

Un imballaggio mono-materiale innovativo, riciclabile e circolare per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche delle carni

APS-Air Passage System

Le nuove direttive approvate nel 2018 rappresentano la risposta europea per stimolare e guidare il passaggio da un'economia lineare ad un'economia circolare. Alcuni dei punti chiave della legislazione riguardano l'imballaggio e gli obiettivi di riciclaggio (D. UE 2018/852) previsti per il 2025-2030. Entro il 2030, ad esempio il 55% dei rifiuti di plastica dovrà essere riciclato. Un obiettivo ambizioso che necessita non solo di impianti adeguati e in numero sufficiente, ma anche di imballaggi sempre più riciclabili e di un maggior sforzo di tutti i cittadini per il miglioramento della raccolta differenziata soprattutto in termini di qualità.

Il **Gruppo HAPPY** ha approcciato da sempre il packaging per alimenti attraverso i dettami dell'**E-codesign**, dove la scelta dell'imballaggio inizia con l'identificazione del materiale, tenendo conto di tutti gli aspetti tecnico-funzionali, di valorizzazione e protezione degli alimenti contenuti, garantendo sempre la sicurezza alimentare e contribuendo alla riduzione degli sprechi. Ogni imballaggio è studiato e realizzato attraverso una scelta opportuna dei materiali, utilizzando la minor quantità di materia prima e privilegiando soluzioni mono-materiale in grado di garantire il miglior risultato in termini di **Prestazioni, Sostenibilità, Riciclabilità e Circolarità**.

Oggi più che mai, pertanto, un contenitore in plastica per alimenti è chiamato ad assolvere a numerose funzioni: come garantire al meglio la conservazione degli alimenti in termini di caratteristiche organolettiche, la sicurezza alimentare, ma essere anche un veicolo di informazione per il consumatore, comprese le indicazioni necessarie

per il suo fine vita, e quindi dovrà essere riciclabile e circolare.

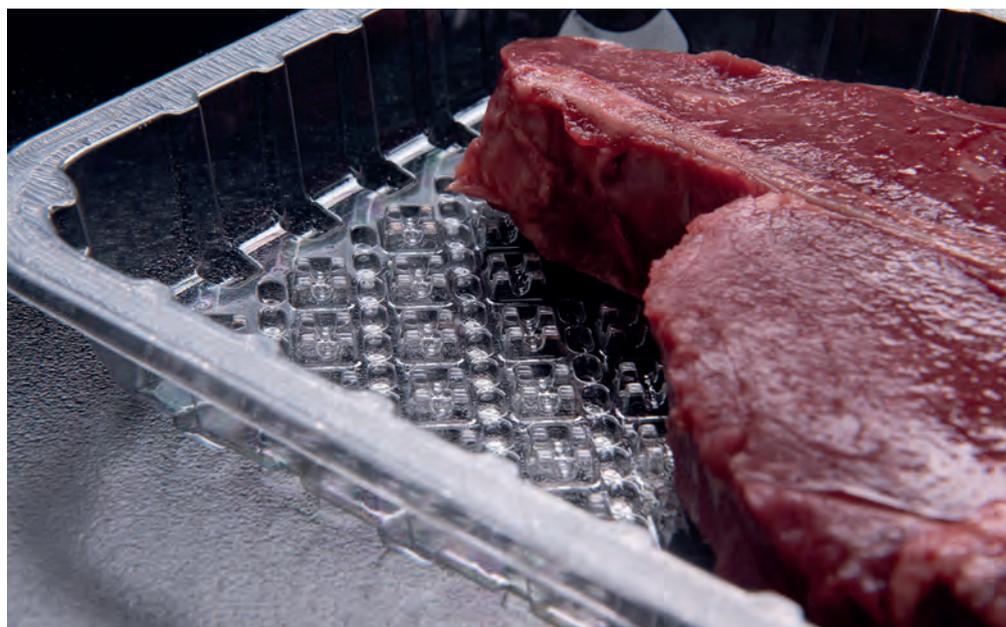
La questione della conservazione delle carni, in particolare quelle rosse, presenta specifiche peculiarità, come il rilascio dell'essudato e i ben noti **fenomeni di imbrunimento** dovuti alla mancata ossigenazione della mioglobina, che si presentano in seguito alla scarsità di ossigeno dovuta al contatto prolungato della carne con il fondo o le pareti del contenitore in plastica. È importante sottolineare che il fenomeno dell'imbrunimento è solo in parte reversibile: nel momento in cui la carne ritorna a contatto con l'aria, infatti, dopo l'apertura della confezione, migliora leggermente la sua colorazione. Rimane in ogni caso il problema del consumatore che si trova davanti ad una carne più o



GRUPPO
HAPPY
INNOVATIVE SOLUTION FOR FOOD PACKAGING

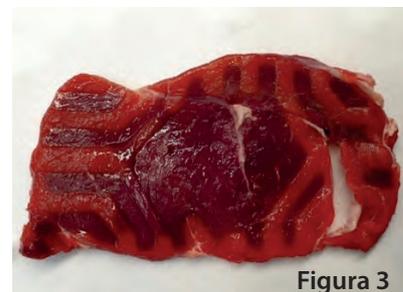
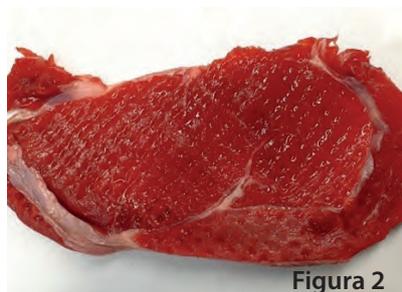
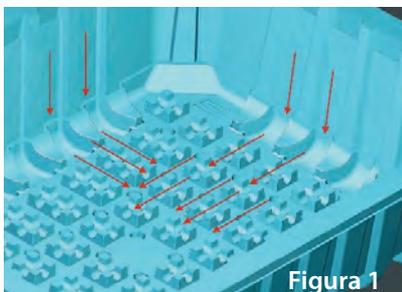
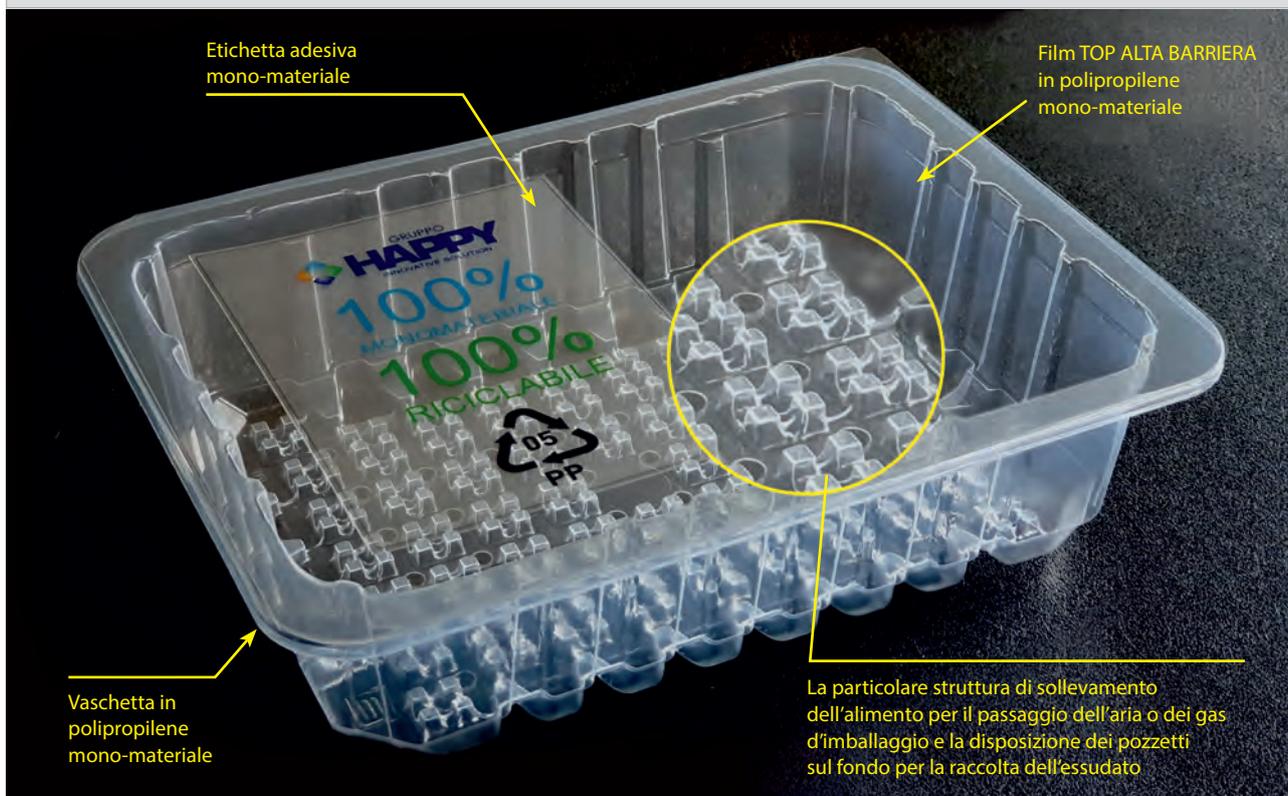
meno imbrunita, il che potrebbe influenzarlo negativamente sull'acquisto al momento o successivamente a casa, aumentando così il rischio di scarti, con un inevitabile aumento dei costi economici ed ambientali.

Si tratta di un evento oggi particolarmente diffuso e dovuto molto spesso alla sostituzione dei ben noti contenitori in XPS (po-



La questione della conservazione delle carni, in particolare le carni rosse, presenta specifiche peculiarità, come il rilascio dell'essudato e i fenomeni di imbrunimento dovuti alla mancata ossigenazione della mioglobina, causato dalla scarsità di ossigeno dovuta al contatto prolungato della carne con il fondo o le pareti del contenitore in plastica.

Nuovo vassoio APS – Air Passage System: confezione finale VASCHETTA + FILM DI SIGILLATURA (EASY PEEL) + ETICHETTA interamente in polipropilene mono-materiale



Sono messe a confronto due fette di carne rossa, una rimasta a contatto con una vaschetta innovativa con fondo APS – Air Passage System (figura 1-2) e l'altra col fondo di una vaschetta tradizionale senza pad assorbente (figura 3). Col nuovo vassoio APS – Air Passage System i fenomeni di imbrunimento sono essenzialmente assenti.

listirolo espanso) drenanti con contenitori rigidi (APET – PP) che non permettono una circolazione sufficiente dell'aria (confezioni in stretch) o dei gas d'imballaggio (confezioni in atmosfera protettiva) altrettanto efficace. L'assenza o insufficiente circolazione dell'aria, o dei gas protettivi, tra il contenitore e la superficie della carne, provoca pertanto il ben noto fenomeno sopra descritto.

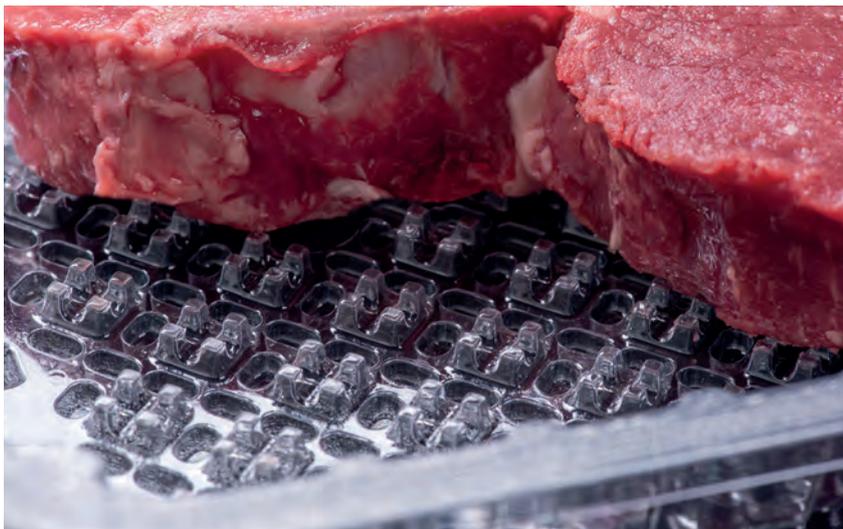
L'eventuale presenza del pad assorbente non elimina del tutto il problema dell'imbrunimento della

carne; inoltre, il contenitore risulterebbe difficilmente riciclabile allo stato delle attuali tecnologie.

Il **nuovo vassoio APS – Air Passage System** rappresenta una significativa evoluzione rispetto ai contenitori attuali, in quanto l'effetto sugli alimenti, in particolare carni rosse o bianche, è duplice: da una parte, infatti, l'essudato rilasciato dall'alimento viene intrappolato all'interno dei pozzetti disposti sul fondo del contenitore, evitando il contatto diretto dello stesso con la carne; dall'altra, la presenza di

una pluralità di rilievi permette il sollevamento opportuno dell'alimento stesso, riducendo significativamente il contatto diretto della superficie dello stesso col fondo del contenitore e favorendo il passaggio dell'aria o dei gas protettivi, permettendo così di svolgere al meglio la loro azione batteriostatica e/o di ossigenazione.

Nell'immagine a pagina 131 è rappresentata una confezione finale **VASCHETTA + FILM DI SIGILLATURA (EASY PEEL) + ETICHETTA** interamente in polipropilene



mono-materiale. In questo caso l'intera confezione è perfettamente **SELEZIONABILE E RICICLABILE**, come confermato dal posizionamento attuale di questo tipo di imballaggio in fascia B2 nella lista CONAI relativa alle fasce contributive degli imballaggi in plastica.

La vaschetta **APS – Air Passage System** può essere realizzata anche con altri polimeri come ad esempio l'APET, ottenendo sempre il medesimo risultato. Nelle tre immagini sottostanti la vaschetta, sempre a pagina 131, è rappresentato graficamente lo schema di circolazione dell'aria nel contenitore **APS – Air Passage System**; inoltre, sono messe a confronto due fette di carne rossa, una rimasta a contatto con una vaschetta innovativa con fondo **APS – Air Passage System** e l'altra col

fondo di una vaschetta tradizionale senza pad assorbente. In questo caso risulta evidente il risultato ottenuto col nuovo vassoio: i fenomeni di imbrunimento sono essenzialmente assenti, mentre appaiono estremamente pronunciati con i contenitori attualmente utilizzati.

In sintesi

Il vassoio **APS – Air Passage System** rappresenta una soluzione funzionale per il confezionamento dei vari tipi di carni, o pesce, sia in Map che in stretch. Il vantaggio per le carni rosse è particolarmente evidente in quanto, con questa soluzione, non si assiste a fenomeni di imbrunimento significativi, che invece si presentano con i contenitori rigidi abitualmente utilizzati. Il Polipropilene mono-materiale con cui è realizzato,

e l'assenza del pad assorbente, lo rendono perfettamente selezionabile e riciclabile negli impianti di riciclo in tutta Europa.

Vantaggi

- Miglioramento delle caratteristiche organolettiche del prodotto e della sua vita commerciale.
- Assenza del pad assorbente e dei collanti per una corretta selezione del rifiuto e la sua riciclabilità.
- Facilità per il consumatore di conferire correttamente il rifiuto nell'apposito contenitore, senza la necessità di effettuare operazioni di separazione film. In questo caso, l'operazione di distacco totale del film di chiusura dal contenitore non è vincolante, in quanto essendo dello stesso materiale del contenitore, non sarà di ostacolo alle successive operazioni di selezione e riciclo della confezione.
- Miglioramento dell'efficacia ed efficienza dei processi di vuoto ed iniezione gas durante il confezionamento in MAP.
- Migliore gestione degli scarti di produzione dell'utilizzatore e del produttore del contenitore per un riutilizzo successivo come materia prima seconda.

Per ulteriori informazioni, il codice QR di seguito permette il collegamento diretto al sito ENVIRONDEC dove è consultabile la dichiarazione ambientale di prodotto certificata relativa alla famiglia di prodotti **APS – Air Passage System**.

Happy Srl

Telefono: +39 0372837086

E-mail: info@gruppo-happy.it

Web: gruppo-happy.it

Quando un imballaggio plastico è riciclabile?

Quando vengono soddisfatte tutte le seguenti condizioni:

1. quando è fatto da plastica raccolta per essere riciclata, con un valore di mercato e/o supportata da piani obbligatori di raccolta/riciclo;
2. quando l'imballaggio è selezionato all'interno di un flusso di rifiuti con un impianto di riciclo come destinazione;
3. quando l'imballaggio può essere processato e riciclato con processi di riciclo disponibili;
4. quando la materia prima seconda ottenuta può essere utilizzata per produrre nuovi prodotti (Plastics Recyclers Europe + American Plastics Recycler). Se il contenitore non viene selezionato correttamente, la destinazione è il PLASMIX (insieme di plastiche eterogenee) la cui meta finale è il termovalorizzatore o la discarica.

