

I TEST DI MIGRAZIONE

Per verificare che il materiale che entra a contatto con gli alimenti rispetti le norme vigenti in materia di MOCA, vengono effettuati dei test di resistenza al contatto con sostanze particolari chiamate “simulanti”. La resistenza a tali sostanze viene misurata in funzione del tempo di contatto e della temperatura al quale questo avviene.

I simulanti sono sostanze che, appunto, simulano quelle contenute negli alimenti e sono sostanzialmente tre: etanolo per simulare i cibi a base alcolica, acido acetico per simulare i cibi a base acida e l’olio di oliva per simulare i cibi a base grassa. I test di resistenza vengono generalmente effettuate in situazioni estreme, di solito due ore a 40°.

I risultati di questi test devono successivamente accompagnare il MOCA, sia sulla documentazione che ne certifica l’idoneità al contatto con gli alimenti sia sulla confezione. È importunante che il produttore indichi quali sono le situazioni d’utilizzo previste, poiché il solo simbolo di idoneità al contatto con gli alimenti non fornisce informazioni esaustive, in quanto potrebbe suggerire l’idoneità al contatto con qualsiasi alimento, mentre nella maggior parte dei casi l’idoneità si limita a particolari gruppi alimentari.