

Studio LCA su packaging monouso e riutilizzabili

Presentato dalla Commissione europea poco prima del Trilogo considera sei casi di studio suddivisi in quattro diversi scenari.

22 febbraio 2024 12:18

Il Joint Research Centre (JRC) della Commissione europea ha pubblicato l'altro ieri un'analisi del ciclo di vita (LCA) di diverse tipologie di imballaggi monouso e riutilizzabili, intitolato *"Exploring the environmental performances of alternative food packaging products in the European Union"*.

La ricerca è stata anche al centro - non senza polemiche per il tempismo - del confronto tra Commissione, Parlamento e Consiglio UE in merito al nuovo Regolamento su imballaggi e rifiuti da imballaggio. Le polemiche si riferiscono al fatto che - secondo alcuni - la Commissione avrebbe presentato lo studio a ridosso del trilogo per spingere il riutilizzo rispetto al riciclo, anche se i risultati non appaiono alla lettura della ricerca così definitivi.

Basandosi sull'approccio LCA, lo studio considera sei casi, suddivisi in quattro scenari per valutare le prestazioni ambientali (nelle 16 categorie d'impatto) dei prodotti da imballaggio monouso e riutilizzabili più volte, inclusi quelli utilizzati nel settore alberghiero, ristorazione e catering.

I risultati mostrano che le prestazioni ambientali degli imballaggi variano a seconda dello specifico caso di studio e della categoria di impatto dell'impronta ambientale esaminata, senza fornire un esito assoluto, come del resto è intrinseco alla stessa LCA.

Per esempio, notano i ricercatori, nel caso di tazze e vassoi da asporto, gli imballaggi monouso hanno mostrato impatti sul ciclo di vita inferiori per alcune categorie (come i cambiamenti climatici), mentre i multiuso si sono rivelati più vantaggiosi in altre, ad esempio l'uso dell'acqua, con indici aggregati che risultano comparabili.

Il riutilizzo appare senz'altro vincente sul monouso - ma ciò non sorprende - nel caso di bottiglie di vetro o del consumo di pasti in ristoranti, in particolare un hamburger all'interno di un fast-food.

In generale, i risultati cambiano anche in base alle abitudini dei consumatori, al contenuto di riciclato, all'impatto ambientale del lavaggio dei contenitori riutilizzabili e al numero di riutilizzi possibili.



Scenario	Case study	Single Use	Multiple Use	Additional details
'Scenario 1'	-	Carton Cup with Low Density Polyethylene (LDPE) lining and carton lid (0.5 l)	Polypropylene (PP) cup with PP lid (0.5 l)	This Scenario covers packaging for cold or hot beverages served in a container at the point of sale for takeaway. The volume of the packaging assessed is equal to 0.5 l.
'Scenario 2'	'CASE A'	Carton tray with LDPE lining	PP clamshell tray	This Scenario covers packaging for takeaway ready-prepared food, intended for immediate consumption without the need for further preparation. The volume of the packaging assessed is 1.1 l.
	'CASE B'	Aluminium tray and carton cover with LDPE lining	PP clamshell tray	
'Scenario 3'	'CASE A'	Aluminium can (0.5 l)	Polyethylene terephthalate (PET) plastic bottle with PP cap (0.5 l)	This Scenario covers the packaging for alcoholic and non-alcoholic beverages such as beer, carbonated alcoholic and non-alcoholic beverages, fermented beverages other than wine, aromatised wine products and fruit wine. The volume of the packaging assessed is 0.55 l.
	'CASE B'	Glass beer bottle (0.5 l)	Glass beer bottle (thicker) (0.5 l)	
'Scenario 4'	-	Glass wine bottle (0.75 l)	Glass wine bottle (thicker) (0.75 l)	This Scenario covers the packaging for alcoholic beverages in the form of wine, with the exception of sparkling wine. The volume of the packaging assessed is equal to 0.75 l.
'Restaurant Scenario'	'Hamburger meal'	Single use hamburger meal composed of: - A carton cup (with LDPE lining) for the drink - A carton tray without LDPE lining for the hamburger - A carton tray without LDPE lining for the fries	Multiple use packaging for hamburger meal composed of: - A PP cup for the drink - A PP plate with sections for both the hamburger and fries	This Scenario focuses on the use of packaging by dine-in operators in dine-in restaurants. For this Scenario, dedicated and specific assumptions on the masses and volumes of the various packaging products have been included (as detailed in Factsheet for the 'Restaurant Scenario' of Annex 3).

Source: JRC analysis of the literature and websites.

Di seguito riassumiamo i quattro scenari esaminati (vedi grafico sopra per il dettaglio sui diversi packaging), ognuno dei quali fornisce i parametri per valutare l'impatto ambientale associato ai diversi usi e tipi di imballaggio:

Scenario 1: riguarda l'imballaggio per bevande calde o fredde servite in contenitori da asporto al punto vendita. Esplora le implicazioni ambientali legate all'uso di contenitori monouso o riutilizzabili per le bevande acquistate per il consumo fuori sede.

Scenario 2: si concentra sull'imballaggio per cibo da asporto, destinato al consumo immediato senza la necessità di ulteriore preparazione. Questo include una varietà di contenitori e imballaggi utilizzati per alimenti che vanno da piatti caldi a snack e pasti veloci.

Scenario 3: valuta l'imballaggio per bevande alcoliche e non alcoliche, diverse dal vino.

Scenario 4: si occupa dell'imballaggio per bevande alcoliche sotto forma di vino, ad eccezione di quello frizzante.

C'è poi lo scenario Ristorante, che si concentra sull'uso dell'imballaggio da parte degli operatori economici nel settore horeca per il consumo al tavolo.

Per i risultati dei diversi scenari, data la complessità del tema, rimandiamo alla lettura della ricerca.

Lo studio completo è scaricabile dal sito JRC: [Exploring the environmental performances of alternative food packaging products in the European Union](#) (PDF)

© Polimerica - Riproduzione riservata