

HENKEL | PREMIUM PARTNER

Legislazione Europea riguardante il contatto con alimenti

L'articolo 14 del Regolamento europeo sugli alimenti (CE) N: 178/2002 afferma che «gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato». L'imballaggio alimentare, quindi, deve garantire che i cibi così confezionati rimangano sicuri fino al momento del consumo.

Il Regolamento (CE) N. 1935/2004 (regolamento quadro) stabilisce regole generali, valide per tutta l'UE, per i materiali e gli oggetti destinati al contatto con alimenti. L'allegato I di questo regolamento elenca 17 gruppi di materiali e oggetti che ricadono nel suo ambito di applicazione e che potrebbero essere disciplinati da misure specifiche, fra cui adesivi e rivestimenti. Per cinque di questi gruppi di materiali è già stata emanata una legislazione specifica. Tuttavia, a oggi non esistono misure specifiche in materia di adesivi.

L'articolo 3 del Regolamento quadro richiede, in particolare, che i materiali e gli oggetti destinati al contatto con alimenti siano prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione, affinché:

- non costituiscano un pericolo per la salute umana;
- non comportino una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- non ne alterino le proprietà organolettiche (odore, aspetto, colore e sapore).

Il Regolamento (CE) N: 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione definisce inoltre i requisiti che tutti i materiali destinati al contatto con alimenti e coperti dal Regolamento quadro dovranno rispettare, richiede l'istituzione di un sistema efficace di assicurazione e controllo della qualità e di una documentazione adeguata riguardante specifiche, formulazioni e processi di produzione.

L'articolo 17 del Regolamento quadro (CE) N: 1935/2004 richiede inoltre la totale rintracciabilità dei materiali destinati al contatto con alimenti, per facilitare il controllo, il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l'attribuzione della responsabilità in caso di problemi nella catena di fornitura.

In assenza di norme UE specifiche per gli adesivi, per valutare le formulazioni dei propri prodotti, i produttori di adesivi prendono in considerazione anche i livelli di migrazione per le sostanze indicati nel Regolamento (UE) riguardante oggetti in materie plastiche N: 10/2011.

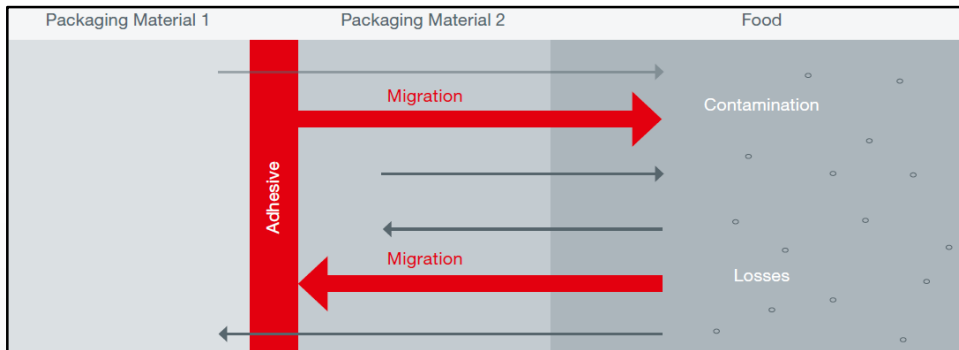
Si prendono in considerazione anche altre sostanze valutate a livello europeo da parte dell'EFSA, nonché sostanze valutate sulla base di disposizioni e legislazioni nazionali, come le raccomandazioni BfR in Germania.

Nord Packing srl

Via Provinciale, 2 – 24040 – Lallio (BG)
Tel: 035 432 71 76 Fax: 035 437 24 11
e-mail: info@nordpacking.com

Low Migration

La migrazione è il trasferimento di sostanze tra due elementi. Da una parte la contaminazione dell'alimento potrebbe avvenire attraverso sostanze provenienti dall'imballo, dall'altra parte è lo stesso alimento che potrebbe rilasciare delle sostanze all'interno del packaging. Gli effetti della migrazione potrebbero essere dovuti anche alla scarsa qualità dell'imballo. Il rischio è che la contaminazione renda l'alimento non commestibile, comportandone il ritiro dal mercato.



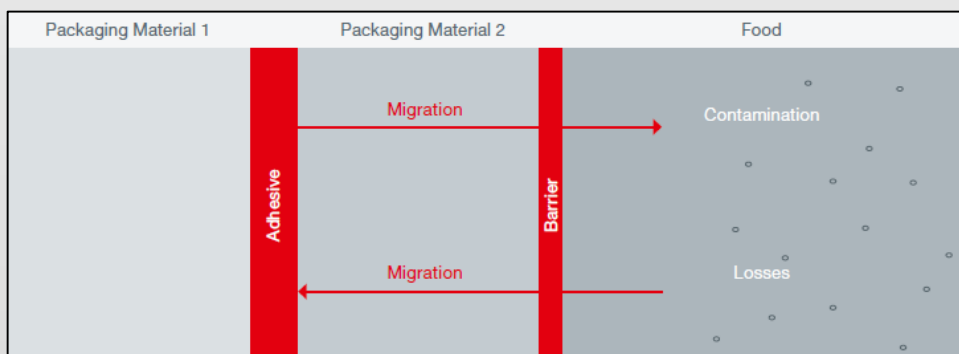
Il trasporto di piccole molecole all'interno dell'imballaggio stesso e la transazione nel prodotto alimentare o viceversa.

Metodi per migliorare la sicurezza alimentare. Minimizzare la migrazione:

1. Minore è il quantitativo di adesivo applicato, minore sarà il rischio di migrazione di questo componente del packaging.
2. Più lunga è la scadenza dell'alimento, più alto sarà il rischio di migrazione.
3. Il totale di sostanze migrabili è fondamentale per determinare il rischio di migrazione. Tutte le sostanze con un peso molecolare inferiore a 1,000 Dalton hanno una tendenza a migrare più alta. Maggiore è il quantitativo di piccole molecole, maggiore sarà il rischio di migrazione.
4. È importante conoscere il tipo di alimento che verrà confezionato per la giusta scelta del materiale da utilizzare per l'imballaggio.
5. La migrazione dipende anche dalla temperatura con la quale è stato conservato l'alimento. Più alta è la temperatura, più veloce sarà la migrazione di sostanze dalla confezione all'alimento.
6. Il rapporto tra la superficie dell'imballaggio e la quantità di alimento confezionato è importante per diminuire il rischio di migrazione. Più basso è il quantitativo di alimento confezionato peggiore è il rapporto e maggiore il rischio di migrazione.
7. L'utilizzo di barriere negli imballaggi ha diversi benefici. Esse possono ritardare o addirittura eliminare il rischio di migrazione. Inoltre, le barriere mantengono la qualità dell'alimento ed evitano quindi rischi per la salute.

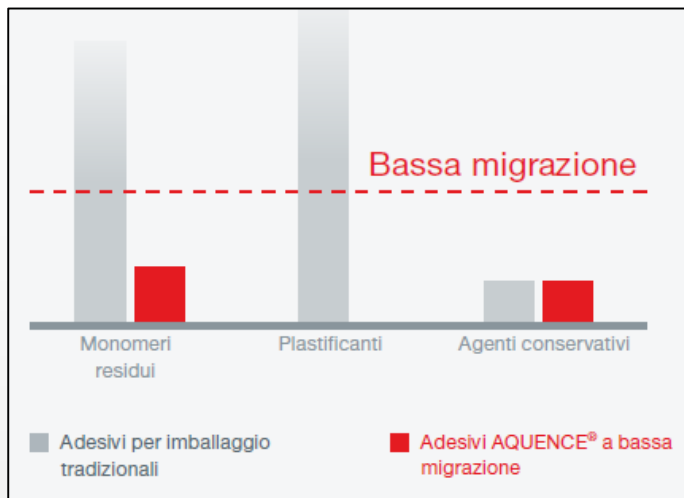
Esempi di barriere:

- Assolute: vetro o metallo
- Parziali: carta e plastica



AQUENCE®

Gamma AQUENCE LM Adesivi per imballaggi alimentari sicuri



A differenza degli adesivi per imballaggio tradizionali, gli adesivi a base acqua a bassa migrazione di Henkel sono stati ideati per consentire formulazioni senza plastificanti.

Oltre al potenziale di migrazione ridotto, tali adesivi offrono ai clienti dei vantaggi economici dal lato della produzione:

- Applicazione semplice di migrazione e pulita mediante ugello o rotella
- Pari capacità di adesione o superiore rispetto agli adesivi da imballaggio tradizionali
- Efficienza notevolmente migliorata grazie all'uso ridotto di adesivo

Di seguito alcuni dei prodotti della gamma AQUENCE LM a disposizione.
Contattateci direttamente per maggiori informazioni!

Astuccio – Applicazione ad ugello	Viscosità	Tempo di presa	Superfici
AQUENCE FB 9001 LM	850 mPas	rapido	Carta, rivestimento di polietilene, senza verniciatura UV
AQUENCE FB 9003 LM	1.800 mPas	rapido	Carta, rivestimento di polietilene, senza verniciatura UV
Astuccio – Applicazione a rotella	Viscosità	Tempo di presa	Superfici
AQUENCE FB 9011 LM	4.500 mPas	rapido	Carta, rivestimento di polietilene, senza verniciatura UV
AQUENCE FB 9012 LM	8.000 mPas	rapido	Carta, rivestimento di polietilene, senza verniciatura UV
Borse, buste e sacchi – Appl. longitudinale	Viscosità	Tempo di presa	Superfici
AQUENCE BG 9032 LM	2.700 mPas	rapido	Carta, PE, PP, PET, con verniciatura UV
Borse, buste e sacchi – Incollaggio dal fondo	Viscosità	Tempo di presa	Superfici
AQUENCE BG 9050 LM	140.000 mPas	rapido	Carta, rivestimento di polietilene, senza verniciatura UV



Gamma TECHNOMELT SUPRA e SUPRA PRO

La gamma TECHNOMELT Supra di Henkel è la famiglia di prodotti che stabilisce parametri di riferimento nell'industria degli adesivi quando si tratta di soddisfare le esigenze dei clienti in termini di sicurezza alimentare.

Per raggiungere tali requisiti nella formulazione della gamma TECHNOMELT SUPRA sono stati selezionati per esempio solo componenti idrocarbonici conformi ai requisiti del Regolamento (UE) n. 10/2011.

TECHNOMELT SUPRA

- Conformi alla legislazione europea per imballaggi a contatto con alimenti
- Sicuri, dal punto di vista dei componenti di oli minerali
- Sostanze chimiche rischiose al di sotto dei limiti
- Scelta sicura per produttori di alimenti

A seguito delle recenti pressioni sui produttori di alimenti per avere packaging "Mineral Oil Free", Henkel ha sviluppato la nuova gamma:

TECHNOMELT SUPRA PRO

- **PRO**gresso in termini di prestazioni e sicurezza rispetto ai Supra tradizionali
- **PRO**fonda e dettagliata valutazione degli Oli Minerali
- **PRO**attiva trasparenza sulle formulazioni
- **PRO**tezione del cibo al più alto livello possibile

**Di seguito alcuni dei prodotti delle gamme TECHNOMELT SUPRA e SUPRA PRO a disposizione.
Contattateci direttamente per maggiori informazioni!**

SUPRA	Caratteristiche	SUPRA PRO
Supra 60	Ampia gamma di applicazioni su substrati standard	Supra 200
Supra 100 Plus-22	Buona adesione ed alta resistenza alle temperature in aggiunta ad un buon comportamento in linea. No filamenti.	Supra 222 Plus
Supra 116	Alta resistenza al calore ed alta adesione	Supra 250 Plus
Supra 130 Cool	Utilizzabile a basse temperature (130 °C) per surgelazione	Supra 230 Cool
Supra 350 HT	Ottima adesione su substrati difficili ed in particolari condizioni applicative	Supra 235 HT