

I M.O.C.A. FRA NORMATIVA E PRASSI: AFIDAMP AFFIANCA I DISTRIBUTORI



Un webinar organizzato da AFIDAMP ha fatto il punto sugli aggiornamenti e i passaggi da rispettare in merito agli adempimenti obbligatori per i distributori sull'utilizzo dei Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti. "Importante il manuale Standard, che risponde a precise esigenze degli associati", spiega Stefania Verrienti, direttore AFIDAMP.



Quando si parla di filiera alimentare non si può scherzare, né permettersi la benché minima distrazione o superficialità. Non solo in fatto di igiene, pulizia e sanificazione, ma a partire dagli stessi materiali che entrano in contatto con cibi e bevande nelle varie fasi della lavorazione, preparazione, stoccaggio, distribuzione e consumo. E che spesso sono venduti, come vedremo, dagli stessi distributori che hanno in catalogo i prodotti per il cleaning.

Una legislazione in continua evoluzione

La salute del consumatore è il principio primario che guida tutti gli obblighi e gli adempimenti legislativi necessari nella realizzazione e distribuzione dei M.O.C.A., acronimo che sta per Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti, e che identifica appunto i prodotti di cui parlavamo all'inizio. Anche

per questo motivo la regolamentazione in materia è in continua evoluzione e coinvolge in maniera diretta non solo i produttori dei materiali stessi, ma anche, per l'appunto, i distributori, responsabili di verificare e di rispettare la normativa in materia, in modo tale da non generare pericoli per gli utilizzatori finali.

Adempimenti spesso complessi

"Si tratta di adempimenti spesso molto complicati per i distributori, che devono sapere come gestirli nella maniera corretta: si va dalla notifica di inizio attività alla tracciabilità dei prodotti, dall'identificazione puntuale dei fornitori alla formazione, dall'eliminazione dei materiali danneggiati al manuale procedurale di cui parleremo più diffusamente in seguito", spiega **Stefania Verrienti**, direttore AFIDAMP, l'Associazione Fabbricanti e Fornitori Italiani Attrezzature Macchine

Prodotti e Servizi per la Pulizia Professionale che nell'ambito della propria attività di estensione del fronte delle collaborazioni con soggetti istituzionali, università ed enti di ricerca ha deciso di occuparsi, a vantaggio dei propri associati, anche della questione dei M.O.C.A..

Il webinar

Molto interessante, a tale proposito, si è rivelato un webinar di formazione organizzato lo scorso 8 maggio da AFIDAMP a cura dell'esperto **Luca Campisi**, PhD Toxicology and Pharmacology, Executive Director di Flashpoint. "La questione – precisa Verrienti – riguarda i distributori che operano con l'HORECA e rivendono anche molti prodotti che entrano in contatto con alimenti: pensiamo ad esempio alla carta, alle stoviglie monouso, a vari tipi di contenitori e così via. Si tratta di un tema regolato da numerose leggi e norme in continuo aggiornamento, come le direttive del 2017 e del 2023 che prevedono diversi obblighi per i vari soggetti della filiera".

Facciamo un po' di storia

In effetti l'evoluzione normativa è complessa: sono definiti "materiali e oggetti a contatto con gli alimenti" (M.O.C.A., appunto) tutti quei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (come ad esempio utensili da cucina e da tavola, recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.). Con tale termine si indicano anche i materiali ed oggetti che sono in contatto con l'acqua ad esclusione degli impianti fissi pubblici o privati di approvvigionamento idrico. Si tratta di manufatti e materiali disciplinati sia da provvedimenti nazionali che europei.

Già nei lontani anni '60...

Il loro inquadramento normativo è risalente nel tempo: l'articolo 11 della Legge 30 aprile 1962, n. 283 demanda al Ministro della Salute il compito di fissare con proprio decreto le condizioni, limitazioni e tolleranze di impiego per le sostanze che possono essere cedute dagli imballaggi, dai recipienti e dagli utensili ai prodotti alimentari. Previsione poi sostituita dall'art. 3 del DPR n. 777/1982 e, in seguito, dall'art. 3 del D. Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108 riguardante l'attuazione della Direttiva 89/109/CEE.

I materiali considerati

Con il Decreto Ministro Sanità 21 marzo 1973 sono stati disciplinati i seguenti materiali: materie plastiche; gomma; cellulosa rigenerata; carta e cartone; vetro; acciaio inossidabile. Il DM è stato più volte





modificato, sia su richiesta delle imprese interessate, sia per conformarsi a quanto stabilito dall'Ue; in questo caso nel titolo del provvedimento nazionale è citata la direttiva di riferimento in modo da riconoscere la natura dell'aggiornamento.

Le "liste positive"

Lo spirito della normativa si basa sulle cosiddette "liste positive" delle sostanze nonché sulle modalità per il controllo dell'idoneità al contatto alimentare. Altri materiali sono stati oggetto di provvedimenti specifici. Ad esempio banda stagnata, banda cromata verniciata, ceramica, alluminio. Il resto è storia recente, con una serie di aggiornamenti normativi e regolamentari che hanno seguito di pari passo l'evoluzione della ricerca sui materiali e, in particolare, sul food packaging.

Ritorniamo al webinar - Il Regolamento 1935/04

Per quanto riguarda la disciplina comunitaria il Regolamento (CE) n. 1935/2004 stabilisce i requisiti generali, mentre misure specifiche contengono disposizioni dettagliate per i singoli materiali. Tutti i materiali ed oggetti devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non devono trasferire agli alimenti componenti in quantità tale da costituire un pericolo per la salute umana, comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari o un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

I requisiti legali e i controlli

Al fine di garantire la sicurezza dei M.O.C.A. e per favorire la libera circolazione delle merci, nell'Unione vige una serie di requisiti legali e forme di controllo. Proprio a tal proposito, nel corso del webinar sono state approfondite le indicazioni della normativa italiana ed europea, soffermandosi in particolare sul Regolamento Quadro, che include imballaggio alimentare, stoviglie, servizi da tavola che sono destinati o possono entrare in contatto, o trasferire i loro componenti nei prodotti alimentari.

A cosa si applica

Si applica a prodotti già a contatto con gli alimenti o anche destinati a essere a contatto o che probabilmente saranno messi a contatto, con l'obiettivo di evitare pericoli per la salute, modifiche delle proprietà dei prodotti stessi o deterioramento. Inoltre, esistono dei materiali che potrebbero essere oggetto di misure specifiche, tra questi per esempio la ceramica, le gomme naturali, il vetro, i turaccioli, la carta e il cartone.

L'importanza dell'etichettatura

Fondamentale è anche l'etichettatura dei prodotti, della quale sono responsabili i produttori ma anche i distributori, qualora avvengano modifiche rispetto alla confezione originale. L'etichettatura deve garantire riconoscibilità e non deve in nessun modo fornire informazioni fuorvianti al consumatore. La normativa, come spiega da Campisi, è molto chiara in tal senso

ed evidenzia come l'etichettatura si associ alla tracciabilità del materiale. Inoltre, le etichette devono riportare informazioni ben visibili, indelebili e scritte in una lingua comprensibile al mercato di riferimento. E' anche importante segnalare che i materiali e gli oggetti devono essere corredati di una dichiarazione scritta che attesti la loro conformità alle norme vigenti.

Le buone prassi di realizzazione

Il webinar ha poi fatto chiarezza in merito alle buone pratiche di fabbricazione, che hanno come riferimento normativo il Regolamento CE n.2023/2006, che stabilisce le norme relative alle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari (contenitori, imballaggi, carta, cartone, inchiostro e adesivi), le combinazioni di tali materiali e oggetti nonché di materiali e oggetti riciclati impiegati per produrli. Il regolamento interessa l'intera filiera in tutte le fasi, fino a quella di controllo.

Il manuale "M.O.C.A." standard

Campisi è entrato poi nel merito degli adempimenti cui i distributori del nostro settore devono ottemperare al fine di essere in regola con la normativa europea e i suoi recenti aggiornamenti del 2023, e per non incorrere in sanzioni severe in caso di ispezione dei NAS. Tra questi, molto importante la realizzazione del Manuale "M.O.C.A. Standard" la cui redazione è stata affidata da AFIDAMP a Flash Point a favore degli associati che dovranno poi soltanto customizzarlo.

L'apertura di AFIDAMP ad altri segmenti

"Questa operazione - conclude Verrienti - si inserisce in un più ampio contesto di collaborazione che l'associazione ha concordato al fine di fornire assistenza e supporto agli associati. In particolare abbiamo pensato di stilare un manuale a cui ogni distributore possa agevolmente fare riferimento almeno per gli aspetti comuni: un notevole sgravio che vogliamo garantire agli associati ampliando così la nostra gamma di servizi, che comprende anche un check-up gratuito sul tema".