

CAP. 6 - BISFENOLI, FTALATI E SOSTANZE RILASCIATE DAGLI IMBALLAGGI



IL CONTATTO TRA MATERIALI E ALIMENTI

Un alimento può acquisire sostanze chimiche dopo la raccolta, durante lavorazione, confezionamento, conservazione e uso domestico. I materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti, indicati come MOCA, comprendono plastiche, rivestimenti, adesivi, carta, cartone, metalli e componenti delle attrezzature.

La migrazione non dipende soltanto dal materiale nominale: contano composizione effettiva, temperatura, durata del contatto, superficie, tipologia dell'alimento e rispetto delle condizioni d'uso. Per esempio, la compatibilità con cibi grassi e con temperature elevate richiede verifiche specifiche.

BISFENOLO A E ALTRI BISFENOLI

Il bisfenolo A (BPA) è stato utilizzato nella produzione di alcuni policarbonati e resine impiegate anche in rivestimenti. L'EFSA, nella propria rivalutazione del 2023, ha espresso preoccupazioni sanitarie legate all'esposizione alimentare al BPA, contribuendo alla successiva evoluzione del quadro normativo europeo.

Il regolamento (UE) 2024/3190 introduce un divieto e restrizioni pertinenti al BPA e ad alcuni altri bisfenoli per materiali destinati al contatto alimentare, con eccezioni e disposizioni transitorie. La data di fabbricazione e le condizioni di immissione sul mercato possono influire sulla valutazione giuridica; non è corretto descrivere il passaggio come una scomparsa istantanea di ogni articolo preesistente.

FTALATI E PLASTIFICANTI

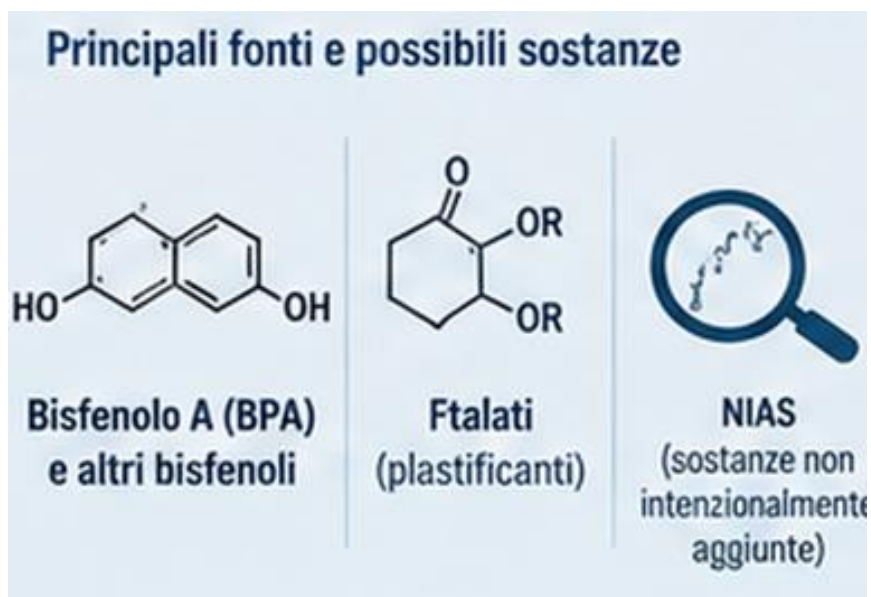
Alcuni ftalati sono stati utilizzati come plastificanti, in particolare in specifici materiali flessibili. Non tutti gli ftalati condividono le medesime caratteristiche tossicologiche. Le valutazioni devono essere riferite alle singole sostanze e, quando appropriato, agli effetti combinati riconosciuti nella valutazione di gruppo.

La migrazione potenziale non significa che tutti gli imballaggi contengano ftalati, né che ogni confezione plastica rilasci quantità significative. In molti casi i principali elementi di rischio sono formulazioni non conformi, impieghi impropri o temperature e tempi superiori a quelli previsti dal fabbricante.

NON INTENTIONALLY ADDED SUBSTANCES

Oltre alle sostanze impiegate intenzionalmente, materiali e processi possono generare prodotti di reazione o degradazione e impurità: sono spesso indicati con la sigla NIAS, ossia sostanze non intenzionalmente aggiunte. Identificarle e valutarne la migrazione è un problema analitico complesso.

Un'indagine sul materiale a contatto può prevedere prove di migrazione globale e specifica, prove con simulanti alimentari e analisi mirate o non mirate. L'esame di un campione reale può essere utile ma non sostituisce automaticamente la valutazione di conformità del materiale per tutti gli usi previsti.



REGOLE E SCELTE CONSAPEVOLI

Il regolamento (CE) 1935/2004 stabilisce principi generali per i MOCA; il regolamento (UE) 10/2011 disciplina le materie plastiche nel proprio campo di applicazione. Le regole sui bisfenoli si sono evolute ulteriormente con il regolamento (UE) 2024/3190.

Per il consumatore è sensato rispettare le istruzioni di impiego, evitare di riscaldare alimenti in contenitori non dichiarati idonei e sostituire articoli danneggiati quando necessario. Il simbolo per il contatto alimentare non equivale a una certificazione di assenza di ogni molecola migrante: indica destinazione d'uso nell'ambito delle regole applicabili.

RIFERIMENTI SCIENTIFICI E NORMATIVI

- [Regolamento \(CE\) 1935/2004, materiali a contatto con alimenti](#)
- [Regolamento \(UE\) 10/2011, materiali e oggetti di materia plastica](#)
- [Regolamento \(UE\) 2024/3190, bisfenoli nei MOCA](#)
- [EFSA, Bisfenolo A](#)