

Nuove regole UE sugli imballaggi: cosa sta cambiando

L'Unione Europea sta introducendo regolamenti più stringenti sugli imballaggi alimentari: presto vedremo dei cambiamenti nel nostro supermercato di fiducia. Ecco i punti chiave da conoscere.



Figura 1: Marit Kvalvåg Pettersen, Ricercatore Senior, mostra un imballaggio per carne di pollame in plastica sottile.

"Nei prossimi anni ci saranno cambiamenti nell'aspetto e nella funzione degli imballaggi alimentari". Questo è quanto afferma Marit Kvalvåg Pettersen, Ricercatore Senior ed esperta di materiali per imballaggi presso Nofima, il principale istituto norvegese di ricerca alimentare.

La ragione di questi cambiamenti è legata all'applicazione delle nuove normative dell'UE volte a ridurre la crescente quantità di rifiuti da imballaggio.

Ecco cosa cambierà:



Figure 2: Pollo confezionato in imballaggio in plastica sottile. Foto: Jon-Are Berg-Jacobsen

Gli imballaggi saranno più semplici, meno colorati e molti diventeranno trasparenti. L'UE sta, inoltre, aumentando i requisiti affinché gli imballaggi siano riutilizzabili più volte, il che potrebbe portare all'introduzione di nuovi sistemi di deposito e restituzione.

"Entro il 2030, l'UE richiede che tutti gli imballaggi siano riutilizzabili o riciclabili in modo economicamente sostenibile. Questo fa parte della strategia di crescita verde dell'UE per un'economia moderna ed efficiente nell'uso delle risorse e più competitiva" spiega Kvalvåg Pettersen.

Nell'ambito del progetto Europeo MICROORC, ricerca e industria alimentare stanno collaborando per sviluppare e studiare nuove soluzioni di imballaggio realizzate in plastica e altri materiali innovativi affinché le aziende del comparto alimentare abbiano a disposizione delle alternative conformi alle nuove normative.

Dovremo adattarci ai nuovi sistemi di imballaggio

A causa della riduzione e della modifica degli imballaggi, alcuni alimenti potrebbero avere una durata di conservazione più breve: ci sarà, ad esempio, meno plastica per confezionare frutta e verdura. Tuttavia, senza la plastica molti tipi di frutta e verdura perdono umidità, il che potrebbe ridurre la qualità; è importante, pertanto, che i consumatori siano consapevoli di questo aspetto per evitare inutili sprechi alimentari.

"Stiamo lavorando per trovare soluzioni efficaci: non vogliamo aumentare lo spreco alimentare. I nostri studi dimostrano che è possibile utilizzare imballaggi riciclabili che garantiscano comunque un'elevata qualità degli alimenti confezionati" afferma Kvalvåg Pettersen.

Il Team di lavoro del progetto MICROORC sta sviluppando soluzioni innovative proprio per tali imballaggi riciclabili, affinché i consumatori non debbano subire alcun peggioramento della qualità e della durata dei prodotti.

Prezzi più alti e minore varietà

In seguito all'adeguamento alle nuove norme UE, il costo della produzione degli imballaggi potrebbe aumentare. Kvalvåg Pettersen spiega, infatti, che probabilmente i produttori dovranno pagare anche una tassa basata sulla riciclabilità degli imballaggi.

Per i consumatori, questo potrebbe significare:

- un leggero aumento dei prezzi di alcuni alimenti;
- una minore scelta nei supermercati;
- la presenza di imballaggi più simili tra loro per diversi alimenti.

Le modifiche saranno introdotte gradualmente a partire dal 2025.

Informazioni sul progetto

MICROORC – sulla gestione e modulazione dei microbiomi del sistema alimentare per ridurre al minimo gli sprechi alimentari - è un progetto iniziato il 1° novembre 2023, finanziato dal programma di ricerca e innovazione Horizon Europe dell'Unione Europea, con accordo di sovvenzione N° 101136248.

MICROORC svilupperà soluzioni sostenibili per ridurre e prevenire il deterioramento degli alimenti e lo spreco alimentare. Il progetto si focalizzerà su tecnologie, servizi, strumenti, politiche e buone pratiche basate sul monitoraggio, l'utilizzo e il controllo dei microbiomi negli alimenti e lungo l'intera catena di lavorazione alimentare.

Il progetto è gestito da un consorzio multinazionale e multidisciplinare composto da aziende all'avanguardia e istituti di ricerca specializzati nello sviluppo e validazione di strumenti, tecnologie e linee guida che sfruttino e controllino i microbiomi per contrastare lo spreco alimentare, contribuendo alla transizione verso una produzione alimentare e un consumo più sostenibili. Gli strumenti e le tecnologie sviluppati nell'ambito di MICROORC si trovano a un livello avanzato di maturità (TRL, in inglese) di R&I e si prevede che raggiungano il TRL 6-7 entro la conclusione del progetto.



CiaoTech - Gruppo PNO ha negli ultimi anni consolidato significativamente la sua posizione di leader europeo nella gestione dell'innovazione e nell'accesso ai finanziamenti pubblici. Nel ruolo di partner responsabile delle attività di sfruttamento dei risultati e divulgazione, in MICROORC CiaoTech implementerà studi avanzati di technology intelligence e analisi di mercato, oltre ad iniziative di divulgazione estese. Questo approccio strategico mira a catalizzare l'adozione delle nuove soluzioni nei sistemi agroalimentari, confermando il ruolo di CiaoTech come alleato chiave nei partenariati europei per la promozione di innovazione, ricerca e sviluppo nel settore.