

Imballaggi per alimenti: i consumatori chiedono sicurezza

E' in Italia il nuovo laboratorio europeo per lo studio dei materiali destinati a entrare in contatto con gli alimenti.

Pubblicità

E' italiano il laboratorio comunitario di riferimento per i materiali destinati a entrare in contatto con gli alimenti. Il laboratorio di riferimento, inaugurato ieri dalla Commissione europea, avrà sede presso il Centro comune di ricerca della Commissione europea, a Ispra (Varese).

I consumatori sono sempre più attenti non solo alla sicurezza degli alimenti, ma vogliono essere certi che gli imballaggi utilizzati non siano nocivi e ne conservino la freschezza e le qualità.

Gli oggetti che vengono a contatto con gli alimenti (imballaggi, posate, elettrodomestici, vasellame, ...) sono costituiti da una varietà di materiali: dalla carta alla plastica, dal metallo al vetro. Molti tipi di alimenti sono imballati, trasformati e, in alcuni casi, riscaldati utilizzando tali materiali. Gli imballaggi alimentari sono particolarmente importanti in quanto devono impedire che gli alimenti si deteriorino senza peraltro interagire con essi.

Per studiare e controllare il possibile passaggio di sostanze dall'imballaggio agli alimenti in esso contenuti sono necessarie avanzate tecniche di analisi.

Il laboratorio comunitario di riferimento di Ispra sarà in contatto con una rete di laboratori nazionali di riferimento negli altri Paesi UE e permetterà di potenziare le ricerche già in corso in questo ambito, fornendo metodi e dati di riferimento e consentendo uno scambio regolare di informazioni e migliori pratiche.

Nella scelta del Centro comune di ricerca di Ispra è stata certamente valutata l'esperienza decennale nell'analisi dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Esso dispone di una banca dati con le caratteristiche chimico-fisiche di oltre 400 sostanze usate nella produzione di tali materiali come pure di 350 metodi per analizzarle.

Nella sua attività, ad esempio, sono stati effettuati studi sul rilascio di sostanze da materiali utilizzati per rivestire lattine e barattoli per alimenti che, una volta constatato che i livelli erano eccessivi, hanno determinato una modifica della legislazione in materia.

Secondo le intenzioni della Commissione europea, il laboratorio comunitario di riferimento permetterà di conseguire un livello equivalente di pratiche di laboratorio in tutta la UE.

Il laboratorio di Ispra "metterà a punto metodi, sostanze di riferimento e interverrà nella formazione per garantire un'applicazione ottimale della legislazione UE nel settore."

"Il lavoro che questi studiosi stanno facendo ha un'incidenza reale sulla nostra vita in quanto permette di evitare le malattie legate al consumo di alimenti di scarsa qualità" - ha affermato Janez Potočnik, commissario europeo responsabile per la scienza e la ricerca.



Questo articolo è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](#).

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

www.puntosicuro.it