

Plastiche per il packaging alimentare

Se ne è parlato a Plast 2015 nel corso di un affollato convegno organizzato dalle associazioni della filiera plastica e imballaggio.

9 maggio 2015 09:00



Innovazione, sicurezza e sostenibilità degli imballaggi in materie plastiche per alimenti: questo il titolo del convegno tenutosi venerdì a Milano in occasione di Plast 2015, organizzato da Assocomaplast, Federazione Gomma Plastica, PlasticsEurope Italia e Istituto Italiano Imballaggio.

I lavori sono stati aperti da Elvira Cecere della Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza alimentare del Ministero della Salute, che ha sottolineato come la sicurezza alimentare riguardi tutta la filiera "from farm to fork", inclusi quindi gli imballaggi destinati al contatto alimentare. Il tema rientra quindi nella competenza del Ministero della Salute in quanto i materiali a contatto ricadono nella legislazione alimentare, in quanto possono trasferire componenti ai prodotti alimentari e in alcuni casi, determinare una contaminazione dell'alimento stesso.

L'innovazione tecnologica e le istanze ambientali portano anche una evoluzione della normativa, che - pur in continuo aggiornamento - non riesce a tenere il passo dell'evoluzione tecnologica; per cui già oggi è possibile utilizzare anche in Italia plastica riciclata per l'imballaggio di alcune tipologie di alimenti, se prodotti secondo le rigorose regole comunitarie sui processi di riciclo specifici per garantire l'idoneità al contatto con alimenti e bevande.

Di innovazione e sostenibilità ha parlato anche Riccardo Pianesani di ILIP, portando la testimonianza della propria azienda, tra le poche in grado di gestire completamente la supply chain dell'R-PET. Ciò comporta una nuova prospettiva di relazioni con i fornitori, con il

mercato e con i clienti, basato sull'assunzione di responsabilità lungo tutta la catena, che va dall'approvvigionamento delle materie prime, ai processi produttivi industriali di trasformazione, alla garanzia di Conformità alle Normative ed ai principi di sicurezza alimentare, all'innovazione dei prodotti e delle tecnologie nella direzione di una migliore riciclabilità degli imballaggi.

Di barriere funzionali per il packaging flessibile ha parlato nello specifico Dario Dainelli, direttore area normativa Cryovac (Sealed Air,). È un settore in evoluzione che vede coesistere barriere cosiddette tradizionali come il PVDC, l'alluminio, il poliestere e l'EVOH, insieme a nuove soluzioni come i nanocompositi (molto utilizzati come antimicrobici), barriere attive (che conservano i cibi molto più a lungo), o gli ossidi di Silicio (SIOX).

Esistono barriere per conservare il colore, le proprietà nutritive, la perdita di umidità, gli aromi (si pensi al caffè), o al contrario per preservare dalla contaminazione da sostanze estranee, ma vi sono anche barriere per i contaminanti che, dall'esterno della confezione o dall'imballo stesso, possono arrivare al prodotto.

Di plastica riciclata e sicurezza alimentare ha invece parlato Luca Stramare, responsabile dell'area ricerca e sviluppo di Corepla. L'utilizzo di plastica riciclata negli imballi alimentari è normata dal Regolamento (CE) N. 1935/2004, il cui articolo 3 recita che «i materiali e gli oggetti, compresi i materiali e gli oggetti 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: costituire un pericolo per la salute umana, comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari o comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche».

Se dunque il riciclo è realizzato secondo le buone pratiche di fabbricazione, con sistemi di controllo e di assicurazione della qualità, realizzando i test per i limiti di migrazione, si arriva ad un rischio minimo accettabile di contaminazione che consente di utilizzare plastica riciclata per imballaggi alimentari.

Tale rischio è tanto minore tanto più a ciclo chiuso la vita di un imballo. Ha fatto scuola in tal senso il Conip, che per primo ha utilizzato la plastica riciclata a contatto con gli alimenti per le casse in plastica di raccolta dell'ortofrutta.

Sicurezza del packaging e valutazione del rischio sono strettamente legate perché la normativa sulla sicurezza alimentare deve essere progettata, come ha spiegato IRosaria Milana dell'Istituto Superiore di Sanità. La valutazione preventiva del rischio ed il controllo sono concetti validi per l'industria, per l'autorità preposta al controllo e per la ricerca. Il rischio ed il concetto di rischio sono nell'art. 3 del Regolamento Europeo. La migrazione 0 non esiste, è scientificamente impossibile. Se ci si domanda se gli imballi a contatto con alimenti possono consentire la migrazione di sostanze e se queste siano pericolose, non è possibile rispondere con un sì o con un no. Dipende dall'interazione tra imballo ed alimento, dalla tossicità eventuale e dalla quantità di alimento consumato. La legge dice che gli imballi non devono trasferire ai prodotti alimentari quantità di migranti tali da costituire un

pericolo per la salute, non devono comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari o comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche. Il pericolo deve dunque riferirsi ad una quantità non tossica anche se viene assunta.

La valutazione del rischio è la scienza della sicurezza e deve essere approcciata con metodologia internazionale. Negli imballi a contatto con alimenti, il rischio deve essere individuato, studiato, valutato e caratterizzato. Da questo lavoro si evincono i potenziali problemi associati all'esposizione alla sostanza, che si prevengono con i controlli e con eventuali limitazioni all'uso. La valutazione del rischio compete sia al pubblico sia al privato che è il primo a conoscere l'applicazione del prodotto. La normativa infatti non riesce a stare al passo con l'innovazione, e la norma europea affida in primis al produttore, la competenza e la responsabilità sul tema della sicurezza alimentare mentre rimane fondamentale l'attività ispettiva dell'unione Europea e degli stati membri. L'Italia è in prima fila nell'attività di formazione delle autorità preposte al controllo a livello territoriale.

Per quanto riguarda gli imballi nel settore delle acque minerali, è importante sottolineare la maggiore sensibilità degli utilizzatori rispetto ad altri tipi di imballo. Questo perché le caratteristiche di purezza originale e organolettiche dell'acqua, sono immediatamente percepibili e una contaminazione da migranti, anche se non pericolosi, impatta pesantemente sul valore del prodotto. L'acqua è un bene a basso costo e ad altissima diffusione quindi, per l'aspetto di responsabilità estesa, i produttori sono molto interessati alla possibilità di utilizzare plastica riciclata. Ad oggi si lavora anche molto sulla riduzione del peso degli imballi.

© Polimerica - Riproduzione riservata