

RIFIUTI: ADOC, SPRECHI ALIMENTARI IN CALO DEL 4% RISPETTO AL 2010, OGNI ANNO SI “GETTANO” 335 EURO

mercoledì 30 novembre 2011

In occasione della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti l'Adoc ha tracciato un primo bilancio degli sprechi alimentari delle famiglie del 2011.

Sono stati buttati nel cassonetto, in media, 335 euro, pari al 7% circa della spesa totale effettuata, ma rispetto al 2010 la percentuale di sprechi è calata del 3,8%. “E' positivo che le famiglie stiano imparando a sprecare sempre meno, nel 2011 sono stati “buttati” nel cassonetto, escluse le Feste, 335 euro contro i 348 euro del 2010, per un risparmio di 13 euro – commenta Carlo Pileri, Presidente dell'Adoc – un calo complessivo del 3,8%. I consumatori, complice la crisi e grazie anche ai consigli dell'Adoc, hanno assunto maggiore consapevolezza dei loro sprechi, tuttavia rimangono alti. Pertanto sono necessari ulteriori sforzi per ridurre drasticamente la percentuale di cibo sprecato da parte delle famiglie”. Secondo l'indagine dell'Adoc sono i prodotti freschi i più a rischio pattumiera. “Il 33% dei prodotti che si buttano sono quelli freschi – continua Pileri – un calo del 2% rispetto allo scorso anno, segno che c'è maggiore attenzione al momento dell'acquisto. Tra i prodotti più sprecati troviamo il pane (20%), frutta e verdura (17%) e prodotti in busta. Il motivo principale per cui si spreca è l'eccesso di acquisto generico, sebbene sia in calo dell'1% a confronto con l'anno passato. Al contrario, aumentano gli sprechi relativi all'eccesso di acquisto per offerte speciali. Oggi si spreca perché attirati dalle offerte promozionali, quali ad esempio il 3x2, che con l'illusione di risparmiare ci spingono all'acquisto di un quantitativo di prodotto superiore al necessario. Altro problema sono le confezioni: come può ad esempio un anziano che vive solo consumare in pochi giorni un litro di latte? Le confezioni da mezzo litro ormai non esistono quasi più. Come non esistono i prodotti pronti monoporzione, che obbligano chi vive da solo a dover spendere e sprecare di più della classica famiglia di quattro persone. Considerando il crescente aumento dei nuclei famigliari singoli, è un problema che non va sottovalutato”. Per l'Adoc un altro dei motivi che portano allo spreco è la non sempre comprensibile indicazione del termine massimo di consumo del singolo prodotto. “Per alcuni prodotti, come la pasta secca o le bibite, il termine massimo di consumo va oltre l'indicazione presente in etichetta – continua Pileri – per altri prodotti, come il tonno in scatola e i biscotti secchi, il termine di consumo si sposta avanti di qualche mese oltre la scadenza. Una corretta informazione sulla possibilità di consumo dei prodotti potrebbe portare ad una progressiva e significativa riduzione degli sprechi alimentari. In questo senso apprezziamo la nuova etichettatura adottata dall'Unione Europea, che obbliga i produttori ad inserire la data di scadenza anche sulle singole porzioni. Ad ogni modo, l'Adoc ha pubblicato un rapido quanto utile vademecum contro gli sprechi, con alcune semplici regole e consigli su come conservare, riciclare e non sprecare il cibo acquistato”. Un'ultima battuta l'Adoc la riserva sulla raccolta differenziata, chiedendo ai Comuni di pubblicare una tabella delle quantità di materiali raccolti e successivamente riciclati, con indicazione della loro destinazione. “Crediamo che sapere come vengono riciclati i prodotti raccolti in modo differenziato possa contribuire a stimolare ancora di più i cittadini a gettare con intelligenza tutti i loro rifiuti – conclude Pileri – per questo chiediamo ai Comuni di rendere pubblico l'elenco di tutti i prodotti e materiali raccolti e l'uso che ne è stato fatto ai fini del riciclo”.