

Allegato 4

Imballaggi in cartone ondulato a contatto con alimenti: cenni sulla normativa vigente.

Per quanto concerne l' idoneità a contenere prodotti alimentari, l' imballaggio deve svolgere tutti i ruoli e le funzioni che gli sono propri – cioè contenere, proteggere, trasportare, informare e promuovere – senza modificare o interferire con le proprietà organolettiche dell' alimento, mantenendole inalterate.

In particolare, secondo quanto prestabilito dal DM del 21 marzo 1973 (e successive modificazioni), i materiali con cui sono costituiti gli imballaggi, quando questi sono a diretto contatto con l' alimento, devono presentare caratteristiche chimico-fisiche e strutturali idonee a garantire:

1. compatibilità igienico-sanitaria nei confronti dell' alimento in termini di inerzia e di cessione di prodotti propri della materia prima;
2. effetto barriera ai gas (aria, ossigeno, anidride carbonica), al vapor d' acqua, ai microbi ed alle sostanze volatili come i solventi degli inchiostri da stampa o degli adesivi;
3. assenza di odori residui.

Queste garanzie, ovviamente, non sono richieste sempre contemporaneamente, bensì in funzione della natura dell' alimento e della sua attitudine ad interagire con il materiale costituente l' imballaggio.

Per il dettaglio della normativa vigente si faccia riferimento alla GUIDA NORMATIVA PER IL CARTONE ONDULATO A CONTATTO CON ALIMENTI, edizione del luglio 2003, curata dal GIFCO (Gruppo italiano fabbricanti cartone ondulato).

ESEMPI NORMATIVI IN ITALIA

Utilizzando la tabella del DM 26/4/73 n° 220 (cfr. la Guida su menzionata), dividiamo convenzionalmente gli alimenti in due categorie, sulla base della necessità della prova di migrazione di sostanze nocive contenute nell' imballaggio.

Alla prima categoria (che necessita di prova di migrazione) appartengono, tra gli altri, alimenti quali: pasta fresca, pasticceria fresca, cacao colato, pesce fresco, carne macellata non confezionata, pizza da asporto, salumi.

Alla seconda categoria (che non necessita di prova di migrazione) appartengono, tra gli altri, alimenti quali: frutta fresca o refrigerata, verdura fresca, pasta secca, pane, cereali.

Gli imballaggi di cartone ondulato destinati a contenerli saranno fabbricati secondo il seguente principio.

Per la prima categoria si impiegheranno carte per copertine e carte per ondulazione che siano prodotte con almeno il 75% di fibra di primo impiego, al massimo con il 10% di sostanze di carica ed al massimo del 15% di sostanze ausiliarie.

Per la seconda categoria si impiegheranno invece carte per copertine e carte per ondulazione che siano prodotte con almeno il 60% di fibra di primo impiego, al massimo con il 25% di sostanze di carica ed al massimo del 15% di sostanze ausiliarie.

Tutte le carte sopra indicate dovranno soddisfare i requisiti di composizione e di purezza come indicato nei DM relativi (cfr. La Guida Normativa), e questa condizione deve essere richiesta al fornitore e da questi garantita.

Fonti del lavoro di ricerca ed elaborazione relativo all' utilizzo del cartone ondulato:

Regolamento per l' uso dei marchi GIFCO;

Cartone ondulato a contatto con alimenti (GUIDA NORMATIVA), entrambi editi dall' Associazione Nazionale Italiana Industrie Grafiche Cartotecniche e Trasformatrici.