



La ricerca al servizio della società

# Dalla confezione alla pentola: tenendo lontano dagli alimenti le sostanze chimiche nocive

Garantire che il cibo che mangiamo è sano non si limita a controllare solamente il cibo. Deve essere sicuro anche tutto ciò che viene a contatto con gli alimenti dal momento della produzione, all'imballaggio, trasporto, conservazione, preparazione fino al consumo! La legislazione europea garantisce che nessuna sostanza che venga a contatto con il nostro cibo possa in alcun modo contaminarlo. Gli scienziati del Centro Comune di Ricerca (JRC) analizzano tali sostanze per sviluppare standard europei di controllo e metodi di analisi per garantire che gli alimenti sicuri continuino a rimanere tali. Anche gli alimenti importati nell'Unione Europea sono sottoposti agli stessi rigorosi controlli.



## SAPEVI CHE:

- Per confezionare gli alimenti vengono utilizzati circa 10.000 materiali diversi.
- Ogni giorno le famiglie europee aprono 76 milioni di scatole di cibo.

### Contenitori sicuri per gli alimenti destinati ai bambini

Nel corso di una verifica sulla sicurezza delle confezioni degli alimenti per bambini, i ricercatori del Centro Comune di Ricerca (JRC) hanno scoperto che il coperchio dei vasetti di vetro di tali alimenti rilascia nel cibo in esso contenuto quantità inaccettabili di plastificanti. Questa scoperta ha portato a nuove norme europee sul contenuto massimo di additivi plastici nei coperchi dei vasetti contenenti alimenti per bambini. Il JRC sta aiutando i laboratori nazionali a misurare la quantità di plastificanti contenuti nei coperchi e nelle guarnizioni per permettere un'efficace applicazione delle nuove norme. Grazie alle nuove norme in vigore e grazie ai forti meccanismi di controllo per farle rispettare, ora gli alimenti per bambini sono più sicuri. I ricercatori analizzano anche la sicurezza di altri contenitori utilizzati per altri tipi di alimenti.



### Contenitori alimentari riciclati sicuri

Molte bottiglie di plastica sono riciclate per ridurre la quantità dei rifiuti, ma possiamo davvero essere sicuri che dopo il riciclaggio nelle bottiglie non rimangano tracce delle sostanze chimiche utilizzate per la loro pulizia? Il Centro Europeo di Ricerca ha partecipato ad un progetto europeo che aveva lo scopo di verificare la presenza di sostanze chimiche o di altro tipo nelle bottiglie di plastica riciclate. I risultati di queste analisi hanno portato all'elaborazione di nuove linee guida europee per il riciclaggio sicuro dei materiali.



### Analizzare tutto ciò che tocca gli alimenti

Il JRC ha più di dieci anni di esperienza nell'analisi dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti e ha realizzato una banca dati contenente le caratteristiche chimiche e fisiche di più di 400 sostanze utilizzate nella produzione di materiali a contatto con gli alimenti e 350 metodi per analizzarli. Il JRC ha creato anche un Laboratorio Comunitario di Riferimento per i materiali a contatto con gli alimenti, che aiuti gli altri laboratori europei a garantire gli standard di qualità più elevati dell'analisi dei materiali a contatto con gli alimenti.



Vuoi saperne di più: [www.jrc.ec.europa.eu/research4u](http://www.jrc.ec.europa.eu/research4u)