

eLabel! sui sacchetti per ortofrutta di Unicoop Firenze

Sono i primi prodotti ad utilizzare la multietichetta sviluppata da Kyoto Club per comunicare in modo immediato le performance ambientali ai consumatori.

24 novembre 2017 16:42



I sacchetti compostabili utilizzati nei reparti di ortofrutta, macelleria e pescheria di Unicoop Firenze, prodotti da IPT con bioplastica Mater-Bi di Novamont, sono i primi prodotti a portare la nuova etichetta ambientale eLabel! messa a punto due anni fa da Kyoto Club per comunicare in modo immediato le performance ambientali ai consumatori.

La multietichetta eLabel! coniuga i vantaggi delle etichette di tipo I (di intento valutativo) con la capacità di comunicare contenuti propria delle dichiarazioni (comunicazione ambientale di Tipo III). L'obiettivo è consentire al consumatore di confrontare prodotti o servizi simili, purché dotati di etichetta eLabel!, e di valutarne le performance ambientali in modo autonomo e immediato. L'etichetta infatti, non solo indica i prodotti qualificati, ma elenca anche i criteri che hanno dovuto soddisfare per meritare tale qualificazione e i valori misurati.

In anticipo rispetto all'obbligo di legge, Unicoop Firenze aveva deciso in aprile di passare ai sacchetti compostabili in Mater-bi di quarta generazione per il confezionamento di prodotti sfusi nei reparti ortofrutta, macelleria e pescheria degli oltre cento punti vendita presenti sul territorio.

Prodotti dalla IPT di Scarperia (FI), i sacchetti per ortofrutta da film coestruso si caratterizzano per ridotto peso e spessore, migliorata resistenza meccanica (tenacità) e trasparenza, oltre a vantare un contenuto biobased superiore al 40%. Una volta terminata la loro funzione d'uso, i sacchi per frutta e verdura possono essere riutilizzati per la raccolta differenziata della frazione organica dei rifiuti domestici.

Prodotto a Terni da Novamont, il Mater-bi di IV generazione integra le due tecnologie consolidate degli amidi complessati e dei poliesteri da oli, con quella degli acidi azelaico e pelargonico (sviluppati da Matrìca a Porto Torres) e degli zuccheri trasformati tramite fermentazione in biobutandiolo presso il nuovo impianto Mater-Biotech di Bottrighe (RO).

© Polimerica - Riproduzione riservata