

SACCHETTI ULTRALEGGERI BIO & C. LE NOVITÀ DAL 2018

Il decreto legge 20 giugno 2017 n. 91 (conv. dalla Legge 3.8.2017 n. 123) ha previsto dal 2018 l'obbligo di utilizzo di materiali bio relativamente ai sacchetti ultraleggeri (cosiddette sportine) utilizzati, ad esempio, per imbustare frutta, verdura, prodotti di gastronomia, macelleria, pescheria, panetteria, ecc. Sono i sacchetti nei quali, per fare un esempio, si inseriscono i prodotti alimentari (es. frutta), per eventualmente prezzarli e portarli in cassa per il pagamento.

Sono, in dettaglio, i sacchetti che hanno uno spessore inferiore a 15 micron.

La legge prevede tre obblighi per l'esercente: 1) i sacchetti ultraleggeri devono essere biodegradabili, compostabili e con specifici requisiti tecnici; 2) i sacchetti devono essere addebitati al cliente e non possono essere regalati; 3) il relativo importo addebitato deve essere esposto separatamente sullo scontrino fiscale o in fattura.

Per quanto riguarda il primo punto si dovranno utilizzare solo sacchetti 'a norma', gli unici tra l'altro che possono essere ceduti dai grossisti. Per quanto riguarda il secondo punto precisiamo che il prezzo di cessione può essere fissato liberamente dall'esercente, con un minimo naturalmente di 1 centesimo. Per assolvere al terzo punto è opportuno predisporre un apposito tasto/scompartimento sul registratore di cassa.

Ma facciamo un passo indietro: quali sacchetti sono interessati dalla nuova normativa? I sacchetti in materiale ultraleggero, ossia quelli con uno spessore della singola parete inferiore a 15 micron, richiesti a fini di igiene o forniti come imballaggio primario per alimenti sfusi.

Una novità importante, dal 2018, interessa anche gli altri sacchetti (non ultraleggeri): gli shopper bio (per capirci i sacchetti dove poi vengono inseriti i prodotti acquistati per trasportarli a casa) ed i sacchetti più spessi di plastica 'tradizionale', comunque conformi alle normative. Fermo restando che le loro caratteristiche tecniche non sono state modificate dal citato D.L. 91/2017, anche questi imballaggi dal 2018 devono essere obbligatoriamente addebitati al cliente (non possono essere regalati) ed il relativo prezzo di vendita deve essere indicato separatamente sullo scontrino. Una novità questa che interessa tutti gli esercizi commerciali e non solo quelli di prodotti alimentari.

Tornando ai sacchetti ultraleggeri bio, questi non possono essere riutilizzati (sono monouso - usa e getta), come d'altro canto anche gli shopper bio più grandi. Il Ministero dell'Ambiente ha ammesso la possibilità per il cliente di portarli da casa, a condizione che siano monouso (nuovi, mai utilizzati in precedenza) e idonei per scopi alimentari. Una possibilità molto teorica e poco pratica, sia perché lo stesso Ministero ha precisato che l'esercizio di vendita «avrebbe ovviamente la facoltà di verificare l'idoneità dei sacchetti monouso introdotti», sia per questioni di costo, visto che per risparmiare quelli portati da casa dovrebbero costare meno di 1 o 2 centesimi, i prezzi attualmente più frequentemente praticati.

Le novità non riguardano tutti gli imballaggi: nulla cambia, ad esempio, per le vaschette di plastica del banco di gastronomia, il foglio di plastica messo per dividere gli strati di affettati, gli involucri nelle quali sono contenute le mozzarelle con la loro acqua, bustine di plastica utilizzate per prodotti sfusi non alimentari (si pensi a quelle utilizzate dalle ferramenta per chiodi, viti, ecc.) e molti altri casi simili.

E' importante segnalare come anche i negozi di prodotti non alimentari, dal 2018, quando forniscono al cliente un sacchetto di plastica (bio o non a seconda dello spessore del sacchetto) sono obbligati ad addebitarlo, esponendo il prezzo sullo scontrino.

La via di fuga da tutte queste complicazioni può essere l'utilizzo di sacchetti di carta, di tessuto con fibre naturali/poliammide o in materiali diversi da polimeri. Questi sacchetti possono essere regalati al cliente.

La carta può essere utilizzata anche per prodotti alimentari, come già fanno molto negozi di ortofrutta al dettaglio (non i supermercati che di norma utilizzano sacchetti di plastica trasparenti per una possibile verifica visiva alla cassa dei prodotti inseriti e prezzati dal cliente).

Non tutti i prodotti alimentari però possono essere incartati, in ragione di precise disposizioni sanitarie e di igiene. Per latticini e formaggi, carne, pesce, prodotti oleosi, ecc. devono essere utilizzati imballaggi non degradabili, impermeabili all'ossigeno, anche per questioni di praticità e servizio al cliente (per contenere gli odori o per evitare che rilascino liquidi che poi possono bagnare altri cibi, indumenti, ecc.).

E' il caso, ad esempio, del macellaio che di norma confeziona le bistecche con la carta oleata, poi imbusta il tutto in un sacchetto ultraleggero che, come ormai abbiamo visto, deve essere bio.

Diciamo che, all'italiana, siamo (sono) riusciti a fare una bella confusione e districarsi nelle nuove norme, caratteristiche tecniche, ecc. non è sempre agevole. Soprattutto sono sproporzionate le sanzioni previste: da € 2.500 a € 25.000. Quindi i trasgressori rischiano una sanzione come minimo di € 2.500 ...

Tale sanzione è irrogabile sia all'attività che utilizza sacchetti non a norma, sia se l'omissione consiste 'solo' nel non aver indicato il costo del sacchetto sullo scontrino. 1, 2 o 5 centesimi (in genere sono questi i prezzi praticati) che possono costare molto cari. Decisamente troppo.

Luino, 10 gennaio 2018

NB. L'articolo sullo stesso argomento pubblicato nella pagina 3 - AscomNotizie su L'eco del varesotto del 12 gennaio 2018 contiene alcune inesattezze. Il testo corretto è questo.

- In allegato ulteriore documentazione per chi desideri approfondire l'argomento. Tutto il materiale è pubblicato sul nostro sito web www.ascomluino.com e sul nostro profilo Facebook @AscomLuino