

# STOVIGLIE E CANNUCCE VEGETALI, OCCHIO AI MOCA!

**Materiali biodegradabili vegetali a contatto con gli alimenti, ci sono rischi per i celiaci? Purtroppo sì, se derivanti da materie prime contenenti glutine: i risultati dello studio di AIC**



Di *Susanna Neuhold*  
[alimenti@celiachia.it](mailto:alimenti@celiachia.it)

Con l'entrata in vigore della Direttiva UE 904 del 2019, la cosiddetta Sup (*Single Use Plastic*), sono state messe al bando le plastiche monouso più inquinanti, a partire dal 2021. Parallelamente, crescono gli imballaggi prodotti con materiale biodegradabile, anche di origine vegetale, sia per la stoviglieria monouso (piatti, posate, cannucce, ecc.) sia per gli imballi di prodotti alimentari confezionati.

La gran parte degli imballaggi biodegradabili sono di derivazione da mais, polpa di cellulosa, legno o bambù, tuttavia è possibile trovare sul mercato anche prodotti da cereali contenenti glutine o a base di pasta alimentare (cannucce). Per questo AIC ha deciso di svolgere una ricognizione presso le industrie del settore (produttori e utilizzatori) per verificare la sicurezza per le persone affette da celiachia, in collaborazione con l'Istituto Italiano Imballaggi. A differenza della norma sugli alimenti e bevande, infatti, al momento non è previsto in Europa alcun obbligo di dichiarare in etichetta dei prodotti alimentari o delle confezioni di MOCA ("Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti", la definizione tecnica che si utilizza per questi oggetti, come piatti, bicchieri, stoviglie "usa e getta"), venduti al consumatore finale, la composizione del MOCA stesso, compresa l'origine vegetale delle eventuali sostanze organiche utilizzate. Ad oggi, solo per i prodotti licenziatari della Spiga Barrata è obbligatorio il controllo per la possibile contaminazione da glutine anche

degli imballi, che deve essere esclusa dall'operatore attraverso specifiche verifiche e test. In passato, due Associazioni Celiachia, quella olandese e quella spagnola, hanno svolto dei semplici test su alimenti o bevande senza glutine contenuti (o aspirati, nel caso delle cannucce) per un certo tempo in stoviglie prodotte con materiale organico di derivazione da cereali contenenti glutine (crusca di frumento). In alcuni casi le stoviglie (piatti, ciotole, posate) hanno rilasciato nelle bevande o negli alimenti quantitativi significativi di glutine, superiori alle 20 ppm.

### **L'indagine AIC, il packaging dei prodotti preconfezionati**

Come Associazione ci siamo attivati su due fronti. Nel 2021 abbiamo condotto una indagine tra tutte le aziende aderenti al nostro Prontuario, a cui hanno risposto oltre 150 aziende, fornendoci dati preziosi. Questo numero elevato ci ha permesso di considerare il campione dei rispondenti sufficientemente rappresentativo per darci una panoramica della situazione italiana per quanto riguarda l'utilizzo di MOCA biodegradabili/compostabili per alimenti e bevande preconfezionati, al netto della continua evoluzione del mercato in questo senso. È evidente, infatti, che la sensibilità dei consumatori sta influenzando molto la composizione degli imballi dei prodotti alimentari, per cui la sostenibilità sta diventando una importante voce di sviluppo di questo mercato, con un costante aumento dei prodotti confezionati in pack che siano compostabili, e non semplicemente riciclabili, come ad esempio il vetro o la plastica.

Dal campione dei rispondenti è risultato che circa il 15% delle aziende alimentari utilizza materiali compostabili per il confezionamento dei propri prodotti, e la gran parte degli imballaggi biodegradabili utilizzati sono composti da carta o da derivati da mais, polpa di cellulosa, legno o bambù. I prodotti alimentari confezionati con questi tipi di materiale sono i più disparati, sia solidi sia liquidi, sia a temperatura ambiente, refrigerati, sia surgelati, di origine vegetale o animale; pertanto, l'utilizzo risulta estremamente trasversale e versatile. Secondo il 77% delle aziende rispondenti nessun materiale utilizzato contiene composti di

derivazione da cereali contenenti glutine. Le restanti aziende (il 23% dei rispondenti) ci avevano però dichiarato di non essere a conoscenza se il materiale utilizzato contenesse oppure no derivati da cereali con glutine. A queste, abbiamo chiesto la verifica del dettaglio della composizione del pack utilizzato.

Solo una azienda sulle 22 che utilizzano materiali compostabili ci ha riferito di aver acquisito dichiarazione di assenza di allergeni secondo il Regolamento europeo 1169/2011 da parte dei fornitori coinvolti. Il Regolamento norma l'informazione al consumatore sugli alimenti e non è applicabile ai MOCA. Tuttavia, è possibile applicare procedure analoghe per quanto riguarda gli allergeni, verificando se gli imballi di origine vegetale contengano per composizione o contaminazione cereali contenenti glutine, in modo da darne idonea informazione all'utilizzatore. Questa indicazione potrà essere posta come obbligatoria per tutte le aziende aderenti al Prontuario. Riteniamo questa, infatti, una buona pratica da applicare sempre quando si introducono pack di origine organica, per essere certi di non introdurre involontariamente allergeni nei propri prodotti, in assenza di una normativa specifica che imponga particolari obblighi o controlli da parte dei fornitori di imballi. L'aspetto rassicurante che è emerso, comunque, è che, al momento della rilevazione e sul campione analizzato, non risultavano sul mercato prodotti senza glutine contenuti in pack che fosse di derivazione o contenesse componenti da cereali contenenti glutine.

### **L'indagine AIC, il packaging delle stoviglie monouso**

“Il miglior rifiuto è quello non prodotto”. Avendo sempre ben presente questa massima ambientalista, in un mondo invaso dai rifiuti, con particolare riferimento alle materie plastiche, esistono valide alternative all'uso della stovigliera monouso. Sono sempre più, infatti, gli eventi dove si invitano i partecipanti a portarsi il bicchiere o il piatto da casa, altri si organizzano con stovigliera “a rendere”, dove i partecipanti pagano una piccola cauzione per utilizzare il bicchiere brandizzato dell'evento, in vetro o plastica rigida, che possono scegliere di tenere per ricordo o

## **Da sapere Cosa sono i MOCA**

MOCA è l'acronimo che si utilizza per definire, a livello tecnico e normativo, i Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti, ovvero tutto il packaging degli alimenti preconfezionati, gli utensili e la stovigliera da cucina e da tavola, recipienti e contenitori, e infine stovigliera “usa e getta”, come piatti, bicchieri, posate e cannucce, che si utilizzano alle feste, nelle sagre e nella ristorazione fuori casa, quando non è possibile utilizzare stovigliera lavabile riutilizzabile.



restituire; o ancora, la diffusione nelle grandi città delle cosiddette “stoviglioteche”, che sono delle vere e proprie “banche” di bicchieri, piatti e posate di plastica rigida lavabile, che vengono affittati, ad esempio, per le feste dei bambini (potete trovarle nella vostra città con una ricerca sul web o sui social). Per tutti i casi in cui ciò non è previsto o possibile, è comunque vietato l'uso di stoviglieria in plastica monouso ed è ormai abitudine l'uso di stoviglieria monouso compostabile.

AIC ha quindi affidato la conduzione di uno studio dedicato a Packaging Meeting, società di servizi spin off dell'Istituto Italiano Imballaggio, l'associazione di categoria che raccoglie in Italia i produttori e gli utilizzatori di MOCA. Fondata nel 1998, eroga formazione e aggiornamento professionale sul packaging a 360 gradi, inoltre, grazie a un network di esperti e professionisti, offre consulenza specialistica tecnico-giuridica e indagini di mercato sul settore.

Lo studio è stato articolato in 4 fasi:

- I) Raccolta informazioni sui materiali contenenti glutine maggiormente diffusi sul mercato nazionale
- II) Scelta materiali da sottoporre ad analisi e predisposizione del piano analitico
- III) Valutazione dei risultati ottenuti
- IV) Predisposizione a cura dell'Istituto Italiano Imballaggio di uno schema di approccio documentale/analitico da sottoporre per la condivisione ai fornitori di MOCA da parte

delle imprese che producono alimenti destinati ai celiaci.

Come per il packaging degli alimenti preconfezionati, le stoviglierie compostabili sono normalmente prodotte con componenti di derivazione da mais, polpa di cellulosa, legno o bambù. Anche qui, l'indagine condotta dall'Istituto sui prodotti reperibili nei principali supermercati e online è stata estremamente rassicurante. Sono stati reperiti solo due marche di cannucce di paglia e due marche di piatti di crusca di frumento. Per la valutazione analitica della migrazione è stato scelto un laboratorio di analisi esperto nel settore del Testing su prodotti alimentari e sui test di migrazione delle componenti dei packaging negli alimenti.

Prima di procedere alla valutazione della migrazione negli alimenti, è stato determinato il contenuto di glutine presente nei materiali. Il primo, rassicurante, risultato, è che le cannucce a base di paglia di frumento non risultano contenere glutine al di sopra della soglia di rilevanza (minore di 3 ppm). Pertanto, si può ragionevolmente ritenere che le cannucce di paglia siano sicure e utilizzabili da chi è celiaco. Per principio di precauzione, comunque, AIC vuole ripetere l'analisi coinvolgendo le altre Associazioni Celiachia europee, analizzando un campione rappresentativo di cannucce di paglia di derivazione dal grano, prima di dare il via libero definitivo su questo tipo di prodotto.

Per quanto riguarda i piatti a base di crusca di frumento, l'origine vegetale era sempre ben dichiarata nella informazione al consumatore (sito web e/o etichetta). Inoltre, il materiale di derivazione da crusca di frumento appariva caratterizzato dal colore scuro, quindi è facilmente riconoscibile, un aspetto importante qualora non si avesse accesso alla informazione sulla composizione del prodotto. Dopo un confronto con un laboratorio specializzato, sono stati scelti per lo studio due alimenti: crescenza, in rappresentanza dei prodotti lattiero-caseari e di un contatto a temperatura ambiente o inferiore, e lasagne senza glutine pronte da cuocere, in rappresentanza di alimenti acidi e grassi e di un contatto a temperature più elevate.

Entrambi gli alimenti sono stati sottoposti ad

analisi prima del contatto con il campione ed hanno presentato un quantitativo di glutine inferiore al Limite di Quantificazione (5 mg/kg), come atteso. Per la crescita, i test hanno previsto un tempo di contatto di 30 minuti sul piatto a temperatura ambiente, mentre le lasagne, cotte secondo le modalità riportate sulla confezione (35 minuti a 180 °C) sono state appoggiate calde e lasciate 30 minuti sul piatto. Come per i test condotti dai colleghi olandesi e spagnoli, i piatti di crusca di frumento analizzati hanno evidenziato un elevato quantitativo di glutine (> 400 mg/kg) ed una consistente migrazione dello stesso negli alimenti. Nella crescita è stato riscontrato un quantitativo di glutine pari a 45 mg/kg mentre nella lasagna un quantitativo superiore agli 80 mg/kg, probabilmente anche dovuto all'elevata temperatura dell'alimento nella fase iniziale del contatto.

Alla luce di queste indagini, quindi, si ritiene che MOCA di derivazione da cereali contenenti glutine - ad esclusione della paglia che, essendo realizzata dal fusto, non dovrebbe comportare pericoli di assunzione significativa di glutine - debbano essere evitati da chi è celiaco.

Ovviamente, a maggior ragione restano vietate ai celiaci anche le cannucce o altri con-

tenitori costituiti da pasta a base di farina di frumento o altri cereali contenenti glutine.

#### **AIC, i prossimi step**

Come indicato, stiamo individuando con l'aiuto dell'Istituto Italiano di Packaging le procedure di autocontrollo più opportune da suggerire, quale buona pratica, a tutti i produttori italiani. La partnership con l'Istituto e con le principali insegne della distribuzione ci aiuterà a sensibilizzare sul tema le aziende produttrici e utilizzatrici. Tali procedure potranno essere inserite come obbligatorie per le aziende aderenti al Prontuario.

Parallelamente la Federazione europea porterà all'attenzione di EFSA, l'Autorità per la Sicurezza Alimentare ([www.efsa.europa.eu/it](http://www.efsa.europa.eu/it)) e della Commissione europea questo problema, considerando che ad oggi non è obbligatorio riportare l'origine botanica della stovigliera monouso di origine vegetale, né è prevista la gestione della informazione circa la possibile presenza di allergeni, con la possibilità, che abbiamo visto essere reale, di migrazione e quindi contaminazione degli alimenti. Nell'attesa, si raccomanda attenzione ai celiaci, evitando l'uso di stovigliera compostabile di cui non sia nota la composizione. ◆

### **In sintesi**

#### **Cosa sì, cosa no**

Piatti, bicchieri, ecc. realizzati a partire da cereali contenenti glutine >  
**sconsigliato l'uso**

Cannucce in paglia >  
**dovrebbe essere possibile utilizzarle, vogliamo avere conferma ampliando il campione analizzato**

Cannucce di pasta >  
**sconsigliato l'uso**

Confezioni, piatti, bicchieri ecc. realizzati in plastica, vetro, metallo ecc. o materiale biodegradabile o compostabile che non contiene derivati da cereali contenenti glutine >  
**sempre utilizzabili**