

ECONOMIA CIRCOLARE E IL COMPORTAMENTO DEL CONSUMATORE



Il consumatore è parte del processo di transizione verso un sistema efficiente di economia circolare: imparando a leggere con attenzione le etichette ambientali, capendo come, quando e perché un bene si trasforma in rifiuto, adottando comportamenti virtuosi capaci di ridurre gli scarti e limitare lo spreco

In base ai recenti dati diffusi da Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability in occasione della 10^a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in Italia lo spreco di cibo, pur diminuendo rispetto allo scorso anno, rimane ancora a livelli elevati. **Finiscono nella spazzatura in media 524,1 grammi di cibo pro-capite a settimana, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui.** Sono andate sprecate nella filiera italiana oltre 4 milioni di tonnellate di cibo, e solo all'interno delle mura domestiche si spreca ogni anno un controvalore di 6,48 miliardi di euro di alimenti. Rifiuti che spesso non vengono reintrodotti nel sistema economico e finiscono per generare inquinamento con danni ambientali ingenti. Proprio per contrastare lo spreco di cibo e limitare la produzione di rifiuti, l'Unione Europea sta studiando misure che partono dall'etichettatura dei prodotti. Al momento, sugli alimenti confezionati si possono trovare due diciture: “da consumarsi entro il” e “da consumarsi preferibilmente entro il”. Nel primo caso si tratta di una vera e propria data di scadenza, mentre nel secondo di una indicazione circa il momento fino al quale il cibo mantiene al 100% le sue caratteristiche (gusto, profumo, consistenza), che potrebbero iniziare ad attenuarsi dopo il periodo indicato, senza tuttavia mettere a rischio la salute di chi lo consuma. La proposta che arriva dall'Ue è quella di prevedere la nuova dicitura “spesso buono oltre”, proprio per richiamare l'attenzione dei consumatori sulla possibilità di consumare in sicurezza l'alimento anche oltre la data indicata, in modo da rendere gli utenti più consapevoli e modificarne le abitudini, riducendo così gli sprechi di cibo e la produzione di rifiuti, con benefici diretti sull'ambiente. Si stima infatti che il 10% delle 88milioni di tonnellate di rifiuti alimentari generate ogni anno nell'Unione Europea sia determinata proprio dai comportamenti errati dei consumatori legati ad una interpretazione sbagliata delle etichette alimentari.

Progetto finanziato dal Mise, Legge 388/2000 Anno 2021