



Sicurezza degli imballi alimentari

Confezionare i prodotti alimentari rispettando i requisiti legali e di sicurezza

Le sfide delle aziende

Le aziende del settore alimentare che realizzano prodotti confezionati e quelle che producono materiali per l'imballaggio devono rispettare i requisiti di legge del settore. Le aziende alimentari devono salvaguardare la sicurezza attraverso la qualifica del fornitore e verificare l'idoneità tecnologica del packaging.

Inoltre, i produttori devono rendere disponibile la documentazione necessaria affinché l'idoneità al contatto con alimenti dei materiali sia verificabile: è dunque fondamentale il dialogo lungo la filiera. Nonostante la normativa sia cogente, le allerte in questo ambito sono comunque ancora numerose. Di seguito alcuni esempi:

Data	Paese di notifica	Motivazione
01/03/2012	AT	migration of tri-n-butyl acetyl citrate (ATBC) (21 mg/kg - ppm), of DEHA - di(2-ethylhexyl) adipate (155 mg/kg - ppm) and of -cyclohexanedicarboxylic acid diisononyl ester - DINCH (295 mg/kg - ppm) from lids of glass jars containing bruschetta mixture from Italy
06/11/2013	IE	migration of epoxidised soybean oil (ESBO) (149 mg/kg - ppm) from lids of jars containing almond butter from the United Kingdom
16/04/2013	CH	migration of cyclo-di-BADGE (1900 µg/kg - ppb) in canned sardines without skin and bones in olive oil from Morocco



02/09/2014	FI	migration of bis(2-ethylhexyl) terephthalate (DOTP) (290 mg/kg - ppm) from lids of glass jars containing red chili paste from Thailand
27/08/2014	DE	migration of p-tert-butylbenzoic acid (PTBBA) (3.4 mg/kg - ppm) from plastic bags containing candy from China, via the United Kingdom

Che cosa è la sicurezza del packaging alimentare?

La sicurezza alimentare prende in considerazione, non solo la qualità degli alimenti, ma anche i materiali e gli oggetti con i quali i cibi vengono in contatto. Rigorose normative internazionali come il regolamento EC 1935/2004, o quanto richiesto dalla FDA americana, hanno l'obiettivo di garantire che sostanze pericolose non si trasferiscano dai materiali a contatto ai prodotti alimentari.

Questi standard sono in corso di adozione in tutto il mondo per salvaguardare sia l'integrità degli alimenti, sia i materiali che con essi vengono in contatto, come gli imballi, gli utensili da cucina e i piccoli elettrodomestici utilizzati in campo alimentare.

PRINCIPALI REGOLAMENTI PER LA SICUREZZA DEL PACKAGING ALIMENTARE NEL MONDO	
CINA	<ul style="list-style-type: none"> GB - standard igienici per i materiali utilizzati nel packaging alimentare nella Cina continentale o Grande Cina
EUROPA	<ul style="list-style-type: none"> EC 1935:2004, EC 2023:2006, EU 10/2011
FRANCIA	<ul style="list-style-type: none"> French Food Grade (DGCCRF)
GERMANIA	<ul style="list-style-type: none"> LFGB, Raccomandazioni BfR
INDIA	<ul style="list-style-type: none"> Standard per la sicurezza alimentare (Packaging & Regolamento di etichettatura, 2011) specifiche dello standard indiano per gli imballi
ITALIA	<ul style="list-style-type: none"> D.M. 21/03/1973 ed emend., DPR N° 777/82, decreti specifici per Alluminio, ceramiche, banda cromata e banda stagnata
GIAPPONE	<ul style="list-style-type: none"> Legge sull'igiene degli alimenti, 370 esempi di alcune fasi produttive
THAILANDIA	<ul style="list-style-type: none"> Notifica No. 92 - Prescrizione di qualità e standard per contenitori alimentari, uso di contenitori per alimenti e divieto di utilizzo di oggetti come contenitori di cibo Notifica No. 117 - Biberon Notifica No. 295 - Qualità e standard per contenitori in plastica
U.S.A	<ul style="list-style-type: none"> Codice FDA dei regolamenti federali e guida alla politica di conformità
VIETNAM	<ul style="list-style-type: none"> QCVN 12-1:2011/BYT QCVN 12-2: 2011/BYT QCVN 12-3: 2011/BYT



Perché gli imballi sono importanti per la sicurezza alimentare?

I produttori di materiali da imballo per alimenti confezionati e i rivenditori di generi alimentari confezionati possono minimizzare il rischio di violare le disposizioni, ed eventuali costosi richiami di prodotto, garantendo la sicurezza del packaging.

Per ottenere l'accesso ai mercati, i produttori devono essere conformi ai requisiti di legge vigenti nei vari paesi e migliorare la commerciabilità dei prodotti rispetto ai requisiti normativi del food contact, garantendo che essi siano adeguatamente etichettati.

Servizi TÜV SÜD per la sicurezza degli imballi alimentari

■ Test

L'ente esegue food contact testing, identificazione di materiali e analisi della loro composizione, test funzionali basati sulle richieste dei clienti, test microbiologici, valutazioni tossicologiche, controlli degli ingredienti, test sugli adesivi per imballi alimentari, test sulle materie prime, prove di impatto ambientale, prove di caduta, simulazioni di trasporto e prove di migrazione.

■ Certificazione

TÜV SÜD offre la certificazione BRC-IOP e la certificazione FSSC 22000 sugli imballi, ed effettua test di igiene alimentare su contenitori e utensili da cucina. È inoltre in grado di certificare i materiali a contatto con gli alimenti e rilasciare il marchio TÜV SÜD specifico.

■ Ispezioni

TÜV SÜD esegue ispezioni obbligatorie e volontarie come ispezioni finali, random o durante la fase produttiva.

■ Audit

L'ente effettua verifiche di 2° parte sulla base delle richieste dei clienti o di check list consigliate.

■ Formazione

TÜV SÜD effettua corsi di formazione sui materiali a contatto con gli alimenti, sulla regolamentazione, sulle analisi delle competenze, sulla validazione del prodotto e del metodo, sul miglioramento delle procedure.

Certificazione del livello di sicurezza alimentare e dell'etichettatura



La "S" presente nel marchio ottagonale TÜV SÜD evidenzia che i prodotti certificati soddisfano standard elevati di qualità e sicurezza. I prodotti per ottenere questo marchio devono superare

i severi test di TÜV SÜD ed essere conformi ai regolamenti UE e a requisiti di prodotto richiesti dai regolamenti tedeschi.

I vantaggi per le aziende

- **Gestire il rischio e la conformità normativa** – attraverso test indipendenti, secondo un risk assessment mirato e sostenibile, basato sulla logica del "worst case", grazie alla competenza dei tecnici dell'ente.
- **Supportare la supply chain globale** – attraverso la rete dei laboratori di analisi degli alimenti dell'ente presenti in tutto il mondo.
- **Migliorare il time to market** – riducendo i tempi di consegna.
- **Guadagnare la fiducia dei clienti** – attraverso i servizi offerti da TÜV SÜD, ente tecnico indipendente premium.

Perché scegliere TÜV SÜD?

Per gli oltre 30 anni di esperienza maturata nel settore delle analisi sugli alimenti da parte del network di laboratori TÜV SÜD accreditati e presenti in tutto il mondo, all'interno dei quali operano tecnici altamente qualificati e con un'approfondita conoscenza delle normative e dei requisiti applicabili. I servizi dell'ente permettono la tracciabilità in ogni fase della catena di fornitura.

Scegli la certezza. Aggiungi valore.

TÜV SÜD è un ente premium in qualità, sicurezza e sostenibilità e svolge attività di prova, ispettive, di audit, certificazione e formazione.



Presente con oltre 800 sedi in tutto il mondo, l'ente possiede accreditamenti in Europa, Nord e Sud America, Medio Oriente, Asia e Africa. Fornisce alle aziende clienti soluzioni oggettive che rappresentano un valore aggiunto tangibile per le imprese, i consumatori e l'ambiente.

Servizi correlati

TÜV SÜD offre i seguenti servizi correlati:

- test prestazionali (atmosferici, di invecchiamento e di shelf life)
- test fisici (punto di fusione, densità, resistenza ai graffi, alla perforazione e a trazione)
- verifica delle Good Manufacturing Practice (GMP) – Reg EC 2023-2006
- verifica e redazione delle Dichiarazioni di Conformità da veicolare nella filiera