



I CRITERI DI SLOW FOOD PER IL PACKAGING

In riferimento all'esigenza di un profondo ripensamento del concetto di imballaggio ecosostenibile e del sostegno al consumo a km zero **Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus**, in occasione del Salone del Gusto e Terra Madre, ha organizzato due edizioni (2012-2014) del Premio **SlowPack**, per gli espositori della manifestazione, italiani e stranieri. Il concorso è nato per incoraggiare i produttori a riflettere sull'impatto che imballaggi non ecologici hanno sull'ambiente, sulla bontà organolettica e la sicurezza di un alimento, premiando quelli che utilizzano imballaggi realmente ecosostenibili secondo i seguenti criteri:

1. soddisfare sempre le funzioni primarie dell'imballaggio alimentare (mantenimento della qualità organolettica del prodotto, tutela della salute del consumatore, integrità del prodotto, praticità per la distribuzione, rintracciabilità della filiera produttiva, informazioni sulla qualità e la storia del suo contenuto);
2. minimizzare l'impiego di imballi nel confezionamento: eliminazione di imballaggi superflui;
3. ridurre peso e volume delle confezioni: pesi, spessori, dimensioni proporzionate al prodotto;
4. eliminare materiali, tecniche grafiche e di assemblaggio ad impatto ambientale critico, favorendo invece l'introduzione di materiali totalmente riciclabili, (provenienti da fonti rinnovabili e prodotti attraverso processi efficienti da un punto di vista energetico ed emissivo), lo sviluppo di tecniche di assemblaggio "a secco" (origami e incastri) o a base di collanti naturali e di etichettatura separata dalla confezione o a base di inchiostri anch'essi naturali;
5. progettare confezioni funzionali ai fabbisogni delle famiglie medie, evitando ad esempio confezioni usa e getta e monoporzioni se non necessarie;
6. progettare, ove possibile, confezioni con forme e materiali legati alla tradizione del luogo di produzione;
7. ottimizzare l'utilizzo del pallet per ricercare la massima saturazione delle unità di stoccaggio e trasporto (possibilmente utilizzando quelli certificati FSC o PEFC), riducendo quindi il numero di mezzi necessari per il trasferimento delle merci e di conseguenza gli sprechi di carburante fossile e di emissioni di CO₂ nell'atmosfera;
8. saper gestire e descrivere l'intero Ciclo di Vita e la rintracciabilità degli imballaggi;
9. introdurre sistemi di restituzione e/o raccolta degli imballi usati e/o dei rifiuti di imballaggio generati dal consumatore;
10. introdurre sistemi di reimpiego o recupero, incluso il riciclaggio degli imballaggi;
11. ridurre i materiali promozionali legati ai prodotti (es: pieghevoli informativi prodotto), favorendo l'utilizzo di comunicazioni mediatiche/informatiche non materiali (es: siti internet). Qualora fossero indispensabili materiali cartacei, utilizzare materiali riciclabili, riciclati o provenienti da fonti rinnovabili controllate;
12. pianificare, per l'azienda ed i prodotti, opportuni documenti che delineino strategie etiche, di efficienza energetica e di eco-compatibilità, nelle fasi di progettazione, produzione, scelta dell'imballo, logistica di trasporto e

- raccolta/trattamento di qualsiasi tipo di imballo a fine vita;
13. accrescere la consapevolezza sull'incidenza degli imballaggi nella produzione di rifiuti, di tutte le parti/attori coinvolti nella produzione, nell'uso, nell'importazione e nella distribuzione di imballaggi e dei prodotti imballati: adottare uno spirito di responsabilità sociale;
 14. formare i dipendenti ed informare i consumatori: una produzione "pulita" necessita di fornitori coinvolti e di clienti consapevoli della qualità del prodotto che acquistano, così da innescare circoli virtuosi;
 15. diffondere il concetto di "responsabilità condivisa" fra tutti gli attori coinvolti nella gestione dell'imballaggio: progettisti, produttori, distributori, consumatori, smaltitori al fine di ottenere la massima sensibilizzazione della problematica ambientale legata al packaging.

Fonte: <http://www.packagingobserver.com/i-16-criteri-di-slow-food-per-il-packaging>