

L'uso del vetro nell'alimentare

Norme e obblighi

Elevata la sua sicurezza dal punto di vista igienico-sanitario

di Marina Cocchiarale*, Carmine Di Pasca**, Antonella Vita** e Aurelia Vita***

* Università degli Studi di Napoli "Federico II" ** Azienda sanitaria locale di Potenza

*** Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma

Il quadro normativo che ne regola l'utilizzo nel settore alimentare e gli obblighi derivanti per gli operatori del settore alimentare

Gli alimenti, per poter essere conservati, stoccati, distribuiti, venduti e consumati, necessitano di involucri che li contengano, il cui utilizzo si è notevolmente diffuso negli ultimi decenni. Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono garantire l'assenza di cessione dei propri componenti chimici, la resistenza alle trasformazioni che possono essere indotte da alcuni componenti naturali e la proprietà di non modificare le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche degli alimenti. Il vetro è il materiale principalmente utilizzato per la conservazione dei prodotti alimentari, le sue proprietà fisiche sono tali da renderlo insostituibile in molti dei suoi impieghi: è trasparente, è un ottimo isolante, ha un basso coefficiente di dilatazione termica, ma soprattutto è inerte chimicamente, caratteristica che lo rende inattaccabile dagli agenti atmosferici, dalla maggior parte degli acidi e dagli

agenti esterni. I principali fattori del suo successo sono quindi l'impermeabilità, l'inerzia chimica, le garanzie igieniche, nonché la grande versatilità e la totale riciclabilità (100%). I punti deboli sono, invece, la fragilità e i costi per la produzione e il trasporto. Il vetro, grazie alle sue innumerevoli qualità come la resistenza alle alte temperature di lavaggio dei vuoti, la robustezza indispensabile per il loro riempimento, la richiudibilità perfetta, la totale garanzia di non assorbimento di sapori e odori, è uno dei prodotti più sicuri dal punto di vista igienico-sanitario. Nonostante la crescente disponibilità di materiali alternativi per il confezionamento alimentare, legata in particolare allo sviluppo dell'industria chimica, fra cui bottiglie per acqua in Pet, brik per il latte, vasetti in plastica per lo yogurt, il vetro ha mantenuto un ruolo centrale anche nell'immaginario dei consumatori. Oltre alle deduzioni che possono derivare semplicemente dalla valutazione del lunghissimo periodo in cui questo materiale è stato utilizzato dall'uomo, recenti studi confermano che, dal punto di vista della sicurezza, il vetro si posiziona in prima linea e garantisce l'assenza di alcuna significativa interazione e alterazione dell'alimento.

Ad oggi, il vetro è l'unico imballaggio al quale è riconosciuto un valore in termini di garanzia sanitaria, rispondendo con maggior facilità alle disposizioni comunitarie, e contribuisce, pertanto, alla

tutela della salute dei cittadini-consumatori. Si può pertanto affermare che, in base alle conoscenze attuali, il vetro non rilascia e non assorbe sostanze tossiche, anche in condizioni di esposizione ad ambienti e temperature non ideali, non interagendo con l'alimento in esso contenuto. Fra i vari tipi di imballaggio, i vasetti di vetro chiusi con capsule metalliche, oltre che garantire la sicurezza del prodotto, costituiscono una confezione accattivante per il consumatore, che può valutare visivamente il prodotto da acquistare.

Quadro normativo

In Italia, il vetro è disciplinato dal decreto ministeriale 21 marzo 1973 («Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale») e rientra tra gli oggetti che, in tema di sicurezza alimentare, sono definiti "materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti" (abbreviato con l'acronimo Moca o Mca), per i quali vi sono norme e regole precise a cui attenersi per evitare che possano essere inadatti o rappresentare un rischio per la salute pubblica.

Fanno parte di questa categoria tutti i materiali e gli oggetti, finiti e pronti per l'impiego, che sono già a contatto, che sono destinati ad esserlo o che si prevede possano essere messi a contatto con gli alimenti.

Il settore dei Moca si confronta con un mercato sempre più consapevole ed esigente circa i temi della sicurezza alimentare e con una normativa cogente orientata ad una crescente responsabilizzazione del produttore.

Il regolamento (CE) 1935/2004 stabilisce i requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, al quale si associa il regolamento (CE) 2023/2006 relativo alle buone norme di fabbricazione (*Good Manufacturing Practices, Gmp*).

Analogamente a quanto avviene nel settore alimentare, le imprese che svolgono attività connesse con qualunque fase della lavorazione, trasformazione e distribuzione dei materiali ed oggetti devono istituire un sistema di controllo della qualità. In particolare, le imprese che producono oggetti destinati a venire in contatto con sostanze alimentari sono tenute a controllarne la risponden-

za alle norme ad essi applicabili ed a dimostrare in ogni momento di aver adeguatamente provveduto ai controlli ed agli accertamenti necessari.

Dichiarazioni di conformità

Ai sensi dell'art. 16 del regolamento (CE) 1935/2004, i materiali e gli oggetti per i quali sono previste misure specifiche devono essere corredati da una dichiarazione scritta che attesti la loro conformità alle norme vigenti. Detta documentazione deve essere resa disponibile alle autorità competenti che la richiedano.

La dichiarazione di conformità, peraltro già prevista dal decreto ministeriale 21 marzo 1973 (e successive modifiche e integrazioni) deve contenere, salvo quanto previsto da norme specifiche, le seguenti informazioni:

- identità ed indirizzo dell'operatore che produce o importa;
- la descrizione della tipologia di materiale;
- la data della dichiarazione;
- la dichiarazione che i materiali rispettano le norme per la tutela della salute dei consumatori;
- le specifiche relative alle possibilità di impiego (ad esempio, tempi e temperature).

La dichiarazione deve essere aggiornata se avvengono modifiche, scritta in lingua italiana e deve accompagnare il materiale e l'oggetto in tutte le fasi, esclusa quella di vendita al consumatore finale.

Il produttore è tenuto, inoltre, a conservare la cosiddetta "documentazione di supporto", che comprova la conformità dichiarata; tale documentazione dovrebbe includere, ad esempio, le dichiarazioni dei produttori di materie prime e gli esiti delle analisi di laboratorio effettuate.

L'impresa alimentare, di qualsiasi tipo, che utilizza materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari nell'ambito della propria attività, ha l'obbligo di accertare la conformità degli stessi alle norme vigenti. In pratica, dovrà richiedere al produttore o al distributore all'ingrosso la dichiarazione di conformità, conservarla e soprattutto utilizzare i materiali e gli oggetti nel rispetto delle condizioni d'uso dichiarate dal produttore.

Rintracciabilità ed etichettatura

Il regolamento (CE) 1935/2004, all'art. 17, dispone che la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari deve essere garantita in tutte le fasi per facilitare il controllo, il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l'attribuzione delle responsabilità, in linea con quanto indicato dal regolamento (CE) 178/2002.

I materiali e gli oggetti immessi sul mercato comunitario devono essere individuabili da un sistema adeguato, che ne consenta la rintracciabilità mediante etichettatura, documentazione o informazioni pertinenti. In particolare, i materiali e gli oggetti non ancora entrati in contatto con il prodotto alimentare, al momento dell'immissione sul mercato sono corredati di quanto segue:

- la dicitura "per contatto con i prodotti alimentari" o un'indicazione specifica circa il loro impiego (ad esempio, come macchina da caffè, bottiglia per vino, cucchiaino per minestrina ecc.);
- se del caso, speciali istruzioni da osservare per garantire un impiego sicuro e adeguato (temperatura massima di utilizzo, esclusione di alcune tipologie di alimenti).

Obblighi per l'operatore del settore alimentare

L'Operatore del settore alimentare (Osa) che utilizza o commercia nella propria impresa alimentare materiali o oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti dovrà inoltre tener conto delle norme generali di igiene e sicurezza alimentare, quali, ad esempio:

- il regolamento (CE) 882/04, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali: art. 10 "Attività, metodi e tecniche di controllo", punto 2, lettera IV) "Materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari";
- il regolamento (CE) 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari: art. 5 "Analisi dei pericoli e punti critici di controllo", art. 4 "Requisiti ge-

nerali e specifici in materia d'igiene in riferimento all'allegato II, capitolo V "Requisiti applicabili alle attrezzature" e capitolo X "Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari";

- il regolamento (CE) 178/02, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la Sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

A partire dal 1° gennaio 2006, con l'applicazione della disciplina comunitaria sull'igiene dei prodotti alimentari, le imprese devono effettuare l'analisi dei pericoli e individuare e gestire i punti critici di controllo. Gli Osa devono assicurarsi che i materiali e gli oggetti utilizzati e che in qualsiasi modo sono destinati al contatto con gli alimenti non costituiscano una fonte di contaminazione. Quelli che utilizzano Moca dovranno inoltre garantire una corretta manutenzione delle attrezzature a contatto con gli alimenti, applicando le buone prassi e verificandone lo stato di usura. Al riguardo, si rammenta che i requisiti applicabili al confezionamento dei prodotti alimentari cui devono conformarsi le imprese sono fissati nell'allegato II, capitolo X, del reg. (CE) 852/04. Pertanto, nell'ambito delle proprie attività, l'industria alimentare deve assicurare il rispetto delle disposizioni sopra richiamate volte a garantire la sicurezza degli alimenti.

Per analogia con la normativa specifica inerente agli alimenti, nel caso di fondato sospetto di rischio per la salute pubblica o per la salubrità dell'alimento, tenuto conto di quanto stabilito dai dettami del reg. (CE) 178/02 in merito al principio di precauzione, l'accertatore valuterà l'ipotesi di procedere con i provvedimenti cautelativi previsti (sequestro, fermo sanitario ecc.), mirati a tutelare la salute, applicando quanto previsto dal reg. (CE) 882/04 (controlli ufficiali).

Indipendentemente dalle sanzioni amministrative, si ricorda che la migrazione di componenti di Moca all'interno degli alimenti contenuti comporta la segnalazione di notizia di reato ex art. 347 del codice di procedura penale all'autorità giudiziaria per la violazione dell'art. 5, lettera a), della legge 283/62, salvo l'applicazione dell'art. 441 del codice penale (adulterazione o contraffazione di altre cose in danno della pubblica salute) in caso di prodotto pericoloso per la salute.