



CH-3003 Berna, UFSP

- Ai laboratori cantonali
- All'Ufficio di controllo delle derrate alimentari del Principato del Liechtenstein
- Alle cerchie interessate

Codice della pratica: 410.0003-9/617661/

Vs. riferimento:

Ns. riferimento: BEM / DUV / MER / WIS

Liebefeld, 12 agosto 2009

Lettera informativa n. 149: il maleato di bis-(2-etilesile) nelle derrate alimentari

Gentili Signore e Signori,

il Laboratorio cantonale di Zurigo ha analizzato derrate alimentari secche imballate in un cartone, rilevando la presenza di concentrazioni importanti di maleato di bis-(2-etilesile) (tenore massimo misurato: 1500 µg/kg). Tale sostanza è probabilmente un'impurità del bis-(2-etilesile) sulfosuccinato, un additivo impiegato come emulsionante anionico e un agente tensioattivo negli inchiostri d'imballaggio.

Questa contaminazione delle derrate alimentari da parte degli imballaggi mette in evidenza delle lacune nel funzionamento del controllo autonomo previsto dalla legislazione (legge sulle derrate alimentari; LDerr, art. 23: Controllo autonomo). Secondo tale principio, ogni impresa attiva nella fabbricazione di derrate alimentari o di imballaggi deve provvedere, nel quadro della sua attività, affinché le merci siano conformi alle esigenze legali. L'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr; RS 817.02, art. 34) esige che i materiali e gli oggetti cedano alle derrate alimentari sostanze soltanto in quantità che: a) sono innocue per la salute; b) sono tecnicamente inevitabili; e c) non causano una modifica della composizione o delle proprietà organolettiche delle derrate alimentari.

L'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP) ha valutato il rischio per la salute provocato dalla presenza di maleato di bis-(2-etilesile) nelle derrate alimentari e ha concluso che le concentrazioni rilevate non costituiscono un pericolo per la salute dei consumatori. Tuttavia, tale contaminazione è comunque indesiderata poiché riduce la qualità intrinseca degli alimenti.

Per questo motivo l'UFSP richiede a tutti i fabbricanti, importatori o utilizzatori di imballaggi o materiali che potrebbero essere contaminati dal maleato di bis-(2-etilesile) di assicurarsi che siano fabbricati

secondo le regole di una buona pratica di fabbricazione e di adottare tutte le misure possibili per diminuire la contaminazione delle derrate alimentari con questa sostanza.

In collaborazione con le autorità d'esecuzione cantonali, l'UFSP seguirà gli sviluppi della situazione e, se necessario, adotterà i provvedimenti legali appropriati, per esempio fissando un valore di tolleranza per il maleato di bis-(2-etilesile).

Ringraziandovi per l'attenzione, porgiamo distinti saluti

Divisione sicurezza delle derrate alimentari
Il capo

Dr Michael Beer