

Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti



✓ Qual è la situazione?

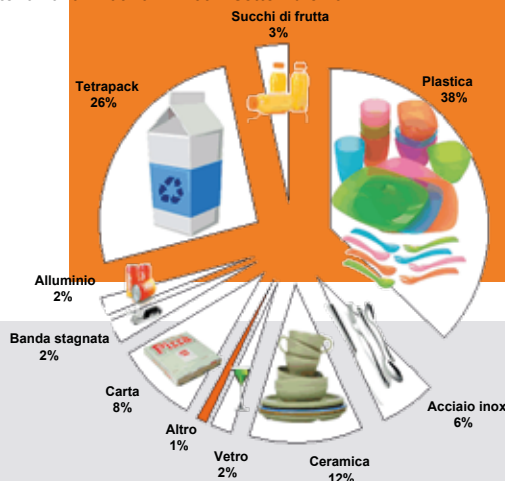
I Materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono molti: dagli imballaggi per la distribuzione ai contenitori e utensili di casa. **Tutti i materiali possono cedere agli alimenti sostanze indesiderate** che in alcuni casi ne alterano la qualità, il gusto o la sicurezza. Solo alcuni materiali sono ammessi per il contatto con gli alimenti e devono essere testati per assicurare che non rappresentino un rischio per i consumatori.



✓ Perché sta accadendo?

La contaminazione da MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti) avviene perché **nessun materiale è completamente inerte o insolubile**. Il grado di migrazione delle sostanze dall'oggetto o dal contenitore dipende da diversi fattori: natura del materiale e dei suoi componenti, mezzo di contatto (alimento), tempo e temperatura del contatto.

Materiali analizzati - anni 2001 - settembre 2011



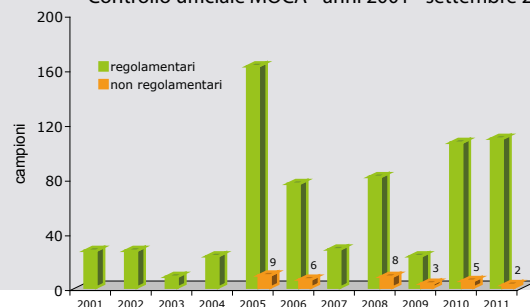
Simbolo MOCA



✓ Stiamo osservando cambiamenti?

Dopo il celebre caso della contaminazione da ITX (coadiuvante per la stampa di imballaggi tipo Tetra Pak), rapidamente risolta correggendo la procedura di stampa dei cartoni, i controlli ufficiali sui MOCA diventano ogni anno più numerosi e aumentano le conoscenze scientifiche delle criticità e dei pericoli più diffusi. Arpa Piemonte ha analizzato nel periodo 2010-2011 più di 200 campioni di MOCA. **Le irregolarità rilevate sono tutte relative a oggetti in acciaio inox che cedono cromo e/o nichel agli alimenti**. La criticità su un materiale storicamente considerato il più appropriato sono dovute all'aumento dell'importazione di materie prime e di oggetti finiti da paesi extra UE, dove la normativa è diversa e i controlli qualitativi sono meno rigorosi.

Controllo ufficiale MOCA - anni 2001 - settembre 2011



✓ Lo sapevi che?

- La normativa italiana, prima tra tutti i paesi europei, prevede già dal 1962 l'importanza di verificare la conformità dei MOCA per la sicurezza alimentare dei consumatori. Attualmente sono previste a livello comunitario restrizioni per molte tipologie di materiale.
- Il sistema di allerta rapido dell'Unione Europea permette di conoscere in tempo reale i risultati dei controlli effettuati in tutti i Paesi Membri attivando, quando necessario, il ritiro o richiamo dei prodotti pericolosi per la salute umana o animale.

✓ Cosa puoi fare tu?

- Segui le istruzioni fornite dal produttore sulle etichette per diminuire il rischio di migrazione di sostanze indesiderate e garantire l'integrità degli oggetti.
- Fai attenzione, ad esempio, ai contenitori non adatti a microonde o al contatto con alimenti acidi: solo in determinate condizioni i materiali e gli oggetti sono idonei al contatto con gli alimenti

