



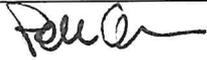
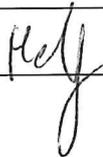
Provincia Autonoma di Trento  
Azienda Provinciale per i Servizi  
Sanitari

Dipartimento di Prevenzione  
U.O. Igiene e Sanità Pubblica

**LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI  
MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A  
CONTATTO CON GLI ALIMENTI**

LG-ALI-58  
Rev. 1.0  
Pag. 1 di 16

**LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI  
A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI**

	<i>Funzione</i>	<i>Data</i>	<i>Firma</i>
<i>Verifica</i>	<i>Coordinatore</i>	<i>14/01/2021</i>	
<i>Approvazione</i>	<i>Direttore f.f. di U.O.</i>	<i>14/01/2021</i>	



Provincia Autonoma di Trento  
Azienda Provinciale per i Servizi  
Sanitari

Dipartimento di Prevenzione  
U.O. Igiene e Sanità Pubblica

**LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI  
MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A  
CONTATTO CON GLI ALIMENTI**

LG-ALI-58  
Rev. 1.0  
Pag. 2 di 16

**MODIFICHE RISPETTO ALLA VERSIONE PRECEDENTE**

<b>Vers.</b>	<b>Modifiche apportate</b>
0.1	Prima stesura

**ALTRI DOCUMENTI CORRELATI**

<b>Codice</b>	<b>Titolo</b>

 <p>Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari</p> <p>Dipartimento di Prevenzione U.O. Igiene e Sanità Pubblica</p>	<p><b>LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b></p>	<p>LG-ALI-58 Rev. 1.0 Pag. 3 di 16</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------

## INDICE

<b>1</b>	<b>SCOPO</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI</b>	<b>5</b>
<b>4</b>	<b>PREMESSA</b>	<b>6</b>
<b>5</b>	<b>OBBLIGHI A CUI DEVE RISPONDERE L'OPERATORE CHE PRODUCE, TRASFORMA, COMMERCIA ALL'INGROSSO MOCA</b>	<b>7</b>
5.1	COMUNICAZIONE ALL'AUTORITÀ SANITARIA	7
5.2	DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ	8
5.3	ETICHETTATURA	8
5.4	RINTRACCIABILITÀ	9
<b>6</b>	<b>OBBLIGHI A CUI DEVE RISPONDERE L'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTERE CHE UTILIZZA MOCA</b>	<b>9</b>
6.1	ETICHETTATURA	10
6.2	RINTRACCIABILITÀ	10
6.3	MATERIALI E ATTREZZATURE DESTINATE AL CONTATTO CON ALIMENTI	10
<b>7</b>	<b>INDICAZIONI OPERATIVE PER LO SVOLGIMENTO DEL CONTROLLO UFFICIALE</b>	<b>10</b>
7.1	CONTROLLI PRESSO I PRODUTTORI	11
7.2	CONTROLLI PRESSO I DEPOSITI ALL'INGROSSO	11
7.3	CONTROLLO PRESSO GLI UTILIZZATORI DI MOCA	12
<b>8</b>	<b>VERIFICA SUI MOCA DI ALLUMINIO</b>	<b>13</b>
<b>9</b>	<b>RELAZIONE CONTROLLO UFFICIALE E REGISTRAZIONI</b>	<b>14</b>
<b>10</b>	<b>SANZIONI AMMINISTRATIVE</b>	<b>14</b>
<b>11</b>	<b>DOCUMENTI</b>	<b>16</b>

 <p>Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari</p> <p>Dipartimento di Prevenzione U.O. Igiene e Sanità Pubblica</p>	<p><b>LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b></p>	<p>LG-ALI-58 Rev. 1.0 Pag. 4 di 16</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------

## 1 SCOPO

Il principio che sta alla base della più recente normativa europea (Reg. 1935/2004), prevede che i materiali e gli oggetti destinati al contatto diretto o indiretto con gli alimenti, siano sufficientemente inerti da escludere negli stessi :

- il deterioramento delle caratteristiche organolettiche;
- la compromissione della corretta conservazione;
- la presenza di sostanze indesiderate (es.:inchiostro)
- il trasferimento di sostanze in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana.

Lo scopo del presente documento è quello di fornire indicazioni operative al personale addetto al controllo ufficiale delle imprese alimentari che commercializzano e utilizzano i MOCA, al fine di assicurare comportamenti uniformi ed interventi efficaci ed appropriati.

## 2 RIFERIMENTI NORMATIVI

### **Regolamento (UE) n. 625 del 15 marzo 2017**

stabilisce norme per l'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali effettuate dalle autorità competenti degli Stati membri, nonché per la definizione delle prescrizioni che devono essere rispettate per l'ingresso nell'Unione di partite di animali e merci ...

### **Regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004**

Sull'igiene dei prodotti alimentari. Pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 139/1 del 30 aprile 2004;

### **Regolamento CE n. 178/2002 del 28 gennaio 2002**

Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Pubblicato nella Gazzetta ufficiale delle Comunità europee nr. L 31/1 del 1.2.2002.

### **D.M. 21/03/1973 e successive modifiche**

Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanza d' uso personale;

### **Decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777**

Attuazione della direttiva (CEE) n.76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. (G. U. R. I. n. 298 del 28 ottobre 1982)

### **Regolamento CE n. 1935/2004**

Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

### **Regolamento CE n. 2023/2006 e successive modifiche**

Normativa sulle buone prassi di produzione dei MOCA

### **Regolamento CE n. 10/2011 del 14 gennaio 2011 e successive modifiche**

 <p>Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari</p> <p>Dipartimento di Prevenzione U.O. Igiene e Sanità Pubblica</p>	<p><b>LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b></p>	<p>LG-ALI-58 Rev. 1.0 Pag. 5 di 16</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------

Riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

### **Regolamento UE n. 284/2011 del 22 marzo 2011**

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

### **Regolamento CE n. 450/2009 del 29 maggio 2009**

Concernente i materiali attivi ed intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

### **Regolamento CE n. 1895/2005**

Relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari (G.U.U.E. serie L 302 del 19 novembre 2005)

### **D.M. 01.02.2007**

Recepimento della Direttiva n. 2005/31/CE della Commissione del 29 aprile 2005, che modifica la Direttiva n. 84/500/CEE del Consiglio, per quanto riguarda una dichiarazione di conformità e i criteri di efficienza dei metodi di analisi per gli oggetti di ceramica, destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;

### **D.M. 18.02.1984 e successive modifiche**

Disciplina dei contenitori in banda stagnata saldati con lega stagno-piombo ed altri mezzi

### **Decreto Legislativo 10 febbraio 2017, n. 29**

Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 282/2008, n. 450/2009 e n. 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti

## **3 DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI**

### MOCA:

materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti;

### Materiali e Oggetti Attivi:

materiali ed oggetti destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni dei prodotti alimentari imballati. Essi sono concepiti in modo da incorporare deliberatamente componenti che rilascino sostanze nel prodotto alimentare imballato o nel suo ambiente, o le assorbano dagli stessi;

### Materiali e Oggetti Intelligenti:

materiali e oggetti che controllano le condizioni del prodotto alimentare imballato o del suo ambiente;

### Impresa:

ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolga attività connesse con qualunque fase della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione dei materiali e degli oggetti;

### Operatore :

qualsiasi persona fisica o giuridica soggetta a uno o più obblighi previsti dalla normativa

 <p>Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari</p> <p>Dipartimento di Prevenzione U.O. Igiene e Sanità Pubblica</p>	<p><b>LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b></p>	<p>LG-ALI-58 Rev. 1.0 Pag. 6 di 16</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------

Controllo ufficiale (CU):

qualsiasi forma di controllo eseguita dal personale incaricato dall’Autorità Competente per la verifica della conformità alla normativa in materia di alimenti e di MOCA;

Ispezione:

l'esame di qualsiasi aspetto relativo, agli alimenti e ai MOCA, per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative agli stessi;

Verifica:

il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici; controllo effettuato impiegando apposite check list

Controllo documentale:

l'esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa in materia di alimenti e MOCA che accompagnano una partita;

Incaricati controllo ufficiale:

i tecnici della Prevenzione che operano nell’U.O. Igiene e sanità pubblica e che sono incaricati di effettuare attività di controllo ufficiale degli alimenti e MOCA.

#### 4 PREMESSA

La normativa nazionale sugli imballaggi e sui MOCA prende l’avvio con la Legge 283/62 e il successivo regolamento di esecuzione D.P.R. 327/80 che ai fini della tutela della salute pubblica, prevedeva come oggetto della vigilanza i prodotti alimentari e tutti i materiali destinati a venirne a contatto.

Il D.M. 21/03/1973 stabiliva le norme relative all’autorizzazione ed al controllo dell’idoneità degli oggetti preparati con materiali diversi e destinati a venire a contatto con sostanze alimentari. Lo spirito della normativa si basa sulle cosiddette “liste positive” delle sostanze che possono essere utilizzate nella produzione di tali materiali con le eventuali limitazioni e restrizioni.

Il Regolamento CE 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, rappresenta la norma quadro ed introduce alcune importanti novità:

- disciplina i materiali ed oggetti “intelligenti o attivi”
- estende ai MOCA quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 sulla tracciabilità dei prodotti alimentari in tutte le fasi per facilitare il controllo, il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l’attribuzione di responsabilità
- prevede indicazioni più dettagliate rispetto alla normativa precedente in tema di etichettatura

I materiali ed oggetti attivi sono tutti quei materiali ed oggetti destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni dei prodotti imballati. Sono concepiti in modo da incorporare deliberatamente componenti che rilascino sostanze nel prodotto alimentare imballato o nel suo ambiente, o le assorbano dagli stessi (es. controllo della concentrazione di gas e vapori, imballaggi antimicrobici, ecc.).

I materiali e oggetti intelligenti sono tutti quei materiali ed oggetti che controllano le condizioni del prodotto alimentare imballato o del suo ambiente (esempio utilizzo di materiali in grado di registrare e comunicare variazioni di temperatura). I requisiti che devono possedere i materiali e gli oggetti attivi ed intelligenti per essere immessi sul mercato sono stabiliti dal Regolamento (CE) n. 450/2009 del 29/05/2009.



Provincia Autonoma di Trento  
Azienda Provinciale per i Servizi  
Sanitari

Dipartimento di Prevenzione  
U.O. Igiene e Sanità Pubblica

## **LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI**

LG-ALI-58  
Rev. 1.0  
Pag. 7 di 16

L'art. 3 del Regolamento (CE) 1935/04 prevede che tutti i materiali e gli oggetti, compresi i materiali e gli oggetti attivi ed intelligenti, devono essere prodotti conformemente alle buone norme di fabbricazione, affinché essi, nelle normali condizioni d'impiego, non costituiscano un pericolo per la salute umana; inoltre non comportino una modifica della composizione dei prodotti alimentari o una modifica delle loro caratteristiche organolettiche.

Le buone norme di fabbricazione a cui fa riferimento l'art. 3 del regolamento 1935/04, sono esplicitate nel Regolamento (CE) n. 2023/2006 del 22/12/2006.

Tale Regolamento stabilisce che tutti i materiali e gli oggetti elencati nell'allegato I del Regolamento (CE) n. 1935/2004 e le loro combinazioni, nonché i materiali ed oggetti riciclati vanno fabbricati nel rispetto delle norme generali e specifiche sulle buone pratiche di fabbricazione (Good Manufacturing Practices) e sulla base di un sistema di assicurazione della qualità.

Analogamente a quanto avviene nel settore alimentare, le imprese che svolgono attività di lavorazione, trasformazione dei materiali ed oggetti, devono istituire un sistema di assicurazione e di controllo della qualità e sono tenute a controllarne la rispondenza alle norme ad essi applicabili ed a dimostrare in ogni momento di aver adeguatamente provveduto ai controlli ed agli accertamenti necessari.

### **5 OBBLIGHI A CUI DEVE RISPONDERE L'OPERATORE CHE PRODUCE, TRASFORMA, COMMERCIA ALL'INGROSSO MOCA**

Gli obblighi a sono i seguenti:

#### **5.1 COMUNICAZIONE ALL'AUTORITÀ SANITARIA**

Con l'entrata in vigore del Decreto Legislativo 10 febbraio 2017, n. 29 concernente la "Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 282/2008, n. 450/2009 e n. 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti" è stato introdotto l'obbligo, da parte degli operatori del settore, di comunicare all'autorità sanitaria territorialmente competente, gli stabilimenti posti sotto il proprio controllo che eseguono le attività di cui al regolamento CE n. 2023/2006.

La comunicazione, prevista dall'art. 6 del Decreto Legislativo 29/2017, riguarda tutti gli operatori che svolgono attività di produzione, trasformazione, assemblaggio, deposito e vendita all'ingrosso di materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti. Sono esclusi dall'obbligo di comunicazione il distributore al consumatore finale e l'utilizzatore, ossia colui che non opera alcuna trasformazione del prodotto ma si limita ad usarlo tal quale per la propria attività.

La disposizione nasce dall'esigenza di creare un'anagrafica di settore e agevolare le attività di controllo, in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme europee e nazionali in materia.

 <p>Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari</p> <p>Dipartimento di Prevenzione U.O. Igiene e Sanità Pubblica</p>	<p><b>LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b></p>	<p>LG-ALI-58 Rev. 1.0 Pag. 8 di 16</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------

## 5.2 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

I materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti, ai sensi dell'art. 16 del Regolamento n. 1935/2004 devono essere accompagnati da una dichiarazione di conformità che ne attesti la loro idoneità al contatto alimentare e la conformità alle norme vigenti, in tutte le fasi, dalla produzione alla vendita, ad esclusione della vendita al dettaglio.

La suddetta documentazione deve essere resa disponibile alle autorità competenti che la richiedano.

La dichiarazione di conformità, già prevista dal DM 21.3.1973 e s.m.i. , deve essere scritta in lingua italiana e deve contenere, salvo quanto previsto da norme specifiche, le seguenti informazioni:

1. identità ed indirizzo dell'operatore che produce o importa;
2. la descrizione della tipologia di materiale;
3. la data della dichiarazione;
4. la dichiarazione che i materiali rispettano le norme per la tutela della salute dei consumatori;
5. le specifiche relative alle possibilità di impiego (es. tempi e temperature).

Il produttore è tenuto a conservare la cosiddetta “documentazione di supporto”, che comprova la conformità dichiarata e che dovrebbe includere le dichiarazioni dei produttori di materie prime e gli esiti delle analisi di laboratorio effettuate.

Sono previste informazioni o dichiarazioni supplementari dalle specifiche normative dei singoli MOCA considerati:

1. plastiche – Regolamento UE 1416/2016
2. plastiche riciclate – Reg. CE 282/2008
3. carta cartone vetro acciaio inossidabile – D.M. 21/03/1973
4. utensili per cucina in plastica a base di poliammide e melammina – Reg. CE 284/2011
5. materiali attivi ed intelligenti – Reg. CE 450/2009
6. ceramiche –D.M. 01/02/2007
7. banda stagnata - D.M. 18/02/1984, D.M. 13/07/1995 n. 405

## 5.3 ETICHETTATURA

L'etichettatura dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari è disciplinata dagli art. 3 e 15 del Regolamento (CE) 1935/2004.

In particolare l'art 15 prevede che, i materiali e gli oggetti non ancora entrati in contatto con il prodotto alimentare al momento dell'immissione sul mercato siano corredati da quanto segue:

a) la dicitura «per contatto con i prodotti alimentari» o un'indicazione specifica circa il loro impiego (ad esempio come macchina da caffè, bottiglia per vino, cucchiaio per minestra), o il simbolo qui sotto indicato;





Provincia Autonoma di Trento  
Azienda Provinciale per i Servizi  
Sanitari

Dipartimento di Prevenzione  
U.O. Igiene e Sanità Pubblica

## LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

LG-ALI-58  
Rev. 1.0  
Pag. 9 di 16

- b) se del caso, speciali istruzioni da osservare per garantire un impiego sicuro ed adeguato (temperatura massima di utilizzo, esclusione di alcune tipologie di alimenti);
- c) il nome o la ragione sociale e, in entrambi i casi, l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del trasformatore o del venditore responsabile dell'immissione sul mercato, stabilito all'interno della Comunità;
- d) un'adeguata etichettatura o identificazione, che assicuri la rintracciabilità del materiale od oggetto di cui all'articolo 17;
- e) nel caso di materiali e oggetti attivi, le informazioni sull'impiego o sugli impieghi consentiti e le altre informazioni pertinenti come il nome e la quantità delle sostanze rilasciate dalla componente attiva, in modo da permettere agli operatori del settore alimentare che impiegano tali materiali od oggetti di conformarsi ad altre disposizioni comunitarie pertinenti o, in difetto, alle disposizioni nazionali sui prodotti alimentari, comprese le disposizioni sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Nella fase di vendita al dettaglio, le informazioni devono essere visibili:

- a) sui materiali e gli oggetti o loro imballaggi;
- b) su etichette poste sui materiali e sugli oggetti o sui loro imballaggi;
- c) su cartellini, chiaramente visibili per gli acquirenti, posti nelle immediate vicinanze dei materiali e degli oggetti

Nella fase della commercializzazione diverse dalla vendita al dettaglio, le informazioni di cui all'art. 15 paragrafo 1 sono visibili:

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

### 5.4 RINTRACCIABILITÀ

L'art. 17 del Regolamento (CE) n. 1831/2003 estende ai materiali ed agli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti quanto previsto dal Regolamento 1831/2003 per la filiera alimentare. In particolare: "la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari è garantita in tutte le fasi per facilitare il controllo, il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l'attribuzione delle responsabilità. Tenendo in debito conto la fattibilità tecnologica, gli operatori economici dispongono di sistemi e di procedure che consentono l'individuazione delle imprese da cui e a cui sono stati forniti i materiali e gli oggetti e, se del caso, le sostanze e i prodotti, disciplinati dal presente regolamento e dalle relative misure di applicazione, usati nella loro lavorazione. Tali informazioni sono rese disponibili alle autorità competenti che le richiedano. I materiali e gli oggetti immessi sul mercato comunitario sono individuabili da un sistema adeguato che ne consente la rintracciabilità mediante l'etichettatura o documentazione o informazioni pertinenti.

## 6 OBBLIGHI A CUI DEVE RISPONDERE L'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE CHE UTILIZZA MOCA

Gli obblighi a sono i seguenti:

 <p>Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari</p> <p>Dipartimento di Prevenzione U.O. Igiene e Sanità Pubblica</p>	<p><b>LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b></p>	<p>LG-ALI-58 Rev. 1.0 Pag. 10 di 16</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

## 6.1 ETICHETTATURA

L'Operatore del settore alimentare che *utilizza* materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti ha l'obbligo di accertare la conformità degli stessi alle norme vigenti, l'idoneità al contatto alimentare e verificarne l'idoneità tecnologica per lo scopo a cui è destinato. In pratica dovrà richiedere al produttore o al distributore all'ingrosso la dichiarazione di conformità, conservarla, e soprattutto utilizzare i materiali e gli oggetti nel rispetto delle condizioni d'uso dichiarate dal produttore.

## 6.2 RINTRACCIABILITÀ

Gli utilizzatori dovranno essere in grado di esibire la seguente documentazione:

- l'elenco dei fornitori di MOCA presente all'interno del manuale di autocontrollo;
- l'esistenza della documentazione di conformità e delle altre informazioni obbligatorie fornite dai produttori o dai grossisti di MOCA.

Tali informazioni sono rese disponibili alle autorità competenti che le richiedano. I materiali e gli oggetti immessi sul mercato comunitario dovranno essere individuabili da un sistema adeguato che ne consente la rintracciabilità mediante l'etichettatura o documentazione o informazioni pertinenti.

L'Operatore del settore alimentare che confeziona alimenti per poi immetterli sul mercato, dovrà essere in grado di identificare i lotti dei materiali di imballaggio primario utilizzati per ogni lotto di prodotto alimentare per poter gestire eventuali ritiri di merce in caso di non conformità.

## 6.3 MATERIALI E ATTREZZATURE DESTINATE AL CONTATTO CON ALIMENTI

L'Operatore del settore alimentare, oltre ad aver accertato l'idoneità al contatto con alimenti dei delle proprie attrezzature e materiali, deve garantire che siano mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione.

I materiali di confezionamento dovranno essere conservati in maniera igienica, ovvero in ambienti puliti, lontano da fonti di contaminazione (ad es evitare lo stoccaggio in prossimità di materiale di pulizia o detersivi).

## 7 INDICAZIONI OPERATIVE PER LO SVOLGIMENTO DEL CONTROLLO UFFICIALE

Il controllo ufficiale, nell'ambito della fabbricazione ed utilizzo dei MOCA, è previsto dall'art. 1 paragrafo 2 punto a) del Reg. UE 625/2011, da eseguire secondo i metodi e le tecniche previste dall'art. 14 del medesimo regolamento.

Il controllo ufficiale verterà sulla verifica dei requisiti previsti dalla normativa specifica che deve essere rispettata dai produttori e dai distributori, il Regolamento CE 2023/2006, e su quanto previsto dalla normativa in materia di sicurezza alimentare, il Regolamento CE 852/2004.

 <p>Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari</p> <p>Dipartimento di Prevenzione U.O. Igiene e Sanità Pubblica</p>	<p><b>LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b></p>	<p>LG-ALI-58 Rev. 1.0 Pag. 11 di 16</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

## 7.1 CONTROLLI PRESSO I PRODUTTORI

Il regolamento 2023/2006 (GMP) stabilisce le norme relative alle buone pratiche di fabbricazione per materiali ed oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti e si applica a tutte le fasi di produzione, trasformazione, commercializzazione.

Il controllo presso i produttori MOCA prevede una verifica strutturale e principalmente una verifica di tipo documentale.

Si controllerà il deposito prodotti finiti al fine di verificare se i MOCA prodotti sono conservati in un ambiente idoneo, ovvero pulito ed al riparo da fonti di contaminazione in particolare per i materiali destinati al confezionamento.

Il controllo documentale verterà sulla verifica di:

- comunicazione che l'operatore economico ha inviato all'azienda sanitaria così come previsto dall'art. 6 del d.lgs n 29 del 2017 "gli operatori economici dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti comunicano all'autorità sanitaria territorialmente competente gli stabilimenti che eseguono le attività di cui al regolamento (CE) 2023/2006";
- dichiarazione di conformità del/dei Moca prodotti;
- documentazione di supporto con le analisi di laboratorio e le dichiarazioni dei fornitori di materie prime;
- documentazione ai fini della rintracciabilità relativa ai fornitori delle materie prime o i materiali e alle imprese a cui sono stati consegnati i MOCA prodotti;
- flusso produttivo;
- verifica della presenza di un sistema di assicurazione e controllo qualità.

Per quanto concerne l'ultimo punto, gli operatori del settore devono istituire un sistema di assicurazione della qualità (art 5 del regolamento 2023) ed un efficace sistema di controllo della qualità (art. 6 regolamento 2023). Pertanto si dovrà approfondire la verifica documentale relativamente ai controlli su:

- la materia prima ed eventuali analisi;
- la fase di produzione e relative registrazioni;
- il prodotto finito e alla gestione del magazzino;
- le analisi sul prodotto finito;
- la distribuzione al cliente finale

## 7.2 CONTROLLI PRESSO I DEPOSITI ALL'INGROSSO

Nei depositi all'ingrosso il CU comporta la valutazione dei locali e delle condizioni igieniche in cui vengono conservati i MOCA e della documentazione presente.

Si verificherà la documentazione attestante l'avvenuta comunicazione all'APSS di cui al Decreto Legislativo n. 29 del 10 febbraio 2017 e la presenza di un sistema di rintracciabilità atto a garantire tutte le informazioni necessarie dal fornitore al cliente finale (Dichiarazione di conformità).

 <p>Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari</p> <p>Dipartimento di Prevenzione U.O. Igiene e Sanità Pubblica</p>	<p><b>LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b></p>	<p>LG-ALI-58 Rev. 1.0 Pag. 12 di 16</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

Inoltre si verificherà se le indicazioni, di seguito elencate, sono presenti sui documenti di accompagnamento o sulle etichette o sugli imballaggi dei materiali e oggetti al momento dell'immissione sul mercato:

- a) la dicitura «per contatto con i prodotti alimentari» o un'indicazione specifica circa il loro impiego (ad esempio come macchina da caffè, bottiglia per vino, cucchiaio per minestra), o il simbolo forchetta e bicchiere (diciture e simboli non obbligatori per gli oggetti che, per le loro caratteristiche, sono chiaramente destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari.);
- b) le istruzioni da osservare per garantire un impiego sicuro e adeguato;
- c) il nome o la ragione sociale e, in entrambi i casi, l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del trasformatore o del venditore responsabile dell'immissione sul mercato, stabilito all'interno della Comunità;
- d) un'adeguata etichettatura o identificazione, che assicuri la rintracciabilità del materiale od oggetto di cui all'articolo 17;
- e) nel caso di materiali e oggetti attivi, le informazioni sull'impiego o sugli impieghi consentiti e le altre informazioni pertinenti come il nome e la quantità delle sostanze rilasciate dalla componente attiva, in modo da permettere agli operatori del settore alimentare che impiegano tali materiali od oggetti di conformarsi ad altre disposizioni comunitarie pertinenti o, in difetto, alle disposizioni nazionali sui prodotti alimentari, comprese le disposizioni sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

I depositi all'ingrosso possono anche essere importatori dei MOCA, intendendosi come venditori responsabili dell'immissione iniziale sul mercato comunitario.

Un prodotto di provenienza extra UE quando viene importato in un Paese comunitario deve riportare sulla documentazione i dati previsti al precedente punto c).

In particolare, quelli dell'importatore stesso se il deposito è il primo importatore comunitario, sulla documentazione devono comparire i dati di riconoscimento dello stesso; se per caso non ci fossero perché viene riferito che l'importazione è avvenuta ad altro livello, non indicato sulla documentazione, il prodotto è da considerare irregolare.

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 è disciplinata dal Reg. (UE) 284/2011, che stabilisce condizioni particolari e procedure dettagliate prima dell'immissione in libera pratica.

Prevede inoltre che la merce importata sia accompagnata dalla dichiarazione riportata nell'allegato del suddetto Regolamento.

### 7.3 CONTROLLO PRESSO GLI UTILIZZATORI DI MOCA

Il controllo ufficiale presso gli utilizzatori prevede sia una verifica delle caratteristiche dei locali e delle scaffalature nei quali sono in deposito i MOCA, sia una verifica documentale.

Nel primo caso si dovrà verificare se gli stessi sono conservati in condizioni tali da essere preservati da rischi di deterioramento o contaminazioni.

Si dovrà anche prevedere la verifica dello stato di manutenzione ed usura dei MOCA e nel caso di obsolescenza o eccessiva usura, questi dovranno essere dismessi, anche a seguito di provvedimento da parte dell'autorità competente.

Gli utilizzatori dovranno essere in grado di esibire la seguente documentazione:



Provincia Autonoma di Trento  
Azienda Provinciale per i Servizi  
Sanitari

Dipartimento di Prevenzione  
U.O. Igiene e Sanità Pubblica

## LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

LG-ALI-58  
Rev. 1.0  
Pag. 13 di 16

- l'elenco dei fornitori di MOCA presente all'interno del manuale di autocontrollo;
- l'esistenza della documentazione di conformità ed etichettatura fornita dai produttori o dai grossisti di MOCA.

Negli esercizi di ristorazione pubblica (mense, ristoranti) e laboratori artigianali (gastronomie, pasticcerie, panifici) l'attività ha lo scopo di verificare:

- l'idoneità al contatto con gli alimenti dei materiali ed oggetti utilizzati (presenza di dicitura "Idoneo al contatto con alimenti o il simbolo  o documenti);
- lo stato di manutenzione ed usura di utensili, piani di lavoro, attrezzature.

In queste tipologie di attività quando si effettua una verifica sui moca, si fa presente che possono essere presi in esame i contenitori, le stoviglie, gli utensili, i piani di lavoro, i materiali di confezionamento (es. sacchetti per il freezer) anche monouso, il pentolame, le attrezzature (es. affettatrici, impastatrici, tritacarne, etc).

Negli stabilimenti che producono e confezionano vini, distillati, conserve vegetali, confetture, succhi di frutta, condimenti e spezie, alimenti dietetici ed integratori, etc, oltre ai controlli di cui sopra, si dovrà verificare la presenza di:

- un sistema di rintracciabilità degli stessi (a monte e a valle);
- una dichiarazione di conformità fornita dal produttore/ fornitore per ogni singolo MOCA utilizzato con eventuale documentazione di supporto (prove analitiche, prove di migrazione);
- una dichiarazione di conformità specifica per gli utensili in plastica a base di poliammide e di melamina importati dalla Repubblica popolare cinese (Reg. Ce 284/2011).

Durante il CU si dovrà verificare se l'OSA nel fare la valutazione dei MOCA ha tenuto conto dell'idoneità all'impiego che intende farne.

Nella controllo si accerterà che non vi siano limitazioni d'uso imposte dal produttore, in contrasto con l'uso previsto dall'OSA.

Ad esempio:

- se un alimento confezionato pronto per essere riscaldato in microonde, la dichiarazione di conformità dovrà prevedere questa possibilità;
- se l'alimento da confezionare ha un pH acido, non dovranno esserci limitazioni in tal senso nella dichiarazione di conformità.

## 8 VERIFICA SUI MOCA DI ALLUMINIO

### MOCA di Alluminio e leghe di alluminio

Il 20 gennaio 2020 il Ministero della Salute ha pubblicato il parere espresso dal Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare in merito a "Esposizione del consumatore all'alluminio derivante dal contatto alimentare: elementi di rischio e indicazioni per un uso corretto dei materiali a contatto con gli alimenti"

La normativa vigente per i materiali e gli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti (Decreto Ministero Salute 18.04.2007 n° 76), non prevede la verifica di conformità

 <p>Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari</p> <p>Dipartimento di Prevenzione U.O. Igiene e Sanità Pubblica</p>	<p><b>LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b></p>	<p>LG-ALI-58 Rev. 1.0 Pag. 14 di 16</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

attraverso prove di migrazione come per gli altri materiali quindi non si devono prelevare campioni per le analisi. Si possono però prevedere delle verifiche relative alle condizioni d'uso e all'etichettatura.

L'etichettatura dei materiali in alluminio deve prevedere una o più istruzioni indicanti:

- a) non idoneo al contatto con alimenti fortemente acidi o fortemente salati;
- b) destinato al contatto con alimenti a temperature refrigerate;
- c) destinato al contatto con alimenti a temperature non refrigerate per tempi non sup. alle 24 ore;
- d) destinato al contatto con gli alimenti indicati nell'allegato IV del DM 18.4.2007, n.76 a temperatura ambiente anche per tempi superiori alle 24 ore:

Prodotti di cacao e cioccolato (decreto legislativo 12 giugno 2003, n. 178)

Caffe'

Spezie ed erbe infusionali

Zucchero

Cereali e prodotti derivati

Paste alimentari non fresche

Prodotti della panetteria

Legumi secchi e prodotti derivati

Frutta secca

Funghi secchi

Ortaggi essiccati

Prodotti della confetteria

Prodotti da forno fini a condizione che la farcitura non sia a diretto contatto con l'alluminio

## 9 RELAZIONE CONTROLLO UFFICIALE E REGISTRAZIONI

Concluso il controllo ufficiale si procede alla redazione della relazione di controllo ufficiale e se previsto alla compilazione della check list di verifica MOCA.

In ufficio si provvede ad inserire i dati relativi al controllo e ad eventuali campioni nel SISWEB.

## 10 SANZIONI AMMINISTRATIVE

Fattispecie	Violazione	Sanzione
L'OSA operante ai sensi del Reg. CE 852/04 che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II del Reg. CE 852/04 (Capitolo V e Capitolo X)	Art. 4 Reg. CE 852/04	da € 500 a € 3.000 (Art. 6 comma 5 D. Lgs 193/07)
Non ottemperare agli obblighi in materia di etichettatura	Articolo 15 del regolamento (CE) n. 1935/2004	da euro 1.500 a euro 15.000 (art. 4 D. Lgs. 29/2017)



Provincia Autonoma di Trento  
Azienda Provinciale per i Servizi  
Sanitari

Dipartimento di Prevenzione  
U.O. Igiene e Sanità Pubblica

**LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI  
MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A  
CONTATTO CON GLI ALIMENTI**

LG-ALI-58  
Rev. 1.0  
Pag. 15 di 16

Non avviare immediatamente o comunque prima che intervenga la verifica dell'autorità competente, le operazioni di ritiro dei prodotti difettosi essendo a conoscenza o potendo presumere, in base alle informazioni proprie del professionista di settore, la loro non conformità al regolamento	articolo 17 del regolamento (CE) n. 1935/2004	da euro 5.000 a euro 25.000 (art. 5 comma 1 D.Lgs 29/2017)
Non fornire ai consumatori immediatamente e, in ogni caso, prima che intervenga la verifica dell'autorità competente, adeguate informazioni sui gravi rischi per la salute umana che possono derivare, direttamente o indirettamente, dai materiali o oggetti	articolo 17 del regolamento (CE) n. 1935/2004	da euro 3.000 ad euro 25.000 (art. 5 D.Lgs 29/2017)
Non disporre di sistemi e di procedure conformi a quanto previsto dall'articolo 17 paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 1935/2004	articolo 17 del regolamento (CE) n. 1935/2004	da euro 5.000 a euro 60.000 (art. 5 comma 2 D.Lgs 29/2017)
Non rendere disponibili alle autorità competenti che ne facciano richiesta le informazioni di cui all'articolo 17 paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 1935/2004	articolo 17 del regolamento (CE) n. 1935/2004	da euro 5.000 a euro 50.000 (art. 5 comma 3 D.Lgs 29/2017)
Non ottemperare alle disposizioni di cui all'articolo 17 paragrafo 3 (adeguatezza del sistema di rintracciabilità) di cui all'articolo 17 paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 1935/2004	articolo 17 del regolamento (CE) n. 1935/2004	da euro 5.000 a euro 40.000 (art. 5 comma 4 D.Lgs 29/2017)
Non comunicare nei tempi e nei modi previsti all'autorità sanitaria territorialmente competente gli stabilimenti che eseguono le attività di cui al regolamento (CE) 2023/2006	Articolo 6 del D.Lgs 29/2017 commi 1- 2 - 3	da euro 1.500 a euro 9.000 (art. 6 D.Lgs 29/2017)
Materiali ed oggetti destinati a	articolo 4 comma 5	da € 1.549 a € 7.747 euro

 <p>Provincia Autonoma di Trento Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari</p> <p>Dipartimento di Prevenzione U.O. Igiene e Sanità Pubblica</p>	<p><b>LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b></p>	<p>LG-ALI-58 Rev. 1.0 Pag. 16 di 16</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

<p>venire a contatto con le sostanze alimentari non accompagnati, nelle fasi diverse dalla vendita al consumatore finale da dichiarazione di conformità</p>	<p>del DPR 777/82</p>	
<p>Utilizzatore di MOCA privo di dichiarazione di conformità del produttore e rintracciabilità a monte o senza accertamento dell'idoneità tecnologica alla destinazione d'uso.</p>	<p>Art 5 bis DPR 777/82 come modificato da art. 5 D.Lgs 108/92</p>	<p>Da € 2.582 a € 7.747 (Art. 5 comma 3 D. Lgs 108/92)</p>

## 11 DOCUMENTI

Relazione di controllo ufficiale

Check list per verifica MOCA