

Imballaggi in plastica, sì alla vendita solo se biodegradabili e compostabili

Sostenibilità

L'Italia trova una scorciatoia per evitare il divieto in vigore nel resto dell'Ue dal 2030

La deroga riguarda il packaging dell'ortofrutta e dei cosmetici degli hotel

Paola Ficco

Dal 2030 il Regolamento Ue sugli imballaggi (2025/40) vieterà di vendere il bicchiere usa e getta del bar, la bustina di zucchero e quella di shampoo in hotel. L'Italia ha giocato d'anticipo e, con la "chance" concessa dallo stesso regolamento, ha fatto sì che questi imballaggi restino sul mercato, purché finiscano nell'organico perché compostabili e biodegradabili.

La legge di conversione del Dl 143/2026 sull'obbligo di compostabilità di alcuni imballaggi monouso in plastica, pubblicata in Gazzetta ufficiale lo scorso 6 ottobre, ha introdotto alcune modifiche al testo base del Dl relativamente al packaging dell'ortofrutta (che gode di esenzioni fino alle linee guida Ue sui prodotti che necessitano di imballaggio) e dei cosmetici in hotel (che devono essere compostabili e biodegradabili come l'imballo che li contiene). Nessuna sanzione se l'operatore economico prova di aver comprato gli imballaggi con documenti di conformità forniti da produttore, importatore o distributore. Ma andiamo con ordine.

Il Regolamento Ue sugli imballaggi (in vigore dal 12 agosto 2026), nel suo allegato V, elenca alcuni imballaggi di plastica monouso che, dal 2030, non potranno più stare sul mercato. Tra questi, le confezioni che contengono meno di 1,5 kg di ortofrutta fresca (come reti e vassoi) e gli imballaggi di cibi e bevande consumati in bar, ristoranti e alberghi (come piatti e bicchieri monouso). Si aggiungono le confezioni monodose flessibili di cosmetici negli

hotel (settore ho.re.ca) e le monoporzioni di condimenti dello stesso settore, come zucchero e salse. Poche le eccezioni, tra queste il cibo da asporto.

Il regolamento, però, per superare il divieto, consente agli Stati di imporre biodegradabilità e compostabilità degli imballaggi, ma a certe condizioni: certificazione delle caratteristiche «verdi» da parte di un organismo accreditato (che la nuova legge indica secondo la «norma Uni En 13432 o uno standard Ue equivalente»); la possibilità di raccolta con l'organico (in Italia, articolo 182-ter, comma 6, Dlgs 152/2006, purché vi sia la certificazione) e la decisione sul «via libera» entro il 12 agosto 2026. E così è stato col Dl 143/2026 che, in vigore dall'8 agosto, ha aggiunto l'articolo 226-quinquies al Dlgs 152/2006. In Italia, dunque, gli imballaggi potranno rimanere sul mercato anche dal 2030.

La violazione delle regole espone, dal 1° gennaio 2030, a una sanzione da 2.500 a 25 mila euro, che può salire fino al quadruplo del massimo se il valore degli imballaggi supera il 10% del fatturato. La scelta nazionale punta, dunque, sui materiali compostabili e non sulla riduzione degli imballaggi.

La modifica più rilevante riguarda l'ortofrutta, col nuovo comma 2-bis introdotto dalla legge di conversione. Fino agli orientamenti della Commissione Ue (attesi entro il 12 febbraio 2027, articolo 25, paragrafo 6, regolamento 2025/40), l'obbligo di compostabilità del packaging per confezionare meno di 1,5 kg di ortofrutta fresca preconfezionata non vale per fragole, frutti di bosco, ciliegie, pesche, kiwi, avocado, mele e pere mature, insalate, pomodori, zucchine, patate, carote, funghi, erbe aromatiche e quarta gamma pronta al consumo (ad esempio insalate in busta o frutta tagliata in vaschetta). Sui cosmetici degli hotel, la bustina resta in vendita se anche il contenuto è «compatibile coi processi di compostaggio», altrimenti gli scarti vanno nel compost.

Fermi gli obblighi sui materiali a contatto con gli alimenti (Moca). Del resto, l'imballaggio compostabile è una soluzione pratica soprattutto quando è sporco con residui di cibo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

