

# Packaging alimentare, a rischio il 70% dei ricavi con le norme Ue

IN EUROPA  
**Avremmo bisogno di 900mila tonnellate di riciclato da poliolefine, ma non c'è**

## Regolamento imballaggi

L'allarme di ProFood: associazione da 1,5 miliardi di fatturato e 4.500 addetti

Colpiti i produttori di contenitori per ortofrutta e ristorazione collettiva

**Sara Deganello**

«A rischio c'è il 60-70% del nostro fatturato, con la forza lavoro collegata. Qualcuna delle aziende del nostro settore sparirà. Con una mia personale previsione direi che già a partire dal 2028 saremo in guai seri». Mauro Salini, presidente di ProFood, non nasconde la preoccupazione nel valutare l'impatto del regolamento europeo sugli imballaggi (Ppwr) – sul cui testo c'è stato un accordo a livello di trilogo all'inizio di marzo che il Parlamento dovrà votare a Strasburgo il prossimo 24 aprile – sulle aziende che producono packaging alimentare. ProFood, all'interno di Federazione Gomma Plastica, raccoglie 14 imprese del comparto: 4.500 addetti in 29 impianti produttivi in Italia e all'estero, con un fatturato da 1,5 miliardi di euro. Rappresentano oltre il 70% della produzione

italiana del settore.

«Il regolamento vieta imballaggi in plastica per ortofrutta e Horeca a partire dal 1° gennaio 2030. C'è l'incognita esenzioni: sapremo quali saranno le liste di prodotti banditi tra almeno due anni, quando saranno divulgate le linee guida per definirle. E saranno specifiche per ogni Paese. Questo rappresenta un elemento molto grave per noi, che va contro l'unità del mercato e diventerà difficile da gestire. Facciamo un esempio concreto: le fragole si imballano quando si raccolgono. Ma un contadino non può prevedere un cestino di plastica per l'Italia e uno di carta per la Germania, perché non sa quale sarà la sua destinazione ultima. Sarà una situazione difficile da gestire se non impossibile», racconta Salini.

Su queste liste di proscrizione il presidente di ProFood ha già qualche idea: «Ci aspettiamo un divieto abbastanza largo del packaging in plastica, perché crediamo che verrà seguita la lista francese di prodotti vietati, l'unica al momento in Europa». Il riferimento è al provvedimento emanato in Francia all'interno della legge Agec che vieta la vendita di frutta e verdura fresca confezionata in imballaggi di plastica, con peso inferiore al chilo e mezzo, con eccezioni che riguardano una trentina di prodotti, che presentano rischio di deterioramento se venduti sfusi, come fragole, frutti di bosco, ciliegie, lattuga, kiwi, oltre alla frutta matura. «Su questo abbiamo calcolato la perdita di fatturato», spiega ancora Salini, osservando come la stagionalità spinta di una produzione che deve seguire le esigenze di po-

che colture metterà in crisi le aziende. Senza contare l'impatto sull'export («come potremmo far arrivare la nostra frutta ad Amburgo e a Goteborg senza un imballaggio adeguato?»), sui consumatori («gli imballaggi alternativi alla plastica sono più costosi: chi pagherà la differenza?»), sullo spreco e la sicurezza alimentare.

I tempi per un adattamento sono ristretti: «La grande distribuzione e il mercato anticipano, perché nessuno vuole l'incertezza. Si stanno già regolando con la vendita di frutta sfusa o nei cartoncini», osserva Salini che aggiunge: «Le nostre aziende del mondo ortofrutta sono strutturate per plastica. Se questa viene vietata, non c'è alternativa. La bioplastica ("salvata" dal Ppwr, ndr) è un materiale che non ha disponibilità infinita per sostituirla».

«A livello di produttori, sia per l'imballaggio per l'ortofrutta sia per la ristorazione collettiva, gli italiani sono di gran lunga i leader europei: è difficile trovare all'estero qualcuno che sostenga i nostri interessi. Eppure il nostro packaging già oggi supera alcune richieste del Ppwr: è riciclabile e contiene in alcuni casi anche il 70% di materiale riciclato. Questo regolamento non ha senso», riflette il presidente di ProFood che conclude: «Si rischia quello che è successo con la Sup, la direttiva Ue sulla plastica monouso: vietate le nostre stoviglie monouso, sul mercato sono arrivati prodotti da fuori Europa in legno o bambù e non sappiamo cosa ci sia dentro. O pezzi più spessi, più pesanti, pensati per il riutilizzo. Peccato che non li riutilizzi nessuno. E che il peso dei rifiuti prodotti sia aumentato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



PPWR

DS6901  
**10%**

### Riduzione imballaggi in plastica pro capite

Il nuovo regolamento imballaggi (Ppwr) che il Parlamento europeo voterà il prossimo 24 aprile prevede obiettivi specifici per la riduzione dei rifiuti di imballaggio in plastica pro-capite generati rispetto al

2018 con un taglio del 10% entro il 2030, del 15% entro il 2035 e del 20% entro il 2040. A ciò è collegato il divieto di vendita, dal 2030, di una serie di imballaggi in plastica monouso: per frutta e verdura sotto 1,5 kg; per bevande, alimenti, condimenti e salse nel settore Horeca; per raggruppare prodotti nei punti vendita. Banditi anche i flaconi per la cosmetica negli alberghi e le borse ultraleggere, a meno che non siano necessarie per motivi di igiene.



**Vaschette.**  
I produttori di packaging alimentare di ProFood operano in 29 stabilimenti