



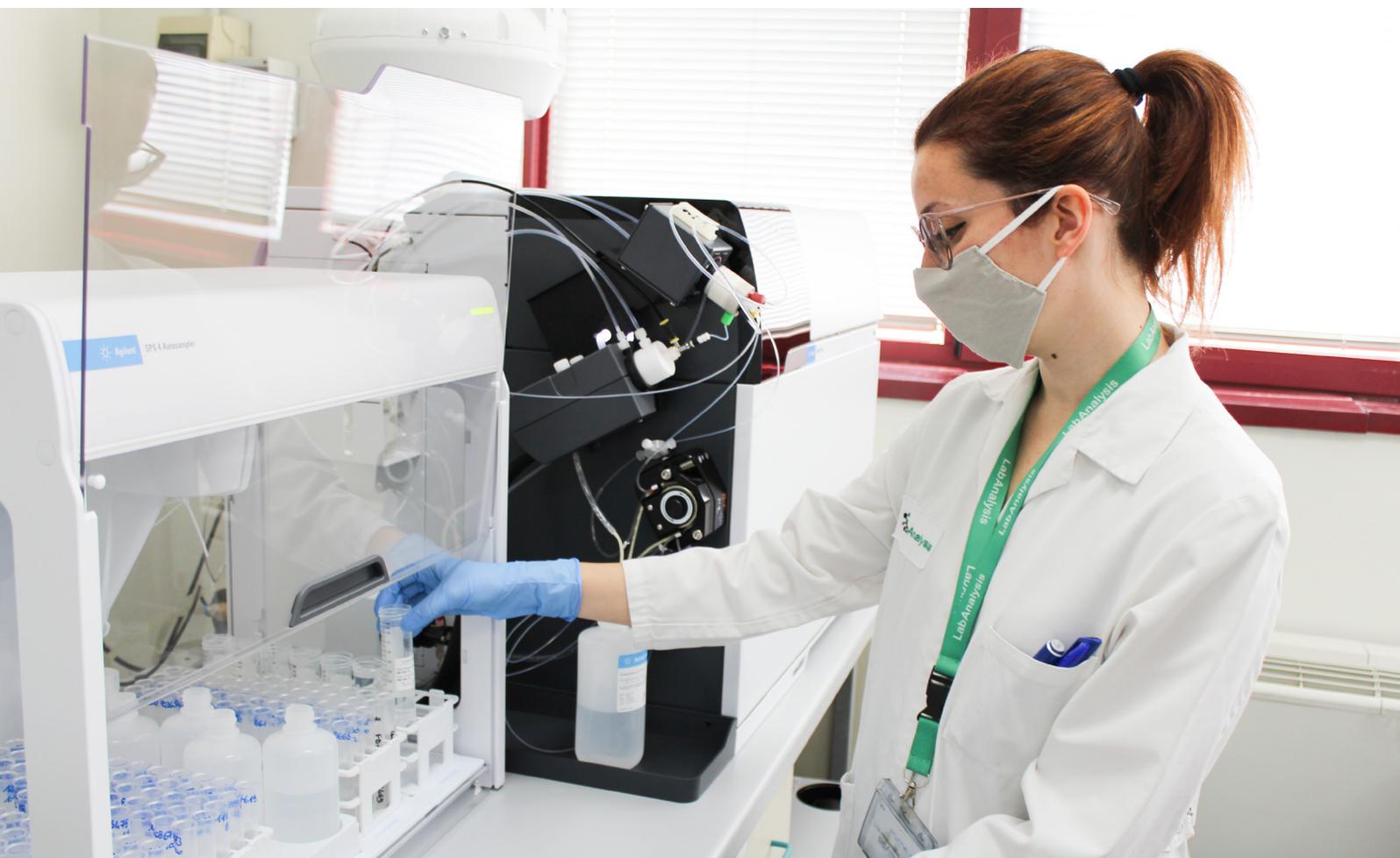
FOOD CONTACT - AGGIORNAMENTO NORMATIVO BELGIO

Il Belgio ha recentemente stabilito nuovi requisiti per metalli e leghe destinati a venire a contatto con gli alimenti, attraverso l'approvazione di un nuovo e specifico Decreto Reale (2021/40623 del 17 febbraio 2021, pubblicato in data 15 marzo 2021).

Il campo di applicazione è relativo a materiali ed oggetti che allo stato finito sono interamente o parzialmente costituiti da metalli e leghe, siano essi coperti o meno da un rivestimento superficiale.

Rimangono tuttavia valide e da applicarsi le indicazioni di:

- **Regolamento (CE) n. 1935/2004** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- **Regolamento (CE) n. 2023/2006** sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- **Decreto Reale del Belgio del 2 maggio 1992** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a entrare in contatto con i prodotti alimentari.



Materiali ed articoli in metallo e leghe devono sottostare a specifici limiti di migrazione per diversi metalli, sia potenzialmente presenti come componenti, sia indicati come possibili contaminanti ed impurità.

Limite di migrazione specifica applicabile a metalli ed a componenti delle leghe - Tabella 1 Regio Decreto

Simbolo	nome	Limite migrazione specifica (mg/Kg di alimento)
Al	Alluminio	5
Sb	Antimonio	0,04
Ag	Argento	0,08
Cr	Cromo	0,250
Co	Cobalto	0,02
Cu	Rame	4
Sn*	Stagno	100
Fe	Ferro	40
Mg	Magnesio	-
Mn	Manganese	1,8
Mo	Molibdeno	0,12
Ni	Nichel	0,14
Ti	Titanio	-
V	Vanadio	0,01
Zn	Zinco	5

**ad esclusione di quanto rientra nel campo di applicazione del Regolamento (CE) N. 1881/2006*

Limite di migrazione specifica applicabile a metalli potenzialmente presenti come contaminanti ed impurità – Tabella 2 Regio Decreto

Simbolo	nome	Limite migrazione specifica (mg/Kg di alimento)
As	Arsenico	0,002
Ba	Bario	1,2
Be	Berillio	0,01
Cd	Cadmio	0,005
Li	Litio	0,048
Hg	Mercurio	0,003
Pb	Piombo	0,010
Tl	Tallio	0,0001

Ai sensi dell'articolo 5, la migrazione dei metalli deve essere valutata nelle peggiori condizioni d'uso prevedibili, andando ad esprimere i dati ottenuti in termini di mg/Kg sulla base del reale rapporto superficie/volume del manufatto, a meno di film e superfici piane per le quali il valore di migrazione viene valutato con un rapporto superficie/volume equivalente a 6 dm²/Kg di alimento.

I limiti di migrazione risultano adottati dalla Resolution ResAP (2013)9, mentre per le modalità di test viene fatto riferimento a quanto riportato nel portale del Council of Europe.





Nel portale del Council of Europe si indica che, a causa dell'assenza di un quadro regolatorio Europeo per metalli e leghe usate nell'ambito del contatto alimentare, è stata prodotta una specifica Linea Guida dal Committee of Experts on Packaging Materials for Food and Pharmaceutical Products (P-SC-EMB), pubblicata poi da European Directorate for the Quality of Medicines and HealthCare (EDQM)

Analoghe indicazioni tecniche sono riportate nelle Lignes directrices pour la mise en œuvre de l'arrêté royal relatif aux matériaux et objets en métal et en alliage destinés à être mis en contact avec des denrées alimentaires, pubblicate dal Servizio Pubblico Federale Belga in data 15 marzo 2021.

I simulanti da applicarsi per la valutazione sono i seguenti:

Tipo di alimento	Simulante																		
Alimento acquoso, alcolico o grasso	Acqua di prova ai sensi di EN 16889 con composizione: <table><tbody><tr><td>Calcio</td><td>mg/L</td><td>16,4</td></tr><tr><td>Magnesio</td><td>mg/L</td><td>3,3</td></tr><tr><td>Bicarbonati</td><td>mg/L</td><td>44</td></tr><tr><td>Cloruri</td><td>mg/L</td><td>28,4</td></tr><tr><td>Solfati</td><td>mg/L</td><td>13</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>mg/L</td><td>16</td></tr></tbody></table>	Calcio	mg/L	16,4	Magnesio	mg/L	3,3	Bicarbonati	mg/L	44	Cloruri	mg/L	28,4	Solfati	mg/L	13	Sodio	mg/L	16
Calcio	mg/L	16,4																	
Magnesio	mg/L	3,3																	
Bicarbonati	mg/L	44																	
Cloruri	mg/L	28,4																	
Solfati	mg/L	13																	
Sodio	mg/L	16																	
Alimento acido (pH ≤ 4,5)	Acido citrico 0,5 g/L																		



Il Decreto Reale fornisce inoltre indicazioni sulla Dichiarazione di Conformità per il contatto alimentare, esplicitando inoltre che questa può avere una validità massima di 5 anni.

Se sei interessato a ricevere maggiori informazioni ti invitiamo a scrivere alla Head of Food Contact and DSM, **Michela Gallo: michela.gallo@labanalysis.it**