Bustine monouso vietate al ristorante: le nuove regole Ue

202601261755126759 42a508794

Dal 12 agosto prossimo nelle attività ristorative europee non si vedranno più le classiche bustine monouso di ketchup, maionese, senape, sale, zucchero e olio. Lo stabilisce l'Ue con il nuovo regolamento sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio (**PPWR**), approvato definitivamente dalle istituzioni comunitarie e pubblicato nella Gazzetta ufficiale. A differenza delle direttive, il regolamento sarà direttamente applicabile negli Stati membri, senza bisogno di recepimento nazionale: il testo vieta l'uso di imballaggi monouso (considerati "superflui") per il consumo sul posto nel settore della ristorazione. Consentite, invece, soluzioni alternative come ad esempio i dispenser ricaricabili, bottiglie o contenitori comuni, formati riutilizzabili o a rendere.

Dopo la data del 12 agosto, da cerchiare in rosso anche il 1° gennaio 2030, quando agli operatori economici sarà vietato di immettere sul mercato alcune tipologie di imballaggi monouso, tra cui le bustine usate per condimenti, conserve, salse, creme per caffè, zucchero e spezie facilmente reperibili in bar e ristoranti. Il divieto riguarderà anche flaconi di shampoo o creme per le mani e il corpo usati negli hotel, nonché le buste in plastica per frutta e verdura fresca preconfezionata di peso inferiore a 1,5 kg, i contenitori per alimenti e bevande riempiti e consumati nei bar e nei ristoranti, e le pellicole termoretraibili per valigie negli aeroporti.

L'obiettivo è ridurre i rifiuti di imballaggio del 5% entro il 2030 (rispetto ai livelli del 2018). Il regolamento rientra nel quadro più ampio del **Green Deal europeo** e delle politiche sull'economia circolare.