentare e i regolamenti che assicurino che i produttori e i fornitori alimentari lungo tutta la catena alimentare operino in modo responsabile.
- Privilegiare ove possibile l'uso di mezzi elettrici o ibridi, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, e con delle misure di gestione ambientale della logistica o, in alternativa, quelli che rispettano i più alti standard europei sulle emissioni inquinanti dei veicoli, sia per gli autoveicoli che per i mezzi industriali*. Prestare attenzione alle disposizioni locali (esempio Milano Area C ed Area B).
- Privilegiare il servizio di logistica nelle ore notturne per limitare l'impatto sulla circolazione veicolare.
- Al fine di ottimizzare la logistica, siano individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze*.
- Garantire il totale riempimento dei mezzi di trasporto in modo da limitare gli spostamenti non necessari.

ATTREZZATURE E SISTEMI ALL'INTERNO DELLE SEDI

- Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio*.
- I frigoriferi e i congelatori professionali non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati*.
- Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; "doppia parete"; possibilità di effettuare prelavaggi integrati*.

5. CONTRASTO ALLO SPRECO, RECUPERO E RIDISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

In questa sezione si individuano le principali azioni da mettere in atto per **Ridurre e Gestire** lo spreco di cibo.

- In caso di buffet, attivare una procedura che preveda che l'esposizione del cibo avvenga in quantità proporzionate al flusso dei vari target/partecipanti e controllare che l'esposizione del cibo avvenga via via che lo stesso viene consumato*.
- Selezionare personale qualificato e formato in merito alla somministrazione dei pasti: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e quantità per garantire la porzione idonea e per prevenire gli sprechi alimentari*.
- Selezionare personale qualificato e formato per gestire al meglio le attività della cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento*.
- Adozione di iniziative di comunicazione per sensibilizzare i partecipanti sulle tematiche di sostenibilità alimentare incentivando corrette abitudini e stili alimentari*.
- I Menu verranno studiati ad hoc per evitare sprechi da atleti a workforce etc....
- Per prevenire scarti, nei servizi ristoro a pagamento da parte degli spettatori, per le somministrazioni dei pasti a pagamento è prevista la mezza porzione a prezzo ridotto e la messa a disposizione, comunicata in modo chiaro ed evidente, della family-bag per gli utenti, composta di materiali che la rendano conferibile alla frazione organica o cartacea dei rifiuti. Non possono essere previste proposte di menù completi le cui portate non siano ordinabili singolarmente*.
- Il cibo non servito o prossimo alla scadenza sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della Legge 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. In alternativa donato a canili e gattili, secondo le modalità operative dettate dal Regolamento (CE) 1069/2009*.
- Le eccedenze di cibo servito o scaduto siano destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida, seguendo le disposizioni successive.*
- Riunire (nel 2023) gli attori del sistema alimentare per valutare e monitorare la perdita di cibo e la riduzione degli sprechi in tutte le fasi della catena di approvvigionamento alimentare dei territori delle venue dei Giochi, (compresa la

produzione, la lavorazione, il confezionamento, la preparazione sicura degli alimenti, presentazione e manipolazione, riutilizzo e riciclaggio) e garantire pianificazione e progettazione olistica, trasparenza, responsabilità e integrazione delle politiche locali.

- Sensibilizzare tutti i partecipanti ai Giochi sulla perdita e lo spreco di cibo attraverso eventi e campagne mirate; identificare punti focali come istituzioni educative, mercati comunitari, negozi aziendali e altre iniziative solidali o di economia circolare da coinvolgere.
- Collaborare con il settore privato insieme a organizzazioni di ricerca, educative e comunitarie per sviluppare e rivedere, se vi sono politiche e regolamenti comunali per prevenire sprechi o recuperare in sicurezza alimenti e imballaggi utilizzando una gerarchia "uso alimentare-non-spreco".
- Promuovere il risparmio di cibo facilitando il recupero e la redistribuzione per il consumo umano di alimenti sicuri e alimenti nutrienti che rischiano di essere persi, scartati o sprecati coinvolgendo altri soggetti locali impegnati nella produzione, vendita al dettaglio, ristorazione, commercio all'ingrosso e ospitalità.
- Rispettare le normali regole per gli aspetti igienico sanitari nella conservazione e nel trasporto.

Nella sezione seguente si individuano le principali azioni da mettere in atto per contrastare lo spreco di cibo attraverso la **donazione** ad uso alimentare (**).

Qualsiasi soggetto che intende intraprendere attività di raccolta per donazione del cibo deve rispettare diversi modus-operandi per garantire l'usabilità dei prodotti e la commestibilità degli alimenti. All'interno di queste fasi di processo vi sono avvertenze e obblighi che devono essere assolutamente rispettati se si vuole intraprendere attività legate alla donazione del cibo.

Donazione

- Tutti gli Operatori del settore alimentare che donano le proprie eccedenze alimentari sono responsabili della loro gestione e della loro conservazione in sicurezza fino al momento in cui le derrate non sono più sotto il loro controllo, ai sensi L. 147/2013 c. 236 e c. 237. Pertanto, le eccedenze alimentari destinate al recupero:
 - dovranno essere conservate secondo le modalità previste dalla tipologia dei prodotti stessi con particolare attenzione al rispetto delle temperature per i prodotti da conservarsi refrigerati/surgelati;
 - dovranno essere ben individuate e conservate separatamente dai restanti alimenti inseriti nel circuito commerciale;
 - le modalità con le quali gestire questa fase andranno esplicitate nel piano di autocontrollo in apposito capitolo.
- Dovrà essere garantito il rispetto della data di scadenza per gli alimenti deperibili. Oltre tale data il prodotto NON potrà essere ceduto. Gli alimenti che hanno superato il termine minimo di conservazione possono essere ceduti, garantendo l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione come previsto

dall'art.2 comma 1 lettera f) della Legge 166/2016. Nel caso di prodotti confezionati con etichettatura non conforme alla normativa, gli stessi potranno essere ceduti purché la non conformità non riguardi data di scadenza o informazioni relative a sostanze/prodotti che causano allergie e/o intolleranze.

Formazione

- E' opportuno che i soggetti donatori si impegnino a informare e formare il proprio personale, volontario e non, impegnato nelle varie fasi del recupero e distribuzione degli alimenti, circa le misure di prevenzione da adottare e seguire per garantire la sicurezza igienicosanitaria.