

MARMO, CEMENTO, GRANITI e simili ...

SAFE SUSTAINABLE SOLUTIONS



GESTIONE DEL RISK ASSESSMENT SU MATRICI MARMO/CEMENTO E SIMILI

Il marmo e il granito sono materiali non armonizzati; per renderli impermeabili agli alimenti e alle bevande sono spesso trattati con chemicals, che possono essere considerati rivestimenti o semplici trattamenti di finissaggio; è quindi opportuno valutare se nei paesi di destinazione ci siano leggi specifiche per tali oggetti.

Ad esempio in Belgio esiste un Regio Decreto per i coatings, che riporta l'elenco di sostanze e approccio analitico ispirati al Regolamento UE 10:2011 e successivi aggiornamenti.

Il laboratorio ha gestito, negli anni, molte commesse in questi ambiti, dialogando con aziende del settore, e presentando specifici quesiti alle istituzioni di riferimento.

In alcuni casi il produttore ha chiarito che su marmi e graniti è depositato un rivestimento/verniciatura, in altri casi si tratta di un vero e proprio trattamento che non lascia materiali caratterizzati da spessori evidenti sul substrato in marmo o granito.



Riguardo alla tipologia di chemicals impiegati, talvolta sono organici o epossidici e potrebbero non rispettare le prescrizioni del Regolamento (CE) N. 1895/2005; talvolta si tratta di anche di minerali. E' anche importante valutare la presenza di bisfenoli e composti fluorurati. In base alla nostra esperienza nel settore, alcuni trattamenti sul marmo forniscono una passivazione, considerata da molti esperti paragonabile ad un rivestimento.

Ad ogni modo, in assenza di regole specifiche, il materiale finale deve comunque rispettare l'articolo 3 del Regolamento Quadro CE 1935/2004.



Regolamento (CE) N. 1935/2004 art.3

I materiali e gli oggetti, compresi quelli attivi e intelligenti, devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni d'impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da:

- a) costituire un pericolo per la salute umana;
- b) comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- c) comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

LA NOSTRA SOLUZIONE

Il piano di prova ipotizzato prevede test per materiali plastici, anche se il riferimento per la conformità è il Regolamento CE 1935:2004. In caso di dissoluzione del trattamento superficiale e di superamento di limiti di migrazione in simulanti, un'opzione di *problem solving* può essere il test in simulante solido MPPO, in modo da garantire la conformità al contatto almeno per i cibi secchi. In alternativa possono essere eseguite prove di migrazione in alimenti quali frutta, formaggi o prodotti da forno.

Il laboratorio, basandosi sull'esperienza maturata negli anni, propone due approcci analitici:

- **APPROCCIO A**, si parte con una valutazione del rischio con esecuzione delle analisi di screening e analisi organolettica secondo Reg. CE 1935/2004;
- **APPROCCIO B**, da considerare in seguito alla valutazione ed ai risultati delle analisi di screening; spesso i materiali possono deteriorare la patina del campione, dunque, il laboratorio propone anche le analisi in simulante MPPO (Tenax) come *problem solving*, o in alcune categorie di alimenti rappresentativi.

The Laboratory Management

