C’è inchiostro nel piatto?

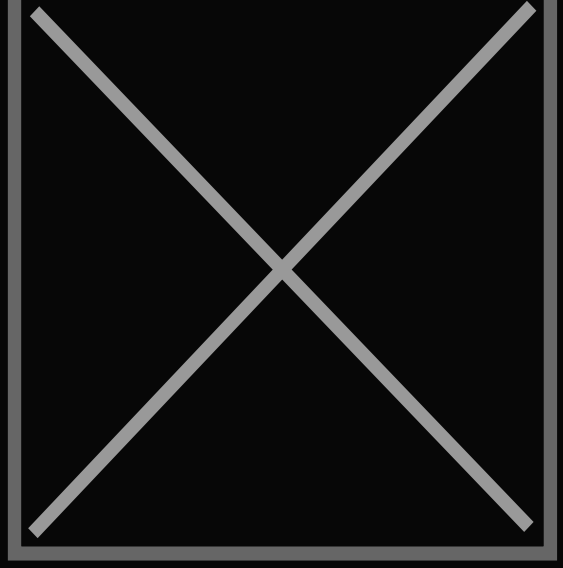
tovaglietta-6c2071e0

All’inizio dell’estate la rivista *Altroconsumo* ha condotto un’indagine per testare il possibile rischio di passaggi di **sostanze che compongono gli inchiostri da materiali stampati a contatto col cibo**. La ricerca è stata svolta in Italia, Danimarca, Norvegia e Spagna su 76 campioni di contenitori di carta e cartone stampati.



Sono state ricercate due famiglie di sostanze: le ammine aromatiche primarie e diversi fotoiniziatori (sostanze usate come coadiuvanti tecnologici in alcuni processi di stampa) ritenute pericolosi per la salute. Per fare le valutazioni, in assenza di una norma specifica sugli inchiostri, gli esperti si sono affidati a due riferimenti: la legislazione svizzera che regolamenta l’uso degli inchiostri da utilizzare sugli imballaggi alimentari e il parere dell’ente governativo tedesco di valutazione dei rischi alimentari (Bfr) per quanto riguarda la possibile migrazione delle ammine aromatiche primarie da articoli in carta stampata.

Per quanto riguarda le ammine aromatiche primarie, 9 campioni (tra cui quello italiano) ne contenevano una quantità superiore alla raccomandazione del Bfr, mentre, per quanto riguarda i fotoiniziatori, 6 campioni avevano una migrazione al di sopra dei limiti stabiliti dall’ordinanza svizzera e 15, pur avendo un alto contenuto nell’imballaggio, avevano una migrazione bassa o nulla nei cibi.



Marinella Vitulli, di Food Contact Center, esperta di materiali a contatto con gli alimenti, commenta i risultati dell'indagine per evidenziare se nella ristorazione i materiali stampati possono rappresentare una fonte di rischio e spiegare come possono chef e gestori di ristoranti tutelare la salute dei propri clienti da questi rischi. "Nell'ambito della ristorazione – sottolinea l'esperta – si ha a che fare con materiali diversi a contatto con alimenti, alcuni sono imballaggi, altri no, come tovagliette e tovaglioli in carta, oggettini per i finger food… È importante questa distinzione perché se gli imballi sono normati e controllati da tempo, lo stesso non vale per gli altri materiali".

Infatti, risale agli anni settanta (DM 21 marzo 73), la principale legislazione italiana che citava i requisiti dei materiali a contatto con alimenti. I principi contenuti in essa sono diventati il caposaldo del Regolamento europeo di riferimento per i materiali a contatto con gli alimenti (Reg. CE 1935/04).

"Le prove di migrazione indicate nel regolamento per capire se sostanze pericolose passano dall'oggetto al cibo – spiega la Vitulli – sono state studiate e validate in situazione in cui c'è un contatto statico tra alimento e materiali, come nell'imballaggio. La legge è nata con l'intento di normare gli imballi e quindi questo settore è stato il primo ad adottare logiche di autocontrollo, analisi e gestione del rischio. Nell'ambito della ristorazione c'è la ricerca di oggetti curiosi per presentare il cibo (conchiglie, materiali innovativi a base bambù...) che non hanno storicità di controlli e di conoscenze da parte dei laboratori. Quindi è a essi che il ristoratore deve prestare attenzione, più che agli imballaggi usati dalle aziende alimentari".

GLI IMBALLAGGI SONO SICURI…

Venendo all’indagine di Altroconsumo, Marinella Vitulli conferma che gli inchiostri usati nella stampa per i materiali a contatto sono uno degli argomenti che ancora il legislatore europeo non ha regolamentato in maniera specifica.

“L’unica legge di riferimento è quella svizzera – sottolinea – che può essere presa come riferimento dalle aziende, ma che non è cogente negli altri Paesi. Per quanto riguarda i limiti dei contaminanti ricercati, l’indagine non ha preso come riferimento i valori cogenti esistenti (ovvero i limiti sulle migrazioni presenti nelle normative che regolano i materiali plastici) ma quelli della legge svizzera e di una tedesca per le ammine, che però non sono obbligatori a livello europeo. In base alla mia esperienza professionale ritengo che i ristoratori possano essere tranquilli riguardo alla sicurezza di alimenti confezionati in cartoncino stampato, tanto più che si tratta di alimenti secchi (pane, pasta, sale…), con scarsa capacità di estrarre composti chimici dall’imballo. Qualche accortezza in più ci deve essere per gli altri alimenti”.

…MA ATTENZIONE A TOVAGLIETTE E TOVAGLIOLI

Parlando di tovagliette e tovaglioli, è fondamentale tenere in considerazione una regola basilare. Afferma l’esperta: “Lo chiarisce il Regolamento europeo 2023 del 2006: l’inchiostro da stampa (e quindi la parte del materiale che è stampata) non deve venire in diretto contatto con l’alimento. Il contatto diretto può avvenire solo con il lato non stampato. Purtroppo spesso nella ristorazione ci si dimentica di questa regola, soprattutto se si stratta di tovagliette e tovaglioli di carta”.



Infatti in molti locali si apparecchia con tovagliette stampate, anche a colori sgargianti o si usa **carta stampata per avvolgere i panini**. “Questo non dovrebbe accadere – sottolinea – anche perché il contatto spesso avviene con alimenti con un alto contenuto di grassi (patatine fritte, panini imbottiti con salse e creme, dolci) che quindi hanno una buona capacità di estrarre i composti chimici anche dannosi contenuti negli inchiostri”. Non è pericoloso invece utilizzare tovaglioli colorati per pulirsi la bocca. “Salvo il caso del bambino che può succhiare il tovagliolo –

spiega la Vitulli – il contatto con la pelle del lato stampato non è pericoloso, a meno che non ci sia un perdita immediata e visibile del colore sulla pelle”.

ACCORGIMENTI PER RIDURRE IL RISCHIO

C’è però qualche accortezza che il ristoratore attento alla salute dei propri clienti può seguire per limitare i rischi. Anzitutto prediligere tovagliette, tovaglioli e materiale vario non stampato e comunque avendo cura di mettere a contatto con il cibo il lato non stampato. Se la scelta ricade su materiale stampato, scegliere quello che abbia uno strato politenato a coprire la stampa, facendo da barriera al contatto diretto con l’alimento.



“Per capire se una tovaglietta ha questo rivestimento o meno – consiglia Marinella Vitulli – basta strapparne un angolino per capire se si vede il film di rivestimento. Io lo faccio sempre quando vado a mangiare fuori e la mia famiglia mi prende in giro per questa 'deformazione professionale', eppure con questo metodo un ristoratore potrebbe capire se le tovagliette che sta usando sono o meno idonee al contatto alimentare, anche sul lato stampato”.

In fase di acquisto, poi, è obbligatorio richiedere la dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti del prodotto. “Questa – spiega – serve anche nel caso di un controllo delle Autorità sanitarie sull’esercizio. La dichiarazione di conformità deve dire come è fatto il materiale e se ci sono indicazioni d’uso particolari (per esempio, non mettere il lato stampato a contatto diretto con il cibo). Se il fornitore non rilascia la dichiarazione di conformità, meglio cambiarlo, perché non solo il fornitore non è in regola, ma anche il gestore, perché c’è l’obbligo di rilasciare e detenere la di chiarazione di conformità; l’obbligo di detenzione spetta all’esercente. La dichiarazione deve esserci anche per gli articoli di importazione. Bisogna stare molto attenti agli oggetti da finger food che provengono da

Paesi del Far East dove le regole non sono molto severe e spesso gli oggetti contengono molti additivi. Questi articoli sono spesso corredati da rapporti di analisi non inerenti all'analisi del rischio e qualcosa può sfuggire ai controlli doganali, nonostante le dogane italiane siano tra le più efficienti".

CARTONI DA PIZZA, SOLO CARTA VERGINE



Un altro tema caldo per chi si occupa di ristorazione è quello dei cartoni per la pizza. "Anche in questo caso – spiega Marinella Vitulli – manca una legislazione europea armonizzata, ma in Italia è **vietato usare carta da riciclo per produrre i cartoni per la pizza**, per evitare che questi ultimi siano contaminati dai composti usati per la stampa e altri residui. Di conseguenza, se il produttore è italiano, non dovrebbero esserci problemi.
Diverso è se si acquista da un fornitore proveniente da un Paese con regole diverse o senza regolamentazione specifica. In questo caso il rischio di trovare contaminanti c'è, tanto più che la pizza non è alimento secco per la presenza della guarnizione. Per ovviare a questo problema, all'estero si sta diffondendo l'uso di imballi in plastica, ma con la norma sui monouso in plastica è probabile che questo trend venga interrotto".