

Procedimento piccoli imballaggi

Ottobre 2023

1. Contesto

I prodotti Gemma sono confezionati in modo sostenibile e sicuro. L'alta credibilità dei prodotti Gemma si riflette anche nell'imballaggio.

I consumatori critici reagiscono in modo molto sensibile agli imballaggi che considerano non sostenibili. Questo vale anche per le confezioni piccole, perché in questo caso i rifiuti di imballaggio sono più elevati rispetto al contenuto.

Anche il problema della migrazione può essere importante utilizzando degli imballaggi di piccole dimensioni: Più grande è la superficie dell'imballaggio rispetto alla quantità del cibo contenuto, più sostanze indesiderate possono migrare dall'imballaggio al cibo.

Gli imballaggi di piccole dimensioni sono autorizzati a condizione che non compromettano la posizione di Bio Suisse sugli imballaggi eccessivi o la sicurezza dei consumatori (per quanto riguarda la migrazione) e che siano ritenuti adeguati.

2. Direttive e attuazione pratica

Secondo le direttive Bio Suisse, parte III, capitolo 1.9.2, è necessario evitare imballaggi eccessivi (overpackaging).

Per questo motivo, Bio Suisse si riserva il diritto di non autorizzare imballaggi elaborati e non sostenibili che presentano un rischio di migrazione.

Nuovi imballaggi e nuove dimensioni/unità sono soggette ad una domanda di licenza.

Nei seguenti casi sono necessari chiarimenti da parte della CMT (Commissione del marchio trasformazione e commercio):

- se il contenuto del prodotto è inferiore a 100 g o 100 ml
e
- il rapporto tra la superficie del materiale di imballaggio e la quantità del cibo contenuto è > 20 dm²/kg di cibo oppure
- se il peso dell'imballaggio è sproporzionato rispetto all'alimento contenuto. Bio Suisse chiede pertanto che le nuove idee di prodotti vengano chiarite in anticipo con il reparto Assicurazione della qualità Trasformazione & Commercio (QS Verarbeitung & Handel).

Si applicano le seguenti considerazioni:

- Il prodotto deve essere fornito solo ad un canale specifico? (ospedali, case di cura, gastronomia come ristoranti, bar, hotel, catering su treni, aerei, stazioni di servizio, fornitori di gastronomia, ecc.)
- Cosa comprende l'attuale gamma complessiva di questo prodotto?
- Qual è la confezione Gemma più piccola autorizzata finora per questo gruppo di prodotti?
- Si tratta di un prodotto a bassa densità e di grande volume?
- Si tratta di un alimento non grasso e non acido (rischio di migrazione inferiore)?
- Il formato della confezione è tradizionale, cioè dispone di una caratteristica facilmente riconoscibile?
- Qual è la dimensione della porzione (l'unità di confezionamento corrisponde a quante porzioni)?
- Non esiste un'alternativa richiudibile?
- La facile deperibilità del prodotto approva queste dimensioni della confezione?
- La piccola dimensione della confezione è nella natura del prodotto (ad esempio le spezie)?
- Il prezzo/valore di vendita richiede una confezione più piccola (esempio lo zafferano)?
- È un sottoprodotto di un prodotto combinato con lato *convenience*?
- Le dimensioni dell'imballaggio coprono le esigenze specifiche del cliente?

Quanto segue si applica agli imballaggi promozionali (sampling) nel senso di piccoli imballaggi (sovraimballaggio/overpackaging):

- Come tutti gli imballaggi, anche gli imballaggi promozionali devono essere richiesti ed autorizzati dall'ufficio Assicurazione della qualità Trasformazione & Commercio di Bio Suisse (QS Verarbeitung & Handel).
- La confezione promozionale non deve essere una soluzione permanente, ma viene prodotta solo per un evento temporaneo (lancio di un nuovo prodotto, anniversario dell'azienda, ecc.) e in quantità limitata.
- Bio Suisse può stabilire limiti temporali e quantitativi.
- Inoltre, deve essere presentata una strategia per la gestione dei rifiuti per i prodotti da consumare direttamente.