

# Coniugare sicurezza con sostenibilità negli imballaggi alimentari

SINTESI

– OTTOBRE 2022



#GET  
BACK

#we  
choose  
reuse

ZERO  
WASTE  
EUROPE

TOXIC-FREE  
FOOD  
PACKAGING

# Crediti

## **Autori**

Dorota Napierska, Responsabile delle politiche sul consumo e la produzione esenti da sostanze tossiche, Zero Waste Europe

## **Revisori**

Larissa Copello, campaigner Consumo & Produzione, Zero Waste Europe

Joan Marc Simon, Direttore Esecutivo, Zero Waste Europe

## **Editore**

Theresa Bonnici, Responsabile Comunicazione, Zero Waste Europe

## **Progettazione e Layout**

Theresa Bonnici, Responsabile Comunicazione, Zero Waste Europe

Blush Design Agency

*Ulteriori input e feedback sono stati forniti da Florian Suter e Justin Boucher (Food Packaging Forum Foundation), Pelle Moos (BEUC – l'Organizzazione Europea dei Consumatori), Jonatan Kleimark e Sidsel Dyekjaer (ChemSec).*

# Partner del progetto



Zero Waste Europe è la rete europea di comunità, leader locali, esperti e agenti del cambiamento che lavorano per l'eliminazione dei rifiuti nella nostra società. Sosteniamo sistemi sostenibili e la riprogettazione del nostro rapporto con le risorse, per accelerare una giusta transizione verso rifiuti zero a beneficio delle persone e del pianeta.



La campagna Toxic-Free Food Packaging è una collaborazione tra Zero Waste Europe e altre ONG con l'obiettivo di creare un ambiente privo di sostanze tossiche in cui nessuno debba preoccuparsi della presenza di sostanze chimiche dannose per la salute nei prodotti che entrano in contatto con il nostro cibo.



Zero Waste Europe riconosce con gratitudine l'assistenza finanziaria dell'Unione Europea. L'unica responsabilità per il contenuto di questo materiale è di Zero Waste Europe. Non riflette necessariamente l'opinione del finanziatore sopra menzionato. Il finanziatore non può essere ritenuto responsabile dell'uso che può essere fatto delle informazioni in esso contenuto

**La società sta lottando per la riduzione dei rifiuti con un grande focus sugli imballaggi alimentari. Sempre più consumatori chiedono imballaggi ecologici e sostenibili e riconoscono il valore di prolungare la vita degli imballaggi attraverso il riutilizzo**

Tre quarti delle persone nel mondo credono che la plastica monouso dovrebbe essere bandita il prima possibile e quasi due terzi dei consumatori globali esprimono interesse per gli imballaggi riutilizzabili. Questo, oltre ad una crescente pressione da parte dei responsabili politici per accelerare il progresso verso un'economia circolare, sta costringendo l'industria a rispondere alle richieste emergenti. Di conseguenza, vengono sviluppate soluzioni per il riutilizzo, il riciclo e materiali alternativi (principalmente non plastici).

Tuttavia, l'aspetto critico della sicurezza chimica è spesso minimizzato o addirittura ignorato nelle considerazioni e nelle discussioni sulla sostenibilità degli imballaggi. Sfortunatamente, l'attuale approccio normativo non garantisce la sicurezza degli imballaggi alimentari e di altri materiali a contatto con gli alimenti. **Oggi, centinaia di sostanze nocive presenti negli imballaggi alimentari e in altri articoli a contatto con gli alimenti possono finire nei corpi umani attraverso la lisciviazione o la migrazione negli alimenti, con potenziali effetti a lungo termine sulla salute sul sistema riproduttivo, immunitario e nervoso.**

Ciò crea una minaccia sostanziale per la salute pubblica e le popolazioni vulnerabili, come i bambini e le donne incinte, che sono particolarmente a rischio.

Molte di queste sostanze chimiche si trovano negli imballaggi monouso e nelle comuni stoviglie (in particolare quelli in plastica, carta e cartone) che contengono una varietà di additivi aggiunti per la funzionalità, come plastificanti e agenti antigrasso. Altrettanto preoccupante è che **solo una frazione delle sostanze chimiche presenti negli imballaggi/articoli a contatto con gli alimenti è stata adeguatamente valutata per il loro impatto sulla salute.**

Le sostanze chimiche tossiche che migrano dagli imballaggi alimentari e da altri articoli a contatto con gli alimenti creano una serie di rischi per le aziende: da potenziali sanzioni per non conformità e richiami di prodotti dopo un esame più attento, alla perdita di soddisfazione e fiducia dei consumatori. Anche l'uso di sostanze non testate o mal testate genera grande incertezza, poiché la ricerca sulle sostanze chimiche che potrebbero presto essere identificate come motivo di preoccupazione e le associate crescenti richieste di attuare più rapidamente i divieti, si stanno espandendo. Diventare preventivi eliminando proattivamente le sostanze chimiche pericolose e scegliendo materiali più sicuri può quindi ridurre il rischio per l'industria, associato all'attuale elevato grado di incertezza e all'aumento degli oneri normativi che possono mettere a repentaglio le operazioni aziendali.

La riduzione dell'esposizione a sostanze chimiche dannose contribuisce alla prevenzione delle

malattie croniche associate nella popolazione umana, tra cui l'obesità e l'infertilità. Il miglioramento della governance delle sostanze chimiche negli imballaggi alimentari richiede un'azione urgente anche a causa dell'accelerazione della transizione verso un'economia dell'UE più circolare. Il riciclo degli imballaggi in nuovi materiali a contatto con gli alimenti, presenta sfide particolari in quanto può aumentare sia le possibili fonti di contaminazione, che la quantità di sostanze chimiche che possono migrare dagli imballaggi agli alimenti.

**Le sostanze chimiche pericolose dovrebbero quindi essere eliminate dall'inizio** (tramite il design del packaging) negli articoli primari, in modo che quando l'imballaggio viene riciclato (o compostato), sia sicuro. A causa della diminuzione dei rischi e dei costi relativi alla decontaminazione, gli imballaggi privi di sostanze chimiche dannose potrebbero anche facilitare gli investimenti delle aziende nel riciclo a circuito chiuso e di alta qualità.

In definitiva, spetta ai legislatori e alle aziende produttrici assicurarsi che non si venga esposti a sostanze chimiche tossiche. Mentre la revisione delle leggi dell'UE sulle sostanze chimiche nei materiali a contatto con gli alimenti deve ancora essere completata, **le aziende hanno già la possibilità di iniziare ad abbandonare le sostanze chimiche tossiche utilizzate nei loro prodotti**, anche se questa opportunità comporta diverse sfide, come la necessità di scegliere materiali e prodotti chimici sicuri in assenza di una guida ufficiale, nonché la difficoltà di ottenere informazioni di supporto adeguate attraverso l'intera catena di approvvigionamento.

Fortunatamente, i database e gli strumenti esistenti, come [UP Scorecard](#), possono aiutare a valutare gli impatti sulla salute umana e sull'ambiente delle comuni scelte di alimenti e imballaggi alimentari.

**I concetti di "sicurezza" e "sostenibilità" sono direttamente interconnessi: affinché l'imballaggio alimentare sia veramente sostenibile, deve essere sicuro sia per la salute umana che per l'ambiente.**

Zero Waste Europe incoraggia fortemente l'adozione di prodotti, compresi gli imballaggi alimentari, che siano riutilizzabili e privi di sostanze chimiche nocive. Imballaggi più sicuri e sostenibili creeranno per le aziende anche la fiducia dei consumatori e la reputazione del marchio. All'interno di questo briefing miriamo a:

(1) Fornire alle aziende una migliore comprensione dei problemi sanitari e ambientali legati alle sostanze chimiche pericolose nei materiali a contatto con gli alimenti (con particolare attenzione all'imballaggio alimentare)

(2) Evidenziare l'opportunità per le imprese di adottare pratiche di economia circolare utilizzando materiali non tossici e riutilizzabili che proteggano la salute umana.

# Messaggi chiave & raccomandazioni:

- Gli imballaggi alimentari e le comuni stoviglie sono sostenibili solo se privi di sostanze tossiche.
- La legislazione dell'UE dovrebbe eliminare con urgenza le sostanze chimiche più pericolose e garantire che imballaggi e altri articoli a contatto con gli alimenti siano sicuri per l'uso, il riutilizzo e il riciclo. In linea di principio, i prodotti che non possono essere utilizzati, riutilizzati e riciclati in sicurezza alla fine del loro ciclo di vita, in primo luogo non dovrebbero essere prodotti o immessi sul mercato.
- La rimozione delle sostanze chimiche tossiche dagli imballaggi alimentari e da altri materiali a contatto con gli alimenti non solo proteggerà la salute umana e ambientale, ma potrà anche creare fiducia tra investitori, rivenditori e consumatori, rafforzando al contempo la fiducia nel marchio.
- I sistemi di imballaggio riutilizzabili sono una soluzione cruciale per il packaging sostenibile e sono veri fattori abilitanti di un'economia circolare.
- I produttori possono già introdurre soluzioni innovative e/o ampliare le soluzioni esistenti più sicure per l'imballaggio (ad esempio evitando colle e inchiostri tossici, utilizzando materiali inerti per opzioni riutilizzabili).
- Strumenti come UP Scorecard possono essere utilizzati immediatamente per supportare le strategie decisionali per il confezionamento e il dialogo con i fornitori.

[Il Briefing completo può essere trovato qui](#)