

# Monouso o riutilizzabile?

Una proposta di regolamento UE propende per il riuso

di Manuel Foglia

Chimico ed Esperto di Sicurezza dei Materiali

**Cosa prevede la proposta di regolamento sugli imballaggi e i rifiuti da imballaggi, passando per la legge francese "antispreco" e la sicurezza dei materiali impiegati**

38

**A**d oltre un anno dalla pubblicazione della proposta<sup>1</sup> di regolamento sugli imballaggi e i rifiuti da imballaggio, sembra si sia finalmente riusciti ad arrivare a un compromesso, definito "provvisorio", tra le istituzioni UE. Un regolamento che, nato con l'ambizione di ridurre i rifiuti causati dagli imballaggi, rendendoli più sostenibili e garantendo al contempo i più elevati standard di gestione, è stato rivisto più volte, lungo il suo iter, perdendo per strada parte della sua efficacia iniziale.

Tra i tanti temi dibattuti e su cui si sono accese vivaci polemiche tra i rappresentanti degli Stati membri (obiettivi di riduzione, riciclo degli imballaggi, impiego di materia prima seconda e uso di plastica compostabile, solo per citarne alcuni), vi è anche quello legato al riuso.

Un tema tanto scomodo all'Italia da spingere il ministro italiano dell'Ambiente e della Sicurezza energetica, Gilberto Pichetto, a parlare di "battaglia in tutte le sedi comunitarie"<sup>2</sup> per azzerare gli obiettivi di riutilizzo<sup>3</sup> fissati dalla proposta di regolamento; non a caso, lo scorso dicembre, l'Italia è stato l'unico<sup>4</sup> tra i Ventisette ad aver votato contro l'adozione del mandato negoziale del Consiglio UE sul regolamento.

Tuttavia il riuso, pratica che nella narrazione di governo e di parte dell'industria, è in netta contrapposizione al riciclo, è uno dei principi cardine dell'economia circolare e che si colloca, insieme alla prevenzione, ai vertici della gerarchia europea di gestione dei rifiuti.

Quali sarebbero i vantaggi correlati a questa pratica e quali le criticità che ancora resterebbero aperte se si dovesse abbandonare, ove possibile, l'impiego del monouso in suo favore?

<sup>1</sup> Vedi [www.europarl.europa.eu/legislative-train/theme-a-european-green-deal/file-revision-of-packaging-and-packaging-waste-directive-\(refit\)](http://www.europarl.europa.eu/legislative-train/theme-a-european-green-deal/file-revision-of-packaging-and-packaging-waste-directive-(refit))

<sup>2</sup> Vedi <https://economyecircolare.com/regolamento-imballaggi-governo-italiano-obblighi-riuso-consiglio/>

<sup>3</sup> Vedi [www.repubblica.it/green-and-blue/2023/10/25/news/imballaggi\\_packaging\\_legge\\_ue-418743247/](http://www.repubblica.it/green-and-blue/2023/10/25/news/imballaggi_packaging_legge_ue-418743247/)

<sup>4</sup> Vedi [www.ilsole24ore.com/art/al-voto-regolamento-ue-imballaggi-braccio-ferro-ancora-corso-AFONLjB](http://www.ilsole24ore.com/art/al-voto-regolamento-ue-imballaggi-braccio-ferro-ancora-corso-AFONLjB)



## Il riuso, la proposta di regolamento e gli studi

Secondo la proposta di regolamento europeo sugli imballaggi e i rifiuti da imballaggio, nei prossimi anni si dovrà fare maggior ricorso a soluzioni riutilizzabili, al fine di ricondurre la pressione sui sistemi naturali esercitata dai modelli prevalenti di produzione e consumo all'interno di quello che la comunità scientifica internazionale definisce lo "spazio operativo sicuro", al di fuori del quale vi è il rischio di innescare cambiamenti irreversibili nella stabilità del Pianeta.

Nel concreto, la proposta stabilisce una serie di obiettivi in materia di riutilizzo per diversi settori e formati di imballaggio, richiamando svariate tipologie di prodotti alimentari, tra cui bevande calde e fredde, alcoliche e analcoliche, e cibo pronto, da asporto o da consumare in loco appena dopo l'acquisto.

All'orizzonte si intravede, pertanto, un passaggio storico dal consueto modello di economia lineare ad uno più moderno, basato sulla circolarità,

in cui saranno molteplici le variabili da tenere in considerazione e sulla base delle quali si giocherà buona parte del successo di questa iniziativa: il numero di riusi, il peso dei prodotti riutilizzabili, il lavaggio, la logistica dei trasporti, il comportamento dei consumatori, l'effettiva sicurezza dei materiali sostitutivi.

Una fase la cui complessità è ben documentata nello studio proposto dal Centro Comune di Ricerca della Commissione europea (Jrc), che solo qualche mese fa, confrontando l'impatto tra prodotti monouso e multiuso, utilizzati nel settore alberghiero, della ristorazione e del catering (come tazze, vassoi, contenitori per bevande e bottiglie di vetro), ha sancito che, per tutte le situazioni contemplate nella ricerca, le opzioni multiuso hanno un impatto ambientale inferiore, in particolare in termini di emissioni di gas serra e uso d'acqua.

Studio che tuttavia ha messo in luce come fattori importanti, quali l'atteggiamento degli utenti e le pratiche di lavaggio, possano comunque risultare molto significativi nell'influenzare tali impatti.

## Al di là della teoria: il caso francese

Al di là dei calcoli teorici, ciò che veramente conta è quanto accadrà nella realtà e a tal proposito è possibile dare un'occhiata a quei Paesi in cui qualcosa di simile è già stato messo in campo. Alla Francia, per esempio, dove la cosiddetta "legge francese antispreco" ha imposto dal 1° gennaio 2023, ad ogni ristorante con più di 20 posti a sedere, l'impiego di tazze, piatti e posate riutilizzabili e lavabili per i clienti che mangiano sul posto, ivi inclusi i fast food.

Misura degna di nota in quanto, in questo contesto, hanno dovuto intraprendere la via del riuso anche catene importanti e storicamente associate al monouso, come McDonald's, Burger King e Starbucks.

Ecco che in queste realtà si sono viste apparire bevande servite in grossi bicchieri riutilizzabili, patatine presentate in contenitori rigidi, crocchette di pollo consegnate in vaschette.

Sebbene i fast food abbiano ricevuto un'esenzione riguardante gli hamburger – che possono continuare ad essere avvolti nella carta, per evitarne lo sfaldamento –, McDonald's ha comunicato<sup>5</sup> di disporre di ben 21 differenti contenitori riutilizzabili per i clienti francesi e il processo di adeguamento alle nuove disposizioni non è stato semplice.

È stato infatti necessario progettare, produrre, distribuire<sup>6</sup>, immagazzinare e monitorare i nuovi contenitori per il rifornimento. Inoltre, si sono dovuti sviluppare nuovi processi per servire il cibo e le bevande in ogni nuovo tipo di contenitore, sono stati creati poster murali per ricordare ai dipendenti come utilizzarli ed è stata richiesta una formazione per tutti i lavoratori.

Ma non finisce qui: sono state installate lavastoviglie ad alta velocità per pulire i materiali riutilizzabili in circa due minuti ed è stata adottata la

tecnologia di tracciamento Rfid per tenere traccia dell'utilizzo e delle esigenze di riordino dei materiali riutilizzabili.

Per snocciolare qualche dato inerente alla circolarità, McDonald's riporta un tasso di restituzione superiore al 92% per gli articoli riutilizzabili e afferma che vengono utilizzati circa 29 volte prima di dover essere sostituiti a causa di perdita, rottura o usura.

Per raggiungere questo traguardo, McDonald's France ha lavorato su un concetto di stoviglie riutilizzabili per più di due anni, collaborando con un team di rinomati designer francesi e svariati partner: un lavoro a lungo termine che ha fatto seguito a misure già implementate, come l'abbandono delle cannucce di plastica e l'eliminazione delle tovaglette monouso.

E in molte situazioni la scelta del materiale per i contenitori riutilizzabili è stata la plastica, in particolare il Tritan<sup>7</sup>.

Un materiale che ha il grande vantaggio di essere privo di BPA e che grazie ad un processo di stampaggio breve e poco complesso ha poche dispersioni durante la produzione, fattore che conferisce superiori proprietà termiche, fisiche e chimiche rispetto ad altri polimeri.

Una scelta che i consumatori sembrano aver apprezzato, pur se alcune associazioni ambientaliste, come Zero Waste France, hanno lamentato<sup>8</sup> poco coraggio nelle scelte effettuate da tutte quelle catene che hanno optato per soluzioni riutilizzabili in plastica. Secondo l'associazione, la legge francese è rimasta in silenzio sulla definizione di stoviglie riutilizzabili e in particolare sui materiali che avrebbero dovuto comporre. Se è vero che plastiche come il polipropilene o il Tritan sono pratiche, leggere, resistenti alla rottura e hanno un costo contenuto, il problema rimane legato alla durata dei contenitori costituiti da questi materiali quando vengono lavati e impiegati nuovamente: è

<sup>5</sup> Vedi [www.foxbusiness-com.translate.goog/markets/mcdonalds-reportedly-not-favor-reusable-containers-must-use-france-expanding-elsewhere?\\_x\\_tr\\_sl=en&\\_x\\_tr\\_tl=it&\\_x\\_tr\\_hl=it&\\_x\\_tr\\_pto=sc&\\_x\\_tr\\_hist=true](https://www.foxbusiness-com.translate.goog/markets/mcdonalds-reportedly-not-favor-reusable-containers-must-use-france-expanding-elsewhere?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=it&_x_tr_hl=it&_x_tr_pto=sc&_x_tr_hist=true)

<sup>6</sup> Vedi [https://ominthenews-com.translate.goog/mcdonalds-and-reusable-dine-in-packaging/?\\_x\\_tr\\_sl=en&\\_x\\_tr\\_tl=it&\\_x\\_tr\\_hl=it&\\_x\\_tr\\_pto=sc](https://ominthenews-com.translate.goog/mcdonalds-and-reusable-dine-in-packaging/?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=it&_x_tr_hl=it&_x_tr_pto=sc)

<sup>7</sup> Vedi <https://elium.studio/project/mcdonalds-re-use/>

<sup>8</sup> Vedi [www.zerowastefrance.org/2023-place-a-la-vaisselle-reutilisable-dans-les-fast-foods/#:~:text=Depuis%20le%201er%20janvier%202023%2C%20chaque%20restaurant%2C%20d%C3%A8s%20lors%20qu,%E2%82%AC%20en%20cas%20de%20r%C3%A9cidive](https://www.zerowastefrance.org/2023-place-a-la-vaisselle-reutilisable-dans-les-fast-foods/#:~:text=Depuis%20le%201er%20janvier%202023%2C%20chaque%20restaurant%2C%20d%C3%A8s%20lors%20qu,%E2%82%AC%20en%20cas%20de%20r%C3%A9cidive)



infatti il numero di possibili riutilizzi che determina il reale impatto ambientale positivo della misura. Per Zero Waste France, i materiali da privilegiare avrebbero dovuto essere la ceramica ed il vetro.

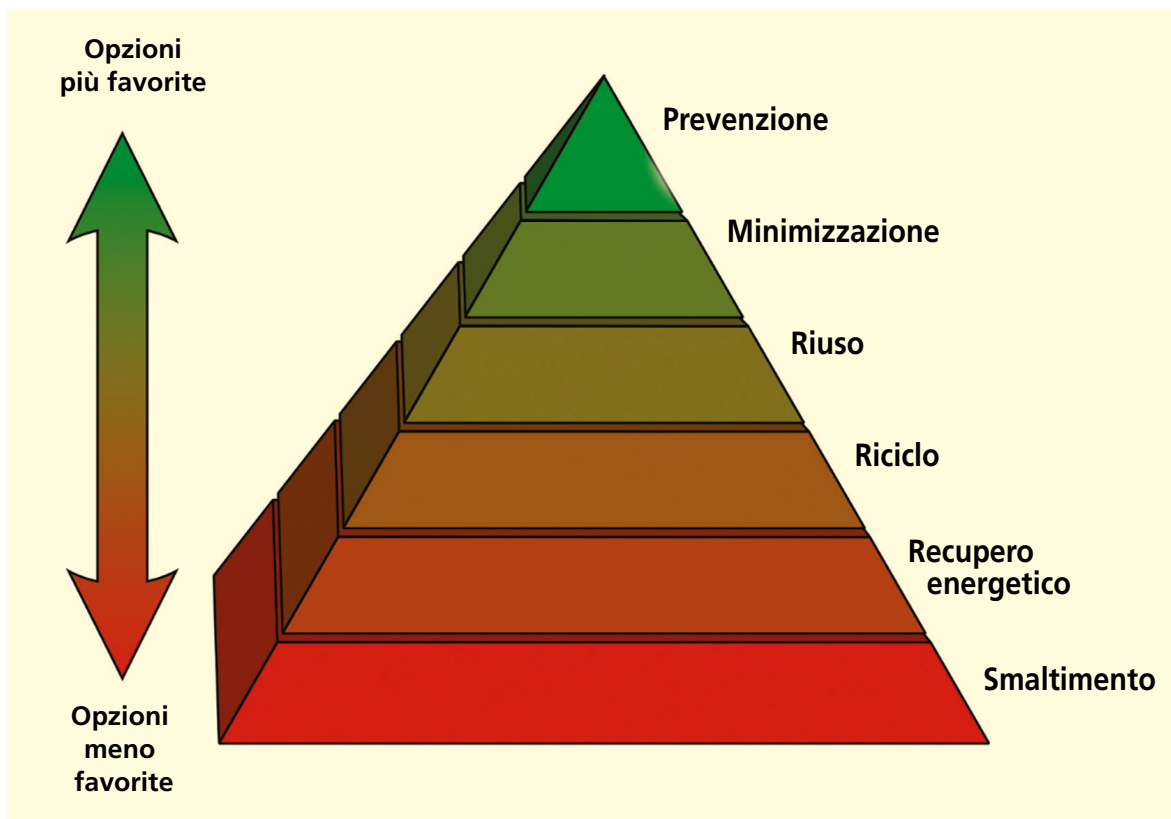
## Il nodo dei materiali

Ed ecco che, anche nel contesto del riuso, appare più forte che mai il tema dei materiali impiegati. E se è vero che, da un lato, vanno tenuti gli occhi aperti sulla questione ambientale, dall'altro resta di primaria importanza la questione inerente alla sicurezza e tutela del consumatore. Zero Waste ha anche sollevato il problema, tanto dibattuto, del rilascio di microplastiche,

potenzialmente favorito dal ripetuto riscaldamento dei contenitori, ma resta da chiedersi fino a quando una stoviglia in plastica riutilizzabile può veramente essere utilizzata senza incorrere in rischi per la salute dovuti a fenomeni di migrazione. Chi e come determina se uno scolorimento dell'articolo, seppur lieve, ne consenta ancora l'uso in assenza di rischi per il consumatore? Lo stesso vale per scalfitture e altri danni visibili dell'articolo che potrebbero pregiudicarne l'impiego, in particolare quando è in gioco il contatto con alimenti caldi o fortemente estrattivi verso talune sostanze, anche critiche per la salute.

In questo contesto, è estremamente rilevante la recente proposta di regolamento della Commissione europea<sup>9</sup>. Una proposta che mira a proteggere i

<sup>9</sup> Vedi [https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/13501-Food-safety-plastic-food-contact-materials-FCMs-update-to-quality-control-rules\\_en](https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/13501-Food-safety-plastic-food-contact-materials-FCMs-update-to-quality-control-rules_en)



consumatori, prevedendo che gli operatori responsabili della commercializzazione di oggetti in plastica, destinati al contatto con alimenti, debbano fornire agli utenti informazioni su come ritardare il deterioramento del prodotto e segnalare eventuali cambiamenti visivi che potrebbero comprometterne l'utilizzo, insieme alla specificazione della durata massima di vita del prodotto.

Una misura, va detto, forse troppo audace, perché non sembra tenere conto del "gap" che esiste tra quanto il regolamento imporrebbe e quanto effettivamente le conoscenze sperimentali oggi disponibili consentano di sapere sul fenomeno del deterioramento e della sua relazione con i conseguenti fenomeni di migrazione.

A conti fatti, il successo del riuso, sul fronte della sicurezza alimentare, si giocherà in buona parte sulla base dei materiali che gli operatori decideranno di impiegare.

I suoi svantaggi, come il peso elevato e la facilità

di rottura, sotto il profilo sanitario restano la scelta ideale in ragione della loro bassa complessità chimica; si tratta di soluzioni che difficilmente possono essere prese in considerazione in situazioni come l'asporto, ma potrebbero esserlo per la consumazione di bevande e alimenti in loco.

Certo è che anche ricorrere a prodotti riutilizzabili in plastica può nascondere insidie: rilascio di microplastiche, presenza e o cessione di sostanze critiche e deterioramento nel corso del tempo sono solo alcuni degli aspetti da valutare, come dimostrano sia gli studi teorici sia quelli sperimentali.

Se il regolamento cerca e cercherà in futuro di tenere costantemente sotto controllo ogni possibile criticità, è evidente che una buona dose di responsabilità dovranno assumersela anche gli operatori del settore, evitando di ricorrere a soluzioni volte a salvaguardare unicamente il proprio business, a discapito della salute dei consumatori.