Bar e ristoranti, "vuoto a rendere" per bottiglie di acqua e birra

vuoto-a-rendere-b96e905f

Al via la fase sperimentale del sistema di "**vuoto a rendere**" per le **bottiglie di birra e acqua minerale di bar e ristoranti**: un simbolo all'ingresso distinguerà i locali che hanno scelto di aderire alla sperimentazione, che avrà la durata di un anno. Lo stabilisce il regolamento del **ministero dell'Ambiente**, pubblicato il 25 settembre in Gazzetta Ufficiale, che attua la misura del "Collegato Ambientale" rivolta alla prevenzione dei rifiuti di imballaggio monouso attraverso l'introduzione, su base volontaria per un anno, di un sistema di restituzione di bottiglie riutilizzabili. Le norme sono previste per **contenitori di volume compreso tra gli 0,20 e gli 1,5 litri**.

"Un Paese proiettato nell'economia circolare come l'Italia - afferma il ministro dell'Ambiente **Gian Luca Galletti** - non può che guardare con interesse a una pratica come il vuoto a rendere, già diffusa con successo in altri Paesi. Questo decreto - aggiunge Galletti - dà una possibilità a consumatori e imprese di scoprire una buona pratica che aiuta l'ambiente, produce meno rifiuti e fa risparmiare soldi".

L'obiettivo del "vuoto a rendere" è **sensibilizzare i consumatori sull'importanza del riutilizzo riciclo e diminuire la produzione dei rifiuti**: gli stessi contenitori - bottiglie più resistenti in vetro, plastica o altri materiali - potranno essere **riutilizzati oltre dieci volte** prima di divenire scarto.

Altro scopo del decreto, attraverso il sistema di monitoraggio previsto, è quello di **valutare la fattibilità tecnico-economica e ambientale del sistema del vuoto a rendere**, al fine di stabilire se la pratica sia da confermare ed eventualmente estendere ad altri tipi di prodotto e ad altre tipologie di consumo al termine del periodo di sperimentazione.