

Spett.

FederlegnoArredo
Foro Buonaparte, 65
20121 Milano

Milano, 3 febbraio 2017

Oggetto: relazione sul riuso delle cassette in legno per prodotti ortofrutta. Leggi applicabili e requisiti per il riuso

Esigenze di ASSOIMBALLAGGI

Acquisire un quadro attendibile delle leggi applicabili alle cassette in legno per ortofrutta e approfondire in particolare:

- l'ammissibilità del riuso delle cassette in legno per il settore food ortofrutta;
- e se sì, definire quali azioni debbano essere svolte al fine di rendere le cassette in legno usate, pronte per un riuso corretto secondo le disposizioni sottese alla sicurezza del consumatore.

Proposta Packaging Meeting Srl

Si propone una relazione scritta con i seguenti obiettivi:

- illustrare il quadro legislativo di riferimento;
- definire le procedure di "validazione" di una cassetta in legno per il riuso nel settore ortofrutta

Premessa

La presente trattazione non si sofferma sulla disciplina relativa alla gestione "imballaggi e rifiuti" come da decreto legislativo 152/2006 e successivi aggiornamenti e modifiche segnatamente al TITOLO II GESTIONE DEGLI IMBALLAGGI, articoli 217-226.

Quadro legislativo di riferimento

Le fonti legislative consentono di tracciare le pratiche produttive e commerciali delle cassette in legno per ortofrutta. Vi sono alcune discipline che concorrono a fornire un quadro attendibile delle regole vigenti. Le suddette discipline, diverse per campo di applicazione e obiettivi, offrono un contesto generale, con alcune specificità, in grado di tracciare il modus operandi nell'ambito del riuso delle cassette in legno per l'ortofrutta.

La relazione procede, pertanto, illustrando le discipline che a nostro avviso formano il quadro legislativo d'interesse prevalente:

Disciplina materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Disciplina sull'igiene dei prodotti alimentari

Legge peso netto

Disciplina materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

La disciplina in trattazione è di seguito denominata "disciplina MOCA".

Attualmente la disciplina MOCA è costituita da alcune disposizioni che ne tratteggiano il campo di applicazione e gli obiettivi.

Le cassette in legno per l'ortofrutta rientrano, a pieno titolo, nel suddetto campo di applicazione. Il Regolamento UE 1935/2004 detta l'approccio di carattere generale e trasversale applicabile a tutti i materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con gli alimenti.

Le cassette in legno devono conformarsi alle prescrizioni del suddetto regolamento per i seguenti motivi portanti:

- la cassetta in legno è un "prodotto finito" e ottempera quindi l'art. 1, punto 2) del regolamento allorché recita testualmente: "*2. Il presente regolamento si applica ai materiali e agli oggetti, compresi quelli attivi e intelligenti (qui di seguito denominati "materiali e oggetti"), allo stato di prodotti finiti*".

-rispecchia anche la previsione del regolamento circa il contatto "diretto o indiretto" che i materiali e oggetti possono stabilire con il prodotto alimentare. Così come meglio specificato all'art. 1 paragrafo 1: "Il presente regolamento mira a garantire il funzionamento efficace del mercato interno per quanto attiene all'immissione sul mercato comunitario dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari".

La cassetta di legno, infatti, può configurarsi nei suoi impieghi sia con un contatto diretto con l'alimento (ortofrutta) sia, e con una certa prevalenza, con il contatto indiretto quando è presente un alveolo, di regola un foglio leggero, comunemente in materia plastica, formato da un certo numero di cavità atte a contenere più prodotti nella cassetta, oppure altra struttura che s'interpone tra alimento e legno della cassetta.

La disciplina MOCA non contempla nei suoi intenti precipui la governance della tutela igienica sanitaria. Difatti la lettura del regolamento 1935/04/CE così come il regolamento 2023/06/CE, volto all'applicazione delle GMP (Good Manufacturing Practice), rivela come il legislatore abbia evitato, con evidente intenzionalità, impiego di termini come: igiene, sanitario, ecc.

Questo intento si giustifica con il fatto che la disciplina MOCA guarda alla composizione del materiale tal quale e quindi osserva in modo privilegiato i comportamenti del chimismo dei materiali e per questo motivo lo stesso articolo 3 del regolamento 1935 /04/CE resetta i requisiti generali dei materiali e oggetti come segue:

“I materiali e gli oggetti, compresi i materiali e gli oggetti attivi e intelligenti, devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni d'impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da:

- a) costituire un pericolo per la salute umana;*
- b) comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari; o*
- c) comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche” ...*

Come è noto, per il legno non vi sono leggi specifiche per il materiale a contatto con alimenti. Questo non significa ovviamente che il legno non sia soggetto alle regole della disciplina MOCA. E' sempre soggetto alla disciplina e quindi alle disposizioni contenute nel regolamento 1935/04 ed è altresì sottoposto alle necessità indicate dal regolamento 2023/06.

Se per alcuni materiali è netta la distinzione tra la “conformità” della disciplina MOCA, da una parte, e aspetti “igienico sanitari” dall'altra, non lo stesso può dirsi per il legno.

Un contenitore in plastica, alluminio, acciaio, vetro, ecc. può presentarsi conforme agli aspetti igienico sanitari perché è stato pulito, adeguatamente, ma potrebbe non essere conforme alla disciplina MOCA perché non rispetta alcuni requisiti compositivi richiesti (sostanze ammesse).

Per il legno diventa difficile, invece, sostenere la distinzione tra “conformità e “aspetti igienico sanitari”. Il legno per sua stessa natura e caratterizzazione non consente una netta distinzione poiché vi è commistione, se non coincidenza, tra conformità dei MOCA e profili igienico sanitari. Una cassetta non consona alle aspettative di igienicità e salubrità difficilmente potrà essere conforme alla disciplina MOCA giacché l'eventuale sanificazione non è facilmente esperibile.

Questo avviene per altri materiali di origine organica come la carta.

Per quanto sopra emergono le seguenti considerazioni:

1) la cassetta in legno ex nova deve essere necessariamente conforme ai requisiti MOCA ma dovrà altresì rispettare i requisiti igienico sanitari richiesti per l'uso (alimentare).

2) la cassetta usata dovrà comunque rispettare, ancora una volta, i requisiti MOCA e quelli igienico sanitari e per questo motivo dovrà essere rivalutata.

Si dovrà procedere a un riesame, sia per quanto riguarda il regolamento 1935/04 e anche, per quanto sarà ritenuto necessario, applicare le disposizioni del regolamento 2023/06 per una seconda volta.

Nello stesso tempo a nostro avviso, l'operatore del settore dovrà correlare gli aspetti igienico sanitari della cassetta, ancor quando rilevanti, con la conformità.

Una cassetta sporca presenterà criticità sia dal punto di vista igienico sanitario che da quello della conformità MOCA.

L'operatore di settore dovrà quindi appurare se la pulizia/sanificazione della cassetta sia in grado di portare alla normalità entrambi i criteri: conformità e igienicità.

Dal punto di vista "documentale" l'operatore del settore dovrà altresì corredare le cassette usate di una dichiarazione di conformità ai sensi dell'art. 17 del regolamento 1935/04.

Occorre emettere una nuova dichiarazione di conformità, sostitutiva della dichiarazione emessa all'atto della prima immissione. La nuova dichiarazione ha per oggetto la cassetta usata che deve essere valutata in ragione degli effetti dell'impiego e quindi garantire che gli effetti dell'impiego non abbiano intaccato i requisiti di conformità e igienico sanitari.

Le azioni da intraprendere da parte dell'operatore di settore si possono riassumere come segue:

- rivalutazione secondo il regolamento 1935/04;

- applicazione GMP alle fasi di recupero e distribuzione cassetta usata;

- accompagnare le fasi di distribuzione delle cassette usate con dichiarazioni di conformità. Sono da ritenersi conformi anche dichiarazioni riferite a partite (lotti) di cassette.

La dichiarazione di conformità della cassetta usata potrà riportare specifiche annotazioni utili per l'uso corretto: tipo di ortofrutta cui destinata, se contatto diretto o indiretto, impiego eventuale di alveoli o di altro materiale di separazione tra cassetta e prodotti ortofrutticoli.

E altre informazioni come il tempo di permanenza sia a magazzino che in fase di vendita della cassetta. Nonché eventualmente annotazioni sulle temperature.

- l'operatore di settore dovrà mantenere e rendere disponibile alle autorità di controllo la documentazione di supporto e quindi la documentazione che ha reso possibile la redazione della dichiarazione di conformità.

- tutto ciò dovrà ottemperare anche il requisito della Rintracciabilità ex art. 16 del regolamento 1935/04 e che in nessun caso può venir meno anche nella cassetta riutilizzata.

Anche in questo caso dovrà esserci evidenza attraverso etichettatura o documentazione apposita.

A completamento delle disposizioni sottese alla disciplina MOCA, è necessario considerare anche *l'Idoneità tecnologica*.

L'idoneità tecnologica è prevista dall'art. 7 e nel DPR 777/82 art.5 bis, (frutto dell'aggiornamento introdotto dal decreto legislativo 108/92).

Si richiede agli operatori che l'utilizzazione in sede industriale o commerciale di MOCA sia subordinata all'accertamento della loro conformità alle norme vigenti, nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui sono destinati.

Questo significa che l'accertamento dell'idoneità tecnologica per l'azienda alimentare è un obbligo operante senza soluzione di continuità. Un'azienda alimentare deve avere il totale controllo sull'idoneità tecnologica dell'intera gamma di materie prime e articoli che utilizza. Deve averla per un additivo, deve averla per un processo industriale di preparazione dell'alimento, e così, nello stesso modo dovrà, averla per un materiale di confezionamento compresa anche una cassetta di legno.

Nell'idoneità tecnologica si accentrano doveri e oneri a carico dell'industria alimentare. E' un invito ben preciso a una condotta e a una conseguente assunzione di responsabilità.

Può essere utile inquadrare alcune fattispecie che stanno dentro il concetto d'idoneità tecnologica.

L'operatore dell'impresa alimentare, al fine dell'idoneità tecnologica dei materiali di imballaggio, dovrà tener conto almeno di questi elementi:

- i processi di confezionamento o contenimento merce;
- le fasi di distribuzione, inclusa la vita di scaffale;
- la corretta gestione del preconfezionato o preincartato da parte del consumatore.

Infatti alla compagine alimentare spettano una serie di scelte:

- il tipo di imballaggio;
- la composizione per materiali;
- la tecnologia di riempimento e di confezionamento;
- la durata del materiale in armonia con il prodotto e quindi la shelf life;
- la concretizzazione delle esigenze legate alle condizioni d'uso, tempo e temperatura;
- ecc.

Tutti questi sono fattori che fanno parte della sfera di gestione dell'azienda alimentare.

L'idoneità tecnologica si concretizza in tutto quello che avviene o può succedere ragionevolmente, nel momento in cui il materiale di confezionamento entra nella sfera di gestione e di competenza dell'azienda alimentare. L'idoneità tecnologica è tutto ciò che succede una volta che il packaging varca la soglia dell'azienda alimentare e si realizza quando esce dalla sfera di competenza e gestione del produttore di packaging.

Disciplina sull'igiene dei prodotti alimentari

La disciplina interessa gli operatori del settore alimentare ma costituisce un importante riferimento per comprendere l'approccio del settore alimentare al materiale legno.

Per cogliere la portata della disciplina sull'igiene dei prodotti alimentari occorre soffermarsi sul regolamento 852/2004, che stabilisce le norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Secondo il regolamento per "igiene degli alimenti" s'intendono le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto.

Il regolamento 852/2004 non accenna a imballaggi o attrezzature in legno né pone espliciti divieti all'impiego di legno nelle attività produttive e distributive.

L'assenza di argomentazioni in merito è palese nella parte A allegato I, dedicata ai requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate (per produzione primaria s'intendono i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca).

L'allegato II, concernente qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti successiva a quelle della produzione primaria, propone invece alcune riflessioni meritevoli di considerazioni.

In particolare: il capitolo V, Requisiti applicabili alle attrezzature, dispone che: *“Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:*

ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati. E ancora il capitolo X, dedicato ai Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari quando dispone *“ I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare”.*

Legge peso netto

Le legge 441/81, “Vendita a peso netto delle merci”, regola in prevalenza i temi legati alla metrologia ma nel contempo si permette anche di intervenire su campi di applicazione commerciali, fiscali, ambientali e anche con alcuni cenni in tema di igiene e sicurezza.

Parte essenziale per comprendere la portata della Legge è il suo decreto di attuazione, il DM 21 dicembre 1984.

Il decreto, con le sue norme di esecuzione, apporta la definizione di “vendita all'ingrosso”, art. 1, per cui *Agli effetti della legge non si considerano vendite all'ingrosso le operazioni di vendita effettuate tra produttori, nonché quelle effettuate tra produttori e centri di confezionamento dei prodotti. Sono sottoposte alle norme della legge relative alla vendita all'ingrosso le operazioni di vendita effettuate nei confronti dei consumatori nei mercati all'ingrosso.*

È sottoposto alle norme della legge anche il trasferimento delle merci fra committente e commissionario, mandatario o astatore.

Regola inoltre con l'art. 9 “Indicazione del peso sugli imballaggi utilizzati per la vendita all'ingrosso” e con l'art.11 dispone circa le “Caratteristiche degli imballaggi” fornendo i requisiti costruttivi.

Inoltre il DM 21 dicembre 1984 di attuazione aveva previsto, a suo tempo, il divieto al riutilizzo delle cassette in legno, art. 11 comma 5: *“Gli imballaggi utilizzati nella vendita all'ingrosso dei prodotti ortofrutticoli debbono essere nuovi, salvo che si tratti di imballaggi in plastica”.*

Il divieto è stato però superato, in parte, dalla stessa legge 441/81, che in virtù del comma aggiunto dall'art. 1 della legge 10 aprile 1991, n.128 ha così disposto:

“Gli imballaggi in legno che non siano nuovi possono essere utilizzati nella vendita all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli, di qualifica diversa da quelle «extra» e «prima», solamente se integri, puliti ed asciutti”.

Per approfondire la classificazione per categoria “extra” e “prima” si può consultare il regolamento 1234/2007.

In merito alla Legge 441/81, si è detto che interviene anche su aspetti tributari e a tal proposito si ritiene rilevante annotare la sentenza di Cassazione Civile Sez. V, Sent. n. 12196 del 15-05-2008 *“In tema di IVA, il principio generale stabilito dall'art. 12 del d.P.R. 26 ottobre 1972 n. 633, secondo cui l'imballaggio dei beni ceduti, effettuato direttamente dal cedente, non è soggetto autonomamente all'imposta, con la conseguenza che non è necessario che il relativo costo sia indicato separatamente nella fattura, trova deroga, nel caso di vendita all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli, nella norma speciale di cui all'art. 3, comma 3, della legge 5 agosto 1981 n. 441, la quale impone l'obbligo di indicare separatamente in fattura il costo dell'imballaggio”.*

Conclusioni

Il riuso di cassette in legno per ortofrutta è consentito.

Possono essere utilizzate anche nella vendita all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli purché non di categoria “extra” e “prima”.

Le cassette in legno riutilizzate e immesse sul mercato devono ottemperare ai regolamenti 1935/04 e 2023/06. Devono essere quindi idonee per “conformità” e aspetti “igienico sanitari”. In regola con le Buone Prassi di Fabbricazione (GMP). Corredate di una nuova dichiarazione di conformità riferita alla cassetta riutilizzata. In regola, inoltre, con la Rintracciabilità dell'art. 17 al regolamento 1935/04. Le cassette riutilizzate dovranno infine soddisfare le condizioni richieste dalla Legge 441/81 e dal decreto di attuazione 21 dicembre 1984. Pertanto dovranno rispettare le indicazioni del peso sugli imballaggi utilizzati per la vendita all'ingrosso e le caratteristiche costruttive, e rispettare l'obbligo di indicare separatamente in fattura il costo dell'imballaggio nel caso di vendita all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli.

A disposizione per qualsiasi informazione e chiarimento
Cordiali saluti

Packaging Meeting Srl
Amministratore Delegato
Marco Sachet

