

7 maggio 2024

## I paradossi del PPWR a Macfrut

La partecipazione di **Pro Food** (Gruppo Produttori Imballaggi per Alimenti Freschi interno a Federazione Gomma Plastica) a **Macfrut 2024** ha l'obiettivo di mettere in luce i numerosi paradossi del nuovo regolamento europeo sugli imballaggi - PPWR.

La scelta di Macfrut, punto di riferimento nazionale e internazionale per il settore ortofrutticolo, come occasione per denunciare le contraddizioni del PPWR, è legata alla presenza degli operatori della filiera che più direttamente sarà impattata, e in diversi casi danneggiata dal nuovo regolamento.

Fin dall'avvio del percorso legislativo del regolamento Pro Food ha presentato in tutte le sedi nazionali ed europee motivate ragioni per evitare la messa al bando degli imballaggi in plastica per ortofrutta, decisa in nome della lotta agli imballaggi non necessari e di una presunta maggiore sostenibilità; una misura non supportata dalla valutazione d'impatto realizzata dalla Commissione, ma messa in discussione da studi scientifici\* in base ai quali l'eliminazione degli imballaggi di plastica non comporta affatto alcun miglioramento ambientale, anzi, in molti casi ne peggiora l'impatto.

Anche se il Parlamento Europeo aveva recepito tutte le nostre osservazioni al riguardo, il testo scaturito dall'accordo fra Consiglio e Parlamento Europeo non tiene conto delle critiche mosse al PPWR e di fatto vieta gli imballaggi per ortofrutta, danneggiando così non solo il comparto dei produttori di imballaggi in plastica, (un'eccellenza tutta italiana leader in Europa in questo settore), ma tutta la catena del valore fino al consumatore finale. Una scelta che danneggia anche l'intero, virtuoso sistema del riciclo.

### Il PPWR porta poi altri impatti negativi:

- **riduzione della shelf life:** non vi sono dubbi che gli imballaggi in plastica prolungano la vita dei prodotti e che la loro eliminazione porterà, oltre ad una riduzione del raggio d'esportazione delle eccellenze ortofrutticole italiane, un ulteriore **aumento dello spreco alimentare** che nel 2023 ha già superato 4,2 milioni di ton per un valore di 13,2 miliardi di euro\*\*
- **minore igiene e sicurezza alimentare** che la vendita di prodotti sfusi non può garantire
- **aumento dei costi**
- **minore praticità**

Per tutta la filiera si renderanno infine necessarie **modifiche di processi logistici oggi efficaci ed efficienti.**

A Macfrut il gruppo Pro Food mostrerà come le misure del PPWR siano dei veri e propri **paradossi, misure draconiane per arrivare a un modesto risparmio dello 0,68% di emissioni di CO2 previsto dall'applicazione di tutto il PPWR \*\*\* che mette a rischio intere filiere produttive; oppure la messa al bando delle vaschette in PET che contengono già oggi il 70% di riciclato e sono riciclabili, cioè ben oltre quanto previsto per il 2040 dallo stesso PPWR.**

---

**Non è paradossale mettere in crisi un'intera filiera e le aziende italiane di un settore leader in Europa quando gli imballaggi in plastica per ortofrutta rappresentano solo l'1,5% \*\*\*\* di tutti gli imballaggi per alimenti?**

Vieni a trovarci a Macfrut allo stand 31A padiglione D4 - Segui la campagna **#ParadossoPPWR** sui social.

Fonti

\* Environmental Scienze & Technology; [CPMA report on the economic impact of Canada's fresh produce sector](#)

\*\* Waste Watcher International

\*\*\* Elaborazioni Pro Food su dati Eurostat e PPWR Impact Assessment

\*\*\*\* Freshfel

*Pro Food è il gruppo merceologico interno a Federazione Gomma Plastica (Confindustria), che raccoglie 14 aziende italiane produttrici di contenitori in materie plastiche destinati al confezionamento, alla distribuzione e al consumo di alimenti e bevande.*

*Le Aziende associate a Pro Food impiegano circa 4500 addetti dislocati in 29 impianti produttivi in Italia e all'estero, sviluppano un fatturato di 1,5 mld€ e rappresentano oltre il 70% della produzione italiana di settore (EPD imballaggi).*

**Pro Food** - Gruppo Produttori Imballaggi per alimenti freschi  
c/o Federazione Gomma Plastica - Unionplast. Via San Vittore 36, 20123 Milano

Visita il [sito di Pro Food](#)

Segui Pro Food su [LinkedIn](#)