

NEWSLETTER

TROPPI OLI MINERALI NEGLI ALIMENTI , CONTAMINATI GLI IMBALLAGGI DI CARTONE RICICLATO



Gli **oli minerali** sono sostanze potenzialmente dannose per la salute umana derivate dai combustibili fossili, che possono finire nei nostri cibi attraverso imballaggi, in particolare quelli in carta e cartone riciclato.

Un recente studio riferisce che su circa 50 prodotti di Riso – Cereali ecc sono stati sottoposti alla ricerca dei Mosh (idrocarburi saturi degli oli minerali), tossici e i Moah (idrocarburi aromatici degli oli minerali), potenzialmente genotossici e cancerogeni, secondo quanto concluso dagli esperti di contaminanti del gruppo Contam dell'Efsa nel 2012.

Tra le principali cause di contaminazione da oli minerali ci sono gli imballaggi di cartone riciclato

Tra le fonti di contaminazione da oli minerali, le più importanti sono gli imballaggi, soprattutto quelli di carta e cartone riciclato. Il motivo è semplice: residui di inchiostri e composti chimici utilizzati durante la lavorazione possono rimanere nel materiale e migrare nell'alimento, se non adeguatamente isolato. Esistono anche altre fonti oltre agli imballaggi. I cereali possono venire in contatto con gli oli minerali direttamente nei campi, a causa dell'inquinamento prodotto dai motori dei macchinari agricoli. Il cioccolato, invece, può essere contaminato dai sacchi usati per il trasporto.

In Europa non esiste ancora una normativa che impone alle aziende dei limiti nei prodotti alimentari, ma è in corso un monitoraggio in tutti gli Stati membri per fotografare le dimensioni del problema. Tuttavia, le aziende non sono rimaste a guardare e sono alla ricerca di soluzioni. Alcune misure per contrastare il fenomeno possono avere un effetto immediato sulla contaminazione, come la sostituzione di materiali riciclati con

MARINO s.r.l. Progettazione di tecnologie di processo e di prodotti alimentari - Fermenti Lattici

Laboratorio altamente qualificato
riconosciuto dal MIUR
art. 14 D.M. N. 593 del 8/8/2000
per la ricerca scientifica
ed innovazione tecnologica

Azienda con sistema
di gestione qualità
certificato da DNV GL
=ISO 9001=

Azienda con sistema
di sicurezza alimentare
certificato da DNV GL
=ISO 22000 - FSSC 22000=

Iscritto nel registro Regionale al N. 019CE
con decreto N.187 del 11/07/2007 e s.m.j.
di cui alla D.G.R.C. N. 535 del 29/10/2011
relativo ai laboratori di analisi
che effettuano l'autocontrollo

altri ottenuti da fibre vergini o l'introduzione di una barriera protettiva, tipicamente in plastica, tra alimento e l'imballaggio di cartone riciclato. Queste soluzioni hanno però un maggiore impatto ambientale e vanno in senso opposto agli sforzi di utilizzare imballaggi riciclati e materiali alternativi alla plastica. Laddove la contaminazione riguarda la materia prima, come il cacao, gli interventi sono più complessi e difficili da realizzare. In alcuni casi, come per il cioccolato, la contaminazione avviene a livello di materie prime



Tutte le agenzie internazionali ritengono che la strategia migliore per ridurre l'esposizione umana agli oli minerali sia un intervento sugli imballaggi, utilizzando solo inchiostri, colle e additivi privi di queste sostanze. Allo stesso tempo è necessario agire sui processi di riciclaggio del cartone, in modo che nei materiali finiti non rimanga traccia di queste sostanze.

Limiti : In assenza di limiti di legge comunitari o nazionali, si utilizzano come metro di giudizio una proposta di regolamentazione tedesca, che stabilisce un limite di 0,5 mg/kg per i Moah, e il parere dell'agenzia per la sicurezza alimentare belga, che ha proposto anch'essa un limite di 0,5 mg/kg per i Moah e uno differenziato per categoria di alimenti per i Mosh.

Cordiali saluti.

MARINO S.R.L
Resp. Comm. Grazia Martuccio
Tel. 0823/758335 - 0823/809895
email - labo@marino.it



MARINO s.r.l. Progettazione di tecnologie di processo e di prodotti alimentari - Fermenti Lattici

Laboratorio altamente qualificato
riconosciuto dal MIUR
art. 14 D.M. N. 593 del 8/8/2000
per la ricerca scientifica
ed innovazione tecnologica

Azienda con sistema
di gestione qualità
certificato da DNV GL
=ISO 9001=

Azienda con sistema
di sicurezza alimentare
certificato da DNV GL
=ISO 22000 - FSSC 22000=

Iscritto nel registro Regionale al N. 019CE
con decreto N.187 del 11/07/2007 e s.m.i.
di cui alla D.G.R.C. N. 535 del 29/10/2011
relativo ai laboratori di analisi
che effettuano l'autocontrollo