TÜV Italia: food contact, un mercato da 100 miliardi di euro

image001-d6aa8c3c

Le informazioni sulla sicurezza dei prodotti alimentari assumono sempre più rilievo per le aziende europee, non solo sulla base dei criteri quadro predisposti dalle normative comunitarie, ma soprattutto per la crescente richiesta da parte dei consumatori. In attesa di un'armonizzazione normativa comunitaria, le grandi multinazionali stanno sviluppando standard interni di conformità, mentre le PMI temono barriere all'ingresso nei mercati dei singoli stati.

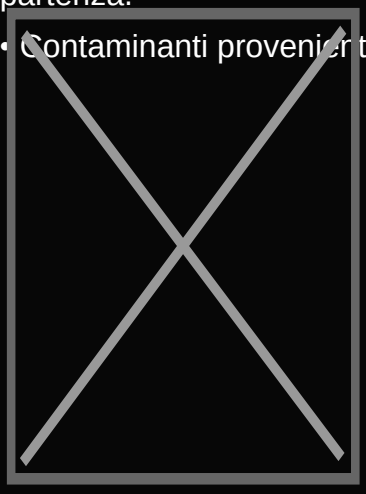
Dai produttori di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) fino ai rivenditori finali, tutti gli operatori della filiera necessitano quindi di supporto tecnico per la valutazione della sicurezza effettiva di questi materiali e delle sostanze non intenzionalmente aggiunte (NIAS). TÜV Italia, attraverso i laboratori pH, è un leader neit est sulla sicurezza dei prodotti alimentari per la salute del consumatore, attraverso l'identificazione dei potenziali rischi connessi alle sostanze non intenzionalmente aggiunte (NIAS) usate nei materiali a contatto con alimenti.

Secondo quanto emerge da uno studio del 2016, realizzato dal centro di ricerche europeo JRC di Ispra, il settore dei materiali destinati a venire a contatto i prodotti alimentari genera un fatturato annuo di 100 miliardi di euro.

Cosa si intende per NIAS?
I materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti sono una potenziale fonte di contaminazione alimentare, poiché possono rilasciare sostanze migranti con diverse caratteristiche tossicologiche a seconda della loro composizione chimica, del tempo di esposizione e delle condizioni fisiche in cui si trovano. La loro identificazione è un parametro critico, dal momento che si tratta per la maggior parte di sostanze sconosciute, non listate e non intenzionalmente aggiunte.

Quali sono le cause?
Le potenziali fonti di NIAS si possono classificare in quattro gruppi principali:

• Processi degradativi di materiali in seguito ad esposizione ad alte temperature, microonde o a processi di irradiazioni.
• Impurità presenti nel materiale grezzo o negli additivi.
• Composti di neo-formazione che si sviluppano per reazione tra sostanze presenti nel materiale di partenza.
• Contaminanti provenienti dal processo di riciclo del materiale stesso.



L’approccio di TÜV Italia

Grazie ai laboratori di pH, TÜV Italia è in grado di supportare tutti gli operatori della filiera nell’identificare i potenziali rischi connessi ai NIAS, guidandoli nell’applicazione di un’analisi efficace del rischio, affinché i propri prodotti risultino sicuri per la salute del consumatore. I laboratori pH, attivi nelle prove per i settori food/food contact e ambientale, sono da sempre impegnati a favorire e salvaguardare la sicurezza in ambito alimentare, oltre che a supportare le aziende agroalimentari e non nella valutazione dell’impatto ambientale. I laboratori, oltre al servizio di analisi del rischio, dispongono di know how e della strumentazione per effettuare analisi che consentono l’individuazione di ogni tipo di molecola (volatile, semi-volatile e non-volatile) oltre a utilizzare un database di composti chimici per la loro identificazione.

L’approccio, basato su uno screening qualitativo e semi-quantitativo, e sull’applicazione di una soglia di preoccupazione tossicologica (TTC, Threshold of Toxicological Concern), porta all’identificazione di tutte le sostanze migrate oltre tale soglia. In base all’elenco delle sostanze aggiunte (IAS) indicate dal cliente, pH è in grado di identificare da un lato NIAS “attesi e dall’altro quelli non “attesi”, basandosi sull’analisi dei cromatogrammi e spettri di massa. I laboratori pH possono inoltre anche realizzare uno studio chimico sull’origine o le cause della presenza di NIAS, ed eventualmente effettuare una valutazione tossicologica in base all’esposizione con strumenti adeguati.

www.tuv.it