

PRESS

FEDERLEGNOARREDO: CASSETTE DI LEGNO, LA VERA SCELTA ECOLOGICA

Il presidente di Assoimballaggi, Ettore Durbiano, spiega perché l'iniziativa patrocinata dal Comune di Torino, volta alla promozione dell'utilizzo delle cassette di plastica presso il CAAT, non rappresenta un reale vantaggio per gli operatori e per i cittadini.

«Come si può parlare di "economia circolare" e sostenibilità cercando di eliminare le cassette di legno dal CAAT? L'unica materia prima veramente rinnovabile in questo campo è il legno e ci batteremo perché il Comune ritorni sui propri passi!», esordisce così Ettore Durbiano, imprenditore di Rivoli (Torino) nonché presidente di Assoimballaggi, Associazione nazionale che raggruppa al proprio interno anche tutti i produttori di imballaggi ortofrutticoli di legno. *«Noti comunemente come cassette per frutta e verdura, si tratta di imballaggi appartenenti a una tradizione che affonda le proprie radici in un punto profondo della memoria dell'uomo, di diritto presenti dovunque ci sia un mercato di frutta e verdura, così come il leone appartiene alla savana, le cassette di legno rischiano di sparire da uno degli "habitat" che sono loro più consoni, uno dei più importanti mercati ortofrutticoli d'Italia, il CAAT, a causa di un'insolita iniziativa promossa dal Comune di Torino»,* continua Durbiano. Nei mesi scorsi, infatti, facendo seguito a quanto annunciato due anni fa dal Comune di Torino, è stata creata una società ad hoc che ha lavorato e lavora tuttora per promuovere, attraverso una "campagna ambientale", l'utilizzo esclusivo di cassette di plastica presso i produttori agricoli, i grossisti e gli operatori del CAAT.

«Tale scelta – aggiunge Durbiano – potrebbe mettere in difficoltà il settore degli imballaggi di legno che in Italia conta 2.228 aziende, occupa stabilmente 11.000 addetti e genera un fatturato di 1,7 miliardi di euro, di cui una parte importante è costituita dagli imballaggi denominati "cassette di legno" destinate al contenimento, protezione, conservazione e trasporto di diverse tipologie di alimenti come ad esempio frutta, verdura, formaggi, pesce».

FederlegnoArredo

Ufficio stampa e comunicazione
Foro Buonaparte, 65 • 20121 Milano
Italy • Tel +39.02.80604.1
Fax +39.02.80604.392
press@federlegnoarredo.it
www.federlegnoarredo.it

MILANO • ROMA • BELGRADO • BRUXELLES • CHICAGO • LONDRA • MOSCA • SHANGHAI

TUTTI I VANTAGGI DEL LEGNO

► Il settore delle cassette di legno è un settore “vivo” dell’industria nazionale composto da centinaia di aziende in tutta Italia. Le cassette di legno sono molto utilizzate in diverse filiere dell’industria alimentare; lo stesso si può dire per diversi altri Paesi europei come ad esempio Francia, Germania, Spagna e Portogallo. Secondo i dati elaborati dall’Istituto Italiano Imballaggio, ogni anno vengono prodotte in Italia dalle 250mila alle 300mila tonnellate di cassette di legno per alimenti.

► Il legno è una risorsa naturale, rinnovabile - occorrono solo 10-12 anni a un albero di pioppo per poter essere “maturo” e diventare materia prima per la produzione di imballaggi - e utilizzata da tante generazioni: per la fabbricazione di cassette per alimenti vengono utilizzate specie legnose europee e italiane, ad esempio pioppo, faggio, pino, coltivate in modo sostenibile, spesso in piantagioni e boschi certificati di provenienza nazionale. Inoltre, il legno possiede una proprietà unica: la capacità di immagazzinare CO₂ (anidride carbonica) per tutto il periodo di durata di vita del prodotto, o comunque, fino a quando questo non venga destinato a uso energetico.

► L’imballaggio di legno è resistente, leggero, naturale, sano, riutilizzabile e facilmente riciclabile, in linea con i principi dell’“Economia Circolare”, oggi al centro dell’attenzione di tutti gli enti preposti alla sostenibilità dei processi. In Italia, la raccolta di legno, stimata attorno a 600mila tonnellate all’anno secondo i dati del Consorzio Rilegno, è costituita dalle frazioni di imballaggio – in primo luogo cassette di legno per alimenti nel circuito propriamente dei rifiuti urbani – e da una quota di ingombranti. I rifiuti legnosi oggetto di specifiche raccolte differenziate subiscono passaggi successivi che ne consentono la trasformazione in rinnovata materia prima, per poter essere utilizzati in prevalenza nella realizzazione di pannelli a base legno indispensabili per la fabbricazione di gran parte di mobili e arredi prodotti in Italia.

► Il legno è tradizionalmente usato per imballare, preservare, “presentare”, contenere e trasportare frutta e verdura, pesce e prodotti ittici, vino e superalcolici, olio, formaggio e latticini, carne e insaccati, pane e dolci, noci e frutta secca eccetera, destinati

direttamente o indirettamente al contatto con il prodotto. È infatti una materia prima straordinaria, reperibile in natura e sostenibile, particolarmente adatta per produrre imballaggi che rispettano la legislazione vigente per materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti e proteggere quindi la salute dei consumatori. A tal proposito si ricorda la pubblicazione delle linee guida del “Progetto C.A.S.T.” (acronimo di “Contatto Alimentare Sicurezza e Tecnologia”) per l’applicazione del Regolamento 2023/2006/CE alla filiera dei materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti, all’interno delle quali è presente un capitolo dedicato all’imballaggio ortofrutticolo di legno. Inoltre, è di recente pubblicazione la “Linea guida sull’idoneità al contatto con gli alimenti per Cassette di Legno per Ortofrutta”, redatte dall’Istituto Superiore di Sanità in collaborazione con Assoimballaggi e Rilegno.

► A fine febbraio 2016, la prestigiosa rivista scientifica dell’Institute of Food Technologists di Chicago (USA), ha pubblicato un articolo dal titolo “Microbial Safety of Wood in Contact with Food: A Review”. Nell’articolo viene spiegato come il legno sia stato utilizzato in modo sicuro per secoli a contatto con gli alimenti, ma oggi sia discriminato in molti settori in relazione alla sua natura microbiologica. Sulla base di una revisione delle conclusioni pubblicate da studi scientifici negli ultimi 20 Anni, questa Review dimostra che la natura porosa del legno, soprattutto se confrontato con superfici lisce, può anche essere un vantaggio per il suo stato microbiologico. In realtà, la sua superficie ruvida o porosa genera spesso condizioni sfavorevoli per i microrganismi. Inoltre, il legno ha la particolarità di produrre componenti antimicrobici in grado di inibire o limitare la crescita di microrganismi patogeni.

CONCLUSIONI

Dunque il sistema di imballaggio per i prodotti ortofrutticoli e ittici trova nell’uso delle cassette di legno molti più vantaggi di quanto si pensi di ottenere dall’uso di altri materiali:

1. Il legno è il materiale naturale più adatto a contenere prodotti naturali, come sopra indicato, si vedano le Linee guida redatte dall’Istituto Superiore della Sanità, e le altre pubblicazioni sopracitate.

2. In molte parti del mondo, da cui provengono i prodotti agricoli, nella loro raccolta è radicato nel tempo l'uso di cassette di legno: se nei mercati si sceglie l'uso esclusivo di cassette di altri materiali, occorre che al loro arrivo gli imballaggi in legno vengano sostituiti, con tutti i problemi che ne derivano.
3. Il riutilizzo delle cassette richiede il loro lavaggio/sanificazione, che ne garantisca la pulizia, ma l'esperienza insegna che sovente non è garantito un adeguato controllo. Inoltre il riutilizzo delle cassette richiede di riportarle ai luoghi di origine, magari anche molto lontani.

Al loro fine vita, le cassette di legno possono essere raccolte e facilmente riciclate dal Consorzio RILEGNO, costituito dal Decreto Legge Ronchi appositamente per evitare l'accumulo di imballaggi giunti a fine vita, ed essere cippati e riciclati in forma di pannelli di legno destinati alla costruzione di mobili e arredamenti in cui prolungare per tutta la lunga vita dei mobili la loro funzione di magazzino di CO2.

Milano, 6 giugno 2016