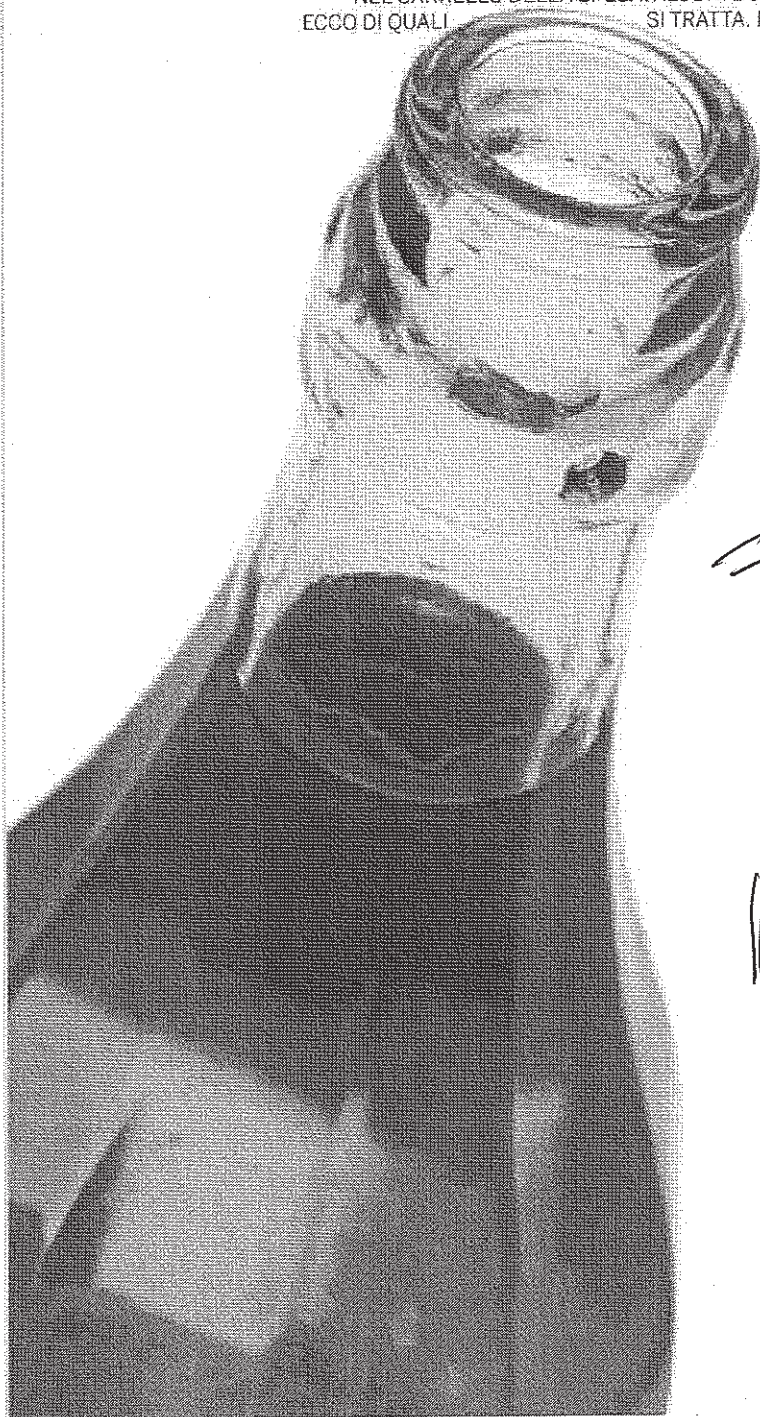


I marchi amici dell'

TEMI IMPORTANTI COME LO SVILUPPO SOSTENIBILE E IL RISPETTO DEL TERRITORIO NON POSSONO ESSERE PIÙ TRASCURATI. ANCHE QUANDO SI DEVE DECIDERE COSA METTERE NEL CARRELLO DELLA SPESA. ALCUNI BOLLINI AIUTANO A SCEGLIERE MEGLIO. ECCO DI QUALI SI TRATTA. E CHE COSA C'È DIETRO OGNUNO DI LORO



Le sigle green

Sono molte le aziende che oggi vogliono rendere pubblico il loro impegno ambientale. Come riconoscerle? Da una di queste tre scritte:

■ ECOLABEL

È il simbolo europeo che distingue la qualità ecologica di prodotti e servizi. Viene richiesto volontariamente.

COOSA GARANTISCE: che tutto il ciclo di produzione ha un ridotto impatto ambientale, che le sostanze pericolose sono sostituite con altre più sicure, che la qualità dei prodotti è dimostrata dalle prove di laboratorio.

DOVE SI TROVA: su 1.073 articoli, dai detersivi agli elettrodomestici. E, dallo scorso aprile, anche sui prodotti alimentari (www.ecolabel.eu).

■ EMAS

È una registrazione europea che attesta l'impegno per l'eco-sostenibilità di un'azienda (dall'inglese *Environmental management and audit scheme*). Lo ottiene chi supera i controlli, basati su un regolamento comunitario, del ciclo di produzione. Non è obbligatorio.

COOSA GARANTISCE: che l'azienda ha adottato un programma di autoregolamentazione. Per esempio controllando le emissioni nell'atmosfera, gli scarichi nelle acque o nella rete fognaria, la produzione di rifiuti e le contaminazioni del terreno. E ogni anno tutto viene documentato in una dichiarazione ambientale accessibile al pubblico.

DOVE SI TROVA: l'hanno ottenuta 1.211 aziende. Come l'ipercoop *Città delle Stelle* di Ascoli Piceno che è certificata Emas perché usa solo energia proveniente da fonti rinnovabili, differenzia oltre il 70 per cento dei rifiuti e vende prodotti etici e sostenibili (www.e-coop.it).

■ ISO 14001

Questa certificazione identifica il rispetto di una serie di standard internazionali relativi alla gestione ambientale di un'azienda. È concesso dagli organismi abilitati alle aziende che ne fanno richiesta e superano i controlli.

COOSA GARANTISCE: che l'impresa si impegna a ridurre l'inquinamento nel tempo, attraverso il controllo dei fattori di impatto ambientale causati dalle sue attività.

DOVE SI TROVA: l'hanno ottenuta 859 aziende del settore agroalimentare. Come la Kraft, che ha certificato ISO 14001 tutti i suoi stabilimenti in Europa (www.kraftfoods.it).

DOSSIER *questo ti facilita la vita*

ambiente

CURIOSITÀ

Tra i tanti "bollini" ambientali, può capitare di non sapersi orientare. Per saperne di più, si può visitare il sito www.altroconsumo.it e cliccare prima su "ambiente" poi su "etichette ecologiche". E per mettere alla prova la propria anima green e scoprire quanto si è ecocompatibili, oggi c'è anche il test. Si trova su www.ecolabelweek.apat.it

CI SONO ANCHE QUELLI PRIVATI

DOLPHIN SAVE

Il disegno di un delfino circondato da questa scritta è il marchio rilasciato dall' *Earth Island Institute* a chi pratica la pesca sostenibile. Garantisce che il tonno viene pescato senza che i delfini muoiano intrappolati nelle stesse reti. Per ottenerlo occorre rispettare un rigido protocollo di pesca e sottoporsi a regolari controlli. Che però, secondo l'associazione Altroconsumo, non bastano. Lo si trova su tanti prodotti ittici come, dal 2001, quelli di Coop (www.earthisland.org).

RAINFOREST ALLIANCE

La scritta e l'immagine di una rana indicano che l'azienda ha ottenuto il marchio di *Rainforest Alliance*, un'organizzazione non governativa per la difesa della biodiversità. In pratica, si garantisce che il ciclo di produzione coinvolge le popolazioni locali perché utilizzino le proprie risorse in maniera responsabile e autonoma. Il marchio si trova su tanti prodotti, come le banane di Chiquita che, con *Rainforest Alliance*, ha un programma di protezione della foresta pluviale nello stato di Costa Rica (www.rainforestalliance.com).

PRESIDIO SLOW FOOD

È il marchio assegnato da Slow Food ai prodotti tradizionali (dalla cipolla di Certaldo al grano saraceno della Valtellina) realizzati da piccoli produttori, nel rispetto della tipicità, salvaguardando la biodiversità. I Presidi Slow Food italiani sono 193 e coinvolgono oltre 1.300 aziende agricole (www.presidislowlowfood.it).

I simboli "puliti"

Oltre all'etichetta di tracciabilità, sui generi alimentari si può trovare un marchio in più. È quello che indica in che modo sono state coltivate la frutta e la verdura oppure allevati gli animali da cui sono stati ricavati la carne e le uova. Vediamoli uno per uno.

■ BIODINAMICO

Indica che i prodotti sono realizzati nel rispetto dei ritmi delle stagioni e con il solo impiego di sostanze naturali per rendere le piante più forti e vitali.

COsa GARANTISCE: l'abolizione di tutti gli antiparassitari chimici di sintesi, l'uso di preparati naturali omeopatici e di fertilizzanti organici, secondo i cicli lunari e cosmici. Nonostante le differenze, la legge equipara l'agricoltura biodinamica a quella biologica.

DOVE SI TROVA: sui prodotti di 300 aziende italiane che aderiscono all'associazione internazionale Demeter, accettandone le regole e i controlli (www.demeter.it).

■ BIOLOGICO

Contrassegna un metodo di coltivazione e allevamento secondo i requisiti europei di tutela dell'ambiente e della salute degli animali.

COsa GARANTISCE: la rotazione delle colture, l'uso di varietà vegetali e razze animali autoctone, il non utilizzo di coloranti di sintesi, aromi artificiali e Ogm. Non assicura, invece, l'assenza totale di prodotti chimici perché fitofarmaci, fertilizzanti di sintesi e antibiotici sono ammessi anche se con restrizioni severe.

DOVE SI TROVA: sui prodotti di oltre 44.000 aziende italiane. È facoltativo su quelli sfusi o importati (www.organic-farming.eu).

■ INTEGRATA

È una tecnica agricola basata sull'uso degli insetti antagonisti in modo da ridurre al massimo l'impiego di fitofarmaci.

COsa GARANTISCE: il minimo impiego di sostanze chimiche.

DOVE SI TROVA: sui prodotti di una quarantina di aziende, spesso contrassegnati dal marchio Sqpqi (Sistema di qualità nazionale di produzione integrata). Alcune Regioni hanno creato un bollino per valorizzare i prodotti del territorio ottenuti con l'agricoltura integrata, come *Qualità Controllata* della Regione Emilia-Romagna o *Agriqualità* della Toscana (<http://agriqualita.arsia.toscana.it>).

■ NO OGM

Identifica gli alimenti che non contengono Organismi geneticamente modificati (Ogm).

COsa GARANTISCE: che l'azienda controlla la materia prima (compresi i mangimi) per essere certa che non abbia origini transgeniche e poter assicurare il consumatore.

DOVE SI TROVA: principalmente sulle produzioni zootecniche (come latte, formaggio, carne) perché gli Ogm oggi in commercio sono essenzialmente mais e soia destinati all'alimentazione animale e non a quella umana. Ma anche su altri prodotti come, per esempio, i dolci Balocco (www.balocco.it).