



## PROGETTO REGIONALE “ECOSPESA” Report

---

Le visite effettuate presso i punti vendita Conad Vasto, Auchan Aeroporto Pescara ed Ipercoop Sambuceto, a seguito dell’adesione al progetto regionale “Ecospesa”, hanno evidenziato alcune aree di possibile miglioramento nelle aree dedicate ai banchi serviti.

Questo tipo di servizio infatti che riduce i rifiuti da imballaggio fa parte di una strategia utile alla riduzione dell’impatto ambientale alla fonte e per i banchi serviti che hanno un contenuto d’involucro inferiore a quello dei banchi serviti.

Più nello specifico, le attività ed i settori in cui possono essere prodotti dei miglioramenti, in favore del consumatore e dell’ambiente, risultano essere i seguenti:

### ***1. Comunicazione ai clienti della strategia volta alla riduzione degli imballaggi oggetto dell’iniziativa regionale***

I risultati in tal senso non possono dirsi ancora soddisfacenti, in quanto in un punto vendita la pubblicizzazione dell’evento è inesistente e vi è la totale assenza di shopper biodegradabili, nonostante la loro ufficiale adozione. Negli altri ipermercati la comunicazione è presente, anche se per alcuni aspetti può essere sempre migliorata, mentre non risultano esistenti brochure e/o volantini informativi sul progetto regionale “Ecospesa”. In tali punti vendita sono presenti, però, sia sacchetti biodegradabili che riutilizzabili.

### ***2. Situazione presente nei banchi serviti***

#### ***- Banco “Gastronomia, Salumi e Formaggi”***

La situazione presente nei punti vendita oggetto dell’ispezione è pressoché uguale per ciò che concerne il banco “Gastronomia, Salumi e Formaggi”.

Durante le visite effettuate non si è notato in nessun ipermercato un cambio guanti da parte degli addetti, così come una pulizia delle affettatrici dai residui degli alimenti in precedenza tagliati, capaci di creare una sensazione di scarsa igiene del prodotto acquistato.

Si è rilevata, inoltre, una scarsa leggibilità dei nomi dei salumi e dei formaggi presenti negli scaffali e una inadeguata chiarezza e/o visibilità della data di scadenza indicata nei prodotti confezionati sul banco.

Altre irregolarità da evidenziare, rispetto a quanto espressamente indicato dal codice al consumo, riguardano la scarsa visibilità e la mancanza di chiarezza del libro degli ingredienti, nonché il rispetto della corretta temperatura dei banchi freddo e caldo.

Circa gli imballaggi utilizzati per gli incarti dei prodotti affettati, solo in un punto vendita è stato rilevato un utilizzo eccessivo della carta. Attraverso un immediato accordo è stata, però, da subito stabilita una riduzione degli imballaggi attraverso l’utilizzo di un unico sacchetto riepilogativo dei prodotti alimentari acquistati.

Ultima segnalazione da effettuare sta nella scarsa formazione degli addetti al banco di un punto vendita circa le caratteristiche dei prodotti venduti.

#### ***- Banco “Pesce”***

Le criticità presenti in questo settore riguardano soprattutto una mancata separazione sul banco tra pesce fresco e pesce scongelato. In alcuni casi, inoltre, la dicitura “scongelato”, sul cartellino identificativo del prodotto, risulta scarsamente leggibile o addirittura, in alcuni casi, assente.



Altra problematica comune riguarda la collocazione di molte varietà di pesce in casse di polistirolo senza ghiaccio, ritenute sicuramente non idonee ad una corretta conservazione del pesce.

In un punto vendita, inoltre, rilevante è la segnalazione della presenza di pesce visibilmente non fresco.

- *Banco "Carne"*

In un ipermercato oggetto dell'ispezione è stata rilevata una carenza nella formazione professionale degli addetti alle vendite in materia di conservazione delle carni, nonché l'assenza della data di scadenza sulle carni preconfezionate (era presente solo la data di confezionamento del prodotto).

- *Banco "Forno"*

Per quanto concerne questo settore c'è da segnalare una criticità presente in uno dei punti vendita visionati. Le bilance, sulle quali veniva pesato il pane, presentavano una scarsa pulizia ed inoltre il prodotto non veniva neanche protetto dalla scarsa igiene dell'ambiente tramite l'utilizzo di appositi sacchetti contenitivi.

### **3. Situazione prodotti sfusi**

- *Congelati*

In un punto vendita esaminato un banco frigo, contenente prodotti sfusi, presentava eccessiva quantità di ghiaccio rispetto alla norma.

- *Temperatura ambiente*

La rilevazione effettuata sugli sfusi a temperatura ambiente, presenti in un solo ipermercato ispezionato, ha evidenziato la necessità di una pulizia costante dei silos e di una maggior certezza sulla data di scadenza dei prodotti in essi contenuti.

### **4. Sistemi adottati nelle strutture commerciali per la riduzione della produzione dei rifiuti a seguito dell'adesione al progetto "Ecospesa"**

- *Auchan*

Vendita alla spina o refill per varie tipologie di prodotti,  
Adesione ai circuiti last minute market,  
Azioni per ridurre gli imballaggi ai banchi del fresco ed ortofrutta,  
Shopper riutilizzabili.

- *Ipercoop*

Eliminazione delle vaschette contenenti formaggi porzionati in vendita take away,  
Adozione di shopper biodegradabili e riutilizzabili.

- *Conad*

Adozione di shopper biodegradabili e riciclabili,  
Adesione ai circuiti last minute market,  
Attività di riciclo delle cassette di frutta e verdura, nonché degli imballaggi voluminosi.