

Gli italiani vorrebbero il 'contachilometri' in etichetta

di Monica Rubino

Un pasto medio percorre più di 1.900 chilometri prima di arrivare sulla nostra tavola. Secondo un sondaggio europeo, otto italiani su dieci sarebbero d'accordo a indicare sull'etichetta l'impatto ambientale dei cibi, come avviene già in Spagna e Francia

Otto italiani su dieci ritengono che debba essere indicato obbligatoriamente nelle etichette dei prodotti un "contachilometri" che misura le emissioni di gas ad effetto serra dei prodotti acquistati, al fine di verificarne l'impatto ambientale e sui cambiamenti climatici. E' quanto emerge da una analisi della **Coldiretti** sul rapporto realizzato dall'*Eurobarometro della Commissione Europea nel 2009*, per verificare l'attitudine dei cittadini europei al consumo sostenibile.

Secondo lo studio, gli italiani si dimostrano più interessati al "contachilometri" ecologico in etichetta rispetto alla media dei cittadini europei che pur mostrano, con il 72 per cento, una grande sensibilità per rendere obbligatoria questa indicazione del consumo di anidride carbonica (CO2) ad effetto serra in etichetta.



Ben il 37 per cento dei consumatori italiani ritiene inoltre che la **distribuzione** commerciale dovrebbe fornire **maggiori informazioni sui prodotti sostenibili dal punto di vista ambientale**, ai quali secondo il 25 per cento dovrebbe essere addirittura dedicato un angolo apposito all'interno dei negozi, mentre il 15 per cento ritiene che debbano essere comunque resi più visibili sugli scaffali. L'impatto sull'ambiente dei prodotti è infatti molto importante per la decisione di acquisto di oltre la metà degli italiani (54 per cento), che gli attribuiscono un valore doppio rispetto alla marca, che si ferma al 24 per cento.

All'estero la sensibilità di alcune catene della grande distribuzione commerciale europee nel cogliere i cambiamenti nel comportamenti dei consumatori ha già portato in alcuni casi alla scelta di dedicare ampi spazi sugli scaffali a prodotti locali del territorio o a **segnalare all'opposto, con particolari accorgimenti, i prodotti provenienti da Paesi lontani con rilevanti costi ambientali**. E' il caso di una grande catena di distribuzione inglese che applica un aeroplanino sulle confezioni della frutta e verdura importate da altri continenti o quello di altri gruppi che ospitano all'interno dei locali un vero mercato per la vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli.

In Italia la Coldiretti ha avviato una mobilitazione per consentire ai consumatori di fare scelte di acquisto consapevoli, che non inquinano e salvano il clima: dall'introduzione dell'obbligo di indicare in etichetta la provenienza di cibi in vendita alla disponibilità di spazi adeguati nella distribuzione commerciale, dove poter acquistare alimenti locali che non devono essere trasportati per lunghe distanze, dai mercati degli agricoltori di campagna amica dove si vendono prodotti locali fino all'inaugurazione del primo circuito a chilometri zero di ristoranti, gelaterie, osterie e snack bar.

A livello globale è stimato che **un pasto medio percorre più di 1.900 chilometri** per camion, nave e/o aeroplano prima di arrivare sulla vostra tavola e spesso ci vuole più energia per portare il pasto al consumatore di quanto il pasto stesso provveda in termini nutrizionali, senza contare gli effetti sull'atmosfera e sui cambiamenti climatici provocati dall'emissione di gas ed effetto serra.

Consumando prodotti locali e di stagione e facendo attenzione agli imballaggi, una **famiglia può arrivare ad abbattere solo a tavola fino a 1000 chili di anidride carbonica (CO2) l'anno**. E' stato infatti calcolato ad esempio che, secondo una stima di Coldiretti - **il vino dall'Australia** per giungere sulle tavole italiane deve percorrere oltre 16mila chilometri con un consumo di 9,4 chili di petrolio e l'emissione di 29,3 chili di anidride carbonica mentre **le prugne dal Cile** che devono volare 12mila chilometri con un consumo di 7,1 kg di petrolio che liberano 22 chili di anidride carbonica e la **carne argentina** viaggia per 11mila bruciando 6,7 chili di petrolio e liberando 20,8 chili di anidride carbonica attraverso il trasporto con mezzi aerei.

Dal vino al riso, i cibi che sprecono energia

Prodotti	Provenienza	Distanza (Km)	Emissioni CO2 (Kg)	Consumo Petrolio (Kg)
VINO	AUSTRALIA	16015	29,3	9,4
PRUGNE	CILE	11970	22,0	7,1
CARNE	ARGENTINA	11180	20,8	6,7
MANGO	PERU'	10865	20,2	6,5

ANGURIA	PANAMA	9516	17,8	5,7
AGLIO	CINA	9161	17,2	5,5
UVA DA TAVOLA	SUD AFRICA	8470	15,9	5,1
RISO	USA	6887	13,1	4,2

(fonte Elaborazioni Coldiretti: calcoli effettuati sulla base del trasporto aereo)

L'etichetta ambientale dei cibi in Spagna

di Claudia Nuzzarello

Sugli alimenti è riportata la quantità di CO2 usata per produrli e distribuirli. Così anche in Francia (da *Il Venerdì*)



Non solo ingredienti, peso e informazioni nutrizionali: presto sugli alimenti in vendita in **Spagna** si troverà indicata anche l'anidride carbonica generata per produrli e distribuirli. Lo ha deciso l'Epea, associazione dei produttori ecologici dell'Andalusia. Il progetto, che calcolerà le emissioni secondo una metodologia sviluppata da associazione e governo regionale e basata su uno standard internazionale (il Pas 2050), ha preso il via con tre alimenti pilota: pomodorini, olio d'oliva e un vino locale.

Un analogo sistema di etichettatura è già stato adottato anche in **Gran Bretagna**, da parte della catena di supermercati *Tesco*, e in **Francia** da *Casino*. In quest'ultimo una foglia verde sulla confezione segnala l'anidride carbonica emessa ogni cento grammi di prodotto. Qualche esempio? Una confezione di otto yogurt alla vaniglia genera 255 grammi di CO2, mentre il preparato per la pizza solo 125.

E l'**Italia**? Sulle etichette ancora non si trova nulla. "Però anche da noi qualche azienda si sta muovendo per rendere la spesa meno "inquinata"" dice **Andrea Seminara**, direttore di *Azzeroco2*. Ma gli interventi sono diversi: «Con la catena *Il Gigante* abbiamo piantato alberi per compensare le emissioni nocive e per *Castorama* abbiamo fatto un piano di efficienza energetica». (3 Agosto 2009)