

Autorizzazione limitata di imballaggi elaborati (overpackaging) - piccoli imballaggi

Gennaio 2022

Secondo le direttive di Bio Suisse, parte III, capitolo 1.9.2, sono da evitare gli imballaggi elaborati (overpackaging).

Questo si riferisce in particolare agli imballaggi piccoli, perché la loro superficie di imballaggio è maggiore di fronte alla quantità di cibo (capacità di riempimento) rispetto agli imballaggi con più volume di riempimento.

Cosa significa questo per il packaging dei prodotti Gemma?

La Brand Commission Processing & Trade (MKV) si è occupata intensamente di questa tematica e ha preso le seguenti decisioni:

Sono approvati piccoli pacchetti usati in modo sensato per l'uso nei seguenti canali:

Ospedali, case di cura, gastronomia (ristoranti, bar, hotel, gastronomia in treni, in aerei, stazioni di servizio, fornitori di catering ecc.)

Un'autorizzazione limitata per i piccoli imballaggi nel commercio al dettaglio è già stata attuata negli ultimi anni e sarà portata avanti coerentemente.

La novità è che l'imballaggio promozionale (sampling) nel senso di piccolo imballaggio (overpackaging) non sarà più approvato in futuro.

Questa decisione entrerà in vigore nel 2023. Come periodo transitorio, le promozioni saranno permesse solo in casi eccezionali nel 2022. A tal fine, deve essere presentata una domanda al Processing & Trade con giustificazione, quantità e durata della promozione.

Contesto delle decisioni:

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

Il consumatore critico reagisce in modo molto sensibile ad un packaging non sostenibile. Questo vale anche per i piccoli imballaggi tramite i quali si producono più residui di imballaggio in relazione al contenuto. Inoltre la questione della migrazione può avere una maggiore importanza negli imballaggi piccoli. Vale a dire, più grande è la superficie dell'imballaggio in relazione alla quantità di cibo, più sostanze indesiderate possono migrare dall'imballaggio nel cibo.