

Analisi di conformità per migrazione di BpA condotta sulla Pizza



In Italia a partire dal 1973 il ministero della Sanità ha disciplinato i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) stabilendo per le carte e cartoni requisiti specifici e limitazioni d'uso. "In Italia – come affermato nel 2019 dal ministero – l'uso di carte e cartoni di riciclo è consentito soltanto per alcuni tipi di prodotti alimentari, i cosiddetti "solidi secchi" (sale, zucchero, riso, pasta secca etc.), tra i quali non rientra la pizza".

Nel 2019 dopo l'esecuzione di prove di laboratorio pubblicate sulla rivista *Il Salvagente*, "per coniugare il rispetto dell'ambiente con la sicurezza alimentare" il Ministero ha commissionato al Laboratorio Nazionale di Riferimento per i MOCA una ricerca sulla presenza di contaminanti nel cartone della pizza, in particolare del Bisfenolo A, che è un perturbatore endocrino.

Molte Aziende hanno ricevuto notifiche relative al campionamento e all'analisi di BpA, che ha fornito risultati maggiori del livello soglia 0,05mg/kg.

Le prove di migrazione, anche su materiali porosi e bagnabili quali carta e cartone sono spesso eseguite tramite l'utilizzo di solventi o simulanti normati per i materiali plastici, che eseguono una estrazione del materiale, **sovrastimando la reale migrazione in alimento.**

Spesso i laboratori dimenticano che la legislazione food contact indica chiaramente che la conformità dei materiali può essere dimostrata con analisi da eseguire direttamente nell'alimento, se l'imballaggio è dedicato a un particolare alimento (cartoni per la pizza, sacchetti per pane o farine, budelli per salami...).

E nella gerarchia delle tipologie di analisi è chiaro che la migrazione in alimento ha una valenza maggiore di prove in simulante.

Infatti il Reg UE 10/2011 sui materiali plastici, di riferimento per tutta la filiera dei materiali in contatto con gli alimenti, recita:

I risultati delle prove di migrazione specifica ottenuti nei prodotti alimentari prevalgono sui risultati ottenuti nei simulanti alimentari.

Inoltre la legge francese su carta e cartone parla di limiti di migrazione espressi in “mg/kg d'aliment”, così come la 36° Raccomandazione BfR tedesca parla di migration into foodstuff, chiarendo che “the migration testing can be conducted applying a suitable simulant”.

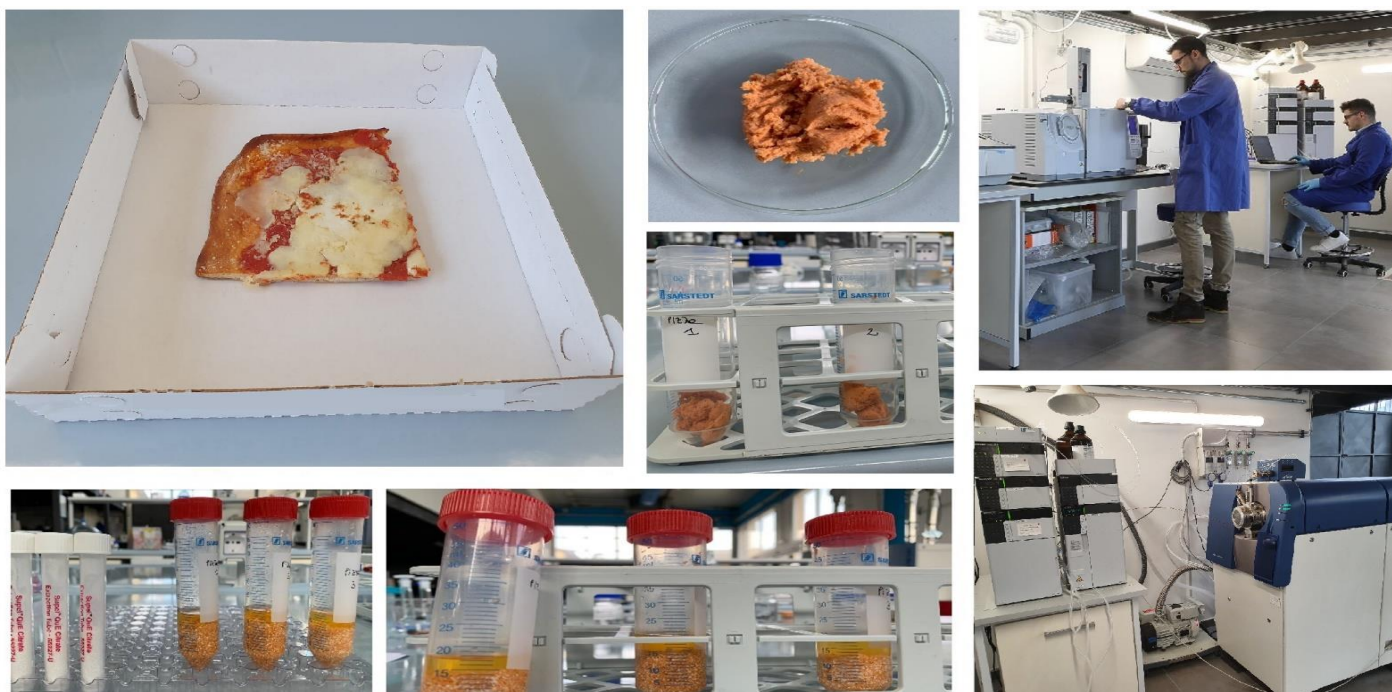
La legislazione consente quindi, in caso di non conformità riscontrata nei test tradizionali eseguiti con solventi e simulanti, di dimostrare la conformità tramite analisi di migrazione in alimento.

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 anche l'accettabilità di tali approcci da parte degli enti preposti al controllo ufficiale.

L'esperienza dei tecnici, il supporto dell'università e le tecnologie a disposizione hanno consentito di sviluppare e validare su più livelli e in differenti tipologie di pizza il metodo di migrazione del BpA.



CONTATTACI PER APPROFONDIRE LE TUE NECESSITA'

info@foodcontactcenter.com tel. +39 0573245244 +39 22193600 (Brescia Office)

FOOD CONTACT CENTER

Sede Operativa Pistoia
Via E. Pestalozzi 63, 51100 Pistoia - Italy
Uffici Brescia
Via Cipro 1, 25124 Brescia - Italy

