

Nota Stampa

COMIECO: LE REGOLE D'ORO DELL'IMBALLAGGIO CONTRO LO SPRECO DI SOLDI E CIBO

I consigli di Comieco su come evitare gli sprechi nell'uso domestico degli imballaggi approvati anche dalla SERR, la Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti 2013

Milano, 18 novembre 2013 – L'imballaggio per alimenti protegge i cibi al meglio e ne aiuta la conservazione, ma è importante ricordare che la confezione non serve solo al trasporto e che la sua funzione non si esaurisce quando il prodotto giunge nel frigorifero di casa. È quanto sostiene **Comieco - Consorzio Nazionale per il Recupero e il Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica**, che ha stilato una "lista di consigli utili" sul corretto uso domestico degli imballaggi. Il "vademezum" di Comieco rientra nelle azioni di riduzione dei rifiuti approvate dalla SERR, la Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti 2013 (dal 16 al 24 novembre).

Il packaging alimentare svolge un ruolo importante, spesso sottovalutato o erroneamente interpretato: molti consumatori infatti adottano strategie di conservazione dei cibi inefficaci e potenzialmente dannose per la longevità dei prodotti. Nonostante sia una priorità per il consumatore quella di mantenere il cibo acquistato il più a lungo possibile fresco, sono numerosi i comportamenti assunti tra le mura domestiche che portano al risultato contrario.

Ecco quindi i suggerimenti di Comieco per utilizzare al meglio le informazioni sulle confezioni (e le confezioni stesse):

- Frutta e verdura **non deperiscono più rapidamente** nel loro imballaggio originale: conservare il prodotto come lo si è comperato, ricordandosi di riporlo in frigo se quando lo si ha acquistato era in fresco.
- Leggere attentamente sull'etichetta delle confezioni:
 - la **data di scadenza** riportata sulla confezione (sia all'acquisto che dei prodotti immagazzinati in dispensa);
 - le **istruzioni per la conservazione** e l'uso, non solo sui prodotti che si acquistano per la prima volta ma anche su quelli abituali.
- **Non fare tagli o buchi alla confezione originale**: il prodotto non deve respirare!
- **Non avere fretta di togliere i prodotti dalla loro confezione**: il prodotto si conserva meglio nella sua confezione originale, che non serve solo per trasportare il cibo a casa.
- Se un prodotto va conservato in frigorifero controllare sull'etichetta l'indicazione **in quale scomparto** metterlo (il ripiano più in basso è il più freddo).
- Utilizzare i **supporti indicati o forniti** per richiudere l'imballo una volta aperto.

Educare ad un corretto uso degli imballaggi e a valorizzare le risorse evitando gli sprechi è da sempre molto importante. Sono infatti circa 1.300.000.000 le tonnellate di cibo sperperato nel mondo ogni anno. Per questo Comieco contribuisce ad iniziative come la guida *Il Nostro Spreco Quotidiano* - realizzata da Slow Food in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - che racconta lo sperpero del cibo in tutto il percorso, dal produttore al consumatore, dagli acquisti incauti e abbondanti ai cibi scaduti nei frigoriferi domestici e nelle mense.

Comieco (www.comieco.org) è il Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica, nato nel 1985 dalla volontà di un gruppo di aziende del settore cartario interessate a promuovere il concetto di "imballaggio ecologico". La finalità principale del Consorzio è il raggiungimento, attraverso una incisiva politica di prevenzione e di sviluppo della raccolta differenziata, dell'obiettivo di riciclo dei rifiuti di imballaggi cellulosici previsto dalla normativa europea (direttiva 2004/12/CE che ha integrato e modificato la direttiva 94/62/CE). Comieco è tra i fondatori del neo-costituito Consiglio nazionale della green economy, formato da 53 organizzazioni di imprese, nato a febbraio 2013 per dare impulso allo sviluppo dell'economia verde in Italia.



Comieco Ufficio stampa – Close to Media Tel. 02 70006237 Giulia Ferrario, Davide di Battista, Irene Lambusta giulia.ferrario@closetomedia.it;
davide.dibattista@closetomedia.it; irene.lambusta@closetomedia.it