

# Arriva l'etichetta "salva clima"

**Q**ual è l'impatto ambientale dei prodotti che acquistiamo? Quanto paghiamo per la loro impronta ecologica in termini d'inquinamento e di emissioni di CO<sub>2</sub> durante tutto il ciclo di vita, dalla produzione fino allo smaltimento? Legambiente promuove un'interessante iniziativa insieme alla società di ricerca Ambiente Italia: un'etichettatura "salva clima" per i prodotti.

Sul retro delle confezioni non solo si potranno leggere gli ingredienti secondo le regole dettate dall'Unione europea, ma

**Una proposta intende indicare le emissioni di CO<sub>2</sub> sui prodotti**

ci saranno ulteriori informazioni sull'impatto ambientale di questi prodotti.

Questa etichetta "salva clima" consente quindi al consumatore di poter essere informato di quanto quel prodotto "incide" sull'ambiente. Secondo Legam-

biente, oggi otto italiani su dieci sarebbero d'accordo a rendere obbligatoria l'indicazione delle emissioni di CO<sub>2</sub> sulle etichette dei prodotti acquistati.

«In Europa e nel mondo questo genere di attività è già in forte espansione –

**Garantire trasparenza e consumo responsabile è la finalità dell'iniziativa di Legambiente e della società di ricerca Ambiente Italia.**

commenta Andrea Poggio, presidente della Fondazione Legambiente Innovazione –. In Inghilterra, ad esempio, tramite la Carbon Footprint, sono già oltre 25 mila i prodotti tracciati, oltre 10 mila negli Stati Uniti. La Francia invece ha siglato un accordo con la grande distribuzione affinché si prosegua con questa grande politica di trasparenza e di innovazione».

Sul sito [viviconstile.org](http://viviconstile.org) sono catalogate un centinaio di aziende italiane che hanno aderito a questa importante iniziativa con i loro prodotti. I settori coinvolti sono svariati: dalle stampanti alle passate di pomodori, dai televisori ai meloni fino ai biscotti. Ci sono anche alcuni ristoranti e agriturismi che hanno voluto partecipare con i loro menù, come ad esempio il menu vegetariano dell'agriturismo Il Campagnino che costa all'ambiente 1060 grammi di CO<sub>2</sub>, mentre il menu di carne 8350 grammi, otto volte di più.

«Le aziende si assumono la responsabilità di misurare l'impatto dei propri prodotti e di dichiararlo – ha ribadito Vittorio Cogliati Dezza, presidente di Legambiente –, così i cittadini che scelgono sulla base di tali dichiarazioni saranno consapevoli delle conseguenze ambientali che li coinvolgono. In questo modo, le aziende sono stimolate ad innovare le produzioni per renderle più sostenibili e i cittadini a cambiare consumi e stili di vita». ■

