



Federazione Gomma Plastica

Gli imballaggi in plastica per alimenti sono conformi alle disposizioni previste dal Regolamento UE 10/2011 e sono da considerarsi sicuri e non presentano alcun rischio per il consumatore finale

“Piatti che contengono fluorurato, un additivo non consentito”: i composti fluorurati non sono presenti nei polimeri utilizzati per produrre stoviglie monouso in plastica, ne’ tantomeno vengono aggiunti durante il loro processo produttivo.

Con riferimento alle attività di verifica dei NAS presso numerose mense scolastiche, e a quanto riportato da alcune testate giornalistiche, che hanno genericamente parlato di “piatti di plastiche contaminate” in associazione con la presenza di residui di fluorurati in “piatti fondi”, teniamo a specificare che tali residui non si possono trovare nelle stoviglie monouso in plastica, ma eventualmente in stoviglie monouso compostabili in polpa di cellulosa.

Ancora una volta, si dà per scontato senza nessuna competenza e senza nessun approfondimento, che se si trovano stoviglie monouso contaminate da additivi non consentiti, esse siano automaticamente prodotti in plastica: si tratta di un nuovo episodio di una campagna di criminalizzazione assolutamente immotivata.

Diversamente da imballaggi realizzati con altre materie prime rispetto alla plastica, gli imballaggi in plastica per alimenti destinati al contatto con alimenti (definizione che comprende anche le stoviglie monouso utilizzate nelle mense scolastiche) sono tra i più regolamentati, vista la presenza di una specifica massiccia legislazione europea (Regolamento UE N.10/2011) che si affianca a quella nazionale. Il Regolamento UE 10/2011 si pone in attuazione del Regolamento comunitario quadro (Reg. CE 1935/2004) riguardante i materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti.

In estrema sintesi il Regolamento CE 1935/2004 prevede che gli imballaggi in plastica idonei al contatto alimentare non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da costituire un pericolo per la salute umana o una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari, e nemmeno un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

Il rispetto di tali requisiti viene costantemente verificato dalle aziende produttrici prima dell’immissione degli imballaggi sul mercato, mediante analisi specifiche di contenuto e di migrazione dei componenti negli alimenti, presso laboratori accreditati e in ottemperanza alle disposizioni di Legge.

Pertanto gli imballaggi e le stoviglie monouso in plastica per alimenti sono conformi alle disposizioni previste dal Regolamento UE 10/2011 e sono da considerarsi sicuri e non presentano alcun rischio per il consumatore finale.

Questo è tanto più vero per le aziende aderenti al Gruppo Pro.Mo di Federazione Gomma Plastica: le nostre aziende sono da tempo impegnate in un percorso di crescita qualitativa, che ha condotto alla

produzione di una serie di “Linee guida” per la produzione, tali da fissare criteri di controllo anche più stringenti di quelli previsti dalle norme.

Le aziende di Pro.Mo restano a piena disposizione di tutti gli operatori della ristorazione collettiva.

Contatti stampa e maggiori informazioni:

Federazione Gomma Plastica

Unionplast – Gruppo ProMo

Via San Vittore, 36 Milano

unionplast@federazionegommaplastica.it

www.pro-mo.it