

# **Materiali e oggetti a contatto con alimenti: Normativa generale e speciale**



**di Alfredo Mengoli**

Veterinario ufficiale ASL Bologna

**Corso MOCA – Bologna , 24 Ottobre 2012**

# MOCA E SICUREZZA ALIMENTARE

- La sicurezza alimentare riguarda tutta la filiera ... i MOCA fanno parte della filiera.... quindi si applica per loro gli stessi criteri e principi sugli alimenti
- I MOCA [ imballaggi: (carte , pellicole plastiche), contenitori (pentole, scatole), utensili, stoviglie, macchine e impianti industriali....) possono trasferire componenti ai prodotti alimentari. L'entità della migrazione dipende dalla:
  - Natura e composizione del materiale
  - Natura e composizione dell' alimento
  - Superficie di contatto
  - Tempo di contatto
  - Temperatura di contatto
- Per tale motivo sono nate delle liste positive di MOCA (fissate con specifiche Normative), che fissano i limiti di cessione e le condizioni d'uso (limitandone nel caso gli usi consentiti), sulla base di:
  - Test di migrazione (e di valutazione tossicologica) mostrano il livello di cessione di particelle agli alimenti e vengono effettuate nelle peggiori condizioni prevedibili (di T, t e ph)
  - La massima quantità di sostanza che può essere assorbita da un alimento, non deve superare la TDI (dose giornaliera tollerabile)

# Audit del FVO della Commissione CE in Italia – Ottobre 2010

- **Scopo:** valutare i sistemi di controllo ufficiale per l'igiene dei prodotti alimentari, la tracciabilità, l'etichettatura, i materiali a contatto e gli additivi alimentari
- **Valutata** l'attuazione del Reg CE 882/2004 in merito alla organizzazione dei controlli ufficiali... e in particolare è stata verificata l'applicazione della legislazione UE in materia di additivi e materiali a contatto con gli alimenti.
- **Raccomandazioni Conclusive:** Raccolte nella DG(SANCO) 2010-8591:
  - Migliorare la formazione del personale che effettua i controlli
  - Estendere le capacità analitiche dei laboratori x i controlli ufficiali e far si che siano accreditati
  - Predisporre linee guida per l'esecuzione dei controlli e la valutazione delle procedure messe in atto dall'OSA
  - Mettere in atto correttivi in caso di riscontro di non conformità
  - Pianificare i controlli (Audit...) sulla base di una analisi dei rischi nel settore MOCA
- **Piano d'Azione Ministero :**
  - Invio Nota Min Sal n. 5295 del 24.02.2011 rivolta alle Autorità competenti (ASL, Regioni, IZS, laboratori...) con indicate criticità, raccomandazioni e indicazioni specifiche
  - Attivazione corsi di formazione per MOCA e additivi
  - Costituzione di un gruppo di lavoro regionale sui MOCA
  - Predisporre una normativo che obblighi i produttori a inserirsi in una anagrafica
  - Programmazione di Audit ministeriali su alcune Regioni nel settore MOCA e Additivi

# Obiettivi regionali

- Manca una norma che preveda la **registrazione** dei produttori di MOCA
- Formazione dei controllori
- Predisporre manuali o ceck list x i **controlli ufficiali**, che attualmente riguarda la produzione post-primaria
- Si prevede una norma regionale per censire tutti gli operatori MOCA e registrarli e avere un elenco ufficiale. Nel Piano regionale alimenti 2012-2013 è stata aggiunta una parte specifica sui MOCA: 54 campionamenti in regione da fare su plastiche, eceramiche...
- Istituzione gruppo regionale in area vasta..... Per approfondire le tematiche e organizzare i controlli ufficiali sugli operatori MOCA che attualmente non vengono controllati

# Normativa MOCA

- La Normativa che riguarda i MOCA, spazia dalla:
  - **Legislazione sulla Sicurezza Alimentare in senso generale** (Reg CE 178/2002, Reg CE 882/2004...)
  - **Legislazione generale MOCA** (specificando che la normativa comunitaria generale MOCA contiene i principi della legislazione sulla sicurezza alimentare) (Reg CE 1935/2004, DM 21/03/1973...Reg CE 2023/2006 ...)
  - **Legislazione specifica di settore** (Reg CE 10/2011 materie plastiche, DM 21.12.2010 n. 258 acciaio inox, DM 18/04/2007 n. 76 alluminio, ecc ecc .... )
  - **Normativa sulle sanzioni** (DPR 23/08/1982 n. 777 e Dlvo 25/01/1992 n. 108)
- La gestione della normativa riguarda:
  - Autorizzazioni e condizioni d'uso
  - Etichettatura e Dichiarazioni di conformità
  - Autocontrollo e Buone pratiche di fabbricazione
  - Controllo del processo produttivo
  - Controlli ufficiali e vigilanza su materiali e oggetti
- La normativa generale MOCA (Reg CE 1935/2004) contiene i principi della Legislazione sulla Sicurezza Alimentare (Reg CE 178/2002) incentrati su:
  - Armonizzazione della materia
  - Valutazione dei rischi da parte dell'EFSA
  - Responsabilità dell'OSA (primo garante salubrità prodotti che mette in commercio)
  - Obblighi di rintracciabilità

## **Interazione fra normativa generale/specifica comunitaria e nazionale**

- Sui principi generali fa fede la legislazione comunitaria su quella nazionale ( anche se in linea di massima contengono gli stessi principi generali)
- La normativa comunitaria disciplina però al momento solo alcuni specifici materiali: plastiche, materiali attivi e intelligenti...
- In mancanza di misure specifiche comunitarie (di cui all'art 5) il regolamento non impedisce agli Stati Membri di mantenere o adottare disposizioni nazionali, a condizioni che siano conformi alle norme del trattato
- ... l'Italia ha numerose disposizioni di carattere specifico tuttora in vigore (non ancora armonizzati)...e stabilisce le sanzioni.
- In mancanza di misure specifiche nazionali e comunitarie si applicano i requisiti generali di cui all'art 3 del Reg 1935/2004...

## Attori in campo

<b>Tipologia impresa</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Controllo ufficiale</b>
Produttore di prodotti chimici e materie prime	Elementi chimici di partenza	Rispetto conformità ai requisiti norme di sicurezza chimica contenute nel Reg CE 1907/2006 (reg. REACH) e Reg CE 1272/2008 (reg. CPL) e a norme nazionali o specifiche quando previste
Produttori di intermedi	Intermedi come formulazioni o macrocomponenti per la produzione di materiali compositi, es. impasti o granuli di partenza, tipi di inchiostro per colorazioni, rivestimenti, vernici...ecc	Rispetto conformità ai requisiti norme di sicurezza chimica contenute nel Reg CE 1907/2006 (reg. REACH) e Reg CE 1272/2008 (reg. CPL) e a norme nazionali o specifiche quando previste

## Attori in campo

<b>Tipo impresa</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Controllo ufficiale</b>
<b>Produttori finali di MCA</b>	<p>Ottenuti a partire dalle materie prime chimiche e dai prodotti intermedi.</p> <p>Alcuni materiali sono adatti al contatto con una gran varietà di alimenti in diverse condizioni di impiego, mentre altri hanno una limitata area di utilizzo. I produttori devono selezionare i prod. intermedi e le sost. chimiche per i quali è disponibile una valutazione dei rischi e produrre MOCA che rispettino la normativa se utilizzati in conformità a quanto previsto dal produttore stesso anche attraverso istruzioni d'uso fornite per l'utente</p>	<p>Rispetto conformità ai requisiti del Reg CE 852/2004 e Reg CE 853/2004, Reg CE 1935/2004 e Reg CE n. 2023/2006 e a norme nazionali o specifiche quando previste</p>
<b>Imprese alimentari riconosciute</b>	<p>Le imprese riconosciute sono oggetto di controllo ufficiale da parte delle Autorità competenti territoriali secondo i requisiti stabiliti nel Reg CE 1935/2004, fatto salvo misure specifiche ove previste</p>	<p>Rispetto conformità ai requisiti del Reg CE 1935/2004, Reg CE 852/2004 e 853/2004 e a norme nazionali o specifiche per tipologia di materiale quando previste</p>



<b>Tipologia impresa</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Controllo ufficiale</b>
Imprese alimentari registrate	Le imprese registrate devono avere la dichiarazione di conformità e la documentazione di supporto . Sono caratterizzate da essere di diverse tipologie: da imprese che eseguono la manipolazione e/o trasformazione dei prod alimentari nel punto vendita, alla sola vendita al consumatore finale.	Rispetto conformità ai requisiti del Reg CE 1935/2004, Reg CE 852/2004 e 853/2004 e a norme nazionali o specifiche per tipologia di materiale quando previste
Importatori/distributori/depositi all'ingrosso		Rispetto requisiti Reg 852/2004, 853/2004 e 1935/2004 e a norme specifiche o nazionali quando previste

# Compiti e Attribuzioni di responsabilità dei Produttori MOCA

- Il Reg. CE 2023/2006 fa riferimento alle GMP dei materiali e degli oggetti di cui all'art. 3 del Reg. CE 1935/2004: essi devono essere fabbricati, compresi quelli riciclati, nel rispetto delle norme generali e specifiche sulle **GMP**.
- I produttori di MOCA, tenuti quindi ad istituire un controllo qualità durante il processo di lavorazione, trasformazione e/o distribuzione devono ricorrere a **verifiche documentali** e devono elaborare:
  - **la Dichiarazione di conformità (DDC)** che deve viaggiare e scortare nei vari movimenti i MOCA ed essere consegnata dal fornitore al ricevente. La DDC contiene specifiche di composizione dei materiali e dell'approvvigionamento; certificazione di conformità da parte dei fornitori; rapporti di prova su sostanze di partenza; documentazione su materie prime e semilavorati. Ad eccezione del consumatore finale, la stessa deve essere aggiornata ogni qualvolta avvengono modifiche sostanziali, mentre il produttore deve trattenere per sé la:
  - **documentazione di supporto** comprensiva dei “*documenti operativi*” riguardanti modalità di selezione dei materiali; registrazione dei dati di produzione; controlli della produzione; esiti analisi di laboratorio, azioni correttive; controlli su prodotto finito; gestione magazzino e spedizione-trasporto; formazione;
- L'industria alimentare deve richiedere al produttore, o al distributore all'ingrosso e/o importatore la DDC.
- Ad essi deve seguire la **rintracciabilità** dei Moca (art. 17 Reg. Ce n. 1935/2004)

# Attori di filiera

- **Produttore sost. chimiche**
  - No controllo Ufficiale
  - No Registrazione
  - Si elaborazione invio schede tecniche
- **Produttore di prodotti intermedi**
  - No controllo Ufficiale
  - No Registrazione
  - Si elaborazione invio schede tecniche
- **Produttore di MOCA**
  - Si controllo Ufficiale
  - **Si Registrazione (Obiettivo regionale)**
  - Manda dichiarazione conformità + Trattiene documenti di supporto e operativi
- **Produttore di Alimenti e utilizzatore di MOCA**
  - Si controllo Ufficiale
  - SI Registrazione/Riconoscimento
  - DC e trattiene dichiarazione supporto che contiene DC del produttore MOCA.

## Autorità Competenti MOCA in Italia

- **Art 2 Dlvo 193/2007 – Attuazione Dir 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Reg. Comunitari nel medesimo settore**
- Ai fini dell'applicazione dei Reg CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 e succ mod, per le materie di sicurezza alimentare, le Autorità competenti sono:
  - Il Ministero della Salute
  - Le Regioni e Province Autonome Trento e Bolzano
  - Le ASL nell'ambito delle rispettive competenze
- **Art 3 DPR 777/82, modificato da Dlvo 108/92:**
- **Il Ministero della Salute** è in Italia l'Autorità competente per autorizzare i componenti consentiti nella produzione di materiali destinati al contatto con gli alimenti nella normativa nazionale,
- partecipa ai lavori comunitari per l'adozione della normativa europea,
- rappresenta punto di contatto nazionale x il sistema di allerta comunitario (RASFF)
- coordina il Piano nazionale pluriennale di controllo

# Obblighi generali

- Reg CE n. 1935/2004 – Abroga la Dir. 80/590/CE e la Dir. 89/109/CE
- Reg CE n. 2023/2006 del 22/12/2006 - GMP
- Reg CE n. 178/2002 – P.I
- Reg CE n. 852/2004 - PI,
- Reg CE n. 882/2004- PI
- Dir 2002/72/CE del 6/08/2002, modificata da Dir. 2011/08/UE (?)
- DM 21/03/1973 modificato da oltre 45 aggiornamenti (fra cui: DM 28/03/2003 n. 123)
- DLvo 193/2007
- DM 23/04/2010
- DM 11/10/2011
- DPR 23/08/1982 n. 777, modificato da: DLvo 25/01/1992 n. 108 e DLvo 30/12/1999 n. 507 (depenalizzazione) – sanzioni

# Obblighi specifici : Normativa specifica di riferimento

**Cellulosa e cellulosa rigenerata** (Migrazione:costituenti cellulosa riciclata, vernici per pellicole mono e bilaccate, solventi, adesivi di accoppiamento). **Derivati cellulosici: carte e cartoni vergini:** (Migrazione: materie fibrose, sostanze di carica, sost ausiliarie, imbiancanti ottici, coadiuvanti tecnologici di lavorazione). Medio utilizzo.

- DM 21/03/1973 e succ mod : (DM 217/2007 ) – carta e cellulosa
- DM 556/1994 – cellulosa rigenerata
- DM 230/2006 - cellulosa rigenerata

**Metalli e leghe** (Migrazione: metalli...). Medio utilizzo:

## – **Acciaio inossidabile**

- DM 21/03/1973, modificato da ultimo da: DM 176/2009 e DM n. 258 del 21/12/2010 –
- Nota Min San DG SAN 0008474-P-22/03/2011 Oggetto: regolamento recante aggiornamento del DM 21 marzo 1973, limitatamente agli acciai inossidabili. DM 258 del 21.12.2010
- Norma UNI EN 1008-1:2005

## – **Alluminio**

- DM 18/04/2007 n. 76

- **Banda stagnata (saldata con lega stagno-piombo ed altri mezzi)** (Migrazione: stagno.....) – Norma UNI EN 10202/2004
  - DM 18/02/84 come modificata da DM n 405/1995
  - DM 4/03/2005
  - DM 13/07/1995
  - Reg CE n. 242/2004
- **Banda cromata verniciata** - Norma UNI EN 10202/2004
  - DM 1/06/88 n 243 –
  - Nota Min san 12174 del 23/04/2010.

**Gomme e Elastomeri** (Migrazione: elastomeri, Aids di produzione, additivi). Raro utilizzo

- DM 21/03/1973
- DM 8/02/1995 (migrazione di N-nitrosammine e sostanze N-nitrosabili)

**Materiali e oggetti attivi e intelligenti.**

- Reg CE n. 450/2009
- Reg CE n. 1895/2005

**Vetro** (Migrazione: sostanze inorganiche, metalli pesanti). Largo utilizzo.

- DM 21/03/1973 e succ mod

**Ceramica** (Migrazione: sostanze inorganiche, metalli pesanti). Largo utilizzo.

- Direttiva 2005/31
- DM 4/4/1985, modificato da: DM 1/02/2007

**Plastica** (Migrazione: resine: monomeri/polimeri, additivi, catalizzatori). Altissimo utilizzo.

- **Reg CE n. 10/2011 e succ mod:** Reg 1282/2011 e Reg UE 321/2011
- **DM 21/03/1973 e succ mod**
- **Reg UE 284/2011** (import di utensili da cucina in materie plastiche a base di melammina e poliammide )
- **Direttiva 2002/72/CE del 6 agosto 2002**, relativa a materiali e oggetti di plastica destinati a venire a contatto con i prod. alimentari, come modificata da Dir. 2011/8/UE.
- **Reg CE 372/2007, modificato da Reg CE 597/2008** (plastificanti per guarnizioni)

### **Plastica riciclata**

- Reg CE n. 282/2008
- DM n.113 del 18/05/2010

### **Vernici e rivestimenti superficiali con derivati epossidici (BPA, pitture, lacche..)**

(Migrazione: sost. di partenza, additivi, prodotti di reazione). Largo utilizzo.

- **Reg CE n. 1895/2005** del 18 novembre 2005 relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materia di MOCA
- **DM 16/02/2011** (recepimento direttiva 2011/8/UE riguardante le restrizioni d'impiego del bisfenolo A nei biberon di plastica)

**Siliconi** (Migrazione: sostanze volatili). Raro utilizzo. Marginalmente considerati nel DM 21 marzo 1973 art 9, c.4

**Adesivi** – Reg CE 1895/2005.



# Mancanza di una normativa specifica di riferimento

**Carta e cartoni riciclati** (Migrazione: contaminanti). Basso utilizzo.

**Legno** (Migrazione: sostanze inorganiche, metalli pesanti). Basso utilizzo.

**Sughero** (Migrazione: sostanze organiche). Raro utilizzo.

**Sostanze tessili** (Migrazione: sostanze organiche). Raro utilizzo.

**Pietra** (Migrazione: sostanze inorganiche, isotopi radioattivi). Raro utilizzo.

**Pelle** (Migrazione: sostanze organiche, metalli).

**Resine a scambio ionico**

**Inchiostri da stampa** (Migrazione: coloranti/pigmenti, solventi, monomeri o UV hardeners). Medio utilizzo.

**Cere**

.....

## **Allegato I – Materiali che potrebbero essere disciplinati da misure specifiche**

- Materiali e oggetti attivi e intelligenti – **Reg. CE 450/2009, Reg CE 1895/2005**
- Adesivi - **Reg CE 1895/2005**
- Ceramiche
- Turaccioli
- Gomme naturali
- Vetro
- Resine a scambio ionico
- Metalli e leghe
- Carta e cartone
- Materie plastiche – **Reg UE n. 10/2011, Reg CE 1895/2005**
- Inchiostro da stampa
- Cellulosa rigenerata
- Siliconi
- Prodotti tessili
- Vernici e rivestimenti – **Reg CE 1895/2005**
- Cere
- Legno

# Risoluzioni del Consiglio d'Europa

Nel caso in cui non ci siano norme per uno specifico materiale non si può ricorrere ad uno standard presunto, (es. applicare un limite di migrazione di un monomero o di un additivo previsto dalla normativa sulla fabbricazione della plastica ad un coating= rivestimento).

In questi specifici casi la Commissione ha stabilito che tale limite non può essere automaticamente applicato perché potrebbe essere soggetto ad un rischio diverso anche se la sostanza in se non è tossica, è dunque necessario rispettare sempre quanto è previsto dalla dir. 2002/72/CE.

Il Consiglio d'Europa ha un proprio Comitato di esperti sui materiali e articoli a contatto con gli alimenti. Il comitato elabora delle proposte di risoluzione, la documentazione tecnica di supporto e le linee guida; questi documenti non sono vincolanti come una Legge, ma i Paesi aderenti al Consiglio devono tenerne conto.

Sono state al momento emanate **8 Risoluzioni** e altre sono in via di definizione:

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| 1. Coloranti  | 5. Siliconi                |
| 2. Coadiuvanti di polimerizzazione dei materiali plastici | 6. Carta e cartone         |
| 3. Coatings (rivestimenti)                                | 7. Gomme                   |
| 4. Tappi in sughero e materiali di sughero                | 8. Resine a scambio ionico |

# **Normative generali MOCA**

# **Reg CE n. 1935/2004** riguardante i materiali e oggetti destinati a venire a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga la Dir. 80/590/CEE e 89/109/CEE

- Modificata da Reg CE 596/2009
- **Si applica**
  - ai **materiali e oggetti** , destinati a venire a contatto con le sost alimentari, compresi i
  - **materiali e oggetti attivi** ( destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni dei materiali imballati) e **intelligenti** (controllano le condizioni del prodotto alimentare imballato o del suo ambiente)
- **Non si applica**
  - ai materiali di ricopertura o rivestimento, (es materiali che rivestono le croste dei formaggi, budelli naturali insaccati), le preparazioni di carni o la frutta, che fanno parte dei prodotti alimentari e possono quindi essere consumati con i medesimi.
  - agli impianti fissi o privati di approvvigionamento idrico (tubature dell'acqua).
  - a materiali o oggetti forniti come oggetti d'antiquariato

# Requisiti generali

- Materiali e gli oggetti destinati al contatto con le sost alimentari, devono essere prodotti secondo buone pratiche di fabbricazione, e non devono trasferire ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da:
  - costituire un pericolo per la salute umana
  - comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari; o
  - comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche
- L'etichettatura, la pubblicità e presentazione di un materiale o oggetti destinati al contatto non deve fuorviare i consumatori
  
- Per i materiali e oggetti “attivi e intelligenti” provvede il Reg CE 450.....Nell'ambito del 1935 cmq si attesta che:
- I materiali e oggetti intelligenti non devono fornire informazioni sulle condizioni del prodotto alimentare tali da poter fuorviare i consumatori,
- **I materiali e oggetti “attivi” e “intelligenti”** devono essere etichettati in modo da indicare che si tratta di i materiali e oggetti “attivi” e/o “intelligenti”.
- **I materiali e oggetti “attivi” e “intelligenti” che sono già stati messi a contatto con i prodotti alimentari**, devono essere etichettati per consentire al consumatore di identificare le parti non commestibili.

# Misure specifiche per gruppi di materiali e oggetti

Nell' Allegato I sono elencati i materiali o le loro combinazioni e gli oggetti riciclati per i quali la CE potrebbe adottare misure specifiche. Tali misure specifiche possono includere:

- Elenco delle sostanze autorizzate nella fabbricazione di detti materiali
- Loro requisiti di purezza
- Condizioni particolari d'impiego di queste sostanze
- Limite globale di cessione
- Elenchi di sostanze autorizzate incorporate in materiali attivi e intelligenti a contatto con sostanze alimentari
- Disposizioni miranti a proteggere la salute umana
- Norme riguardanti il prelievo di campioni e metodi di analisi
- Disposizioni specifiche volte a garantire la rintracciabilità dei materiali
- Disposizioni di etichettatura
- Disposizioni che prevedano l'istituzione di un Registro comunitario dei materiali autorizzati.

## **Allegato I – Materiali che potrebbero essere disciplinati da misure specifiche**

- Materiali e oggetti attivi e intelligenti – **Reg. CE 450/2009**
- Adesivi
- Ceramiche
- Turaccioli
- Gomme naturali
- Vetro
- Resine a scambio ionico
- Metalli e leghe
- Carta e cartone
- Materie plastiche – **Reg UE n. 10/2011**
- Inchiostro da stampa
- Cellulosa rigenerata
- Siliconi
- Prodotti tessili
- Vernici e rivestimenti
- Cere
- Legno



## Art 6 – Misure specifiche nazionali

In mancanza di misure specifiche, il Reg CE 1935 non impedisce agli Stati membri di mantenere o adottare disposizioni nazionali.

## Art 7- Autorità

Le disposizioni che possono avere implicazioni sulla salute pubblica, sono adottate previa consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) che opera in conformità a quanto stabilito nell'Art 10 del presente Regolamento.

## Art 8 –Requisiti per l'autorizzazione delle sostanze

## Art 9 – Requisiti per l'autorizzazione di nuove sostanze

## Art 10 – Parere dell'Autorità (EFSA)

**Art 11 – Autorizzazione comunitaria** – Avviene sotto forma di una misura specifica- La CE prepara un progetto specifico recante l'autorizzazione della sostanza valutata e la definizione o modifica delle condizioni d'impiego.

## Art 12 – Modifica, sospensione e revoca delle autorizzazioni

.....

## Art 15 - Etichettatura e presentazione dei materiali

I **materiali e oggetti non ancora venuti a contatto con i prodotti alimentari** (corrispondente a quanto già stabilito con **Art 8 DM 21/03/1973**), quindi al momento dell'emissione sul mercato, devono essere corredati dalle seguenti informazioni:

1 – Idoneità al contatto alimentare del materiale, utilizzando alternativamente:

- la dicitura “per contatto con i prodotti alimentari”, oppure
- una indicazione specifica circa l’impiego ( ad es. “bottiglia per vino”) oppure
- il simbolo riprodotto nell’Allegato II (bicchiere/forchetta)

L’informazione può essere omessa qualora l’uso sia inequivocabile (es caffettiera, scolapasta) cioè per oggetti chiaramente destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.

- 2 – se del caso, specifiche istruzioni che debbono essere rispettate al momento del loro impiego
- 3 – Identificazione (nome o ragione sociale, indirizzo o sede o marchio depositato) del fabbricante, trasformatore o venditore) stabilito all’ interno della CE
- 4 – Etichettatura o identificazione per consentire la rintracciabilità (numero di lotto)
- 5 – Disposizioni **per materiali attivi e intelligenti** sull’impiego/impieghi consentite e altre informazioni circa le sostanze rilasciate. Per permettere di identificare le parti che potrebbero essere percepite come commestibili, occorre indicare “NON MANGIARE” e se tecnicamente possibile, riportare il simbolo (faccia con alimento alla bocca, associata)

# Etichettatura – Disposizioni generali

Le informazioni illustrate sono obbligatorie con modalità diverse in base alle fase commerciale:

## **A – Nella vendita al dettaglio**

Tutte le informazioni (punti 1-4) devono essere visibili alternativamente:

- sui materiali e gli oggetti o sui loro imballaggi
- su etichette poste sui materiali, sugli oggetti o sui loro imballaggi;
- su cartellini, chiaramente visibili per gli acquirenti, posti nelle immediate vicinanze dei materiali e degli oggetti; tuttavia, per le informazioni di cui al punto 3 (paragrafo 1, lettera c), reg. (CE) 1935/2004) la modalità è ammessa soltanto se l'apposizione, su detti materiali e oggetti, dell'informazione o di un'etichetta recante l'informazione non è possibile, per motivi tecnici, né nella fase di lavorazione né in quella di commercializzazione.

## **B - Altre fasi di commercializzazione diverse dalla vendita al dettaglio**

Tutte le informazioni (punti 1-4) devono essere visibili alternativamente:

- sui documenti di accompagnamento;
- sulle etichette o sugli imballaggi;
- sui materiali e sugli oggetti stessi.

## Allegato II



# Piatti o Vaschette in alluminio



# Vassoio in alluminio

Le vaschette in alluminio possono essere usate per la cottura al forno, per la congelazione di piatti pronti e per il riscaldamento di alimenti. Permettono l'isolamento degli odori e l'inattaccabilità della brina in caso di congelamento.

## avvertenze :

Le vaschette devono essere riempite al massimo sino a 1/2 centimetro al di sotto del bordo per evitare che durante la congelazione i cibi possano fuoriuscire. Evitare il contatto prolungato con cibi fortemente acidi o fortemente sotto sale. Oltre le 24 ore si raccomanda di conservare nel frigorifero o nel congelatore. Non porre il contenitore a diretto contatto con parti

**elettriche e fiamme dirette. Lavare accuratamente prima dell'uso. Usare nei forni a microonde solo se ne consentono l'uso. Per un uso corretto è sconsigliabile una cottura prolungata per più di due ore in presenza di salse e sughi.**



# Piatti in LDPE



# Piatti in LDPE

Prodotto idoneo al contatto con sostanze alimentari. Regolamento CE 1935/2004  
• Producto para contacto alimenticio. Reglamento CE 1935/2004 • Product for  
food contact as per CE Regulation 1935/2004 • Erzeugnis für den Kontakt  
mit Lebensmitteln geeignet; Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 • Produit  
pour contact alimentaire. Règlement CE 1935/2004 • Produto idóneo  
para o contacto com substâncias alimentares. Regulamento  
CE 1935/2004 • Proizvod za dodir s hranom -  
Pravilnik Evropske Zajednice 1935/2004.

La raccolta dei pro-  
dotti negli appositi  
contenitori ne con-  
sente il riciclo o la  
termovalorizzazione  
favorendo un recu-  
pero energetico.



eranza ± 5%.

Idoneo al contatto anche con  
cibi caldi (max 70°C per 2 ore)



# Vaschette in cartoncino





# vaschetta





Piatti in PP

veloce del pentolame.

## SALTAPASTA COOP IN ALLUMINIO ANTIADERENTE LINEA HI-TECH

Il rivestimento interno di questi prodotti, in antiaderente Teflon Classic® a due strati, grazie all'estrema levigatezza, e al particolare procedimento di applicazione sull'alluminio, assicura una buona resistenza, durata e antiaderenza. Non utilizzate in forno i prodotti Coop in alluminio antiaderente (padelle, casseruole e tegami) con manici in bakelite (resistenti fino a 180° C). Quando cucinate non lasciate l'impugnatura del saltapasta rivolta verso l'esterno, poiché potrebbe impigliarsi nei vestiti o venire afferrata dai bambini.



GAS



ELETTRICA



VETROCERAMICA



LAVASTOVIGLIE

### SUGGERIMENTI PER L'USO E LA CONSERVAZIONE

Alcuni consigli per prolungare nel tempo le proprietà del saltapasta in alluminio antiaderente.

**Primo uso:** tolte le etichette, lavate il saltapasta con acqua calda e sapone, usando una spugna non abrasiva, quindi risciacquate ed asciugate. **Prima di usare questo prodotto ungete leggermente, con un panno di carta, il rivestimento interno con olio o burro.**

**Cottura:** per friggere non riempite il saltapasta per più di un terzo della sua capacità.

**Usate fiamme medio - basse** per evitare sprechi di energia, danni al saltapasta, alterazioni del gusto e dei principi nutritivi del cibo. **Utilizzate solo utensili di nylon o legno per evitare che il fondo si graffi.**

**Pulizia a mano:** dopo la cottura lasciate raffreddare il saltapasta su una superficie resistente al calore, quindi immergetelo in acqua calda e rimuovete i residui di cibo **con una spugna non abrasiva**. La pellicola bianca che può formarsi sulla superficie interna, a causa dei sali minerali presenti nell'acqua e dei carboidrati dei cibi, si elimina con una spugna imbevuta di limone o aceto. Asciugate sempre il saltapasta, prima di riporlo nei mobili.

**Pulizia in lavastoviglie:** dopo alcuni lavaggi il saltapasta può apparire opaco, ma questo non altera l'antiaderenza. Si consiglia di consultare le istruzioni della lavastoviglie per posizionare correttamente il saltapasta (es. con il manico rivolto verso l'alto). **Non lasciate il saltapasta vuoto sulla fonte di calore, per non danneggiare il rivestimento interno ed esterno ed evitate che la fiamma debordi dal fondo.**



Prodotto nel rispetto dei valori di Coop da TVS  
S.p.a., Fermignano (PU).



[www.e-coop.it](http://www.e-coop.it)  
Numero Verde gratuito  
**800 80 55 80**



Teflon Classic®

È UN MARCHIO REGISTRATO DALLA  
LEFABRIQUE DE NEMOURS & CO. INC.

# Tortiera di acciaio con rivestimento antiaderente



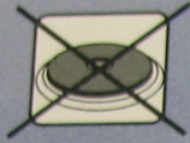
PAP 21



la qualità del rivestimento interno antiaderente permette un facile distacco dei dolci e delle pizze dopo la cottura ed una pulizia semplice e veloce degli stampi.



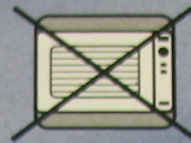
GAS



ELETTRICA



FORNO



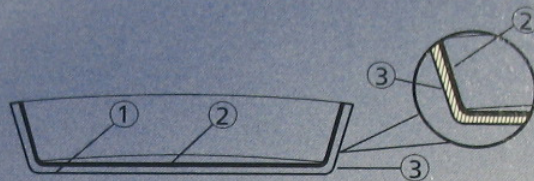
MICROONDE



LAVASTOVIGLIE

usare questi stampi da forno direttamente sul gas, sulla piastra elettrica o nel forno a microonde.  
eratura massima del forno 250° C.

1. Supporto in acciaio.
2. Rivestimento interno antiaderente.
3. Rivestimento esterno.



er il primo uso:

chette, lavate questi prodotti con acqua calda e sapone usando una spugna non abrasiva, quindi risciacquate ed asciugate gli  
cura.

la cottura:

dell'uso ungete leggermente gli stampi con olio di semi, burro o margarina. Per un miglior risultato, spolverizzate l'interno con  
togliendo la parte eccedente. Posizionate lo stampo nella parte centrale del forno. A cottura ultimata, togliete lo stampo dal  
o raffreddare per 5 minuti, quindi sformate il dolce appoggiandolo su una gratella.

dell'uso ungete leggermente la superficie interna degli stampi con olio, quindi stendete l'impasto nella teglia.  
timata togliete la pizza dallo stampo senza utilizzare utensili metallici.

## ENTI PER L'USO E LA CONSERVAZIONE

igli per prolungare nel tempo le proprietà di questo prodotto:

nano: immergete lo stampo freddo in acqua calda quindi pulitelo con una spugna **non abrasiva** e sapone.  
e asciugatelo con cura.

in lavastoviglie: questo stampo può essere lavato in lavastoviglie. Si consiglia di rimuovere prima eventuali residui di  
a. Consultate le istruzioni della lavastoviglie per posizionare correttamente il prodotto nei cestelli.

on tagliate i dolci o le pizze all'interno degli stampi con utensili metallici.

Nel caso in cui i **materiali e oggetti attivi e intelligenti** diano l'impressione d'essere **commestibili**, essi devono recare le seguenti informazioni affinché il consumatore possa individuare le parti non commestibili:

- a) la **dicitura «NON MANGIARE»**; e
- b) quando sia tecnicamente possibile, **il simbolo** a fianco riprodotto (allegato I – Reg.CE n. 450/2009)

Tali informazioni devono essere **ben visibili**, chiaramente leggibili e indelebili. Devono essere stampate in caratteri di almeno 3 mm e devono essere conformi all'articolo 15 del regolamento (CE) n. 1935/2004.

Si ricorda che le **sostanze attive rilasciate** sono considerate **ingredienti** ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 4, lettera a), della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e sono soggette



# Cartoni imballaggio secondario

Non obbligatorio il riporto dell'etichettatura prevista all' art 15 del Reg. CE 1935/2004 sugli imballi secondari.



- **Art 16 – Dichiarazione di conformità.**

- Dichiarazione scritta che attesti la conformità dei materiali e oggetti alle norme vigenti.
- Parallelamente una documentazione appropriata deve essere disponibile per dimostrare tale conformità all’Autorità competenti di controllo che la richiedano
- In difetto di misure specifiche, gli Stati Membri possono mantenere o adottare disposizioni nazionali relative alle Dichiarazioni di Conformità per materiali o oggetti.(Note Ministeriali del 24/01/2006; 23/04/2010; 11/10/2011.....)

- **Art 17 – Rintracciabilità**

- Per “rintracciabilità” si intende la possibilità di ricostruire e seguire il percorso dei materiali od oggetti attraverso tutte le fasi della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione.
- I produttori devono disporre di sistemi e procedure che consentano di individuare:
  - Le imprese da cui si sono forniti (fornitori)
  - Le Ditte a cui hanno fornito (clienti)
- Rintracciabilità mediante etichettatura o documentazione o informazioni pertinenti applicabili dal 27/10/2006.

Quiz n 1

- .....

- **Art 24 – Misure d’ispezione e di controllo.**

- Prevede metodi e tecniche appropriate per i controlli (monitoraggio, sorveglianza, verifica, audit, ispezioni , campionatura e analisi);
- Istituzione del laboratorio Comunitario e Nazionale di riferimento

- **Art 25 – Sanzioni** – Gli Stati Membri stabiliscono le norme relative alle sanzioni applicabili in caso di violazioni alle disposizioni del presente Regolamento



## Sanzioni

- Art 2, 2 bis, 3, 4, 5 bis e 6 del DPR 23/08/1982 n. 777 (come modificato dal Dlvo 25/01/1992 n. 108):
  - Art 2, 2bis – E' vietato produrre, detenere per vendere MOCA che a) rendano nocive le sostanze alimentari...o detenere o produrre MOCA con pb (o leghe > 10% pb), o stagnati (contenenti pb> 10%).....o b) che possano modificare le proprietà organolettiche degli alimenti.... **Sanzioni ..a) da 15.494 a 92.962 euro; ...b) da 7.747 a 46.481 euro**
  - Art. 3 – Chiunque impieghi nella produzione di MOCA in difformità a quanto stabilito.....**Sanzioni: da 7.747 a 46.481 euro**
  - Art. 4 – Etichettatura, documentazione e dichiarazione di conformità..... **Sanzioni: da 1.549 a 7.747 euro**
  - Art 5 bis - L'utilizzatore industriale o commerciale deve essere in possesso della dichiarazione conformità dei MOCA che utilizza e renderli disponibili alle Autorità di controllo... **Sanzioni: da 2.582 a 7.747 euro**
- Le violazioni ivi previste come reato sono state trasformate in illeciti amministrativi dal **Dlvo 507/1999 (art 2 e 3)** - La presenza di sostanze estranee negli alimenti comporta l'applicazione dell'art 5 della Legge 283/1962

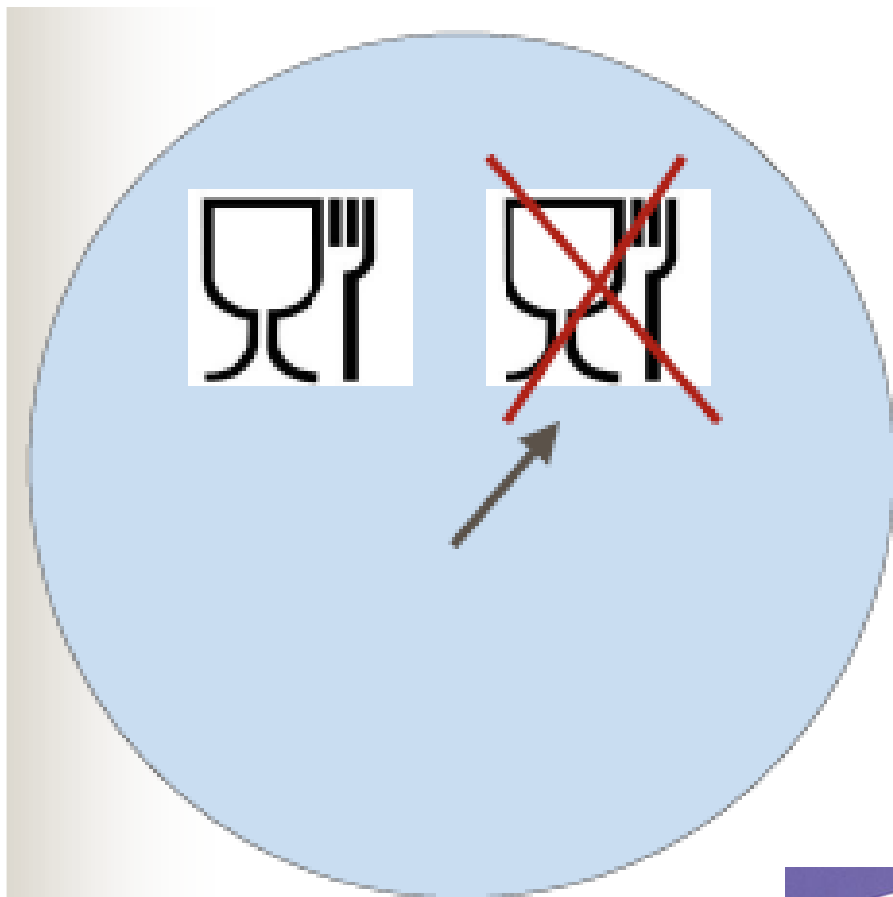
## Problematica di etichettatura secchi per additivi o altre sost alimentari rispetto a quelli non per uso alimentare

Si sottolinea che i secchi per additivi riportano spesso il doppio simbolo: forchetta e coltello con la croce sopra: Il simbolo valido per quel contenitore è indicato dalla freccia posta fra i due: questo succede perché spesso i produttori di secchi di additivi producono con gli stessi stampi sia secchi di materiali idonei al contatto con alimenti, sia secchi per vernici o altro (di materiali non idonei al contatto con alimenti), quindi per evitare di dover ogni volta modificare lo stampo riportano sempre entrambi i simboli invertendo solo la freccia

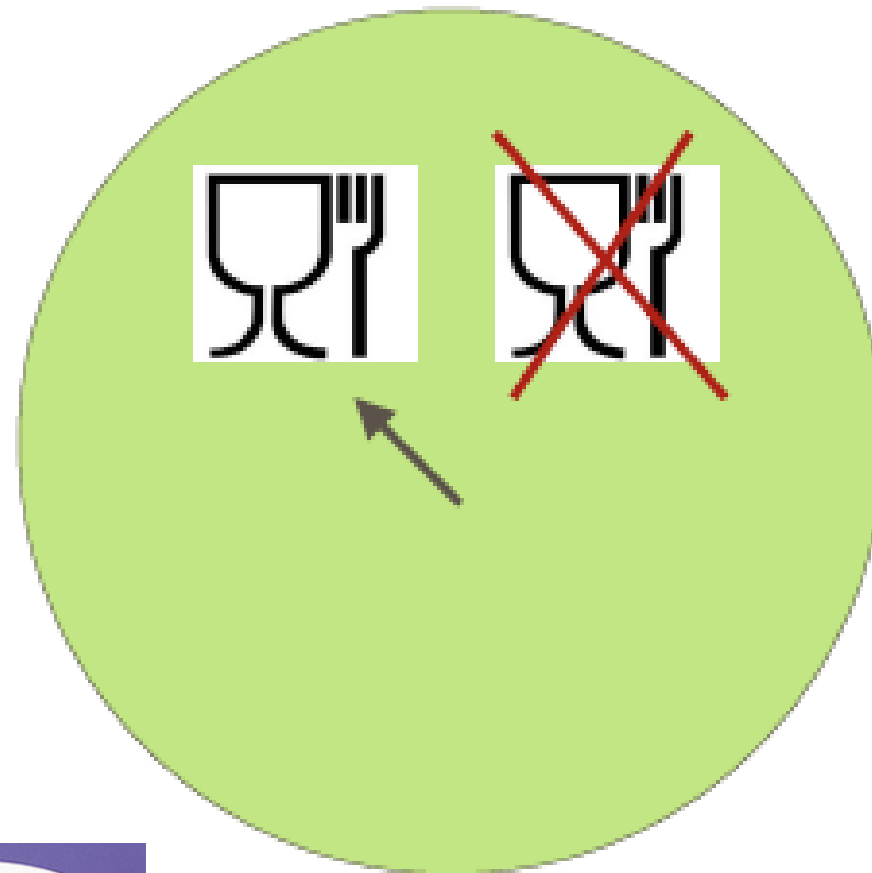
( Problematica emersa a seguito ispezione FVO sui MOCA del 2010)



## Secchi per additivi alimentari e non alimentari



NON per alimenti



Per alimenti



Reg CE n.2023/2006. Sulle Buone pratiche di fabbricazione (GMP) dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari

## Buone Pratiche di fabbricazione: Obblighi di legge:

- Art 1 – Le GMP si applicano in tutti i settori e tutte le fasi produttive, con esclusione sostanze di partenza
- Art 4 - gli operatori devono garantire che le operazioni di fabbricazione siano svolte nel rispetto delle norme GMP (conformità)
- Art 5 – gli operatori devono istituire un sistema di assicurazione della qualità (SAQ) efficace e documentato
- Art 6 – istituzione sistema di controllo qualità (SCQ) efficace
- Art 7: gli operatori devono elaborare e conservare adeguata documentazione (registrazione operazioni fabbricazione, risultati controllo qualità)
- Art 8 – entrata in vigore 1/08/2008.

**DM 21/03/1973 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari e con sost. d'uso personale e succ mod (oltre 45 aggiornamenti)**

- *D.M. 13 settembre 1975,*
- *D.M. 18 giugno 1979,*
- *D.M. 2 dicembre 1980,*
- *D.M. 25 giugno 1981,*
- *D.M. 2 giugno 1982,*
- *D.M. 20 ottobre 1982,*
- *D.M. 4 aprile 1985,*
- *D.M. 7 agosto 1987, n. 395,*
- *D.M. 18 gennaio 1991, n. 90,*
- *D.M. 30 ottobre 1991, n. 408,*
- *D.M. 26 aprile 1993, n. 220,*
- *D.M. 15 luglio 1993, n. 322,*
- *D.M. 3 giugno 1994, n. 511,*
- *D.M. 28 ottobre 1994, n. 735,*
- *D.M. 24 febbraio 1995, n. 156,*
- *D.M. 24 settembre 1996, n. 572,*
- *D.M. 6 febbraio 1997, n. 91,*
- *D.M. 22 luglio 1998, n. 338,*
- *D.M. 17 dicembre 1999, n. 538,*
- *D.M. 15 giugno 2000, n. 210*
- *D.M. 1° dicembre 2000, n. 411,*
- *D.M. 30 maggio 2001, n. 267,*
- *D.M. 28 marzo 2003, n. 123,*
- *D.M. 22 dicembre 2005, n. 299,*
- *D.M. 4 maggio 2006, n. 227,*
- *D.M. 18 aprile 2007, n. 82,*
- *D.M. 25 settembre 2007, n. 217,*
- *D.M. 12 dicembre 2007, n. 270,*
- *D.M. 24 settembre 2008, n. 174,*
- *D.M. 10 dicembre 2008, n. 215,*
- *D.M. 23 aprile 2009,*
- *D.M. 27 ottobre 2009, n. 176,*
- *D.M. 18 maggio 2010, n. 113,*
- *D.M. 21 dicembre 2010, n. 258*
- .....
- .....

## • **Titolo I (Art 1-8) – Disposizioni generali**

- Gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti possono essere preparati esclusivamente con i costituenti indicati, per i diversi tipi di materiali (liste positive), nell'Allegato II, nelle condizioni, limitazioni e tolleranze di impiego precisate.
- Salvo diverse indicazioni particolari e specifiche riportate nel titolo II, i materiali e gli oggetti non devono cedere i loro costituenti ai prodotti alimentari o ai simulanti dei prodotti alimentari in quantità superiore a 8 mg/dm<sup>2</sup> di superficie del materiale o dell'oggetto (**limite di migrazione globale**).
- Tale limite diventa pari a 50 mg/kg di sostanza ceduta, nel caso di
  - recipienti di capacità non < a 500 ml e non > a 10 l.
  - oggetti che possono essere riempiti, di cui non è possibile determinare l'area della superficie di contatto con la sostanza alimentare
  - coperchi, guarnizioni, tappi e altre chiusure simili

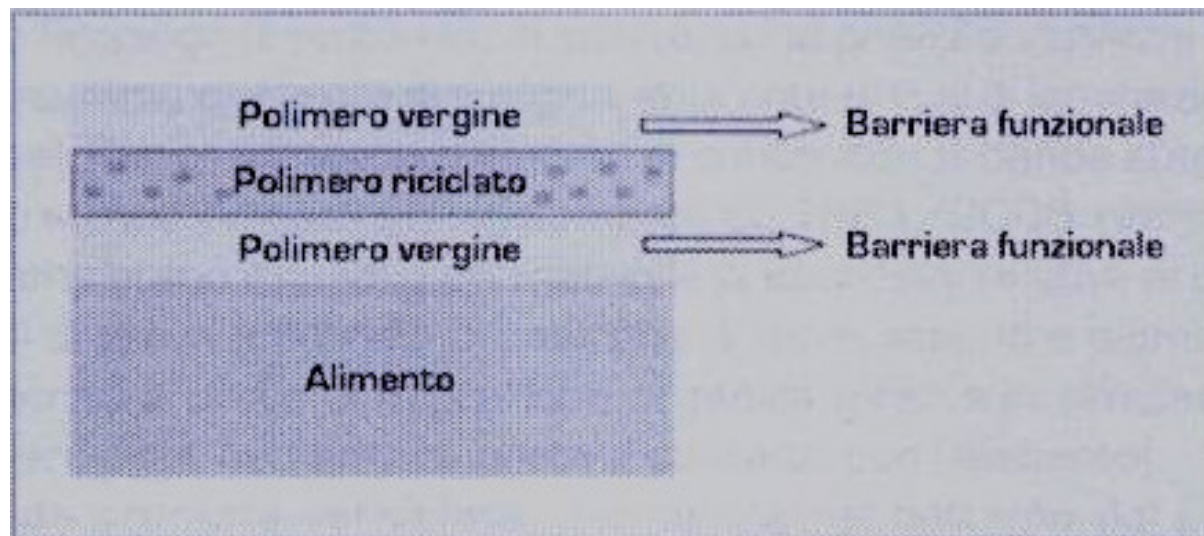
- Il controllo del limite di migrazione è eseguito nelle peggiori condizioni di durata e temperatura prevedibili per l'uso.
- La verifica del rispetto del **limite di migrazione specifica**, inteso come determinazione della quantità di migrazione di una sostanza presente nel materiale e oggetto finito, può essere garantita solo a patto che sia stata definita una migrazione attraverso una sperimentazione a monte o attraverso l'utilizzo di modelli di diffusione riconosciuti e basati su prove scientifiche.
- Le imprese che producono oggetti destinati a venire in contatto con sostanze alimentari devono controllarne la rispondenza alle norme e dimostrare di aver provveduto ai controlli e accertamenti necessari. Ogni partita deve essere corredata da dichiarazione del produttore attestante che gli oggetti forniti sono conformi alle norme vigenti.

- **Titolo II - Disposizioni riguardanti i singoli materiali**

- Capo I -Oggetti di materie plastiche (Art 9 – 14bis)
- Capo II - Oggetti di gomma (art 15 – 19)
- Capo III – Oggetti di cellulosa rigenerata (art 20 – 26)
- Capo IV – Oggetti di carta e cartone (art 27 – 33)
- Capo V – Oggetti di vetro (Art 34 – 35)
- Capo VI – Oggetti di acciaio inossidabile (Art 36 – 37)
- Capo VII – Norme finali e transitorie (art 38 – 39)

Nel caso di poliaccoppiati o di altri materiali complessi, lo strato a diretto contatto con l'alimento deve rispondere alle condizioni del presente Decreto, a meno che tale strato espliciti la funzione di **barriera (barriera funzionale)**, capace di impedire, per permeabilità o altre cause, la migrazione di costituenti dei materiali non a contatto diretto con l'alimento e ciò risulti alle prove di cessione indicate nell'allegato IV.

Le **sostanze non autorizzate** possono essere usate nei MOCA se è presente una barriera funzionale che le separi dall'alimento, sempre che non siano sostanze ad attività cancerogena, mutagena o tossiche per la riproduzione (indicate nel **Reg CE 1272/2008**)





# Barriera funzionale

- La barriera funzionale era già definita dalla Direttiva 2007/19/CE che modificava la Dir 2002/72/CE recepita in Italia con DM 174/2008, come una “**barriera collocata all’interno di un MOCA in plastica che impedisca o limiti la migrazione nel prodotto alimentare.**”
- La Direttiva indica che uno strato non a diretto contatto con il prodotto alimentare e separato da esso da una “barriera funzionale” può:
  - non essere conforme alle restrizioni e specifiche di cui alla direttiva
  - essere fabbricato con sostanze diverse da quelle comprese nella presente direttiva o negli elenchi nazionali relativi ai MOCA.
- Il concetto di barriera viene richiamato anche
  - nel Reg CE 282/2008, per cui la **plastica riciclata** utilizzata dietro una barriera funzionale di plastica a norma con Dir. 2002/72/CE, non deve essere soggetta all’autorizzazione prevista dal Reg CE 282 stesso.
  - nel Reg CE 450/2009 in cui viene predisposto un limite massimo di 0,01 mg/kg per la migrazione di sostanze non autorizzate nei prod alimentari, attraverso la barriera funzionale
- Per le materie plastiche la migrazione nel prodotto o simulante alimentare delle sostanze presenti nello strato esterno non deve superare 0,01 mg/Kg. Tale limite va sempre espresso come [ ] nei prodotti o simulanti alimentari e comprende gli eventuali trasferimenti per controstampo (set-off).

## **Allegato I- Protocollo di valutazione di un nuovo componente di materiali x contatto con alimenti, avente la funzione di guida per la documentazione da prendere in considerazione al fine dell'inclusione nella lista positiva**

- Allegato sostituito dall'Allegato I del DM 3/06/1994 n. 511
- Indica quali siano le informazioni che il produttore del componente deve fornire affinché l'Autorità di valutazione ne determini l'idoneità al contatto con gli alimenti e quindi l'inclusione nella lista positiva.
- Tali informazioni sono ad es. il nome chimico IUPAC, il numero CAS (numero identificativo della sostanza sul Chemical Abstracts Service)

### **Iter domanda di inclusione nelle liste positive:**

- Istruttoria formale domanda al Ministero
- Istruttoria tecnica con valutazione delle prove da parte Ist Sup Sanità, acquisizione parere Consiglio Superiore di Sanità
- Notifica all'Unione Europea (Dir 98/34/CE)
- Istruttoria amministrativa acquisizione parere Uff. legislativo e del Consiglio di Stato
- Firma del Ministro
- Registrazione alla Corte dei conti
- Pubblicazione in Gazzetta Ufficiale

# **Allegato II – Elenco delle sostanze autorizzate per la preparazione di oggetti destinati al contatto con alimenti**

- **Sezione I – Materie plastiche**

- Parte A – Resine
- Parte B – Additivi per materie plastiche

- **Sezione II – Gomme**

- Parte A – Elastomeri
- Parte B – Additivi per elastomeri

- **Sezione III – Cellulosa rigenerata**

- Parte A – Costituenti delle pellicole di cellulosa rigenerata normale
- Parte B – Vernici per pellicole mono o bilaccate
- Parte C – Solventi
- Parte D - Adesivi di accoppiamento (oltre quelle delle parti A, B, C)

- **Sezione IV – Carte e cartoni**

- Parte A – Costituenti della carta e dei cartoni
- Parte B – Coadiuvanti tecnologici di lavorazione

- **Sezione V – Vetro**

- **Sezione VI – Acciai inossidabili** — Tipi di acciai autorizzati all'impiego

## **Allegato III – Simulanti da impiegare per la verifica della migrazione dei costituenti dei MOCA**

- Sostituito e aggiornato da: DM 26/04/1993 n. 220 e D. 22/07/1998 n.338.
- Nella DC, oltre al tipo di prodotto con cui il materiale è destinato a venire a contatto, va indicato anche il simulante impiegato per la determinazione della idoneità al contatto previsto.
- Fino al 2015 si ritengono ancora validi i simulanti del DM 21/03/1973 e potremo trovare dichiarazioni di conformità basate su prove svolte conformemente a questo decreto.
  - **Simulanti alimentari (attualmente in vigore in base DM 21.3.73)**
    - simulante A: acqua; (x alimenti acquosi a ph > 4,5).
    - simulante B: acido acetico al 3%(p/v) in acqua ; (x alimenti acidi a ph < 4,5).
    - simulante C: etanolo al 10%(v/v) in acqua; (x prod alimentari contenenti alcool).
    - simulante D: olio di oliva rettificato o miscela di trigliceridi sintetici o olio di girasole (x prod alimentari a base di sost. grasse).
    - Simulante Etanolo 50%: (per latte e derivati)
    - mezzi di prova SOSTITUTIVI al Simulante D  
EtOH 95% - Isottano - MPPO

**Allegato V- Ortofrutticoli che possono venire in contatto con cassette in polipropilene (PP) e polietilene ad alta densità (HDPE)  
(Art 13 bis DM 21/03/1973)**

Aglione

Ananas

Anguria

Anacardi con guscio

Arachidi con guscio

Banane

Castagne

Cipolle secche

Cocco

Fichi d'india

Legumi freschi con tegumento

Mandorle con guscio

Melograni

Meloni

Nocciole con guscio

Noci con guscio

Pinoli con guscio

Pistacchi con guscio

## **Nuova classificazione simulanti in base al Reg UE 10/2011 per le materie plastiche**

Dal 1/1/2013 al 31/12/2015 la DC può basarsi anche su prove effettuate coi nuovi simulanti alimentari previsti per le plastiche dal Reg UE 10/2011 (PIM)

Dal 1/01/2016 per le plastiche dovremo trovare solo DC basate sull'impiego di simulanti previsti dal PIM (Reg UE 10/2011)

- Simulante A etanolo 10 % (v/v)
- Simulante B acido acetico 3 % (w/v)
- Simulante C etanolo 20 % (v/v)
- Simulante D1 etanolo 50 % (v/v)
- Simulante D2 olio vegetale
- Simulante E MPPO (ossido di polifenile modificato)

**La dichiarazione di conformità** scritta di cui all'art. 15 del reg. UE 10/2011 deve contenere le seguenti informazioni:

- 1) l'identità e l'indirizzo dell'operatore commerciale che emette la dichiarazione di conformità;
- 2) l'identità e l'indirizzo dell'operatore commerciale che produce o importa i materiali o gli oggetti di materia plastica o i prodotti in una fase intermedia della fabbricazione, nonché le sostanze destinate alla fabbricazione di detti materiali e oggetti;
- 3) l'identità dei materiali, degli oggetti, dei prodotti in una fase intermedia della fabbricazione, nonché delle sostanze destinate alla fabbricazione di detti materiali e oggetti;
- 4) la data della dichiarazione;
- 5) la conferma che i materiali o gli oggetti di materia plastica o i prodotti in una fase intermedia della fabbricazione, nonché le sostanze sopraccitate soddisfano le prescrizioni pertinenti di cui al presente regolamento e al reg. (CE) n. 1935/2004;
- 6) informazioni adeguate circa le sostanze impiegate o i prodotti di degradazione per i quali gli allegati I e II del reg. UE 10/2011 stabiliscono restrizioni e/o specifiche, così da consentire agli operatori commerciali a valle di rispettare tali restrizioni;
- 7) informazioni adeguate circa le sostanze soggette a restrizioni nei prodotti alimentari, ottenute da dati sperimentali o da calcoli teorici sui rispettivi livelli di migrazione specifica e, se del caso, criteri di purezza a norma delle direttive 2008/60/CE, 95/45/CE e 2008/84/CE, così da consentire agli utilizzatori di detti materiali o oggetti di rispettare le disposizioni dell'UE pertinenti o, in mancanza di norme UE, le disposizioni nazionali applicabili ai prodotti alimentari;

- 8) le specifiche relative all'uso del materiale o dell'oggetto, quali:
- i) i tipi di prodotti alimentari con cui è destinato a venire a contatto;
  - ii) la durata e la temperatura di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare;
  - iii) il rapporto tra la superficie di contatto del prodotto alimentare e il volume utilizzato per determinare la conformità del materiale o dell'oggetto;
- 9) in caso di utilizzo di una barriera funzionale in un materiale o in un oggetto multistrato, la conferma che detto materiale o oggetto è conforme alle prescrizioni di cui all'art. 13, paragrafi 2, 3 e 4 o all'arti. 14, paragrafi 2 e 3 del reg. UE 10/2011.

Per quanto riguarda invece, le disposizioni riguardanti la **documentazione giustificativa** atta a dimostrare che i materiali e gli oggetti, i prodotti della fase intermedia della fabbricazione e le sostanze destinate alla fabbricazione dei materiali sono conformi alle prescrizioni del reg. UE 10/2011 è prevista in fase transitoria di seguito specificata. Si ricorda che la documentazione giustificativa contiene le condizioni e i risultati delle prove, i calcoli, compresa la modellizzazione, altre analisi e le prove della sicurezza o le argomentazioni a dimostrazione della conformità (le norme relative alla dimostrazione sperimentale della conformità sono definite nel capo V del reg. UE 10/2011)



## Fase transitoria documentazione giustificativa:

Fino al 31/12/2012	Dal 01/01/2013 al 31/12/2015	Dal 01/01/2016
i documenti giustificativi (art. 16 reg. UE 10/2011) si basano sulle norme di base relative alla verifica della migrazione globale e specifica di cui all'allegato della direttiva 82/711/CEE (vedi DM 220/1993 che ha modificato il DM 21/03/1973)	i documenti giustificativi (art. 16 reg. UE 10/2011) si possono basare: a) sulle norme per le prove di migrazione di cui all'art. 18 del reg. UE 10/2011; o b) sulle norme di base per le prove di migrazione specifica e globale di cui all'allegato della direttiva 82/711/CEE (vedi DM 220/1993 che ha modificato il DM 21/03/1973)	i documenti giustificativi (art. 16 reg. UE 10/2011) si basano sulle norme per le prove di migrazione di cui all'art. 18

Per quanto riguarda gli utensili da cucina in materie plastiche a partire da melamina e poliammide importati da Repubblica popolare cinese, Cina e Hong Kong, è previsto la compilazione di un'apposita dichiarazione conforme all'allegato del **reg. UE 284/2011**.

Quiz n.5

## **Reg CE 284/2011 in vigore dal 1 luglio 2011 per importazioni di articoli in poliammide e melammina provenienti dalla CINA**

- Regolamento che stabilisce condizioni particolari e procedure dettagliate per l'importazione di utensili per cucina in plastica a base di poliammide e di melammina originari della Repubblica popolare cinese e della regione amministrativa speciale di Hong Kong, Cina, o da esse provenienti

### **Condizioni di importazione**

Una dichiarazione attestante la conformità ai requisiti di rilascio di PAA e FA indicati dalla Dir. 2002/72/CE accompagnata da un rapporto di laboratorio:

- per gli utensili in PA, risultati che dimostrano che non rilasciano PAA in quantità rilevabili (come somma delle PAA – limite di rilevabilità 0.01 mg/kg)
- per gli utensili in MA, risultati che dimostrano che non rilasciano FA in quantità superiore a 15 mg/kg.

**Ogni partita** di prodotti dovrà essere accompagnata da una documentazione appropriata, comprendente i risultati di analisi da cui risulti la conformità ai requisiti stabiliti dalla Direttiva 2002/72/CE per PAA (ammine aromatiche primarie) e di FA (formaldeide).

L'Autorità Competente effettuerà al primo punto di ingresso:

- controlli documentali su tutte le partite (entro due giorni)
- controlli di identità e fisici, tra cui analisi di laboratorio sul 10% delle partite



# Ristorante

- Se prende da industria – D C
- Se compra al supermercato – ricade nell'art 8 D. 21.03:1973
- Informazioni sulla gestione dei MOCA al ristoratore

## Vendita al consumatore di Alimenti contenuti in MOCA

- Rispetto art 15 Reg CE 1935/2004 e art 8 DM 21/03/1973 sui MOCA
- Rispetto Dlvo 109/92 su etichettatura alimenti in senso lato o normative specifiche per regole di etichettatura specifiche su singoli alimenti
- Informazioni sul corretto uso e smaltimento dei MOCA in cui erano contenuti alimenti

# Doc. conformità

- Solo per le plastiche il Reg 10/2011 fissa un modello prestabilito di DC,
- negli altri casi non essendoci modelli cogenti di riferimento, occorre costruire dei modelli di DC, sulla base:
  - del modello di DC conosciuta e
  - delle conoscenze scientifico-tecniche relative alle migrazioni e alle problematiche accertate su determinati MOCA e contenuti in specifiche normative di riferimento.

# Simboli norme Uni - Iso

<p>Polieterileneftaleto</p>  <p>PET</p>	<p>Polietilene ad alta densità</p>  <p>HDPE</p>	<p>Cloruro di polivinile</p>  <p>PVC</p>
<p>Polipropilene</p>  <p>PP</p>	<p>Alluminio</p> 	<p>Acciaio</p> 

- **Norma UNI EN ISO 1043-1:2002** Materie plastiche - Simboli ed abbreviazioni - Polimeri di base e loro caratteristiche speciali, che riporta **abbreviazioni e simboli per le materie plastiche**, in accordo con quanto stabilito dalla Decisione.
- **Norma CEN/CR 14311:2002 Packaging - Marking and material identification system**, che riporta **simboli grafici sulla natura del materiale da imballaggio**, senza però dare informazioni specifiche sulla riciclabilità o recuperabilità. I simboli riportati sono quelli relativi alla plastica, alluminio e acciaio

- **Norma UNI EN ISO 11469-2001** - Materie plastiche - Identificazione generica e marcatura dei prodotti di materie plastiche, che riporta le abbreviazioni che facilitano il **riconoscimento del recupero dei rifiuti in materiale plastico**. La norma non può essere applicata ai prodotti in plastica di peso inferiore a 25 go a superficie inferiore a 200 mm<sup>2</sup>
- **Norma UNI EN ISO 14021:2002** - Etichette e dichiarazioni ambientali – Asserzioni ambientali auto-dichiarate, che riporta le caratteristiche tecniche dell’etichettatura ambientale di Tipo II, ossia le **autodichiarazioni dei produttori relativamente alle caratteristiche ambientali del prodotto**, non convalidate da terzi e quindi basate sulla correttezza del produttore.
- **La Circolare n. 168 del 2003** del Ministero delle Attività Produttive relativa a **etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari** specifica (al punto P) che, nonostante l’abrogazione delle tipologie di etichettatura istituite dal DM del 28 giugno 1989, “le aziende interessate possono, tuttavia, continuare ad applicare le disposizioni del citato decreto in via facoltativa e, per quanto riguarda i contrassegni, questi possono essere riportati anche nelle forme esistenti negli altri Stati Membri.



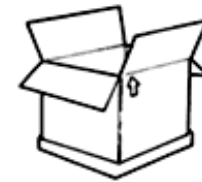
# Simboli riciclaggio



Vetro



Cartone accoppiato  
ad altri materiali



Alluminio



Banda stagnata  
(latta)



Materiali  
poliaccoppiati

