

# ALLERTA: Modifica allegato XVII del regolamento REACH: PFOA E SUOI SALI E SOSTANZE CORRELATE



Dal 4 luglio 2020, dopo le valutazioni scientifiche effettuate dall'Agencia europea per le sostanze chimiche (ECHA), il PFOA sarà limitato per l'uso nella produzione e immissione sul mercato di articoli in seguito al **Regolamento (UE) 1000/2017** che modifica l'allegato XVII del regolamento **REACH** per quanto riguarda il PFOA, i suoi sali e Sostanze correlate al PFOA. La limitazione si applicherà a tutti gli articoli e beni di consumo, e anche agli articoli destinati al contatto con alimenti che dovranno quindi rispettare un contenuto massimo di 25 ppb o 1000 ppb (a seconda della sostanza).

**Stiamo parlando di “qualsiasi sostanza correlata (compresi i suoi sali e polimeri) avente, come uno degli elementi strutturali, un gruppo perfluoroetil o perfluorotetil lineare o ramificato.”**

In precedenza, nel 2019, la Commissione Europea ha pubblicato una Raccomandazione su un piano di controllo coordinato per determinare la prevalenza di alcune sostanze che migrano dai MOCA, (Materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti) compresi i PFAS.

I composti perfluoroalchil fluorurati sono numerosi pertanto la cromatografia liquida abbinata a detector capace di determinare la massa esatta e gli spettri MS/MS permettono di identificare i diversi congeneri. Per questa tipologia di analiti il Food Contact Center, in collaborazione con SCIEX e ricercatori CNR; ha sviluppato una libreria ad hoc.

PFOS (acido perfluorotettansulfonico) e PFOA (acido perfluorotetanoico) appartengono alla famiglia delle sostanze organiche perfluoroalchiliche (PFAS). PFOA e PFOS sono composti chimici, prodotti dall'uomo e pertanto non presenti naturalmente nell'ambiente, stabili, contenenti lunghe catene di carbonio, per questo impermeabili all'acqua e ai grassi.

Grazie alle loro caratteristiche essi vengono utilizzati in prodotti industriali e di consumo per aumentare la resistenza alle alte temperature, grassi e acqua, di tessuti, tappeti ed abbigliamento, rivestimenti di carta ad uso alimentare, di pentole antiaderenti, nonché in schiume antincendio.

(da: Le sostanze perfluoroalchiliche: PFOS e PFOA. Ministero della salute 2016)

Le sostanze rappresentano una famiglia molto ampia, che per essere analizzata necessita di specifiche librerie e strumenti ad alta definizione (come da norma CEN/TS 15968:2010) in grado di eseguire screenings basati sulla massa esatta delle molecole in esame.

**Food Contact Center ha sviluppato una libreria di oltre 600 molecole fluorurate**, da ricercare nei materiali con analisi quali quantitativa con tecnica LC-Q-TOF (spettrometro ad alta definizione).

La libreria possiede anche spettri di MS-MS di 14 molecole (elenco EPA 537) per analisi target quantitativa.

PM/Ref. N° (classe)	CAS RN	NAME	Molecular Formula	Massa esatta
PFCA	335-67-1	Perfluorooctanoic acid	C <sub>8</sub> HF <sub>15</sub> O <sub>2</sub>	414,068388
PFCA	4234-23-5	Perfluoroundecanoic acid	C <sub>11</sub> HF <sub>21</sub> O <sub>2</sub>	564,0909072
PFCA	141074-63-7	Perfluoropentadecanoic acid	C <sub>15</sub> HF <sub>29</sub> O <sub>2</sub>	764,1209328
PFCA	57475-95-3	Perfluoroheptadecanoic acid	C <sub>17</sub> HF <sub>33</sub> O <sub>2</sub>	864,1359456
PFCA (Perfluorinated Carboxylic Acid)	375-22-4	Heptafluorobutyric acid	C <sub>4</sub> HF <sub>7</sub> O <sub>2</sub>	214,0383624
PFCA derivatives	2706-90-3	Pentanoic acid, nonafluoro- (TSCA, NDSL, ENCS, AICS)	C <sub>5</sub> HF <sub>9</sub> O <sub>2</sub>	264,0458688

### Perché scegliere il Food Contact Center adesso?

Nelle sue attività il Food Contact Center persegue da sempre l'obiettivo del miglioramento continuo, dell'efficacia e dell'efficienza del servizio, adottando le soluzioni tecnologiche, organizzative e procedurali più funzionali.

La partecipazione costante a tavoli tecnici ci consente di conoscere gli approcci possibili e l'accettabilità di tali approcci da parte degli enti preposti al controllo ufficiale.

I tecnici, le tecnologie a disposizione hanno consentito di sviluppare l'analisi qualitativa e quantitativa di sostanze fluorurate.



CONTATTACI PER APPROFONDIRE LE TUE NECESSITA'

[info@foodcontactcenter.com](mailto:info@foodcontactcenter.com)

tel 0573-245244