

Il confezionamento degli alimenti: la normativa comunitaria per imballaggi attivi ed intelligenti (active e intelligent packaging).

THE PACKAGING OF FOOD: THE LAW COMMUNITY AND INTELLIGENT PACKAGING ACTIVE (ACTIVE E INTELLIGENT PACKAGING).

Andrea Massi

Veterinario libero professionista, Specialista in Allevamento, igiene, patologia delle specie acquatiche e prodotti derivati.

Corso di perfezionamento in Diritto e Legislazione Veterinaria, Milano.

Riassunto

Viene proposta la definizione di packaging e la Norma che lo riguarda. Inoltre viene presa in considerazione l'utilizzo di una nuova frontiera nell'imballaggio l'active e intelligent packaging; il materiale, il contenitore o una sua parte componente sono progettati per assolvere una funzione diversa, non tradizionalmente attribuita all'imballaggio, e specializzati per il controllo di quei fenomeni, di varia natura, che determinano la riduzione della qualità e del gradimento del prodotto confezionato.

Abstract

The definition of packaging and the rules that concern it is proposed. Also considered is the use of a new frontier in the active packaging and intelligent packaging, material, container or a component part are designed to fulfill a different function, not traditionally attributed to the packaging, and specialized control of those phenomena of various kinds, which determine the reduction in quality and satisfaction of the packaged product.

Parole chiave: alimenti, confezionamento, normativa

Keywords: food, packaging, law

1-IL PACKAGING

Il confezionamento o packaging è l'intervento tecnologico finalizzato alla protezione di un alimento dai molteplici processi di alterazione.

Sono state proposte differenti definizioni riguardanti il termine packaging:

-un sistema coordinato per disporre i beni per

il trasporto, la distribuzione, la conservazione, la vendita e l'utilizzo finale;

-un mezzo per assicurare che un prodotto raggiunga il consumatore finale nel migliore dei modi ed al minimo costo;

-una funzione tecnico economica finalizzata a minimizzare i costi della distribuzione ed a massimizzare i profitti.

Per il consumatore il confezionamento degli

alimenti è sinonimo di praticità d'uso, di qualità e di igiene, anche se le principali funzioni del packaging alimentare sono di contenimento, di protezione e di promozione dei prodotti.

La funzione di contenimento rappresenta la caratteristica storicamente più rappresentativa, necessaria soprattutto per alcuni prodotti alimentari nominati free flowing come ad esempio prodotti liquidi e polverosi/granulari, che in qualsiasi fase del loro ciclo di produzione, stoccaggio e trasporto, necessitano di un idoneo e specifico contenitore.

La funzione di protezione, rappresentata dalla confezione, rappresenta l'interfaccia tra il prodotto e l'ambiente e consente la salvaguardia dell'alimento proteggendolo dalle sollecitazioni meccaniche che da tutte le possibili forme di contaminazione microbiche e chimiche.

La funzione di promozione riguarda differenti aspetti riconducibili alla finalità di favorire il commercio e la fidelizzazione del consumatore.

Da molti l'imballaggio è stato definito il venditore silenzioso, per sottolineare la valenza di comunicazione che è insita in qualsiasi forma di packaging.

L'immagine, il colore e la struttura dell'imballaggio contribuiscono al successo commerciale di un prodotto.

Il confezionamento degli alimenti è un settore in continua evoluzione. L'industria del settore dell'imballaggio impegna grandi risorse nella ricerca e nell'innovazione del packaging in grado di allungare la shelf-life dei prodotti.

La shelf-life di un prodotto alimentare è definita come la sua durabilità commerciale e rappresenta il tempo limite entro il quale, in determinate condizioni di conservazione, il progredire delle differenti reazioni endogene ed esogene, enzimatiche e microbiche, determina modificazioni, impercettibili sul piano sensoriale e accettabili sul piano della sicurezza d'uso.

Un tempo più prolungato di conservazione

degli alimenti risulta utile sia ai produttori, che hanno la possibilità di meglio razionalizzare l'aspetto logistico, che ai rivenditori che riescono a gestire meglio il prodotto nel punto vendita.

I materiali che possono essere usati per il confezionamento delle derrate alimentari sono numerosi e differenti tra loro.

La scelta del materiale da utilizzare è attuata in considerazione della natura e della composizione dell'alimento.

L'imballaggio per alimenti per essere dichiarato idoneo allo scopo per cui è stato realizzato deve dimostrare di possedere idoneità funzionale, atta a garantire la conservazione e idoneità alimentare quale sicurezza d'uso e salvaguardia della salute del consumatore.

2-IMBALLAGGI ATTIVI ED INTELLIGENTI

Gli imballaggi attivi ed intelligenti (active e intelligent packaging) rappresentano lo sviluppo delle tecniche di confezionamento applicate agli alimenti che garantiscono la durabilità del prodotto dopo la realizzazione del confezionamento stesso.

Nell'active e intelligent packaging il materiale, il contenitore o una sua parte componente sono progettati per assolvere una funzione diversa, non tradizionalmente attribuita all'imballaggio, e specializzati per il controllo di quei fenomeni, di varia natura, che determinano la riduzione della qualità e del gradimento del prodotto confezionato.

Con il Regolamento della Commissione del 29 Maggio 2009 n. 450/2009 concernente i materiali attivi ed intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, è stata data attuazione al Regolamento CE 1935/2004, che a sua volta ha uniformato a livello comunitario i principi in materia di materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, nella parte in cui estende il campo di applicazione di tale norma anche ai materiali attivi ed intelligenti

destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Il Reg. CE 450/2009 stabilisce norme specifiche per la commercializzazione degli active e intelligent packaging immessi sul mercato nella Comunità.

In tale contesto normativo il legislatore ne ha dato la definizione giuridica precisando che:

- per materiali e oggetti attivi si intendono materiali o oggetti destinati a prolungare la conservabilità o a mantenere o migliorare le condizioni dei prodotti alimentari. Essi sono concepiti in modo da incorporare deliberatamente componenti che rilasciano sostanze nel prodotto alimentare imballato o nel suo ambiente, o le assorbono dagli stessi.
- Per materiali ed oggetti intelligenti si intendono materiali ed oggetti che controllano le condizioni del prodotto alimentare imballato o del suo ambiente.

Con il Regolamento in esame sono state previste ulteriori norme recanti misure specifiche per i materiali ed oggetti attivi ed intelligenti, in aggiunta alle disposizioni generali stabilite nel Reg. CE 1935/2004.

Il provvedimento prevede la realizzazione di un elenco comunitario delle sostanze che possono essere utilizzate nei componenti attivi ed intelligenti.

L'elenco comunitario specifica l'identità della o delle sostanze e la funzione delle stesse, il numero di riferimento e se necessario le condizioni di utilizzazione della o delle sostanze o del componente.

Devono essere indicate, all'occorrenza, le restrizioni e/o le specificazioni della o delle sostanze e le condizioni d'utilizzazione del materiale o dell'oggetto al quale la sostanza o il componente sono aggiunti o nel quale la sostanza o il componente sono incorporati.

La redazione ed adozione dell'elenco comunitario e la relativa autorizzazione di commercializzazione da parte della Commissione, prevede la validazione preventiva delle sostanze utilizzate nei materiali e oggetti attivi e intelligenti da parte dell'Autorità Europea per la Sicurezza

Alimentare, al fine di evitare ogni rischio di tossicità per il consumatore.

Fino alla data di applicazione di tale elenco le sostanze attive rilasciate devono essere autorizzate ed utilizzate nel pieno rispetto della normativa comunitaria riguardante i prodotti alimentari e devono essere conformi al Regolamento CE 1935/2004.

Tra i principi generali che il Reg. CE 1935/2004 prescrive è espressamente previsto che i materiali ed oggetti, compresi quelli attivi ed intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni d'impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da:

1. costituire un pericolo per la salute umana;
2. comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
3. comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

Tale provvedimento precisa, altresì, che le sostanze deliberatamente incorporate in materiali e oggetti attivi (active packaging) destinati ad essere rilasciati nei prodotti alimentari o nell'ambiente in cui si trovano sono considerate ingredienti ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 4, lettera a) della Direttiva 20 Marzo 2000, n.2000/13/CE dove:

- per ingrediente si intende qualsiasi sostanza, compresi additivi e gli enzimi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

I sistemi di imballaggio intelligenti (intelligent packaging) forniscono all'utente informazioni sulle condizioni dei prodotti alimentari e non devono rilasciare i loro elementi costitutivi in tali prodotti.

I sistemi intelligenti possono essere posizionati sulla superficie esterna dell'imballaggio e possono essere separati dai prodotti alimentari da una barriera funzionale situata all'interno dei materiali o oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti

alimentari e tale da impedire la migrazione di sostanze verso i prodotti alimentari stessi.

In deroga al Reg. 450/2009, possono essere utilizzate, senza essere incluse nell'elenco comunitario:

- le sostanze attive rilasciate che siano conformi all'art. 9 del Reg. in esame;
- le sostanze che rientrano nel campo di applicazione di disposizioni comunitarie o nazionali sui prodotti alimentari, incorporate o aggiunte a materiali e oggetti attivi mediante tecniche come l'innesto o l'immobilizzazione, affinché svolgano una funzione tecnologica nei prodotti alimentari, purché conformi all'art. 9;

- le sostanze utilizzate in componenti che non sono a contatto diretto con i prodotti alimentari o con l'ambiente dei prodotti alimentari e sono separati da questi prodotti da una barriera funzionale, purché siano conformi all'art. 10 (migrazione sostanze inferiore o pari a 0,01

mg/kg) e non appartengano a sostanze classificate come mutagene, cancerogene o tossiche per la riproduzione, secondo i criteri indicati ai punti 3.5, 3.6, e 3.7 dell'allegato I del Reg. CE 1272/2008, e/o a sostanze prodotte deliberatamente in forme di dimensioni particellari che presentano proprietà fisiche e chimiche funzionali significativamente diverse da quelle delle forme di maggiori dimensioni.

I materiali e gli oggetti attivi ed intelligenti devono essere adeguatamente etichettati in modo da indicare che si tratta di materiali o di oggetti attivi e/o intelligenti.

I requisiti specifici di etichettatura, tali da assicurare la rintracciabilità del materiale, in aggiunta a quelli previsti dal Reg. CE 1935/2004, indicano che quando i materiali e oggetti attivi ed intelligenti o le parti di essi diano l'impressione di essere commestibili, devono recare affinché si possa individuare le parti non commestibili:

- la dicitura non mangiare e
- quando sia tecnicamente possibile il simbolo riprodotto nell'allegato I.

Le informazioni di cui sopra devono essere ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, devono essere stampate in caratteri di almeno 3 mm e devono essere conformi all'art. 15 del Reg. CE 1935/2004.

Le norme di etichettatura sopra elencate saranno applicabili a decorrere dal 19 Dicembre 2009.

L'immissione sul mercato di materiali ed oggetti che siano stati etichettati a norma del Reg. 1935/2004 prima del 19 dicembre 2009 è autorizzata sino all'esaurimento delle scorte.

In base all'obbligo di cui all'articolo 16 del Reg. CE 1935/2004 di far seguire gli imballaggi da una dichiarazione di conformità, è espressamente prescritto che nelle fasi di commercializzazione diverse dalla vendita al consumatore finale i materiali e gli oggetti attivi ed intelligenti, siano o no a contatto con i prodotti alimentari, nonché i componenti destinati alla fabbricazione di tali materiali e oggetti e le sostanze destinate alla fabbricazione dei componenti sono accompagnati da una dichiarazione scritta, conformemente all'articolo 16 del Reg. CE 1935/2004.

In conclusione, con il Regolamento CE 450/2009, il legislatore comunitario ha consentito che anche nel settore degli imballaggi sia possibile utilizzare le innovazioni apportate dalla ricerca scientifica e tecnologica attuali.

BIBLIOGRAFICI

-Regolamento ce del 29 maggio 2009 n. 450/2009 della commissione concernente i materiali attivi e intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

-Regolamento ce del 27 ottobre 2004 n. 1935/2004 del parlamento europeo e del consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/cee e

89/109/cee

**-Direttiva del 20 marzo 2000 n. 2000/13/ce del
parlamento europeo e del consiglio**

relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli
stati membri concernenti l'etichettatura e la
presentazione dei prodotti alimentari, nonché la
relativa pubblicità

**-Igiene e tecnologie degli alimenti di origine
animale**, point veterinaire italie,
2008

-Alimenti e bevande, anno xi – 9 – set 2009