

## **DOMANDE WEBINAR “SOLUZIONI APPLICATIVE DELLA NORMATIVA SUI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI - FOOD CONTACT” MERCOLEDÌ 15 MARZO 2023**

**Domanda:** per le bioplastiche ci sono indicazioni specifiche?

**Risposta:** alla data odierna non ci risultano esservi disposizioni normative che regolamentano le bioplastiche e non sono ricomprese nella lista positiva del regolamento 10/2011 (materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari) e successive modificazioni e integrazioni.

---

**Domanda:** MOCA si applica anche a chi realizza prodotti che entrano in contatto con alimenti che però sono certamente soggetti a successive trasformazioni (es: decorticazione) prima di diventare effettivamente a consumo alimentare? Nel nostro caso, ad esempio, si parla di impianti per stoccaggio e trasporto di cereali (successivo trasporto su camion . . .) Grazie mille!

**Risposta:** la normativa MOCA si applica a tutti i soggetti della filiera che hanno a che fare con i prodotti alimentari, al fine di evitare che questi nelle varie fasi che subiscono (es. raccolta, trasporto, deposito, lavorazione/i e confezionamento), non possano:

- costituire un pericolo per la salute umana; o
  - comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari; o
  - comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.
- 

**Domanda:** buongiorno, per cortesia può approfondire la gestione dei componenti in rame, leghe di rame (ottone, bronzo, ecc.) e dei trattamenti superficiali (cromature, nichelature) nell'impiego nelle macchine alimentari?

**Risposta:** Sono materiali non normati e pertanto non sono applicabili ad essi le prove di migrazione globale e specifica previste nel DM 21 marzo 1973. La risoluzione del Consiglio d'Europa "[Resolution CM/Res\(2020\)9 on the safety and quality of materials and articles for contact with food](#)" fa riferimento ad alcune linee guida utilizzabili per i test sui materiali non normati, in questo caso è la AP (2013)

---

**Domanda:** Sacchi di Juta con cui viene commercializzato in genere caffè e cacao di origine extra UE, che documentazione dovrei richiedere per verificare la conformità al contatto?

**Risposta:** Essendo i chicchi di caffè e di cacao prodotti e confezionati nei sacchi di juta in Paesi esteri (Brasile, Vietnam, Colombia, Indonesia, Messico, Guatemala, Honduras, Perù, Etiopia, India ecc.) non penso sia possibile ottenere la conformità al contatto con gli alimenti di detti prodotti, in vista del fatto che la normativa MOCA si applica solamente nel territorio dell'Unione europea e Paesi dell'EFTA.

A fronte di quanto sopra, la normativa alimentare prevede che, prima della lavorazione dei chicchi di caffè e di cacao (es. torrefazione), questi debbano essere sottoposti a specifici test di laboratorio al fine di riscontrare l'eventuale presenza di contaminanti sotto il profilo microbiologico previsti dalla normativa alimentare (es. residui di antiparassitari). I test dovrebbero ricomprendere anche la verifica della presenza di metalli o di alte sostanze che possono essere migrate dai sacchi ai chicchi, a seguito del contatto prolungato che generalmente avviene, al fine di evitare che possano costituire un pericolo per la salute umana.

---

**Domanda:** le analisi di migrazione e idoneità alimentare che ci rilascia un laboratorio certificato quanto tempo sono validi nel tempo? Questo naturalmente se nulla cambia mai nel processo e si usa sempre la stessa MP che non cambia di caratteristiche tecniche? Dopo un anno o max due ci richiedono di rifare tutte le analisi i clienti, ma credo che in queste condizioni non sia previsto.

**Risposta:** il Regolamento 1935/2004 (materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari) non prevede l'obbligo dell'effettuazione delle prove di cessione o di migrazione dei costituenti dei materiali e oggetti destinati o che vengono o possono venire a contatto con i prodotti alimentari e quindi non prevede una temporalità di validità di detto certificato.

Il regolamento in questione prevede invece l'obbligo (art. 3) di dover garantire che i MOCA immessi nel mercato non trasferiscono agli alimenti componenti in quantità tale da:

- a) costituire un pericolo per la salute umana;
- b) comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari; o
- c) comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

L'unica garanzia ufficiale per poter dimostrare ai clienti, agli enti di controllo e agli Enti pubblici competente (Ministero e Regione) la conformità dei MOCA immessi nel mercato UE è quella di avere un test di cessione rilasciato preferibilmente da un laboratorio accreditato dall'organismo nazionale Accredia.

La durata della validità del certificato rilasciato da un laboratorio nel caso in cui non siano intervenute variazioni nella formulazione del MOCA e del relativo processo produttivo non ha scadenza e quindi è valido sino a quando non intervengono modifiche normative o del processo di fabbricazione. Sta poi al mercato (il cliente) decidere se il certificato ricevuto sia da ritenere valido.

Infine precisiamo che il test di cessione dà attuazione anche alle disposizioni previste nel regolamento n. 1935/2004, all'articolo 16 paragrafo 1 secondo periodo, che prevede che il produttore debba predisporre una documentazione appropriata atta a dimostrare la conformità del MOCA alle disposizioni vigenti. Detta documentazione deve essere resa disponibile alle autorità competenti che la richiedano.

---

**Domanda:** Idem chiedo se anche la dichiarazione idoneità alimentare che forniamo ai clienti in questo caso che non muta nulla nel tempo dev'essere redatta ogni anno nuova o a richiesta del cliente oppure ha sempre validità finché non cambia qualcosa

**Risposta:** le disposizioni vigenti prevedono che il produttore, l'importatore e il distributore, nelle fasi della commercializzazione diverse dalla vendita al dettaglio dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, devono rilasciare una dichiarazione che attesti la conformità alle norme loro applicabili.

---

**Domanda:** la dichiarazione di conformità può essere firmata solo dal legale rappresentante o procuratore?

**Risposta:** A nostro avviso la dichiarazione di conformità può essere firmata, oltre che dal titolare o legale rappresentante dell'azienda, anche da un dipendente specificatamente autorizzato (meglio se per iscritto).

---

**Domanda:** Nel caso di un incarto neutro che viene sovrastampato in sede di confezionamento, come ci si deve comportare? È corretto avere la dichiarazione di conformità dell'incarto neutro e un'altra dichiarazione per l'inchiostro usato?

**Risposta:** corretto. Le dichiarazioni dell'incarto neutro oggetto di sovrastampa e dell'inchiostro utilizzato per la stampa andranno a costituire la documentazione che il produttore deve predisporre per dimostrare la conformità del MOCA alle disposizioni vigenti, ai sensi dell'articolo 16, paragrafo 1, secondo periodo, del regolamento n. 1935/2004 (materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari).

Rimangono poi confermati gli altri obblighi previsti a capo del produttore (il prodotto sovrastampato deve essere considerato come un nuovo MOCA), quali l'adozione delle buone pratiche di fabbricazione previste dal regolamento 2023/2006, l'eventuale effettuazione del test di cessione da parte di un laboratorio (meglio se certificato da Accredia), l'etichettatura e la rintracciabilità degli stessi.

---

**Domanda:** le prove di migrazione (es. su inox) vanno fatte per ogni lotto produttivo/acquisto oppure solo la prima volta nella fase iniziale di qualificazione del materiale

**Risposta:** le prove di migrazione degli acciai inossidabili non devono essere fatte nel caso in cui si è in possesso del certificato di colata rilasciati dalla fonderia che riposti la relativa identificazione (degnazione numerico o alfanumerico o codice AISI/ASTM o UNS) e le caratteristiche tecniche del prodotto. Se l'identificazione dell'acciaio inossidabile è ricompresa nella sezione 6 dell'allegato II del DM 21 marzo 1973 il prodotto è già identificato come materiale destinato a venire a contatto con i prodotti alimentari.

---

**Domanda:** se in fase di confezionamento sovrastampo delle confezioni di plastica, altero la conformità dell'idoneità a contatto con l'alimento? cosa dovrei fare per essere conforme?

**Risposta:** in vista che con la fase sovrastampa delle confezioni in plastica si altera la conformità del MOCA, si devono rispettare tutte le disposizioni vigenti in quanto produttore del nuovo MOCA (acquisto confezioni e vernici certificati MOCA, adozione delle buone pratiche di fabbricazione previste dal regolamento 2023/2006, eventuale effettuazione del test di cessione da parte di un laboratorio (meglio se certificato da Accredia), apposizione o stampa dell'etichettatura sul MOCA, adozione del sistema di rintracciabilità e dichiarazione conformità).

---

**Domanda:** se commercializzo un prodotto MOCA, (lo acquisto e lo vendo senza effettuare nessun tipo di lavorazione) posso ricopiare la D.D.C. che mi fornisce il fornitore su mia carta intestata o sono tenuta a dare copia della D.D.C. del mio fornitore?

**Risposta:** in vista del fatto che non si effettua alcun tipo di lavorazione sul MOCA ma lo si rivende tale e quale, chi commercializza detti prodotti deve rilasciare la dichiarazione di conformità del fabbricante (a fronte della relativa responsabilità) se i prodotti vengono solamente movimentati senza apertura dell'imballo. In caso contrario deve essere predisposta la dichiarazione che comprovi la conformità del prodotto alla normativa di riferimento, non tanto per quanto riguarda l'aspetto della produzione che non è stata svolta, ma per le operazioni effettuate in azienda, quali a esempio il garantire il mantenimento dell'igienicità del prodotto.

---

**Domanda:** per chi produce MOCA l'analisi sensoriale, per valutare l'alterazione del gusto e delle proprietà organolettiche di un alimento, è obbligatoria?

**Risposta:** le disposizioni vigenti non prevedono l'obbligo di dover effettuare una valutazione dell'alterazione del gusto e delle proprietà organolettiche di un alimento, ma prevedono che il produttore debba garantire che i MOCA immessi nel mercato non trasferiscono agli alimenti componenti in quantità tale da:

- a) costituire un pericolo per la salute umana;
  - b) comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari; o
  - c) comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.
- 

**Domanda:** E quando partiranno questi controlli alle aziende?

**Risposta:** Le disposizioni che regolamentano i controlli ufficiali delle aziende produttrici, importatrici e distributrici dei MOCA sono previste Decreto Legislativo 10 febbraio 2017 n. 29 (recante la disciplina sanzionatoria per le violazioni commesse alla normativa comunitaria che regola i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari), la cui entrata in vigore è avvenuta a partire dal 2 aprile 2017. Da tale data gli uffici d'igiene delle Aziende sanitarie svolgono anche detta attività, assieme al gruppo NAS dei Carabinieri.

---

**Domanda:** che ci sono aziende che forniscono macchine e materiali che non hanno ancora il logo MOCA?

**Risposta:** vero, in vista che molti produttori ancora oggi non conoscono le disposizioni che regolamentano i MOCA e i controlli negli anni scorsi sono stati inesistenti. Al fine di non avere problemi in merito, in fase di acquisto di una macchina agroalimentare o di un MOCA, si consiglia di includere durante la fase contrattuale l'indicazione che il bene oggetto di acquisto deve essere conforme alle disposizioni legislative vigenti e in particolar modo per quanto riguarda la normativa di marcatura CE e/o quella del MOCA (a seconda dei casi).

---

**Domanda:** Un importatore (equiparato al produttore in termini di responsabilità) deve anch'esso iscriversi alla ASL come i produttori di MOCA?

**Risposta:** corretto. L'importatore, che è equiparato al produttore, deve essere oggetto di controlli al pari degli altri soggetti della filiera.

Sono esclusi dall'obbligo dell'invio della comunicazione gli stabilimenti ove si svolge esclusivamente l'attività di distribuzione al consumatore finale di detti prodotti e le imprese alimentari, in quanto quest'ultime sono oggetto di registrazione o di riconoscimento ai sensi della normativa del settore alimentare.

---

**Domanda:** Per le macchine alimentari è sufficiente fornire la Dichiarazione di Conformità (art. 16) o è necessario / raccomandabile fornire anche una dichiarazione che attesti il rispetto delle linee guida sulla progettazione igienica (es. EHEDG)? Grazie

**Risposta:** Per le macchine agroalimentari, oltre alla dichiarazione di conformità prevista dalla normativa che regola la marcatura CE (direttiva macchine, bassa tensione, EMC, PED ecc.) deve essere rilasciata anche la dichiarazione MOCA per le parti relative ai materiali che sono destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Nella dichiarazione MOCA può essere integrata volontariamente anche con ulteriori informazioni quali il rispetto delle linee guida sulla progettazione igienica (es. EHEDG) e altro, purché siano state correttamente applicate.

---

**Domanda:** Lista acciai certificati (liste positive) e riferimento al regolamento Nazionale. È corretto l'allegato I del 4-2-2011?

**Risposta:** la lista degli acciai inossidabili sono riportati nell'allegato II sezione 6 del DM 21 marzo 1973 (disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale) e successive modificazioni e integrazioni di cui l'ultima è avvenuta con il DM 25 novembre 2022 n. 208.

---

**Domanda:** nella nostra apparecchiatura è presente un componente MOCA (Sonda cuore) prodotto e certificato da un nostro fornitore, noi non facciamo nessuna lavorazione sul prodotto, è obbligatorio fornire la dichiarazione di conformità MOCA del fornitore al cliente finale? O devo redigere una nuova dichiarazione di Conformità a nostro nome?

**Risposta:** in vista che l'apparecchiatura oggetto di richiesta probabilmente rientra nel campo di applicazione di una o più normative che prevedono la marcatura CE, la dichiarazione di conformità MOCA:

- può essere riportata da voi come integrazione nella dichiarazione UE di conformità (prevista dalla normativa sul CE). In questo caso la citata dichiarazione UE di conformità attesta che l'intera apparecchiatura è conforme alla normativa di sicurezza prevista per il CE e alla normativa MOCA (in riferimento alla sonda cuore);
- del produttore, può essere allegata alla dichiarazione UE di conformità.

In caso contrario si deve consegnare al cliente la certificazione del produttore.

---

**Domanda:** la cella interna della nostra apparecchiatura non è a diretto contatto con il cibo, in quanto appoggiato in una teglia, ma potrebbe venire a contatto in caso accidentale, questo esclude la MOCA?

**Risposta:** No, in vista che l'articolo 1, paragrafo 1, lettera c) del regolamento 1935/2014 stabilisce che le disposizioni si devono applicare anche ai materiali di cui si prevede ragionevolmente che possano essere messi a contatto con prodotti alimentari o che trasferiscano i propri componenti ai prodotti alimentari nelle condizioni d'impiego normali o prevedibili.

---

**Domanda:** il solo possesso del certificato ISO 9001 con opportune verifiche sul processo produttivo e sulle metodologie di trasporto di MOCA, è sufficiente per attestare la conformità al regolamento per questi due aspetti?

**Risposta:** il regolamento 2023/2006 (buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari) prevede che tutti i settori e tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di materiali e oggetti (esclusa la produzione di sostanze di partenza) devono adottare un sistema di assicurazione della qualità, di un sistema di controllo della qualità e della predisposizione di un'apposita documentazione.

Se il sistema aziendale ISO 9001 è interamente implementato con quanto previsto dal citato regolamento è più che sufficiente per attestare la conformità del MOCA alle buone pratiche di fabbricazione. Le sole verifiche sul processo produttivo e sulle metodiche di trasporto a ns. avviso non sono sufficienti in vista che manca la parte relativa all'assicurazione della qualità.

---

**Domanda:** per quanto riguarda i filtri acqua invece? in quali termini si rientra nella normativa MOCA?

**Risposta:** i filtri d'acqua sono soggetti:

- alla normativa MOCA se non sono installati negli impianti fissi di captazione, trattamento, adduzione e distribuzione delle acque destinate al consumo umano;
- al decreto ministeriale 6 aprile 2004 n. 174 (regolamento concernente i materiali e gli oggetti che possono essere utilizzati negli impianti fissi di captazione, trattamento, adduzione e distribuzione delle acque destinate al consumo umano).

Dal 21 marzo 2023 trova applicazione anche l'articolo 10 del decreto legislativo 23 febbraio 2023 n. 18 (attuazione della direttiva 2020/2184 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano), che prevede specifici requisiti minimi d'igiene per i materiali che entrano a contatto con le acque destinate al consumo umano.

---

**Domanda:** nelle aziende e strutture pubbliche spesso troviamo distributori di bevande calde. Le società che ospitano tali macchine - generalmente in comodato d'uso - che responsabilità hanno rispetto all'utilizzo delle stesse in merito a qualità verso "MOCA"?

**Risposta:** Le aziende che, tramite un contratto di comodato d'uso, mettono a disposizione le macchine distributrici di alimenti e bevande per il relativo solo utilizzo, non sono responsabili della qualità dei MOCA utilizzati in detti prodotti, in quanto detta circostanza spetta al produttore delle stesse. Le aziende che effettuano il rifornimento dei distributori sono invece responsabili del rispetto dei previsti requisiti igienico sanitari.

---

**Domanda:** La marcatura CE è legata ad un controllo da parte terza sul processo produttivo? Secondo quale riferimento normativo?

**Risposta:** La domanda in questione può trovare una risposta formulata in maniera generica, in vista che non sono riportate ulteriori specifiche in merito, a cui far riferimento.

È da precisare che a livello comunitario sono previste oltre trenta provvedimenti normativi comunitari che regolamentano la marcatura CE. Ogni provvedimento prevede le proprie procedure di valutazione della conformità che possono prevedere l'intervento o meno di un organismo notificato.

---

**Domanda:** Dal punto di vista terminologico: le nostre aziende invece che un PIANO HACCP è meglio che abbiamo un PIANO GMP?

**Risposta:** corretto, anche se la risposta esatta è quella relativa alla predisposizione manuale qualità previsto dal regolamento 2023/2006 (buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari), il quale prevede che tutti i settori e tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di materiali e oggetti (esclusa la produzione di sostanze di partenza) devono adottare un sistema di assicurazione della qualità, di un sistema di controllo della qualità e della predisposizione di un'apposita documentazione in merito.

---

**Domanda:** la comunicazione MOCA che viene fatta al SUAP del proprio comune basta inviarla una sola volta oppure va rinnovata come altre? Grazie

**Risposta:** la comunicazione MOCA deve essere rinviata agli uffici d'igiene delle Aziende sanitarie competenti per territorio (per il tramite del SUAP), nel caso in cui si modificano le informazioni precedentemente trasmesse (es. cambio di sede della sede operativa o dello stabilimento di produzione, inizio della nuova produzione di MOCA, la cessazione dell'attività, ecc.).

---

**Domanda:** se la serigrafia sull'imballo in plastica è esterna, quindi non in contatto con l'alimento, si devono eseguire delle prove di migrazione specifiche?

**Risposta:** Il Regolamento 1935/2004 (materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari) prevede all'articolo 3 che i materiali e gli oggetti, compresi i materiali e gli oggetti attivi e intelligenti, devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni d'impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da:

- a) costituire un pericolo per la salute umana;
- b) comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari; o
- c) comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

In vista delle indicazioni di cui sopra e considerando che il Regolamento in questione non prevede nulla al riguardo è doveroso, a ns. avviso, fare le prove di migrazione per essere certi che l'alimento non venga contaminato dall'imballaggio in plastica serigrafato, una volta che ne viene a contatto.

---

**Domanda:** mi ha già risposto precedentemente. Se in fase di confezionamento sovrastampo delle confezioni di plastica, altero la conformità dell'idoneità a contatto con l'alimento? cosa dovrei fare per essere conforme?

**Risposta:** In primis è da precisare che essendo stata effettuata la sovrastampa delle confezioni di plastica prodotte da terzi, la certificazione di idoneità rilasciata dal produttore non ha più valore a seguito delle modifiche apportate a detti prodotti (la sovrastampa).

Ai fini dell'immissione del mercato delle confezioni di plastica sovrastampate l'articolo 3 del regolamento 1935/2004 (materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari) prevede che queste non:

- a) costituiscano un pericolo per la salute umana;
- b) comportino una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari; o
- c) comportino un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

Per poter esser conformi si devono rispettare tutte le disposizioni vigenti in quanto produttore del nuovo MOCA (acquisto confezioni e vernici certificati MOCA, adozione delle buone pratiche di fabbricazione previste dal regolamento 2023/2006, eventuale effettuazione del test di cessione da parte di un laboratorio (meglio se certificato da Accredia), apposizione o stampa dell'etichettatura sul MOCA, adozione del sistema di rintracciabilità e dichiarazione conformità).

---

**Domanda:** se gli imballaggi rimangono all'interno dei confini dello Stato italiano, serve rinnovare le prove di cessione, ai sensi del nuovo regolamento 1245/2020? Al di fuori dei confini italiani l'attuale certificazione per il contatto alimentare non è più riconosciuta valida; serve in tal caso rinnovare le prove di cessione con i nuovi criteri stabiliti dal regolamento UE 1245/2020 in riferimento all'individuazione delle ammine aromatiche.

**Risposta:** In primis è da precisare che il regolamento 1245/2020, recente modifica al regolamento 10/2011 (materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari) è entrato in vigore in tutto il territorio europeo, tra cui anche in Italia, il 23 settembre 2020. Da tale data i materiali e i prodotti plastici devono essere fabbricati e commercializzati in conformità al regolamento 10/2011 come modificato dal regolamento 1245/2020, sia ne caso se vengono messi a disposizione sul mercato (\*) in Italia che in Europa.

Per quanto riguarda le prove di cessione effettuate prima dell'applicazione del regolamento 1245/2020, è da precisare che queste non sono più valide anche nel territorio italiano, in vista che le disposizioni comunitarie sono mutate con l'emanazione e l'entrata in vigore del regolamento 1245/2020.

Infine è da precisare che, il Regolamento 1935/2004 (materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari) non prevede l'obbligo dell'effettuazione delle prove di cessione o di migrazione dei costituenti dei materiali e oggetti destinati o che possono venire a contatto con i prodotti alimentari, ma prevede l'obbligo per il produttore di dover garantire e certificare per iscritto con la "dichiarazione" che i prodotti immessi nel mercato non trasferiscono agli alimenti componenti in quantità tale da:

- a) costituire un pericolo per la salute umana;
- b) comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari; o
- c) comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

L'unica garanzia ufficiale per poter dimostrare ai clienti, agli enti di controllo e agli Enti pubblici competente (Ministero e Regione) della conformità dei prodotti è quella di avere un test di cessione valido rilasciato possibilmente da un laboratorio accreditato da Accredia.

(\*) Per **immissione sul mercato** si intende la prima messa a disposizione di un prodotto sul mercato dell'Unione, mentre per **messa a disposizione sul mercato**, si intende qualsiasi fornitura di un prodotto per la distribuzione, il consumo o l'uso sul mercato dell'Unione nel corso di un'attività commerciale, a titolo oneroso o gratuito.

---

**Domanda:** Come produttori di water dispenser, anche noi dovremmo avere una dichiarazione MOCA giusto?

**Risposta:** corretto, in vista che l'acqua contenuta nei water dispenser è considerata a tutti gli effetti un alimento, al pari delle bottiglie o bottigliette di acqua.

---

**Domanda:** vorrei sapere se per gli oggetti in legno destinati al contatto alimentare sono disponibili delle linee guida non essendoci delle normative specifiche.

**Risposta:** le linee guida ISS scritte nel contesto del progetto CAST per la filiera del legno danno indicazioni sui requisiti degli oggetti in legno che saranno destinati al contatto con gli alimenti. Il titolo del documento è: "[Linea Guida sulla documentazione di supporto per la dichiarazione di conformità alla legislazione sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti](#)".

---

**Domanda:** uso di nanomateriali/nanotecnologie nei FCM: quali sono le normative di riferimento?

**Risposta:** ad oggi non ci risultano essere disposizioni europee e nazionali che regolamentano la produzione dei nanomateriali/nanotecnologie da impiegare per la fabbricazione dei MOCA. I nanomateriali/nanotecnologie devono rispettare le disposizioni normative generali e specifiche (a seconda del tipo di MOCA) previste per detti prodotti.

---

**Domanda:** conformità degli imballi food di acquisti extra cee e di imballi sovrastampati in azienda in fase di confezionamento.

**Risposta:** I prodotti in questione devo essere conformi alle disposizioni normative vigenti per poter essere immessi sul mercato (\*).

In vista che l'importatore del MOCA da Paesi extra CEE è parificato alle stesse responsabilità previste per i produttori e la fase di sovrastampa comporta la costituzione di un nuovo MOCA, il Regolamento 1935/2004 (materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari) prevede l'obbligo (art. 3) di dover garantire che i MOCA immessi nel mercato non trasferiscono agli alimenti componenti in quantità tale da:

- a) costituire un pericolo per la salute umana;
- b) comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari; o
- c) comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

L'unica garanzia ufficiale per poter dimostrare ai clienti, agli enti di controllo e agli Enti pubblici competente (Ministero e Regione) la conformità dei MOCA immessi nel mercato UE è quella di avere un test di cessione rilasciato preferibilmente da un laboratorio accreditato da dall'organismo nazionale Accredia.

(\*) Si ricorda che per **immissione sul mercato** si intende la prima messa a disposizione di un prodotto sul mercato dell'Unione, mentre per **messa a disposizione sul mercato**, si intende qualsiasi fornitura di un prodotto per la distribuzione, il consumo o l'uso sul mercato dell'Unione nel corso di un'attività commerciale, a titolo oneroso o gratuito;

---

**Domanda:** Sono particolarmente interessato alla problematica della migrazione riferita ai film plastici da riciclo

**Risposta:** ad oggi le disposizioni a cui si può fare riferimento sono quelle previste dal regolamento UE del 15 settembre 2022 n. 1616, il qual ha previsto nuove disposizioni in materia di materiali e oggetti di materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

---

**Domanda:** Produzione prodotti spalmati in pvc per contenimento acqua potabile.

**Risposta:** I prodotti spalmati in pvc per il contenimento dell'acqua potabile devono rispettare le disposizioni previste dai regolamenti 1935/2004 (materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari) 2023/2006 (buone pratiche di fabbricazione), 10/2011 (materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari) e dm 21/03/1973 (disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale), in vista che l'acqua potabile che sarà poi contenuta è classificata come alimento.

---

**Domanda:** commercializzazione prodotti MOCA.

**Risposta:** la commercializzazione dei MOCA deve avvenire nel rispetto delle disposizioni previste, a seconda dei casi, dai regolamenti 1935/2004 (materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari), 10/2011 (materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari) e DM 21/03/1973 (disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale).

---

**Domanda:** applicabilità del regolamento e/o normative connesse ai filtri aria?

**Risposta:** i filtri dell'aria devono rispettare le disposizioni legislative vigenti in materia di impianti ed eventualmente le norme tecniche ISO EN e UNI.

---

**Domanda:** La creazione di ambienti a contaminazione controllata (sterili) o ambienti con aria filtrata come reparti produttivi o aree di stoccaggio nel settore alimentare richiede l'utilizzo di filtri per l'aria

(no aria compressa). Questi prodotti (i filtri) come rientrano nell'analisi del rischio legata all'alimentare? Devono essere trattati come componenti regolamentati dal Regolamento Quadro (EC) 1935/2004?

**Risposta:** il regolamento 1935/2004 è applicabile ai materiali a contatto diretto o accidentale con gli alimenti. I filtri rientrano nell'analisi dei rischi nel contesto del processo di produzione degli alimenti secondo il sistema HACCP.