
ACCREDITAMENTO

A cura di:

Stefania Scevola

Funzionaria Tecnica e Ispettrice del Dipartimento Certificazione e Ispezione di Accredia



I volti del packaging e il valore della certificazione accreditata

Colori brillanti, stili eleganti che si uniscono a forme innovative, confezioni trasparenti che mettono a nudo il contenuto, etichette accattivanti che esaltano caratteristiche uniche... questo è il packaging: un venditore silenzioso che influenza i comportamenti di consumo.

Nonostante sia utilizzato come leva di marketing, il ruolo del packaging è molto pervasivo, e la sua applicazione pratica è oggetto di studi approfonditi che tengono conto di requisiti legislativi e andamenti di mercato. L'andamento globale in cui i prodotti di consumo confezionati, da quelli alimentari a quelli cosmetici o dei dispositivi elettronici, sono ampiamente scambiati in tutto il mondo, restituisce infine al settore un ruolo da protagonista.

Infatti, il packaging è responsabile dell'integrità e funzionalità del contenuto e deve mantenerne inalterate le caratteristiche durante l'intera movimentazione (trasporto, stoccaggio, logistica) e per tutto il tempo necessario. La scelta del materiale o dei materiali

da imballaggio, così come la selezione della forma e della struttura idonee a contenere un determinato prodotto, devono, da un lato, rispettare il quadro normativo vigente, dall'altro, dipendono da svariati fattori che caratterizzano il prodotto di interesse: il tipo di contenuto (es. solido, liquido, acido), il suo utilizzo (es. la confezione deve essere posta sotto pressione o soggetta a un processo di raffreddamento o riscaldamento, insieme con il suo contenuto), la durata (es. la confezione deve mantenere l'integrità per alcuni giorni, piuttosto che alcuni anni), le eventuali reazioni e interazioni chimiche tra il contenuto e il contenitore. Queste valutazioni sono ancora più importanti se l'oggetto del confezionamento riguarda un prodotto alimentare, il cui deterioramento sensoriale – legato ad esempio al trasferimento di sostanze dal materiale all'alimento (migrazione) o al passaggio di gas all'interno della confezione (permeabilità) – potrebbe rappresentare un rischio per la salute del consumatore,

con inevitabili danni economico e reputazionali a carico dell'azienda.

Per scongiurare questi rischi, il legislatore ha messo a disposizione un pacchetto di norme per la produzione e la gestione dei MOCA, i Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti. I MOCA comprendono non solo il materiale di confezionamento primario degli alimenti ma, dal momento che il prodotto alimentare è notevolmente maneggiato lungo l'intera catena di produzione, anche le diverse superfici con cui l'alimento viene a contatto.

Le aziende che vogliono operare in questo settore devono dotarsi di un sistema documentato di controllo della qualità, come specificato dal Regolamento CE 2023/2006, e devono tenere in considerazione le buone pratiche di fabbricazione citate dal provvedimento stesso, nonché i metodi di valutazione dell'idoneità al processo di fabbricazione dei materiali di partenza, la formazione del personale e l'adeguatezza dell'ambiente di lavoro.

Le modalità di comunicazione dell'idoneità di questi materiali e oggetti, come la presenza di una Dichiarazione di Conformità accompagnatoria, sono invece disciplinate dal Regolamento CE 1935/2004. Anche il consumatore può fare la sua parte, verificando la presenza del simbolo raffigurante un bicchiere e una forchetta sugli strumenti che usa in cucina (es. tagliere, bicchieri in plastica, contenitori per conservare i cibi), per accertarsi in autonomia della possibilità di metterli a contatto con gli alimenti.

Esiste peraltro una normativa specifica su talune componenti utilizzate nella produzione dei MOCA: il Regolamento UE 831/2018 sui materiali plastici – che modifica e integra il Regolamento UE 10/2011 – introduce cambiamenti relativi all'elenco delle sostanze autorizzate in caso di contatto diretto con i generi alimentari. Viceversa, il Regolamento CE 450/2009 si esprime in merito all'assorbimento negli alimenti delle sostanze e dei materiali attivi e intelligenti, che prolungano la durata di conservazione degli alimenti.

Analogamente a quanto richiesto per la produzione alimentare, anche per questo settore la rintracciabilità riveste un ruolo centrale. Se nel Food si applica il Regolamento CE 178/2002, nel packaging l'obbligo di rintracciabilità è stabilito dal Regolamento CE 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Oltre al rispetto della normativa vigente che, qualora disatteso, può comportare sanzioni onerose, il produttore è anche tenuto a soddisfare le esigenti richieste del cliente. E se da un lato la legge e i clienti impongono ai produttori un obbligo di risultato, dall'altro

la modalità di raggiungimento è responsabilità dell'azienda.

Un valido supporto nell'implementazione di un sistema in grado di raggiungere questi obiettivi, in un settore così articolato come quello del packaging, è dato dallo strumento della certificazione accreditata. La certificazione è una valutazione di terza parte della conformità di un prodotto (oggetto di valutazione della conformità) ai requisiti attesi, specificati in uno "schema di certificazione". È svolta da un organismo di certificazione e, a esito (positivo)



del controllo, l'azienda ottiene un'attestazione, con la quale può ottemperare a requisiti di legge, soddisfare le richieste dei partner e comunicarle al mercato e ai propri clienti. La certificazione è accreditata, quando viene rilasciata da un organismo che ha ottenuto l'accREDITAMENTO, perché ha superato la valutazione di competenza e imparzialità di un Ente nazionale riconosciuto nel proprio Paese, come Accredia in Italia.

La certificazione accreditata nel settore del packaging consta di diversi schemi di certificazione, applicabili ai sistemi di gestione per la sicurezza alimentare o relativi alla conformità dei prodotti. Gli schemi privati di BRC e IFS, ad esempio, sono tra i pionieri delle regole di certificazione di prodotto in tema di sicurezza alimentare. I primi schemi sono stati elaborati per le aziende produttrici di alimenti e solo in seguito, grazie alla progressiva maturità del sistema

di sicurezza alimentare, sono stati sviluppati nuovi schemi sulla sicurezza, a copertura dell'intera filiera alimentare. Inizialmente destinati ai produttori di materiali di imballaggio a contatto con gli alimenti (es. pellicole per verdura, lattine per bevande, confezioni di carta per farine), gli schemi *BRCGS Packaging and packaging materials* e *IFS PACsecure*, ora includono anche la produzione dei materiali di imballaggio non alimentari, distinguendo tra quelli che possono contenere prodotti destinati al contatto con la pelle (es. prodotti cosmetici) e quelli destinati ad altri usi (es. prodotti per la casa, beni di consumo, hardware). I materiali considerati sono plastica flessibile e rigida, carta e cartone, metalli e leghe, vetro e ceramica, ma sono applicabili anche altri materiali naturali come legno, argilla, sughero, yuta, tessuti, foglie di banana, solo per citarne alcuni.

Questi schemi, sviluppati in collaborazione con associazioni di produttori quali l'Association of Canada (PAC) per IFS, hanno l'obiettivo di aiutare l'azienda a rispettare i requisiti della normativa vigente, anche in termini di comunicazione, e a soddisfare le richieste del cliente, affinché il materiale da imballaggio non sia mai un pericolo per la salute umana. Forniscono inoltre un solido strumento per la verifica della sicurezza e la qualità dei prodotti e dei processi dei fornitori di materiale da imballaggio (primario e secondario) e aiutano l'azienda a ridurre al minimo i rischi di contaminazione ambientale. Pur avendo le loro specificità riguardanti i requisiti di certificazione e il mercato di destinazione, gli schemi *BRCGS Packaging and packaging materials* e *IFS PACsecure* condividono il focus sulla standardizzazione dei processi e delle

procedure aziendali, finalizzata al miglioramento continuo. Entrambi hanno ottenuto l'importante riconoscimento internazionale del GFSI, un'associazione no profit che promuove l'utilizzo delle migliori tecniche per il mantenimento della sicurezza alimentare a livello mondiale.

Esistono poi schemi applicabili ai sistemi di gestione per la sicurezza alimentare. È questo il caso degli schemi di certificazione *ISO 22000* e *FSSC 22000*, che consentono a tutte le aziende coinvolte nella filiera alimentare d'identificare con precisione i rischi a cui sono esposte e di gestirli in maniera efficace. Lo scopo è quello di armonizzare a livello internazionale l'approccio alla sicurezza lungo l'intera catena alimentare, combinando i principi dell'HACCP con un approccio per processi, attuato attraverso il *Risk Based Thinking* e il *Ciclo Plan Do Check Act*. Nonostante l'ampia diffusione della norma *ISO 22000*, figlia dei tavoli di lavoro internazionali dell'Ente mondiale di normazione *ISO*, anche lo schema *FSSC 22000* sta riscontrando interesse nella filiera alimentare, grazie al riconoscimento d'eccellenza del GFSI. Il valore aggiunto di *FSSC 22000* è dato dall'integrazione dei contenuti della norma *ISO 22000* con i requisiti aggiuntivi di *FSSC* e con gli specifici *PRP* (Programma di Prerequisiti) e *GMP* (Good Manufacturing Practices) definiti da norme tecniche settoriali, quale

la norma *ISO/TS 22002-4* relativa al food packaging. Con la nuova strategia economica europea del *Green Deal*, il settore del packaging è fortemente chiamato in causa, perché identificato come fonte primaria d'inquinamento ambientale. Basti pensare all'aumento delle microplastiche nonché alla presenza di svariati materiali grossolani nei nostri mari che, oltre a inquinarli, molto spesso imbrigliano gli animali selvatici, immobilizzandoli e portandoli alla morte. L'attenzione alla sostenibilità è anche al centro di questo percorso di transizione, poiché la sfida è tentare di usare una minore quantità di materia prima creando confezioni più piccole, con un imballo semplificato, e magari ottenuto da materiale riciclato.

Seguendo l'onda della sostenibilità, molti sono gli schemi interessanti. Schemi di certificazione come il *PEFC* (*Programme for the Endorsement of Forest Certification schemes*) sono sicuramente adatti allo scopo, in quanto coniugano la tutela della selvicoltura, con la commercializzazione di prodotti, quali carta, cartone o legno, ottenuti da foreste gestite in modo sostenibile. In questo schema l'approvvigionamento delle materie prime avviene in maniera responsabile, nel rispetto della biodiversità e della capacità rigenerativa delle foreste, preservando la loro importante funzione ecologica. Lo schema di certificazione *Remade in Italy* permette invece di valutare

l'impatto ambientale di un prodotto in funzione del contenuto di sottoprodotti e materiali riciclati presenti al suo interno. Tale valutazione dà seguito all'emissione di un'etichetta sul prodotto finito, certificato, che comunica al mercato gli impatti ambientali legati all'utilizzo della percentuale di materiale recuperato in quel prodotto. Di prodotto riciclato si occupa anche lo schema di certificazione *Plastica Seconda Vita*, che consente l'apposizione di un marchio di riconoscimento (PSV) sul prodotto finito in funzione del contenuto di materiale riciclato contenuto. Inoltre, la certificazione accreditata *End of Waste* (Regolamenti CE 715/2013, 1179/2012, 333/2011) contribuisce all'incremento di utilizzo di fonti energetiche rinnovabili, a scapito dell'inquinamento ambientale legato allo smaltimento di rifiuti in discarica. Attraverso questa certificazione un determinato rifiuto, una volta recuperato, non verrà eliminato ma potrà tornare a svolgere un ruolo utile come materia prima sul mercato. Data l'ampia diffusione dell'impegno per lo sviluppo sostenibile e la necessità di trovare degli strumenti di valutazione della sostenibilità condivisibili, l'Ente di normazione italiano UNI ha pubblicato la Prassi di Riferimento UNI/PdR 88:2020, che fornisce indicazioni per armonizzare la verifica del contenuto di riciclato e/o recuperato e/o sottoprodotto, presente nei prodotti da recuperare.

Infine, anche il consumatore può fare la sua parte orientando le scelte d'acquisto verso prodotti ottenuti in maniera sostenibile, con in più la consapevolezza che una confezione più semplice e pulita, forse meno interessante da un punto di vista estetico, impatta meno sulla salute del pianeta.

