



L'impegno della filiera in ambito normazione tecnica

Materiali a contatto con alimenti – La normativa di riferimento
27 Febbraio 2023

Alberto Taffurelli

UNI/CT03/SC 52 Materiali e oggetti a contatto con alimenti
CSI Spa- IMQ GROUP

IMQ GROUP



TESTING • ISPEZIONI • CERTIFICAZIONI

CSI S.p.a. – An IMQ Company



Testing
Laboratory
(ISO/IEC 17025)

Product certification
(ISO/IEC 17065)



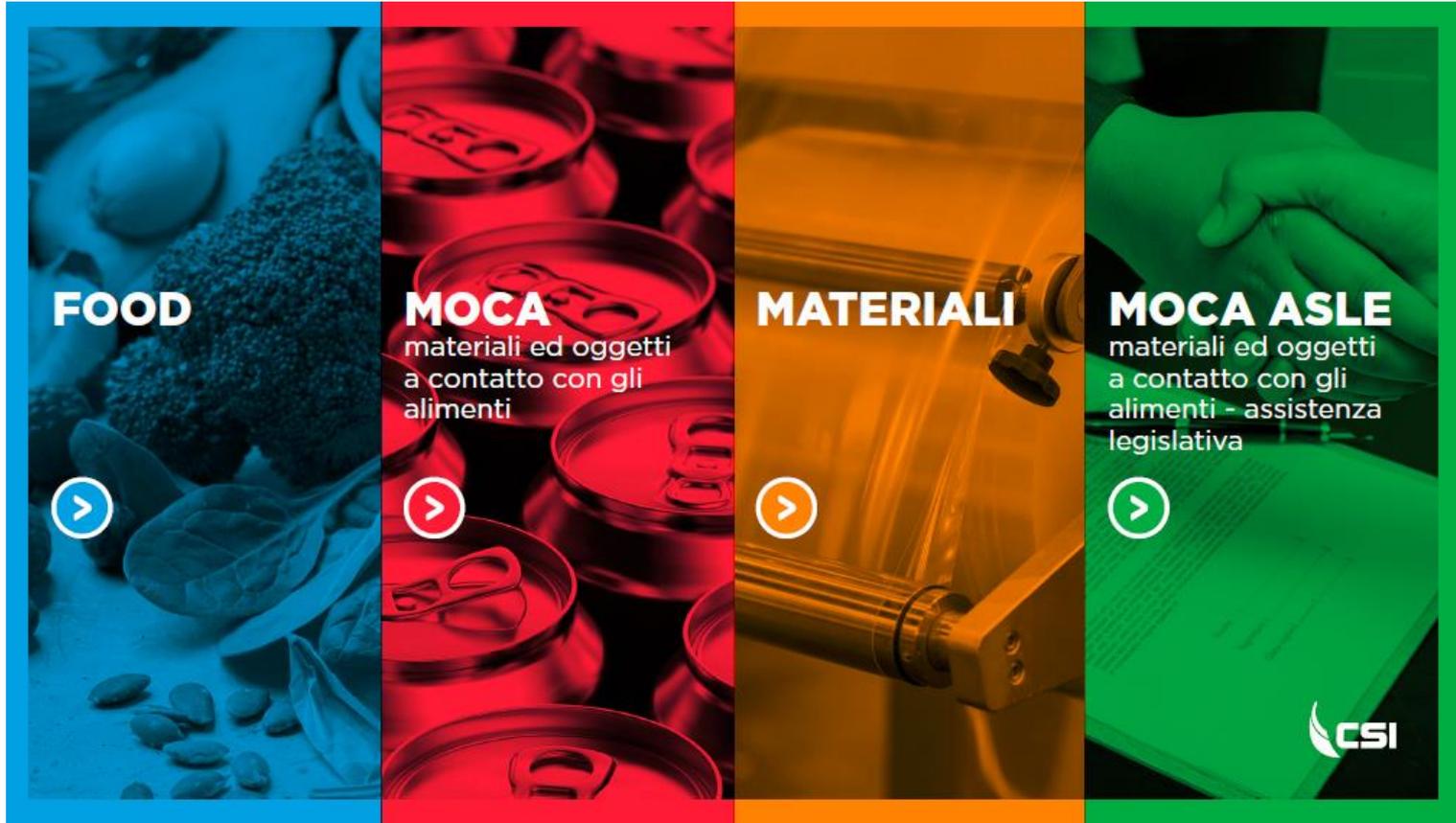
Inspection body
(ISO/IEC 17020)



Company management
systems certification
(ISO/IEC 17021)



Food – Packaging – Materials Business Area



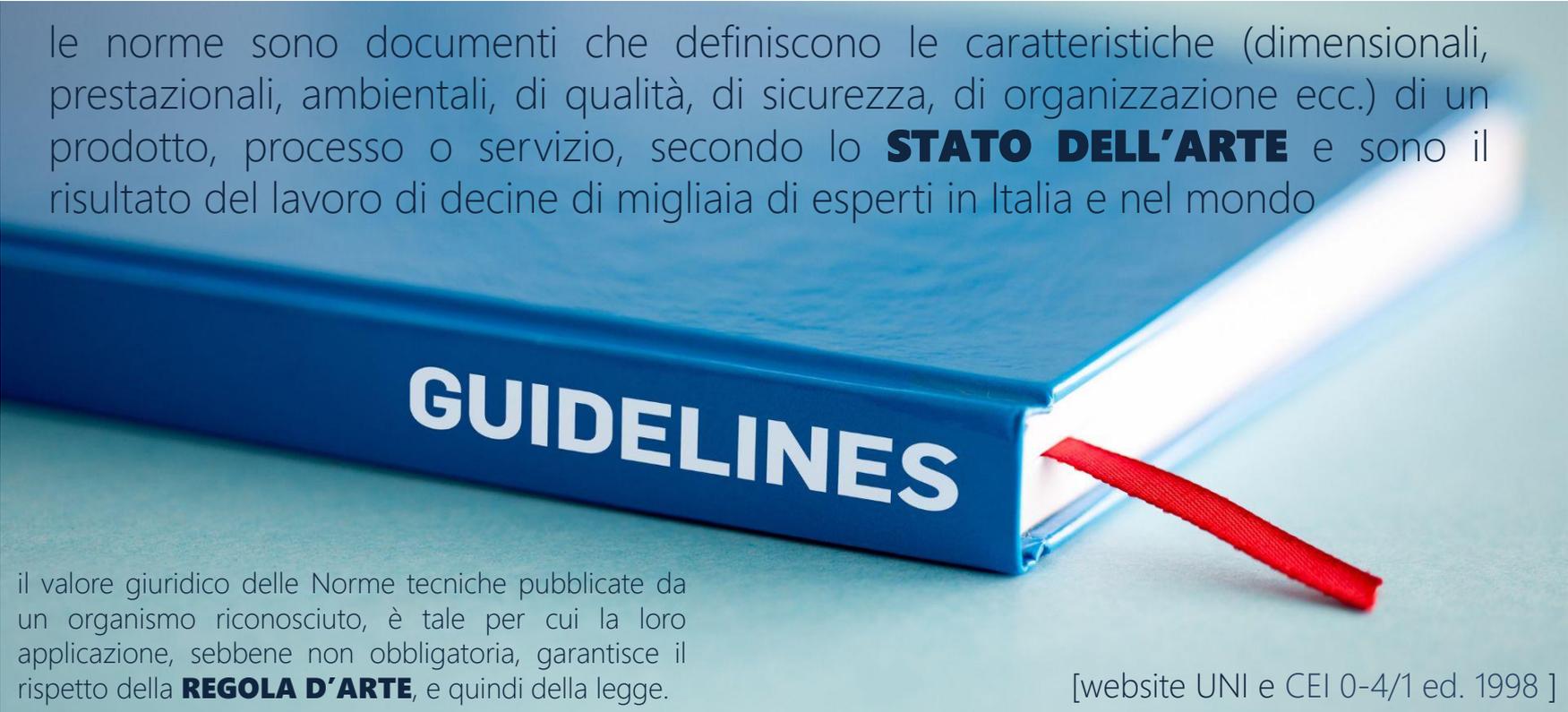
Ambito normativo

...per Norma, si intende un documento prodotto mediante consenso e approvato da un organismo riconosciuto, che fornisce, per usi comuni e ripetuti, regole, linee guida relative a determinate attività o ai loro risultati, al fine di ottenere il miglior ordine in un determinato contesto [...] **deve basarsi su comprovati risultati scientifici, tecnologici e sperimentali e mirare alla promozione dei migliori benefici per la comunità...**



L' «arte» di normare

le norme sono documenti che definiscono le caratteristiche (dimensionali, prestazionali, ambientali, di qualità, di sicurezza, di organizzazione ecc.) di un prodotto, processo o servizio, secondo lo **STATO DELL'ARTE** e sono il risultato del lavoro di decine di migliaia di esperti in Italia e nel mondo



GUIDELINES

il valore giuridico delle Norme tecniche pubblicate da un organismo riconosciuto, è tale per cui la loro applicazione, sebbene non obbligatoria, garantisce il rispetto della **REGOLA D'ARTE**, e quindi della legge.

[website UNI e CEI 0-4/1 ed. 1998]

Requisiti di struttura e processo



Consensualità

Efficacia/Rilevanza

Trasparenza

Democraticità/Imparzialità

Volontarietà

Partenariato



Tutte le sub-filieri interessate ed i loro rappresentanti:

- imprese
- professionisti
- associazioni
- enti pubblici
- centri di ricerca
- centri di testing ed enti di certificazione
- istituti accademici
- ONG
- rappresentanti dei consumatori
- rappresentanti dei lavoratori

Iter di pubblicazione normativa

messa allo studio



stesura del documento



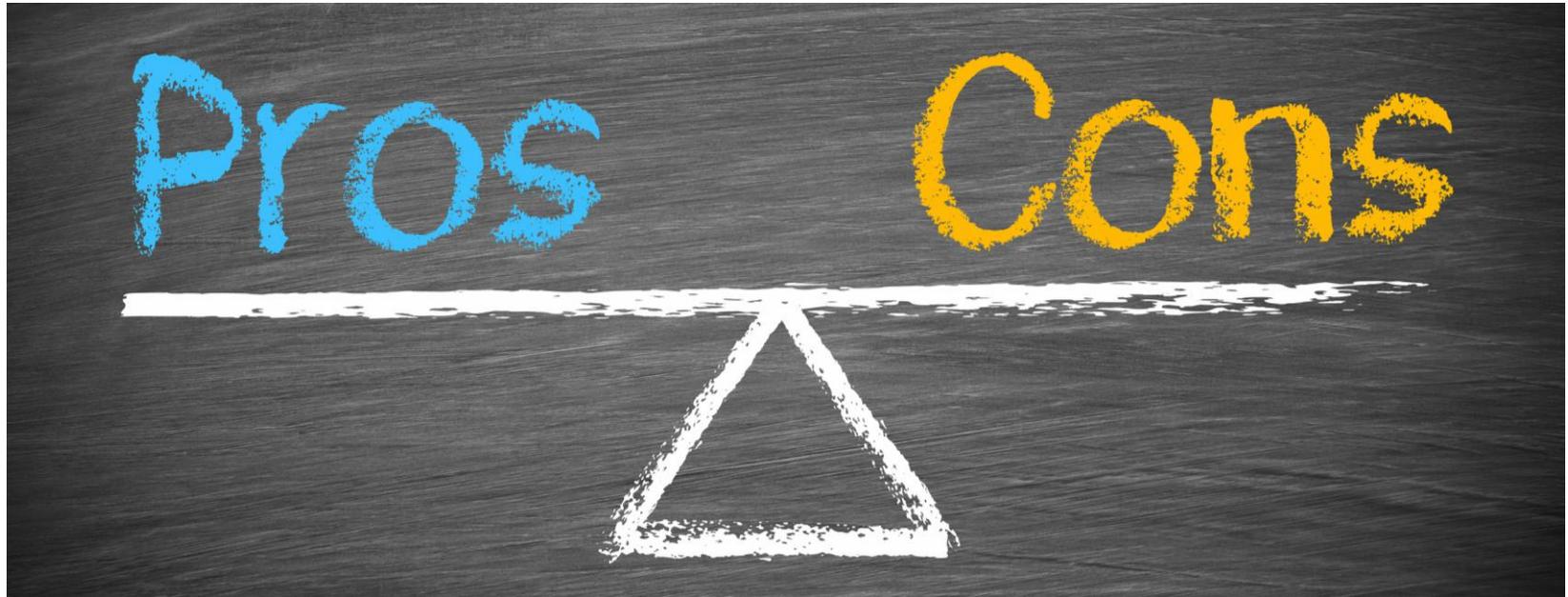
inchiesta pubblica



pubblicazione



Pro e Contro dell'impegno normativo



- condivisione
- collaborazione
- valori aggiunti

- tempo
- sforzo economico
- complessità

Commissioni tecniche UNI



Acustica e vibrazioni - **Agroalimentare** - Ambiente - Apparecchi di sollevamento e relativi accessori - Attività professionali non regolamentate - Calzature - Carta -Cemento, malte, calcestruzzi e cemento armato -Commercio-Commissione Centrale Tecnica -Comportamento all'incendio -Costruzioni stradali ed opere civili delle infrastrutture -Cuoio, pelli e pelletteria - Documentazione e informazione -Ergonomia -Gestione per la qualità e metodi statistici - Gomma -Imballaggi -Impianti di ascensori, montacarichi, scale mobili e apparecchi similiari - Impianti ed attrezzi sportivi e ricreativi -Ingegneria strutturale -Legno -Luce e illuminazione - Macchine utensili -Manutenzione -Metalli non ferrosi -Metrologia -Mobili -Nanotecnologie - Navale -Organi meccanici -Pompe e piccole turbine idrauliche -Prodotti, processi e sistemi per l'organismo edilizio -Protezione attiva contro gli incendi -Protezione dei materiali metallici contro la corrosione -Prove non distruttive -Recipienti per il trasporto di gas compressi, disciolti o liquefatti -Responsabilità sociale delle organizzazioni -Saldature -Servizi -Settore Aerospaziale e difesa -Sicurezza -Sicurezza della società e del cittadino -Tecnologie biomediche e diagnostiche -Tecnologie nucleari e radioprotezione -Tessile e abbigliamento -TPD e GPS - Documentazione, specificazione e verifica geometriche dei prodotti -Trasmissioni oleoidrauliche e pneumatiche -Trasporti interni -Trasporto guidato su ferro -Valutazione della conformità - Valvole industriali -Vetro

Struttura della Commissione tecnica 003

- UNI/CT 003 Agroalimentare
 - UNI/CT 003/GL 26 Agroecologia
 - UNI/CT 003/SC 09 Latte e derivati
 - UNI/CT 003/SC 10 Carni fresche e conserve di carne
 - UNI/CT 003/SC 10/GL 03 Analisi chimica delle carni
 - UNI/CT 003/SC 52 Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti
 - UNI/CT 003/SC 52/GL 06 Migrazioni specifiche da chiusure metalliche
 - UNI/CT 003/SC 52/GL 07 Qualità del PET
 - UNI/CT 003/SC 53 Macchine ed impianti per l'industria alimentare e la ristorazione collettiva
 - UNI/CT 003/GL 07 Miele ed altri prodotti dell'alveare
 - UNI/CT 003/GL 02 Analisi microbiologica
 - UNI/CT 003/GL 04 Analisi sensoriale
 - UNI/CT 003/SC 03 Ortofrutticoli freschi
 - UNI/CT 003/SC 56 Ristorazione fuori casa
 - UNI/CT 003/GL 10 Benessere animale
 - UNI/CT 003/GL 11 Prodotti della pesca
 - UNI/CT 003/GL 14 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
 - UNI/CT 003/GL 16 Apparecchi per il trattamento dell'acqua non collegati alla rete idrica
 - UNI/CT 003/GL 18 Oli, grassi animali e vegetali e loro sottoprodotti, semi e frutti oleaginosi
 - UNI/CT 003/GL 19 Figure professionali operanti nell'ambito dei Cuochi professionisti
 - UNI/CT 003/GL 20 Alghe e prodotti a base di alghe
 - UNI/CT 003/GL 22 Riso ed altri cereali
 - UNI/CT 003/GL 23 Autenticità degli alimenti
 - UNI/CT 003/GL 24 Ghiaccio alimentare
 - UNI/CT 003/GL 25 Tecniche analitiche sostenibili per il settore agroalimentare

Settembre 2018

SC 55 Utensili a contatto con alimenti
+
SC 52 Condizionamento alimentare



L'ambito MOCA

DRIVER

- Contenuto = contenitore
- 50 anni di sviluppo legislativo
- Attenzione per il consumatore attento
- Gestione allerta e sostanze

CRITICITA'

- Ambiti legislativi ambigui
- Requisiti non legiferati
- Limitazioni tecniche
- Disomogeneità negli approcci



Milestones SC 52 MOCA*

UNI 10852:2000 Determinazione quantitativa di Di-(2- Etilsil) adipato in liquidi simulanti acquosi - Metodo gascromatografico

UNI 10851:2000 Linee guida per la stesura di un capitolato di approvvigionamento relativo a imballaggi primari per alimenti

UNI 10192:2000 Procedure per la valutazione dell'eventuale difetto organolettico derivante agli alimenti dal contatto con gli imballaggi

UNI 11099:2004 Determinazione quantitativa di erucamide ed oleamide in pellicole poliolefiniche - Metodo cromatografico

UNI 11311:2009 Requisiti dei tappi sintetici espansi destinati al condizionamento di bevande e liquidi alimentari

UNI 11329:2009 Requisiti delle chiusure per imballaggi primari di PET destinati a contenere bevande e alimenti

UNI 11514:2013

Chiusure metalliche in contatto con gli alimenti - Determinazione di olio di semi di soia epossidato (ESBO) in alimenti e simulanti alimentari

UNI 11679:2017 Chiusure metalliche in contatto con gli alimenti - Determinazione di Poliadiipati (PAD) con peso molecolare minore di 1000 Da in simulante alimentare olio vegetale (D2)

UNI 11127:2018 Requisiti degli imballaggi primari di PET destinati a contenere le bevande

Progetti per il prossimo triennio



FASE PRE-MESSA ALLO STUDIO

- Migrazione specifica di ammine aromatiche primarie in simulanti alimentari
- Metodica orizzontale per test di screening (NIAS – Non Intentionally Added Substances)

Alberto Taffurelli

Food Packaging Materials



CSI S.P.A.

v.le Lombardia, 20

20021 Bollate (MI)

tel. +39 02 38330.280

e-mail: alberto.taffurelli@csi-spa.com

