



LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO
CON GLI ALIMENTI
(MOCA/FCM)



REGIONE PIEMONTE - DIREZIONE SANITÀ
SETTORE PREVENZIONE E VETERINARIA
Responsabile: dott. Gianfranco CORGIAT LOIA

Regione Piemonte – Direzione Sanità
Settore Prevenzione e Veterinaria
Dirigente del Settore: dott. Gianfranco CORGIAT LOIA
Corso Regina Margherita 153 BIS – 10122 TORINO
Tel. 011 432 15 15 Fax. 011 432 25 70
sanita.pubblica@regione.piemonte.it
www.regione.piemonte/sanita

INDICE

1.	SCOPO	pag. 4
2.	DEFINIZIONI	pag. 4
3.	CAMPO DI APPLICAZIONE	pag. 7
4.	SITUAZIONE PREGRESSA	pag. 7
5.	RIESAME DEL PIANO DI CONTROLLO	pag. 7
6.	NORME E PRINCIPALI DOCUMENTI TECNICI DI RIFERIMENTO	pag. 8
6.1	Norme generali	pag. 8
6.2	Norme per l'operatore del Settore Alimentare	pag. 10
6.3	Norme specifiche	pag. 11
6.4	Altri documenti di riferimento	pag. 13
7.	OBBLIGHI	pag. 15
7.1	Obblighi generali	pag. 15
7.2	Obblighi per l'Operatore del Settore Alimentare	pag. 17
8.	PIANO DI INTERVENTO	pag. 17
8.1	Fase preliminare	pag. 17
8.2	Controllo presso i produttori di MOCA	pag. 17
8.3	Il controllo presso i depositi all'ingrosso e/o importatori di MOCA	pag. 19
8.4	Il controllo presso gli utilizzatori di MOCA	pag. 20
8.5	Alluminio e leghe di alluminio	pag. 21
9.	CAMPIONAMENTO DI MOCA DA SOTTOPORRE AD ANALISI CHIMICA	pag. 23
9.1	Premessa	pag. 23
9.2	Informazioni generali per l'esecuzione del campionamento	pag. 25
9.3	Modalita' di campionamento	pag. 26
9.4	Disposizioni per l'esecuzione del campionamento	pag. 26
9.4.1	Disposizioni specifiche per il campionamento	pag. 27
9.4.2	Note generali per il campionamento	pag. 28
9.5	Restituzione delle aliquote	pag. 28
9.6	Analisi e valutazione di conformità dei campioni	pag. 29
10.	FORMAZIONE INFORMAZIONE	pag. 30
11.	SANZIONI	pag. 30
12.	ALLEGATI	pag. 32

ACRONIMI ED ABBREVIAZIONI

MOCA O MCA	Materiali ed Oggetti destinati al Contatto con alimenti;
FCM	Food Contact Material (traduzione in inglese di MCA);
AC	Autorità Competente: il Ministero della Salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende Unità Sanitarie Locali, nell'ambito delle rispettive competenze;
ACC	Autorità Competente Centrale;
ACL	Autorità Competenti Locali;
ACR	Autorità Competenti Regionali;
ISS	Istituto Superiore della Sanità;
EFSA	European Food Safety Agency (Agenzia Europea della Sicurezza Alimentare);
FVO	Food and Veterinary Office (Ufficio Alimentare e Veterinario). Organo ispettivo del controllo ufficiale della Comunità Europea;
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (Sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi);
ISO	International Standard Organization (Organizzazione internazionale per la definizione di Standard);
UNI	Ente Nazionale Italiano di Unificazione;
REG (CE)	Regolamento della Comunità Europea;
SIAN	Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
SVET O SIAV	Servizio Veterinario o Servizio d'Igiene ed Assistenza Veterinaria;
ARPA	Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale.

1. SCOPO

Lo scopo del presente documento è quello di fornire indicazioni operative al personale addetto al controllo ufficiale dei materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti.

In relazione alle precedenti linee guida regionali (ultimo aggiornamento nel 2015), tenuto conto dell'evoluzione normativa e delle criticità emerse, con le presenti linee guida si vuole fornire un documento che aiuti a perfezionare ed unificare la metodologia operativa dell'attività ispettiva, informativa e di campionamento dei M.O.C.A..

2. DEFINIZIONI

Vengono riportate in questo capitolo le principali definizioni, tratte dalla specifica normativa di riferimento dei M.O.C.A., al fine di disporre di una raccolta di immediata consultazione nell'attività di controllo ufficiale. La fonte normativa viene indicata al termine di ogni definizione;

«**additivo**»: sostanza aggiunta intenzionalmente alla materia plastica per conseguire un effetto fisico o chimico durante la lavorazione della materia plastica o nel materiale o oggetto finito; è destinato ad essere presente nel materiale o oggetto finito - Reg. UE 10/2011;

«**alimento**»: si intende per «alimento» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. - Reg. CE 178/02;

«**Alimenti**»: tutte le sostanze commestibili, solide o liquide, di origine animale, vegetale o minerale, che possono essere ingerite dall'uomo allo stato naturale, o lavorate, o trasformate o miscelate, compresi i preparati da masticare, come il «chewingum» ed analoghi - D.M. 21/3/73;

«**alimenti non grassi**»: alimenti per i quali l'allegato V, tabella2, del Reg. UE 10/2011, prevede simulanti alimentari diversi dai simulanti D1 o D2 per le prove di migrazione;

«**aliquota**»: parte del campione prelevata ai fini del controllo. Ogni aliquota è confezionata e identificata separatamente. L'identificazione delle aliquote è effettuata e verbalizzata a cura dell'addetto del controllo ufficiale. Ogni aliquota contiene "n" articoli/oggetti (linee guida Ministero della Salute del 17/11/14);

«**audit**»: un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi – Reg. CE 882/04;

«**autorità competente**»: l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al presente regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza; la definizione include, se del caso, l'autorità corrispondente di un paese terzo - Reg. CE 852/04;

«**barriera funzionale**»: barriera costituita da uno o più strati di qualsiasi tipo di materiale, in grado di garantire che il materiale o l'oggetto finito sia conforme all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 1935/2004 e alle disposizioni del presente regolamento - Reg. UE 10/2011;

«**buone pratiche di fabbricazione (Good Manufacturing Practices — GMP)**»: gli aspetti di assicurazione della qualità che assicurano che i materiali e gli oggetti siano costantemente fabbricati e controllati, per assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana o modificare in modo inaccettabile la composizione del prodotto alimentare o provocare un deterioramento delle sue caratteristiche organolettiche - Reg. CE 2023/2006;

«**campionamento per l'analisi**»: il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali – Reg. CE 882/04;

«**campione**»: l'insieme degli oggetti/articoli (M.O.C.A.) prelevati per il controllo. Generalmente suddiviso in aliquote confezionate singolarmente (linee guida Ministero della Salute del 17/11/14);

«**consumatore finale**»: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare - Reg. CE 178/02;

«**controllo fisico**»: il prelievo di campioni da sottoporre ad analisi e prove di laboratorio e qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità ai requisiti relativi al rilascio di amine aromatiche policicliche e di formaldeide stabiliti dalla direttiva 2002/72/CE – Reg. UE 284/2011;

«**controllo ufficiale**»: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali – Reg. CE 882/04;

«**controllo documentale**»: l'esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa in materia di mangimi e di alimenti che accompagnano la partita – Reg. CE 882/04;

«**controllo di identità**»: un'ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento della partita coincidano con l'etichettatura e il contenuto della partita stessa – Reg. CE 882/04;

«**controllo di identità**»: la verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i documenti che accompagnano la partita e il contenuto della partita stessa – Reg. UE 284/2011;

«**controllo materiale**»: un controllo del mangime o dell'alimento stesso che può comprendere controlli sui mezzi di trasporto, sugli imballaggi, sull'etichettatura e sulla temperatura, il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio e qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti – Reg. CE 882/04;

«**imballaggio**»: il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore - Reg. CE 852/04;

«**immissione sul mercato**»: la detenzione di materiali e oggetti a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente dette - Reg. CE 1935/2004;

«**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 - Reg. CE 1935/2004;

«**impresa alimentare**»: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti - Reg. CE 178/02;

«**ispezione**»: l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali – Reg. CE 882/04;

«**lato a contatto con il prodotto alimentare**» indica la superficie del materiale o dell'oggetto che si trova direttamente a contatto con il prodotto alimentare – Reg. CE 2023/2006;

«**lato non a contatto con il prodotto alimentare**» indica la superficie del materiale o dell'oggetto che non si trova direttamente a contatto con il prodotto alimentare - Reg. CE 2023/2006;

«**limite di migrazione globale**» (LMG): quantità massima consentita di sostanze non volatili rilasciate da un materiale o da un oggetto nei simulanti alimentari - Reg. UE 10/2011;

«**limite di migrazione specifica**» (LMS): quantità massima consentita di una data sostanza rilasciata da un materiale o un oggetto nei prodotti o simulanti alimentari - Reg. UE 10/2011;

«**limite di migrazione specifica totale**» [LMS(T)]: somma massima consentita di determinate sostanze rilasciate nei prodotti o simulanti alimentari, espressa come totale delle parti delle sostanze indicate - Reg. UE 10/2011;

«**materiali e oggetti di materia plastica**»: materiali e oggetti di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettere a), b), e c); nonché strati di materia plastica di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettere d) ed e) - Reg. UE 10/2011;

«**materia plastica**»: polimero a cui possono essere stati aggiunti additivi o altre sostanze, capace di funzionare come principale componente strutturale di materiali e oggetti finiti - Reg. UE 10/2011;

«**materiali e oggetti attivi destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari**» (qui di seguito denominati «materiali e oggetti attivi») materiali e 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 - Reg. CE 1935/2004;

«**materiali e oggetti intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari**» materiali e oggetti che controllano le condizioni del prodotto alimentare imballato o del suo ambiente - Reg. CE 1935/2004;

«**monitoraggio**»: la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali – Reg. CE 882/04;

«**multistrato di materia plastica**»: materiale o oggetto composto da due o più strati di materia plastica - Reg. UE 10/2011;

«**multistrato multimateriale**»: materiale o oggetto composto da due o più strati di vari tipi di materiali, di cui almeno uno di materia plastica - Reg. UE 10/2011;

«**non conformità**»: la mancata conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti, e alle norme per la tutela della salute e del benessere degli animali – Reg. CE 882/04;

«**oggetti**»: laminati, pellicole, contenitori, recipienti, utensili, fogli, vernici, impianti, apparecchiature, strumenti di produzione, di immagazzinaggio, di trasporto o di condizionamento ed altri manufatti vari allo stato di oggetti finiti pronti per l'impiego - D.M. 21/3/73;

«**operatore economico**» s'intende la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'impresa posta sotto il suo controllo - Reg. CE 1935/2004;

«**operatori professionali**», operatori del settore alimentare e operatori del settore dei mangimi come definiti nel regolamento (CE) n. 178/2002 o operatori economici come definiti nel regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio – Reg UE 16/2011;

«**operatore del settore alimentare**», la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo - Reg. CE 178/02;

«**partita**» una quantità di utensili per cucina in plastica a base di poliammide o di melammina oggetto dello stesso documento o degli stessi documenti, trasportata con lo stesso mezzo di trasporto e proveniente dallo stesso paese terzo – Reg. UE 284/2011;

«**pericolo**» o «**elemento di pericolo**», agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute - Reg. CE 178/02;

«**punto di ingresso**» il punto di ingresso nell'Unione di una partita – Reg. UE 284/2011;

«**RASFF**» (Rapid Alert System for Food and Feed), sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi. Consente il rapido ed efficace scambio di informazioni tra gli Stati membri e la Commissione nei casi in cui si rilevino rischi per la salute umana nella filiera degli alimenti e dei mangimi;

«**restrizione**»: limitazione d'uso di una sostanza, limite di migrazione o limite di quantitativo della sostanza nel materiale o nell'oggetto - Reg. UE 10/2011;

«**rintracciabilità**», la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione - Reg. CE 178/02;

«**rintracciabilità**» s'intende la possibilità di ricostruire e seguire il percorso dei materiali od oggetti attraverso tutte le fasi della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione – Reg. CE 1935/2004;

«**rischio**», funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo - Reg. CE 178/02;

«**set**»: un insieme di oggetti diversi contenuti nella stessa confezione di vendita (es: set di utensili da cucina, set di posate, set per la pappa, ecc.) (linee guida Ministero della Salute del 17/11/14);

«**simulante alimentare**»: mezzo di prova che imita il prodotto alimentare; il comportamento del simulante alimentare simula la migrazione dai materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari - Reg. UE 10/2011;

«**sistema di assicurazione della qualità**»: tutti gli accordi organizzati e documentati, conclusi al fine di garantire che i materiali e gli oggetti siano della qualità atta a renderli conformi alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi necessari per l'uso cui sono destinati - Reg. CE 2023/2006;

«**sistema di controllo della qualità**»: l'applicazione sistematica di misure stabilite nell'ambito del sistema di assicurazione della qualità al fine di garantire che i materiali di partenza e i materiali e gli oggetti intermedi e finiti siano conformi alle specifiche elaborate nel sistema di assicurazione della qualità - Reg. CE 2023/2006;

«**sorveglianza**»: l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività – Reg. CE 882/04;

«**sostanza aggiunta non intenzionalmente**»: impurità presente nelle sostanze utilizzate, intermedio di reazione formatosi durante il processo produttivo o prodotto di reazione o di decomposizione - Reg. UE 10/2011;

«**specificità**»: composizione di una sostanza, criteri di purezza di una sostanza, caratteristiche fisico-chimiche di una sostanza, indicazioni relative al processo di fabbricazione di una sostanza o ulteriori informazioni concernenti l'espressione dei limiti di migrazione - Reg. UE 10/2011;

«**stabilimento**»: ogni unità di un'impresa del settore alimentare – Reg. CE 852/04;

«**verifica**»: il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici – Reg. CE 882/04.

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente documento e le indicazioni contenute si applicano durante l'attività di controllo ufficiale presso la produzione, l'importazione, la distribuzione e l'utilizzo di materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti.

Il controllo ufficiale è operato da personale delle ASL piemontesi: dai SIAN in tutte le fasi della filiera e dagli SVET, relativamente all'utilizzo dei MOCA, avvalendosi della collaborazione e delle prestazioni del laboratorio ARPA Piemonte laboratorio di Grugliasco (TO).

Il programma, le procedure, le valutazioni e le revisioni periodiche sono gestite a livello regionale.

4. SITUAZIONE PREGRESSA

I piani di attività dei SIAN prevedevano sino al 2009 il controllo dei MOCA mediante il campionamento e la contestuale verifica della documentazione prevista.

Dal 2010 il piano per il controllo dei MOCA è stato progressivamente integrato e revisionato con le indicazioni operative e con una check-list per una valutazione omogenea delle imprese controllate. Inoltre, è stato avviato e prosegue tuttora il censimento delle imprese di produzione e di commercializzazione all'ingrosso di MOCA.

Nel 2011 e nel 2012 si è proceduto alla revisione delle linee guida, al fine di garantire una maggiore appropriatezza, efficienza ed efficacia dei controlli, in aderenza ai disposti della normativa cogente (es. Reg. CE 882/04), in armonia con la normativa volontaria (es. ISO 9001:2008) ed in ottemperanza alle indicazioni e raccomandazioni dell'Unione Europea, del Ministero della Salute e degli Organi ed Enti istituzionalmente competenti (es. E.F.S.A., I.S.S.).

Nel 2015 si è proceduto alla revisione delle Linee guida poi allegato al PRISA 2015 approvato con Determinazione Dirigenziale n. 472 del 16/07/2015.

5. RIESAME DEL PIANO DI CONTROLLO

Processo di riesame e aggiornamento delle linee guida.

Il riesame del Piano è eseguito entro fine febbraio di ogni anno, al fine di verificarne l'adeguatezza, l'efficienza e l'efficacia, nonché per individuare le opportunità di aggiornamento e di miglioramento. Nel 2013 e 2014 non si è proceduto all'aggiornamento in attesa dell'elaborazione delle Linee Guida nazionali.

Nel 2016 e 2017 si è proceduto esclusivamente all'aggiornamento della normativa di riferimento mantenendo valide le Linee guida revisionate nel 2015.

5.1 Gli elementi del processo oggetto di riesame sono:

- l'adeguatezza delle strategie regionali riguardo il controllo ufficiale su materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti;
- la coerenza degli obiettivi rispetto alla strategia definita e l'eventuale adeguamento degli stessi;
- l'efficacia dei processi nel tradurre la strategia e gli obiettivi definiti in risultati di performance accettabili e coerenti con i bisogni di tutte le parti interessate;
- l'adeguatezza e la coerenza di eventuali piani di miglioramento che sono stati identificati rispetto agli obiettivi prefissati.

5.2 **Gli elementi in ingresso oggetto di riesame sono:**

- esiti del controllo ufficiale eseguito a livello regionale l'anno precedente, comprensivi degli esiti analitici;
- risultanze del sistema di allerta regionale e nazionale dell'anno precedente;
- risultanze del RASFF europeo;
- eventuali raccomandazioni ed esiti delle visite ispettive condotte dal Food and Veterinary Office (F.V.O.) della Commissione Europea;
- richieste/raccomandazioni e indicazioni operative da parte del Ministero della Salute e della Comunità Europea;
- per alcuni prodotti viene preso in esame il trend dei consumi;
- dati statistici opportunamente elaborati;
- analisi di eventuali pericoli emergenti;
- indicazioni operative migliorative provenienti dai SIAN Piemontesi;
- indicazioni operative provenienti dalle articolazioni regionali di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, Sanità Pubblica Veterinaria e dal Coordinamento Interdisciplinare sulla Sicurezza Alimentare;
- aggiornamenti legislativi;
- aggiornamenti bibliografici e valutazioni soprattutto provenienti dall'EFSA;
- segnalazioni di reclami (cittadini e imprese) e/o spunti di miglioramento delle parti interessate.

5.3 **Gli elementi in uscita del riesame sono:**

- Aggiornamento della strategia regionale riguardo il controllo ufficiale su materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti;
- Impostazione di progetti per il miglioramento a carattere regionale e/o locale dell'attività di controllo ufficiale, formativa, informativa con relative responsabilità ed obiettivi di miglioramento da raggiungere;
- Azioni correttive e/o preventive intese a migliorare la Qualità tecnico professionale delle prestazioni, la Qualità organizzativa, la Qualità percepita da parti di tutte le parti interessate con particolare riferimento ai destinatari del controllo ufficiale;
- La programmazione delle attività di controllo ufficiale.

6. **NORME E PRINCIPALI DOCUMENTI TECNICI DI RIFERIMENTO**

6.1 **Norme generali**

La normativa sui M.O.C.A. (o Food Contact Materials), che comprende quindi sia quella del Food Packaging, che quella relativa agli utensili, impianti ed attrezzature destinati al contatto alimentare, in Italia ha radici molto lontane difatti, sin dal 1962, nella Legge n° 283, un atto che regolamentava l'igiene degli alimenti, erano inserite indicazioni, obblighi e divieti inerenti la produzione, la detenzione per il commercio, il commercio e l'utilizzo di MOCA. Nel 1973, con il Decreto del 21 marzo l'Italia ebbe il primo atto strutturato e specifico per i MOCA, con indicazioni, obblighi, divieti che diverranno poi, anche a distanza di oltre 30 anni, di ispirazione, per la Comunità Europea.

La normativa nazionale ed europea sui MOCA è costituita da oltre 370 atti legislativi e decreti di

norme tecniche e di laboratorio, in continua evoluzione e che si sono succeduti nel corso degli anni, a cui si affianca quella specifica di igiene e sicurezza alimentare che, come abbiamo visto, regola anche l'utilizzo e indica le precauzioni necessarie per garantire la salubrità degli alimenti.

Posta la costanza di una lista positiva dei materiali previsti e delle modalità di utilizzo, arricchitasi ovviamente nel corso degli anni, il principio fondamentale che uniforma tutta la legislazione è l'obbligo di disporre e operare secondo sistemi di assicurazione e controllo della qualità, di redigere e fornire dichiarazioni di conformità dei MOCA, di disporre di documentazione di supporto per garantire il rispetto della normativa di riferimento.

Inoltre è importante sottolineare l'obbligo di una corretta etichettatura e della tracciabilità di questi prodotti.

Per completezza, si evidenziano di seguito i principali disposti delle norme più importanti e di riferimento sopra citate.

Nell'ambito della normativa nazionale con il D.M. 21.3.1973 e s.m.i. vengono stabilite 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 o con sostanze d'uso personale. 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, nonché sulle modalità per il controllo dell'idoneità al contatto alimentare.

Il Regolamento (CE) 27 ottobre 2004 n. 1935/2004 (norma quadro) stabilisce i requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. In particolare, con l'art.1, si definisce il campo di applicazione specificando che la norma si applica ai materiali e agli oggetti, compresi quelli attivi e intelligenti, allo stato di prodotti finiti:

- a) che sono destinati a essere messi a contatto con prodotti alimentari;
- b) che sono già a contatto con prodotti alimentari e sono destinati a tal fine;
- c) di cui si prevede ragionevolmente che possano essere messi a contatto con prodotti alimentari o che trasferiscano i propri componenti ai prodotti alimentari nelle condizioni d'impiego normali o prevedibili.

Nell'allegato I del Reg. (CE) 1935/2004, sono indicati i materiali a cui la norma fa riferimento:

1. Materiali e oggetti attivi e intelligenti
2. Adesivi
3. Ceramiche
4. Turaccioli
5. Gomme naturali
6. Vetro
7. Resine a scambio ionico
8. Metalli e leghe
9. Carta e cartone
10. Materie plastiche
11. Inchiostri da stampa
12. Cellulosa rigenerata
13. Siliconi
14. Prodotti tessili
15. Vernici e rivestimenti
16. Cere
17. Legno

I requisiti per l'immissione sul mercato dei materiali e degli oggetti attivi ed intelligenti destinati a venire a contatto con gli alimenti sono stabiliti dal Regolamento (CE) n. 450/2009 del 29/05/2009, a cui si affianca la normativa nazionale.

È importante definire i materiali ed oggetti attivi ed intelligenti in quanto, seppur ancora poco diffusi, sono regolamentati e ne viene data l'esatta definizione. I primi sono tutti quei materiali ed oggetti destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni dei prodotti 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 (es. controllo della concentrazione di gas e vapori, imballaggi antimicrobici, ecc.). Per materiali e oggetti intelligenti si intendono 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).

Ai sensi dell'art. 3 del Regolamento (CE) 1935/04 (definito Regolamento Quadro) 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 in condizioni d'impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da:

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

Le buone norme di fabbricazione a cui fa riferimento l'art. 3 sono esplicitate in un'altra norma di derivazione comunitaria e precisamente 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, definite in lingua inglese come Good Manufacturing Practices (GMP) e sulla base di un sistema di assicurazione della qualità.

Pertanto, analogamente a quanto avviene nel settore alimentare, le imprese che svolgono attività connesse con qualunque fase della lavorazione, trasformazione e distribuzione dei materiali ed oggetti devono istituire un sistema di assicurazione e di controllo della qualità. In particolare, le imprese che producono oggetti destinati a venire in contatto con sostanze alimentari 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.

Infine si ricordano:

- il D.P.R. 23/8/1982, n°777 Attuazione della direttiva (CEE) n.76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari che stabilisce, tra l'altro, le sanzioni da applicare in caso di rilevamento di non conformità nel settore dei MOCA;
- il D.L.gs. 25/01/1992, n°108 Attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari che modifica in parte il D.P.R. 777/82;
- le "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004" approvate in CSR il 16 novembre 2016 – tabella relativa alle frequenze minime dei controlli per la produzione e trasformazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (Regolamento 2023/2006);
- il 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".

6.2 Norme per l'Operatore del Settore Alimentare

L'Operatore del Settore Alimentare (OSA) che utilizza per produrre, somministrare o commercializzare

alimenti, materiali o oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, dovrà inoltre tener conto delle indicazioni inerenti i MOCA contenute nelle norme generali e specifiche di igiene e sicurezza alimentare quali ad esempio:

- Reg. (CE) 882/04 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali: art. 10 Attività, metodi e tecniche di controllo - punto 2 lettera IV) materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;
- ✓ Reg. (CE) 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari – artt.: 5 (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo), 4 (Requisiti generali e specifici in materia d'igiene in riferimento all'allegato II capitolo V (Requisiti applicabili alle attrezzature) e X (Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti Alimentari));
- ✓ Reg. (CE) 178/02 che 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;
- ✓ La Legge 30/4/1962, n° 283 Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, prevedeva (art. 10) il divieto di produzione e commercio di sostanze alimentari o carta od imballaggi destinati specificatamente ad involgere le sostanze stesse, nonché oggetti d'uso personale e domestico, colorati con colori non autorizzati. Prevedeva inoltre (art. 11) obblighi in merito al divieto di detenere per il commercio, porre in commercio od usare utensili da cucina o da tavola, recipienti o scatole per conservare sostanze alimentari che fossero:
 - a) di piombo, zinco o di leghe contenenti più del 10 per cento di piombo ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
 - b) stagnati internamente con stagno contenente piombo al di sopra dell'1 per cento;
 - c) rivestiti internamente con strati vetrificati, verniciati o smaltati, che, messi a contatto per 24 ore con una soluzione all'1 per cento di acido acetico, cedano piombo alla temperatura ordinaria;
 - d) saldati con lega di stagno-piombo, con contenuto di piombo superiore al 10 per cento; sono, tuttavia, tollerate, per la saldatura esterna dei recipienti, leghe contenenti piombo in misura superiore al 10 per cento, purché le aggraffature da saldare siano realizzate in modo da garantire l'impenetrabilità da parte della lega saldante;
 - e) costituiti da materiale nella cui composizione si trovi più di tre centigrammi di arsenico per 100 grammi di materiale;
 - f) di materie plastiche o di qualsiasi altro prodotto che possano cedere sapori od odori che modificano sfavorevolmente le proprietà organolettiche e rendano nocive le sostanze alimentari.

Per le sostanze che possono essere cedute dall'imballaggio al prodotto alimentare, il Ministro per la sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprio decreto entro sei mesi dalla pubblicazione della presente legge le eventuali condizioni, limitazioni o tolleranze di impiego ai fini indicati.

Le predette disposizioni si applicano altresì ai recipienti, utensili ed apparecchi che possano venire a contatto diretto con le sostanze alimentari durante la loro lavorazione o preparazione, nonché ai recipienti destinati a contenere qualsiasi sostanza d'uso personale, domestico o igienico, che possa essere assorbita dalla cute o dalle mucose.

6.3 Norme specifiche

Di seguito si riportano le principali fonti normative relative alle diverse tipologie di materiali.

6.3.1 Acciai inossidabili

- ✓ DM 21/03/1973, artt. 36-37;
- ✓ DM 27/10/2009, n. 176 Regolamento recante aggiornamento del DM 21/03/1973, limitatamente agli acciai inossidabili;
- ✓ D.M. 21/12/2010, n.258 Regolamento recante aggiornamento del DM 21/03/1973, limitatamente agli acciai inossidabili. Nel D.M. 258/2010, oltre all'inserimento di quattro nuovi acciai, si è proceduto a sostituire l'allegato II, sezione 6 del D.M. 21/03/1973 sopraindicato, in modo da disporre di un unico elenco degli acciai inossidabili autorizzati e nel contempo è stata inserita anche la ricerca di manganese, fissandone il relativo limite di migrazione (0,1 ppm);
- ✓ Decreto 11 novembre 2013, n. 140 Regolamento recante aggiornamento al decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973 recante: "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale" limitatamente agli acciai inossidabili (G.U.R.I. n. 294 del 16 dicembre 2013);
- ✓ Decreto 6 agosto 2015, n. 195 Regolamento recante aggiornamento limitatamente agli acciai inossidabili al decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973, recante: "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale" (G.U.R.I. n.288 dell'11 dicembre 2015)

6.3.2 Alluminio

- ✓ DM 18/04/2007, n. 76 - Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti.

6.3.3 Banda cromata verniciata

- ✓ DM 01/06/1988, n. 243 - Disciplina degli oggetti in banda cromata verniciata destinati a venire in contatto con gli alimenti.

6.3.4 Banda stagnata saldati con lega stagno-piombo ed altri mezzi

- ✓ DM 18/02/1984 Disciplina dei contenitori in banda stagnata saldati con lega stagno-piombo ed altri mezzi, come modificato DM 13/07/1995 n. 405.
- ✓ DM 04/03/2005 Recepimento della direttiva 2004/16/CE della Commissione del 12 febbraio 2004, che fissa le modalità di prelievo dei campioni e i metodi di analisi per il controllo ufficiale del tenore di stagno nei prodotti alimentari confezionati in contenitori di metallo.

6.3.5 Carta e cartone

- ✓ DM 21/03/1973, artt. 27 – 33.
- ✓ Decreto 4 aprile 2012, n. 72 Regolamento concernente aggiornamento del decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973, recante: «Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale» limitatamente alle carte e cartoni (G.U.R.I. n. 129 del 5 giugno 2012).

6.3.6 Cellulosa rigenerata

- ✓ DM 21/03/1973, artt. 20 – 25.
- ✓ DECRETO 31 maggio 2016, n. 142 Regolamento recante aggiornamento al decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973 concernente la «Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale», limitatamente agli oggetti di cellulosa rigenerata.

6.3.7 Ceramica

- ✓ DM 04/04/1985, Aggiornamento del DM 21/03/1973, come modificato dal DM 01/02/2007 Recepimento della direttiva 2005/31/CE della Commissione del 29/04/2005, che modifica la

direttiva 84/500/CEE del Consiglio, per quanto riguarda una dichiarazione di conformità ed i criteri di efficienza dei metodi di analisi per gli oggetti di ceramica, destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari.

6.3.8 Gomme

- ✓ DM 21/03/1973, artt. 15 – 19.

6.3.9 Materiali attivi e intelligenti

- ✓ Regolamento (CE) 450/2009.

6.3.10 Plastica

- ✓ DM 21/03/1973, artt. 9 – 14bis;
- ✓ Reg. (CE) 1895/2005 relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari: artt. 1 (BADGE), 2 (BFDGE);
- ✓ Reg. (CE) 372/2007 che fissa i limiti di migrazione transitori per plastificanti impiegati nelle guarnizioni dei coperchi destinati a venire a contatto con gli alimenti: art. 1, come sostituito dall'art. 1 del Reg. (CE) 597/2008 (plastificanti impiegati nelle guarnizioni dei coperchi destinati a venire a contatto con gli alimenti);
- ✓ Reg. (CE) N. 10/2011 del 14 gennaio 2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari: Capi. I (Disposizioni generali), II (requisiti di composizione), III (disposizioni specifiche per determinati materiali e oggetti), IV (dichiarazioni di conformità - allegato IV – e documentazione), V (conformità), VI (disposizioni finali). Esso si applicherà a decorrere dal 1/05/2011;
- ✓ DIRETTIVA 2011/8/UE del 28 gennaio 2011 che modifica la direttiva 2002/72/CE per quanto riguarda le restrizioni d'impiego del bisfenolo A nei biberon di plastica;
- ✓ DM 16/02/2011 – Recepimento della Direttiva 2011/8/UE - modifica del DM 26/4/1993 n° 220 e sm.i.. È stata modificata la colonna "restrizioni e/o specifiche" della sostanza di partenza 2,2-bis(idrossifenil)propano, anche denominata "bisfenolo A", vietandone l'uso nei biberon in policarbonato in generale. È vietata dal 01 Marzo 2011 la produzione, e dal 01 giugno 2011 l'importazione ed il commercio di materiali ed oggetti di materia plastica destinati al contatto con alimenti difforni da quanto prevede il DM stesso. Si veda anche la nota DGSAN - 8839 P del 23/3/2011;
- ✓ Reg. (UE) 284/2011 della Commissione del 22/3/2011 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. La norma, che entra in vigore dal 1° luglio 2011, prevede condizioni particolari e procedure dettagliate. Artt. 1 (oggetto), 2 (definizioni), 3 (Condizioni di importazione), 4 (Notifica preliminare delle partite), 5 (Notifica del punto di ingresso), 6 (controlli al punto di ingresso), 7 (inoltrò della partita), 8 (immissione in libera pratica), 9 (trasmissione di un rapporto alla Commissione), 10 (entrata in vigore), allegato: dichiarazione da fornire per ogni partita di utensili per cucina;
- ✓ Reg. (UE) 321/2011 del 01 aprile 2011 che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 per quanto riguarda le restrizioni d'uso del bisfenolo A nei biberon di plastica;
- ✓ Rettifica del Reg. (UE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 12 del 15 gennaio 2011);
- ✓ Reg. (UE) N. 1282/2011 della Commissione del 28 novembre 2011 che modifica e corregge il regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- ✓ Reg. (UE) n. 1183/2012 della Commissione del 30 novembre 2012 che modifica e corregge il regolamento (UE) n.10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (G.U.U.E. L 338 del 12 dicembre 2012);

- ✓ Reg. (UE) n. 202/2014 della Commissione del 3 marzo 2014 che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (G.U.U.E. L 62 del 4 marzo 2014);
- ✓ Regolamento (UE) n. 174/2015 della Commissione del 5 febbraio 2015 che modifica e rettifica il regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (G.U.U.E L 30 del 6 febbraio 2015);
- ✓ Regolamento (UE) 2018/213 della commissione del 12 febbraio 2018 relativo all'utilizzo del Bisfenolo A in vernici e rivestimenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 per quanto riguarda l'utilizzo di tale sostanza nei materiali di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

6.3.11 Plastica riciclata

- ✓ Reg. (CE) 282/2008 del 27/03/2008 relativo ai materiali e agli oggetti di plastica riciclata destinati al contatto con gli alimenti e che modifica il regolamento (CE) n.2023/2006: artt. 4 (Requisiti relativi ai materiali e agli oggetti di plastica riciclata), 7 (Doveri connessi all'autorizzazione), 11 (Etichettatura di materiali e oggetti di plastica riciclata), 12 (Dichiarazione di conformità e conservazione delle registrazioni);
- ✓ DM 18/05/2010 n. 113 Regolamento recante aggiornamento del DM 21/03/1973, limitatamente alle bottiglie in polietilentereftalato riciclato;
- ✓ Decreto 16 aprile 2012, n. 77 Regolamento recante aggiornamento del decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973, recante: "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale, limitatamente alle cassette in polipropilene e polietilene riciclato (G.U.R.I. n. 135 del 12 giugno 2012);
- ✓ Decreto 9 luglio 2012, n. 139 Regolamento recante integrazioni al decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973 recante: «Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale», inerenti le bottiglie in polietilentereftalato riciclato (G.U.R.I. n. 191 del 17 agosto 2012);
- ✓ Decreto 20 settembre 2013, n. 134 Regolamento recante aggiornamento del decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973, recante: «Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale», limitatamente a bottiglie e vaschette in polietilentereftalato riciclato (G.U.R.I. n. 285 del 5 dicembre 2013).

6.3.12 Vetro

- ✓ DM 21/03/1973, artt. 34-35.

6.4 Altri documenti di riferimento:

- Circolare del Ministero della Sanità n. 102 del 02/12/78 - Disciplina igienica concernente le materie plastiche, gomme per tubazioni ed accessori destinati a venire in contatto con acqua potabile e da potabilizzare;
- Circolare Ministero della Salute del 27/3/2001 – Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- ✓ Circolare Ministero della Salute DGVA – IV/2964 del 24/1/2006 – Materiali ed Oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti: responsabilità delle imprese e dell'industria alimentare;
- Circolare Ministero della Salute DGSAN N, 0020475-P- I.4.c.c.8.10/2 del 10/07/2009 - Regolamento (CE) n. 450/2009 della Commissione del 29 maggio 2009 concernente i materiali attivi e intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Circolare Ministero della Salute - DGSAN.6 -12174-P-23/04/2010 Indicazioni in merito ai controlli su materiali e oggetti in banda stagnata e cromata;
- Circolare Ministero della Salute – DGSAN 035295 del 25/11/2010 – Controllo della buona prassi igienica – manutenzione delle attrezzature in contatto con gli alimenti nel settore della pubblica ristorazione;

- Circolare Ministero Salute - DGSAN.VI/I.4.c.c.8.10/2 000015844- P del12/05/2011 - Regolamento U.E. n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Circolare Ministero della Salute - DGSAN.VI/ 32249-P-11/10/2011 - Dichiarazione di conformità dei materiali ed oggetti destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;
- Circolare Ministero della Salute - DGSAN 0032086-P-09/11/2009 – Aggiornamento della lista dei laboratori privati che eseguono analisi su alimenti e materiali a contatto con gli alimenti destinati all’esportazione verso il Giappone;
- Circolare Ministero della Salute - DGSAN.- 0012455-P- del 11.04.2012 – TURCHIA – certificazione sanitaria per l’importazione di prodotti vegetali in Turchia. Trasmissione nort verbali dell’Ambasciata di Turchia. Normativa turca relativa ai prodotti alimentari vegetali;
- Circolare Ministero della Salute - DGSAN.-6/ 18159-P-25/05/2012 - Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. Indicazioni in merito a taluni aspetti del decreto ministeriale 18 maggio 2010 n. 113 “Regolamento recante aggiornamento del decreto ministeriale 21 marzo 1973 limitatamente alle bottiglie in polietilentereftalato riciclato”;
- Circolare Ministero della Salute - DGSAN.-6/ 22887-P-26/06/2012 - Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Indicazioni sugli oggetti in acciaio inossidabile legalmente prodotti e/o commercializzati in un altro Stato dell’Unione Europea e quelli legalmente prodotti nei Paesi contraenti dell’accordo sullo spazio economico europeo nonché in Turchia;
- Circolare Ministero della Salute DGISAN – 0020072 – P - del 20/05/2014 - Indicazioni per i controlli su oggetti in leghe metalliche e su oggetti rivestiti di smalto porcellanato destinati al contatto con alimenti;
- Circolare Ministero della Salute DGISAN 0024508 – P - del 16/06/2014 – Linee guida dell’Unione Europea per l’applicazione del Regolamento UE 10/2011 sulle materie plastiche;
- Circolare Ministero della Salute DGSAN 0038190_- P del 8/10/2014 – aggiornamento della lista dei laboratori privati che eseguono analisi su alimenti e materiali a contatto con gli alimenti destinati all’esportazione verso il Giappone;
- Circolare Ministero della Salute DGSAN 0000798 – P - del 13 gennaio 2016 - Indicazioni per i controlli su guanti monouso in nitrile e in lattice destinati al contatto con gli alimenti;
- Circolare Ministero della Salute DGSAN 0001993 – P - del 26 gennaio 2016 - Decreto 6 agosto 2015 n.195 “Regolamento recante aggiornamento del decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973 recante: «Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale», limitatamente agli acciai inossidabili”;
- Circolare Ministero della Salute DGSAN 0022901 – P - del 01 giugno 2016 - Indicazioni per i controlli su guanti monouso in nitrile e in lattice destinati al contatto con gli alimenti di cui alla nota del ministero della Salute DGSAN 0000798 – P - del 13 gennaio 2016.
- Report annuali del sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi /RASFF . Rapid Alert System for Food and Feed);
- Rapporti trimestrali dei risultati dei controlli ufficiali italiani all’importazione;
- Laboratorio Nazionale di Riferimento sui Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti (LNR MOCA). Campionamento di materiali e oggetti a contatto con alimenti: definizioni, indicazioni e precauzioni. Versione 1- 7 febbraio 2011 . Istituto Superiore di Sanità;
- UNI EN ISO 22000:2005 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare;
- UNI EN 15593:2008 Gestione dell’igiene nella produzione di imballaggi destinati ai prodotti alimentari;
- Rapporti ISTISAN 09/33 - Istituto Superiore di Sanità, Progetto CAST (Contatto Alimentare Sicurezza e Tecnologia). Linee guida per l’applicazione del Regolamento 2023/2006/CE alla filiera di produzione dei materiali e oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti. 2009, x, 203 p.;

- Rapporto ISTISAN 13/14 - Istituto Superiore di Sanità, Progetto CAST (Contatto Alimentare Sicurezza e Tecnologia) Linee guida per il riscontro documentale sull'applicazione del Regolamento (CE) n. 2023/2006. 2013 - ISSN 1123-3117;
- Pareri Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) – vedi <http://www.efsa.europa.eu/en/panels/fip.htm>;
- Register of valid applications for authorisation of recycling processes to produce recycled plastic materials and articles intended to come into contact with foods submitted to EFSA under art. 13 of Regulation (EC) No 282/2008 – vedi http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/index_en.htm;
- Register of substances for which a valid application for authorisation was submitted under Regulation (EC) No 450/2009 - Brussels, D(2012) 14.06.2012 – vedi http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/index_en.htm;
- Database on Food Contact Materials della DG Health and Consumers della Commissione Europea: https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?event=display;
- Linee guida sul campionamento per il controllo ufficiale dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti – Ministero della Salute Prot. n. 42980 del 17/11/2014.

7 OBBLIGHI

7.1 Obblighi Generali

Le persone fisiche e giuridiche soggette al campo di applicazione della normativa riguardante i materiali e gli oggetti destinati al contatto degli alimenti hanno il dovere di rispettare gli obblighi, di carattere generale, di seguito richiamati, nella misura e nei limiti stabiliti dalla normativa medesima.

7.1.1 Obbligo di comunicazione

Sulla gazzetta ufficiale n. 65 del 18/03/2017 è stato pubblicato il 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”. Con l'articolo 6 del predetto decreto è stata introdotta la previsione di un obbligo, per gli operatori del settore dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), di comunicazione all'autorità sanitaria territorialmente competente degli stabilimenti posti sotto il proprio controllo che eseguono le attività di cui al regolamento CE n. 2023/2006. La disposizione nasce dall'esigenza di creare un'anagrafica di settore e agevolare, di fatto, le attività di controllo, in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme europee e nazionali in materia. La comunicazione deve essere effettuata dall'OSA per il tramite del SUAP, esclusivamente attraverso l'utilizzo della modulistica concordata con il Ministero della Salute in sede di Coordinamento interregionale della prevenzione e trasmessa alle ASL con prot. 15193/A1409A del 12/07/2017 (Allegata alle presenti linee guida).

La comunicazione di cui all'art. 6 del Decreto Legislativo 29/2017 riguarda tutti gli operatori economici 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 di MOCA, ossia colui che non opera alcuna trasformazione del prodotto ma si limita ad usarlo tal quale per la propria attività.

7.1.2 Dichiarazione di conformità

Ai sensi dell'art. 16 del Regolamento n. 1935/2004 i materiali e gli oggetti per i quali sono previste misure specifiche, indicati nell'allegato I, devono essere corredati da una dichiarazione scritta che attesti la loro idoneità al contatto alimentare e la conformità alle norme vigenti. Detta documentazione deve essere resa disponibile alle autorità competenti che la richiedano. La dichiarazione di conformità deve accompagnare il MOCA in tutte le fasi dalla produzione alla vendita, ad esclusione della vendita al dettaglio, salvo che per i MOCA in ceramica, per cui la dichiarazione di conformità deve essere fornita anche alla vendita al dettaglio.

La dichiarazione di conformità, peraltro già prevista dal DM 21.3.1973 e s.m.i. e da alcune norme verticali (Decreto del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali 24 settembre 2008, n. 174, Decreto del Ministero della Salute 1 febbraio 2007), scritta in lingua italiana, 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; tale documentazione dovrebbe includere, ad esempio, le dichiarazioni dei produttori di materie prime e gli esiti delle analisi di laboratorio effettuate.

Per i materiali o oggetti di materia plastica o che comunque rientrino nel campo di applicazione del Reg. UE 10/2011, occorre fare riferimento all'art. 15 ed all'allegato IV – dichiarazione di conformità del Regolamento stesso.

Le indicazioni generali sono valide per quei materiali per i quali la norma non prevede specifica dichiarazione di conformità (es. Ceramica, banda stagnata/cromata, plastica, acciaio), in tali casi si dovrà, ovviamente, fare riferimento alle specifiche indicazioni.

7.1.3 Rintracciabilità

L'art. 17 del Regolamento (CE) n. 1935/2004 estende ai materiali ed agli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti quanto previsto dal Regolamento 178/2002 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.”*

7.1.4 Etichettatura

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

1. In particolare i materiali e gli oggetti non ancora entrati in contatto con il prodotto alimentare al momento dell'immissione sul mercato sono corredati di 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 a fianco;
 - b) se del caso, speciali istruzioni da osservare per garantire un impiego sicuro e 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.

2. Le informazioni di cui al paragrafo 1, lettera a), non sono tuttavia obbligatorie per gli oggetti che, per le loro caratteristiche, sono chiaramente destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari.
3. Le informazioni di cui al paragrafo 1 sono scritte in modo ben visibile, chiaramente leggibile ed indelebile.
4. Il commercio al dettaglio di materiali e oggetti è proibito se le informazioni di cui al paragrafo 1, lettere a), b) ed e), non sono espresse in una lingua facilmente comprensibile per gli acquirenti.

Omissis ...

5. Al momento della vendita al dettaglio, le informazioni di cui al paragrafo 1 sono 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; tuttavia, per le informazioni di cui al paragrafo 1, lettera c), quest'ultima 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.
6. Nelle fasi della commercializzazione diverse dalla vendita al dettaglio, le informazioni di cui al paragrafo 1 sono visibili:
 - a) sui documenti di accompagnamento;
 - b) sulle etichette o sugli imballaggi;
 - c) sui materiali e sugli oggetti stessi.

Per l'Alluminio e leghe di alluminio, ai sensi del D.M. 76/2007 è necessario riportare in etichetta una o più istruzioni indicanti:

- non idoneo al contatto con alimenti fortemente acidi o fortemente salati;
- destinato al contatto con alimenti a temperature refrigerate;
- destinato al contatto con alimenti a temperature non refrigerate per tempi non superiori alle 24 ore;
- destinato al contatto con gli alimenti di cui all'allegato IV (del DM 76/2007) a temperature ambiente anche per tempi superiori alle 24 ore.

7.2 Obblighi per l'Operatore del Settore Alimentare

L'impresa alimentare, di qualsiasi tipo, che utilizza materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari nell'ambito della propria attività, 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.

8 PIANO DI INTERVENTO

8.1. Controllo presso i produttori di MOCA

Premesso che ogni MOCA NON deve

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

Sulla base di tale dettato normativo si svilupperà il controllo.

Il controllo dovrà prevedere:

1. la raccolta dati sul diagramma di flusso produttivo;
2. la raccolta dati sulle materie prime;
3. la valutazione igienico sanitaria delle strutture;
4. la valutazione documentale;
5. la verifica della presenza e applicazione di un sistema di Assicurazione e Controllo qualità;
6. la rintracciabilità.

Per il punto 4) valutazione documentale, si esaminerà in generale:

- a) la documentazione attestante l'avvenuta comunicazione di cui al Decreto Legislativo 10 febbraio 2017, n. 29;
- b) la documentazione di supporto, che comprova la conformità dichiarata e che comprende
 - le dichiarazioni dei produttori di materie prime con eventuali indicazioni d'uso;
 - gli esiti delle analisi di laboratorio effettuate.
- c) la dichiarazione di conformità specifica che accompagna il MOCA sino agli utilizzatori e che deve riportare:
 - identità ed indirizzo dell'operatore che produce ;
 - la descrizione della tipologia di materiale;
 - la data della dichiarazione;
 - la dichiarazione che i materiali rispettano le norme vigenti;
 - le specifiche relative alle possibilità di impiego (es. tempi e temperature, tipo o tipi di alimento con cui sono destinati a venire a contatto; indicazione del rapporto tra la superficie a contatto con il prodotto alimentare ed il volume utilizzato per determinare la conformità dell'oggetto...).

Nel caso di MOCA di materia plastica, le informazioni riguardano:

- l'identità e l'indirizzo dell'operatore commerciale che emette la dichiarazione di conformità;
- l'identità e l'indirizzo dell'operatore commerciale che produce o importa i materiali o gli oggetti di materia plastica, o le sostanze destinate alla loro fabbricazione;
- l'identità dei materiali, degli oggetti o delle sostanze destinate alla loro fabbricazione;
- la data della dichiarazione;
- la conferma che i materiali o gli oggetti di materia plastica o i prodotti in una fase intermedia della fabbricazione, soddisfano le prescrizioni pertinenti al Reg (UE) 10/11 e al Regolamento (CE) n. 1935/2004;
- informazioni adeguate circa le sostanze impiegate per le quali la norma stabilisce restrizioni e/o specifiche, in modo da consentire agli operatori di settore a valle di rispettare tali restrizioni;
- per le sostanze soggette a restrizioni nei prodotti alimentari, informazioni adeguate, ottenute da dati sperimentali o da calcoli teorici, sui livelli di migrazione specifica e, se del caso, criteri di purezza a norma dei decreti del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209, D.M. 27 novembre 1996, n. 684 e D.M. 4 agosto 1997, n. 356, onde consentire a chi utilizza tali materiali od oggetti di rispettare le disposizioni comunitarie pertinenti o, in loro assenza, le disposizioni nazionali sui prodotti alimentari;
- le specifiche relative all'impiego del materiale o dell'oggetto, come:
 - o il tipo o i tipi di alimenti con cui sono destinati a venire a contatto;
 - o i tempi e la temperatura di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare;
 - o il rapporto tra la superficie a contatto con il prodotto alimentare e il volume, utilizzato per determinare la conformità del materiale o dell'oggetto;

- nel caso di impiego di una barriera funzionale di materia plastica in una materia plastica multistrato, la conferma che il materiale o l'oggetto soddisfa le prescrizioni di cui al regolamento (UE) 10/2011;
- nel caso di utilizzo di plastica riciclata, la dichiarazione di conformità dovrà inoltre contenere anche le seguenti informazioni supplementari:
 - o dichiarazione che è stata impiegata esclusivamente plastica riciclata proveniente da un processo di riciclo autorizzato;
 - o indicazione del numero di registro CE di tale autorizzazione.

Nel caso di MOCA attivi o intelligenti, la dichiarazione di conformità deve essere integrata da:

- l'identità dei materiali e oggetti attivi e intelligenti, dei componenti destinati alla fabbricazione di tali materiali e oggetti o delle sostanze destinate alla fabbricazione di tali componenti;
- informazioni adeguate concernenti l'idoneità e l'efficacia del materiale o dell'oggetto attivo e intelligente.
- le specificazioni relative all'utilizzazione del componente, quali:
 - o il gruppo/i di materiali o oggetti ai quali il componente può essere aggiunto o incorporato;
 - o le condizioni di utilizzazione da rispettare per ottenere l'effetto voluto.
- le specificazioni relative all'utilizzazione del materiale o dell'oggetto, quali:
 - o il tipo/i di prodotti alimentari destinati ad essere messi a contatto con il materiale o l'oggetto;
 - o la durata e la temperatura del trattamento e dell'immagazzinamento a contatto con i prodotti alimentari;
 - o il rapporto tra la superficie a contatto con i prodotti alimentari e il volume utilizzato per determinare la conformità del materiale o dell'oggetto.

Per quanto riguarda il punto 5) GMP – Le Buone Pratiche di Produzione, i produttori di MOCA devono istituire e mantenere un sistema di controllo della qualità efficace.

A tal fine, è opportuno verificare la presenza e valutare la congruità di:

1. documentazione di supporto:

- 1.1 specifiche di composizione dei materiali e dell'approvvigionamento
- 1.2 certificazioni di conformità da parte dei fornitori
- 1.3 rapporti di prova su sostanze di partenza
- 1.4 documentazione su materie prime e semilavorati

2. documenti operativi

- 2.1 modalità di selezione dei materiali
- 2.2 registrazione dei dati di produzione
- 2.3 controlli della produzione
- 2.4 azioni correttive
- 2.5 controlli su prodotto finito
- 2.6 gestione magazzino e spedizione - trasporto
- 2.7 formazione

Il controllo dovrà verificare anche la presenza della documentazione ai fini della rintracciabilità in particolare dovranno essere presenti:

- sistemi per individuare le imprese da cui provengono i materiali e/o le materie prime;
- sistemi per individuare le imprese a cui sono stati forniti i materiali;
- sistemi per l'individuazione dell'eventuale presenza del materiale sul mercato.

Per il controllo in queste attività può essere utilizzata la scheda riportata nell' Allegato A.

8.2 Il controllo presso i depositi all'ingrosso e/o importatori di MOCA

I depositi all'ingrosso possono anche essere importatori dei MOCA, intendendosi come venditori responsabili dell'immissione iniziale sul mercato comunitario. Per maggior chiarezza, si evidenzia che un prodotto di provenienza extra UE allorquando viene importato in un Paese comunitario deve riportare sulla documentazione i dati previsti al successivo punto c). In particolare, quelli dell'importatore stesso se il deposito è il primo importatore comunitario, sulla documentazione devono comparire i propri dati di riconoscimento; 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.

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, il Reg. (UE) 284/2011 stabilisce condizioni particolari e procedure dettagliate al fine di permettere alle Autorità competenti di esprimere, qualora ve ne siano i presupposti, il giudizio di accettazione per l'immissione in libera pratica.

La norma, in vigore dal 1° luglio 2011, prevede infatti una specifica dichiarazione allegata alla stessa, da fornire compilata per ogni partita che si vuole importare, allegata alla quale vi saranno altri documenti (referti analitici etc..) che andranno controllati unitamente alla completezza e correttezza della dichiarazione.

Nel caso in cui l'importatore non abbia deposito, ma agisca solo come intermediario commerciale i prodotti commercializzati, di cui deve essere resa nota la rintracciabilità, dovranno comunque essere documentati allo stesso modo.

Nei depositi all'ingrosso il controllo comporta la valutazione dei locali e della documentazione, compresa quella attestante l'avvenuta comunicazione di cui al Decreto Legislativo 10 febbraio 2017, n. 29 : potrà essere usata la stessa scheda dell'Allegato A, per la parte di competenza.

I materiali e gli oggetti non ancora entrati in contatto con il prodotto alimentare al momento dell'immissione sul mercato, devono riportare sui documenti di accompagnamento o sulle etichette o sugli imballaggi o sui materiali e gli oggetti stessi le seguenti indicazioni:

- 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, cucchiaino 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) se del caso, speciali 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.

8.3 Il controllo presso gli utilizzatori di MOCA

Il controllo della normativa MOCA è parte integrante dell'attività ispettiva, come previsto dall'art. 10 del Reg. CE 882/04, in merito all'applicazione dell'articolo 3 del Reg. CE 852/04, riferito all'allegato II capitoli V (attrezzature) e X (confezionamento ed imballo) del regolamento stesso.

Il controllo dovrà anche prevedere la verifica dello stato di manutenzione ed usura dei MOCA (utensili, attrezzature, piani ecc); nel caso di obsolescenza o eccessiva usura questi MOCA dovranno essere dismessi, anche a seguito di prescrizione specifica.

Presso gli utilizzatori si verificherà:

1. il fornitore di MOCA;
2. l'osservanza di quanto previsto nella normativa attinente i MOCA.

Per il punto 2, si verificherà:

- l'esistenza della documentazione di conformità ed etichettatura fornita dai produttori e di etichettatura fornita dai grossisti di MOCA;
- le modalità messe in atto per la verifica della idoneità tecnologica allo scopo cui sono destinati.

Qualora vi siano utensili per cucina in materiale plastico provenienti dalla Cina o da Hong Kong, si verificherà l'aderenza a quanto disposto dal Reg. (UE) 284/2011 unitamente alla documentazione ed alla dichiarazione di conformità prevista dal Regolamento sopraindicato.

8.4 Alluminio e leghe di alluminio

La normativa vigente per materiali e degli 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 attraverso prove di migrazione come per gli altri materiali quindi non si devono prelevare campioni per le analisi.

Sono previste però verifiche della composizione/purezza del materiale (artt. 3 e 4 e allegati I, II e III), delle condizioni d'uso (art. 5 e allegato IV) e dell'etichettatura dei prodotti (art. 6).

Tali controlli possono essere fatti in fase di audit o ispezione confrontando i requisiti del Decreto con le schede tecniche del materiale, le modalità d'uso e l'etichettatura sulla confezione come di seguito indicato:

Tipologia materiali destinati alla produzione di MOCA (sono esclusi oggetti in cui l'alluminio è ricoperto da altri materiali che esplicano effetto barriera):

- alluminio (tenore minimo di alluminio pari al 99,0%)
- lega di alluminio (ottenuto dall'unione per fusione di due o più metalli, ove l'alluminio è presente in percentuale maggiore rispetto agli altri metalli)

Requisiti di purezza dell'alluminio (Allegato I DM 76/07)

Metallo	Tenore massimo % (espresso come massa)
Ferro + Silicio	1,0
Rame	0,10 (se Cr e/o Mn > o = 0,05) 0,20 (se Cr < e/o Mn < 0,05)
Altri metalli (ad es. Cr, Mg, Mn, Ni, Zn)	0,1 (ciascuno)

Caratteristiche di composizione dei materiali e degli oggetti di leghe di alluminio ottenuti mediante trasformazione plastica (Allegato 2 DM 76/07)

Metallo	Tenore massimo % (espresso come massa)
Cromo	0,35
Ferro	2,0
Magnesio*	11,0
Manganese	4,0
Nichel	3,0

Rame	0,6
Silicio	13,5
Titanio	0,3
Zinco	0,25
Zirconio	0,30
Altri metalli **	0,15

* Le leghe contenenti più del 5% di magnesio non devono essere utilizzate per la produzione di parti resistenti a pressione per applicazioni nella cottura a pressione.

** Per alcuni metalli (ad esempio l'argento) il contenuto massimo e' pari a 0,05 %.

Caratteristiche di composizione dei materiali e degli oggetti di leghe di alluminio ottenuti per fusione (Allegato 3 DM 76/07)

Metallo	Tenore massimo % (espresso come massa)
Antimonio	0,20
Cromo	0,35
Ferro	2,0
Magnesio*	11,0
Manganese	4,0
Nichel	3,0
Rame**	0,6
Silicio	13,5
Stagno	0,10
Stronzio	0,2
Titanio	0,3
Zinco	0,25
Zirconio	0,3
Altri metalli ***	0,15 come totale

* Le leghe contenenti più del 5% di magnesio non devono essere utilizzate per la produzione di parti resistenti a pressione per applicazioni nella cottura a pressione.

** Nella produzione di oggetti destinati al contatto breve, quali caffettiere e piastre, il contenuto di rame può arrivare fino al 6%.

*** Per alcuni metalli (ad esempio l'argento) il contenuto massimo e' pari a 0,05 %.

Condizioni d'uso

I materiali e gli oggetti di alluminio o leghe di alluminio possono essere impiegati alle seguenti condizioni:

- contatto breve: tempi inferiori alle 24 ore in qualunque condizione di temperatura;
- contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura refrigerata;
- contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a T ambiente limitatamente ai seguenti alimenti:

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

Etichettatura

Fatte salve le disposizioni del regolamento (CE) n. 1935/2004 in materia di etichettatura, i materiali e gli oggetti in alluminio o leghe di alluminio devono riportare in etichetta una o piu' 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 superiori alle 24 ore;
- d) destinato al contatto con gli alimenti di cui all'allegato IV a temperature ambiente anche per tempi superiori alle 24 ore.

I materiali ed oggetti di leghe di alluminio possono riportare in etichetta la seguente dicitura "alluminio".

Ai fini delle verifiche si precisa che è obbligo dei produttori controllare la rispondenza alle caratteristiche sopra indicate (e attestarla in dichiarazione di conformità).

È obbligo degli utilizzatori l'accertamento della loro conformità alle norme vigenti nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui sono destinati e deve pertanto avere a disposizione la dichiarazione di conformità. L'utilizzo deve avvenire secondo le modalità descritte.

9. CAMPIONAMENTO DI MOCA DA SOTTOPORRE AD ANALISI CHIMICA

9.1 Premessa

Il campionamento costituisce la prima operazione di ogni procedimento analitico. Si tratta di un'operazione complessa e delicata che può condizionare i risultati di tutte le fasi successive. Pertanto il campione deve essere rappresentativo del materiale in esame e deve essere prelevato in quantitativo adeguato e con modalità atte ad assicurarne la regolarità anche sotto il profilo giuridico (cd. "garanzia dei diritti della difesa").

Il personale ispettivo deputato alla esecuzione dei campionamenti, è incaricato di verificare che le tipologie di prodotti/matrici da prelevare corrispondano a quelle indicate sul PRISA.

Dal momento del prelievo a quello della consegna al laboratorio di riferimento, il materiale di cui trattasi dovrà essere manipolato con tutte le cautele atte a proteggerlo da eventuali contaminazioni od azioni che possano modificare i suoi componenti e le caratteristiche da valutare.

Il personale ispettivo esegue il prelievo seguendo le modalità previste dalla normativa cogente e richiamate nelle presenti procedure; si raccomanda di annotare nel verbale di campionamento, nello spazio riservato alle note, tutte le informazioni ritenute utili per una migliore interpretazione dei risultati.

Per il campionamento dei MOCA dovranno essere privilegiati i produttori, i commercianti all'ingrosso e gli utilizzatori (supermercati/ristorazione/aziende confezionatrici).

Il controllo ufficiale relativo ai MOCA può essere previsto per le seguenti tipologie di campioni:

1. oggetti già a contatto con l'alimento, in tal caso l'analisi e la valutazione di conformità viene eseguita sull'alimento;
2. oggetti finiti e pronti per l'uso prima che essi siano venuti a contatto con alimenti (sono pertanto esclusi dalla seguente procedura i semilavorati, le materie prime nonché i contenitori confezionati già contenenti alimenti).

Le analisi di MOCA possono essere particolarmente complesse in quanto il laboratorio deve, nella maggior parte dei casi, simulare l'uso reale secondo quanto previsto dalla normativa. Per ogni

combinazione materiale/alimenti/condizioni d'uso sono previste modalità specifiche per l'analisi e la valutazione di conformità.

Il laboratorio ARPA è responsabile dell'esecuzione delle attività analitiche e della valutazione di conformità del campione rispetto ai risultati ottenuti. Ogni eventuale rilievo di irregolarità relativa alla documentazione è di competenza dell'Ente prelevatore.

Le attività del laboratorio possono essere espletate solo se vengono rispettati i seguenti presupposti:

- prelievo, secondo le modalità previste, solo della tipologia di MOCA indicati concordati in base alla disponibilità/capacità del laboratorio;
- trasmissione delle informazioni necessarie.

9.1.1 MOCA che possono essere sottoposti ad analisi chimica

I campioni previsti dal PRISA sono i seguenti:

- oggetti e utensili di ceramica e/o porcellana
- oggetti e utensili di acciaio inossidabile
- oggetti e utensili di materie plastiche (resina melamminica)
- oggetti e utensili di materie plastiche (poliammide)
- oggetti e utensili di materie plastiche (policarbonato)
- oggetti e utensili di altre materie plastiche
- oggetti e utensili di vetro
- oggetti e utensili di carta o cartone
- oggetti e utensili di silicone
- contenitori in banda stagnata non verniciata (già contenenti alimenti)
- contenitori in vetro con tappo metallico a vite e guarnizione interna in PVC (già contenenti alimenti)

Campioni di altre tipologie di materiali – al momento - non potranno essere sottoposti ad analisi; in particolare si ricorda che non devono essere prelevati:

1. oggetti e utensili di alluminio
2. semilavorati – oggetti non finiti
3. oggetti e utensili di materiali poli accoppiati (ad esempio piatti di carta plastificata)
4. oggetti e utensili già usati
5. oggetti e utensili, in qualsiasi materiale eccetto la carta, destinati unicamente al contatto con i seguenti alimenti:
 - derivati dei cereali (biscotti/pane/pasta/farine/dolci);
 - sale, zucchero e prodotti a base di zuccheri (sotto forma solida);
 - frutta, ortaggi e derivati (interi, freschi, secchi, disidratati, in guscio);
 - uova senza guscio (in polvere o secche);
 - formaggi interi, con crosta non commestibile;
 - caffè, in grani o in polvere, piante infusionali, tè, spezie.

9.2 INFORMAZIONI GENERALI PER L'ESECUZIONE DEL CAMPIONAMENTO

9.2.1 Controlli preliminari

Prima di effettuare un campionamento è opportuno procedere a un controllo preventivo della documentazione relativa ai MOCA. In merito si precisa:

1. la dichiarazione di conformità è obbligatoria per i materiali e gli oggetti nelle fasi di produzione, importazione e commercio all'ingrosso e per gli utilizzatori ad eccezione degli oggetti in ceramica che necessitano di dichiarazione di conformità sino alla vendita al dettaglio; tale dichiarazione deve necessariamente accompagnare gli articoli e deve essere messa a disposizione del personale ispettivo;
2. nella fase di commercializzazione al dettaglio, ad eccezione degli oggetti in ceramica, non essendo obbligatoria da parte dell'esercente l'acquisizione della dichiarazione di conformità, sarà necessario il controllo dell'etichettatura figurante sul prodotto.

E' necessario acquisire copia della documentazione esaminata e, quando si procede a campionamento, è indispensabile trasmetterla al laboratorio di analisi allegata al verbale. Nel caso di MOCA prelevati presso la commercializzazione al dettaglio, qualora non presente la dichiarazione di conformità, sarà necessario allegare o riportare le diciture figuranti in etichetta sul verbale di prelievo.

Qualora la documentazione non sia subito disponibile al momento del prelievo (fatta salva l'adozione degli eventuali provvedimenti di competenza), la stessa dovrà essere celermente trasmessa – una volta acquisita in forma ufficiale dall'Ente prelevatore - al laboratorio accompagnata da verbale di consegna.

Si rammenta che in assenza delle sotto indicate informazioni, per carenza di elementi di riferimento, il laboratorio ARPA non sarà in grado di garantire l'esecuzione delle determinazioni analitiche o la valutazione dei risultati ottenuti:

1. identità del materiale;
2. componenti e additivi (soprattutto per le materie plastiche);
3. condizioni previste per l'utilizzo (tipo di alimenti con cui è destinato a entrare in contatto, tempi e temperature, uso ripetuto o monouso);
4. eventuali restrizioni d'uso (es. non usare con alimenti acidi,...).

Si evidenzia che la conformità del campione dipende innanzitutto dall'identità del materiale e dei suoi componenti rispetto alle restrizioni specifiche e solo in seconda istanza dall'esito delle analisi; solo alcuni materiali e sostanze, riportati nelle liste positive della normativa di settore, sono ammessi per il contatto con gli alimenti, indipendentemente dai risultati delle prove di migrazione. Ad esempio la lega di acciaio inox o le sostanze utilizzate per le materie plastiche devono essere confrontate con le liste positive dei materiali autorizzati riportati rispettivamente in Allegato II - Sezione VI del DM 21/3/1973 e s.m.i. e in Allegato I del Regolamento UE n°10/2011.

Pochi laboratori sono attrezzati per la determinazione della composizione dei diversi materiali pertanto, se possibile, è opportuno eseguire un attento esame documentale. Le situazioni che possono verificarsi sono le seguenti:

1. dalla documentazione del campione si verifica l'assenza dei requisiti di composizione: non è necessario procedere ad analisi, indipendentemente dall'esito il campione risulterebbe comunque non conforme;
2. rispetto all'esame documentale il materiale è tra quelli autorizzati per il contatto con gli alimenti: l'esito analitico della migrazione può confermare o meno la conformità dell'oggetto in esame;
3. non si hanno indicazioni sull'identità del materiale: l'eventuale conformità alle analisi non assicurerà completamente la conformità del campione.

9.2.2 Verbale di Campionamento

Data la specificità della materia, al fine di agevolare la verbalizzazione da parte degli operatori, è stato predisposto un verbale specifico per il prelevamento dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, allegato al presente documento.

9.3 Modalità di campionamento

Il campionamento dovrà avvenire secondo le modalità indicate negli articoli 15 e segg. del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 (Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30.4.62, n. 283, e

successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) e dovranno preferibilmente essere indirizzati nei confronti di produttori, utilizzatori o di depositi di vendita all'ingrosso. Il campione è composto da *5 aliquote se prelevato alla distribuzione o presso utilizzatori* oppure 4 aliquote alla produzione.

E' consentito il prelevamento in aliquota unica ma l'utilizzo di tale procedura dovrà avere carattere di *eccezionalità*: sul verbale di prelevamento deve essere giustificata esaurientemente la causa (se è la mancanza di quantitativo sufficiente, devono essere riportate le quantità effettivamente presenti nell'esercizio); dovranno inoltre essere garantiti i diritti della difesa previsti dalle vigenti normative con particolare riferimento all'articolo Art. 223 del Decreto Legislativo 28 luglio 1989, n. 271 (Norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del Codice di Procedura Penale relativo alle analisi di campioni e garanzie per l'interessato).

In caso di prelievo in aliquota unica (o difforme per quantità) è obbligatorio identificare il responsabile del prodotto campionato (solitamente il produttore o l'importatore) e riportarne i dati necessari sul verbale di prelevamento comunicandoli al laboratorio, per procedere alla convocazione per l'assistenza analisi.

Il materiale campionato dovrà essere introdotto in contenitori che a loro volta dovranno essere certificati per alimenti (normalmente sacchetti in plastica), salvo che lo stesso sia già contenuto in imballo originale (ad esempio padelle in confezione di vendita).

9.4 Disposizioni per l'esecuzione del campionamento

La normativa prevede regole specifiche per il campionamento solo per alcune tipologie di materiali. In ogni caso è necessario definire il quantitativo minimo di pezzi/superficie previsto per ogni aliquota da intendersi come quello necessario per il raggiungimento dei più bassi limiti di quantificazione dei parametri ricercati in relazione sia alle esigenze legislative sia a quelle di laboratorio.

Per situazioni particolari è opportuno che gli operatori contattino il Laboratorio.

Di seguito si riportano schematicamente le modalità per il prelievo per i diversi materiali con indicazione dell'eventuale riferimento normativo.

Nell'Allegato F sono schematicamente riportate le modalità di prelievo unitamente ad alcune indicazioni/esempi per identificare i diversi materiali. La lista non è esaustiva e non sostituisce le liste positive dei materiali e delle sostanze autorizzate riportate dalla normativa.

9.4.1 Disposizioni specifiche per il campionamento

a) banda stagnata

(Decreto Ministeriale del 18/02/1984 - Disciplina dei contenitori in banda stagnata saldati con lega stagno-piombo ed altri mezzi - aggiornato da D.M. 13 luglio 1995, n. 405; Regolamento UE 333/2007)

Per la verifica della migrazione di metalli all'alimento il campione può essere effettuato omogeneizzando il campione globale prima della costituzione delle aliquote (Reg.UE 333/2007 allegato parte B) o, preferibilmente, poiché per lo stagno inorganico i tenori massimi si riferiscono al contenuto di ciascuna confezione, prelevando un numero adeguato di confezioni; in tal caso ciascuna aliquota è costituita da 5 confezioni.

b). ceramica porcellana

(Decreto Ministeriale del 04/04/1985 - Disciplina degli oggetti di ceramica destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari – aggiornato da D.M. 1 febbraio 2007)

Il prelievo deve essere effettuato unicamente di oggetti/contenitori prima dell'uso, dopo avere individuato la partita, da materiali, contenitori o confezioni giacenti in più punti.

Prestare particolare attenzione alla destinazione degli oggetti e non prelevare ad esempio stoviglie a scopo ornamentale.

Ogni aliquota deve essere costituita da almeno 4 contenitori/articoli o set.

c) carta cartone

(DM 21/3/1973 e s.m.i. - Rapporti ISTISAN 02/25)

Per la determinazione del Piombo da carta e cartoni ogni aliquota deve essere costituita da almeno 5 dm² di superficie priva di stampa per disporre di 5 provini e poter eseguire un numero di analisi statisticamente valide. La soluzione ideale sarebbe quella di disporre di cinque oggetti per ogni aliquota e poter campionare da ognuno 1 dm². In mancanza di un numero sufficiente di pezzi si camperanno da uno stesso oggetto (es. una sola scatola) cinque provini ognuno di 1 dm².

d) contenitori e utensili in melamina e poliammide

(EUR 24815 EN 2011 - 1st edition - EURL-FCM - Technical guidelines on testing the migration of primary aromatic amines from polyamide kitchenware and of formaldehyde from melamine kitchenware)

Ogni aliquota deve essere costituita da almeno 5 articoli o set di articoli.

e) capsule, guarnizioni, tappi, elementi di chiusura in plastica per contenitori in vetro

(DM 21/3/1973 e s.m.i.)

Le prove di cessione su capsule, guarnizioni, tappi e simili dispositivi di chiusura in materia plastica per contenitori in vetro devono essere effettuate, caso per caso unitamente ai contenitori ai quali gli stessi elementi di chiusura sono destinati.

A tale scopo prelevare un minimo di 10 contenitori uguali muniti del rispettivo elemento di chiusura. (senza alimento)

9.4.2 Note generali per il campionamento

In generale, eccettuate le disposizioni specifiche riportate al paragrafo precedente, per permettere al laboratorio di eseguire tutte le prove necessarie alla valutazione di conformità sarebbe opportuno prelevare almeno 3 oggetti (o set) per aliquota.

In caso di films e rotoli, la superficie minima per aliquota è pari a 5 dm²; in generale è sufficiente un rotolo per aliquota. Per i sacchetti di plastica è opportuno prelevarne almeno 3 per aliquota. La numerosità di pezzi/superficie proposta permette la verifica dell'utensile/materiale con un unico simulante alimentare; in caso di materiali destinati al contatto con alimenti diversi, come indicato al §15.6.1, il laboratorio procede con la simulazione ritenuta più severa per valutare la conformità del campione. Se si ritiene necessaria una verifica con più simulanti è necessario prelevare per ogni aliquota 3 pezzi per ogni tipologia di analisi richiesta: ad es. prelievo di 6 bicchieri per bambini destinati ad essere usati per latte (simulante D1) e succhi di frutta (simulante B)

Si riportano qui di seguito alcune note utili per i prelievi:

1. Una confezione contenente più oggetti diversi tra loro dello stesso materiale (posate, utensili, pentole di varie dimensioni) rappresenta un "set" e il numero di pezzi per aliquota è da intendersi come numero di set completi. In alternativa il prelevatore può stabilire di dividere le confezioni e

prelevare un unico tipo di oggetti per ogni set oppure prelevare le confezioni intere e specificare sul verbale su quale oggetto è richiesta l'analisi; ad esempio, nel caso di tazzine da caffè, può non essere rilevante l'analisi del piattino, che difficilmente entrerà in contatto con l'alimento.

2. Per contenitori per i quali è prevista la chiusura con coperchio o tappo, anche di materiale diverso (ad esempio bottiglie destinate a contenere acque minerali), è preferibile procedere al prelevamento dello stesso in numero di esemplari di tappi uguale a quello dei contenitori. I coperchi o tappi potranno essere immessi nella stessa aliquota (possibilmente in un sacchetto chiuso) e di ciò dovrà essere fatta menzione nel verbale di prelievo.

9.5 Restituzione delle aliquote

Per diminuire gli effetti economici negativi sui soggetti sottoposti a vigilanza può essere prevista una procedura di restituzione delle aliquote in caso di esito conforme.

Tale procedura è da considerarsi un'eccezione alle normali modalità di prelievo attivabile in caso di oggetti non contenenti alimenti; considerata la difficoltà di gestire tale procedura è necessario verificare, al momento della programmazione di attività regionale, la disponibilità del laboratorio di riferimento e concordare le opportune modalità di applicazione.

Si riportano di seguito indicazioni generali per uniformare il più possibile la procedura di restituzione quando applicabile.

All'atto del prelevamento di oggetti non contenenti alimenti la ditta, dovrà essere informata della possibilità di poter ritirare le aliquote di riserva (nell'ipotesi di conformità delle analisi sul campione prelevato); tale informazione dovrà essere annotata sul verbale di campionamento barrando la voce corrispondente.

La ditta interessata, all'atto della ricezione della comunicazione di conformità delle analisi, dovrà contattare tempestivamente (entro e non oltre 60 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova) l'ente prelevatore o il Laboratorio per concordare il ritiro nei tempi indicati. La persona identificata dalla ditta dovrà presentare, all'atto del ritiro, la delega dell'Ente prelevatore.

In caso di esito favorevole, l'Ente prelevatore nel comunicare agli aventi diritto l'esito delle analisi, contestualmente delega l'impresa presso cui è stato prelevato il campione al ritiro delle merci eccedenti l'attività analitica. Si allega a tal fine apposito modulo di comunicazione esito favorevole e contestuale delega per il ritiro della merce eccedente (Allegato E), che l'Ente prelevatore, alla ricezione dell'esito favorevole delle analisi del campione, trasmette senza ritardo all'impresa presso cui è stata prelevata la merce.

L'operazione sarà comunque totalmente a carico del richiedente.

9.6 Analisi e valutazione di conformità dei campioni

L'analisi e la valutazione di conformità dei campioni di MOCA risultano spesso piuttosto complesse.

A seconda del materiale/oggetto prelevato sono solitamente previste specifiche determinazioni da eseguire per verificare la conformità del campione (es. migrazione globale e migrazione specifica di Cromo, Nichel e Manganese da acciaio inox). Pertanto non è necessario, solitamente, specificare la richiesta di analisi sul verbale di prelievo.

La disponibilità/capacità del laboratorio di riferimento ad eseguire le diverse determinazioni con metodi adeguati deve essere considerata in fase di pianificazione della vigilanza per stabilire le tipologie di materiali da prelevare.

Devono ovviamente essere riportate, invece, eventuali segnalazioni di criticità specifiche legate al campione (es. cessione di colore, deformazioni, ecc..).

Allo scopo di uniformare le modalità di valutazione, fatte salve le eventuali indicazioni specifiche della normativa vigente, si riportano di seguito alcune disposizioni generali.

9.6.1 Disposizioni generali per l'analisi

Per MOCA destinati al contatto con diversi tipi di alimenti in diverse condizioni di temperatura, il laboratorio può stabilire di eseguire la prova di cessione nelle condizioni giudicate più severe tra quelle che meglio simulano l'uso previsto. In caso di non conformità può essere necessario ripetere la prova in altre condizioni per definire le restrizioni specifiche di utilizzo.

1. Quando la documentazione trasmessa con il campione comprende la descrizione delle condizioni di analisi in cui è stata verificata la conformità del materiale, il laboratorio esegue l'analisi nelle medesime condizioni se tali modalità simulano adeguatamente l'uso previsto.
2. Se richiesto dalla normativa o previsto dal metodo adottato, il laboratorio ripete l'analisi su più campioni nelle medesime condizioni; si è verificato che spesso, a causa della disomogeneità dei materiali, la migrazione misurata per i diversi oggetti può risultare significativamente diversa. In tali occasioni, a meno di indicazioni specifiche della normativa, si riporta il risultato delle singole prove e non la media dei dati.
3. L'eventuale alterazione dell'oggetto o del mezzo di contatto durante le prove di cessione, anche in assenza di superamenti dei tenori massimi di migrazione, deve essere riportata e documentata.

9.6.2 Disposizioni generali per la valutazione di conformità

1. Il campione è conforme se il tenore di migrazione misurato (x) non supera il limite massimo (LM), tenendo conto dell'incertezza della misura (U):

$$\text{campione conforme } x-U \leq LM.$$

2. Il campione è conforme se il tenore di migrazione misurato supera il limite massimo oltre ogni ragionevole dubbio, tenendo conto dell'incertezza della misura:

$$\text{campione non conforme } x-U > LM$$

3. La valutazione di conformità deve essere eseguita sul risultato espresso nella modalità corretta secondo quanto riportato dalla normativa: mg/dm², mg/kg di alimento, mg/l (ppm), ecc..
4. La valutazione di conformità del materiale deve essere riferita unicamente alle prove eseguite nelle condizioni descritte sul rapporto di prova.
5. In alcuni casi il materiale può risultare non conforme solo in alcune modalità d'uso; in assenza di restrizioni specifiche sull'etichetta e/o documentazione di accompagnamento il campione risulterà non conforme.
6. In caso di analisi di set di oggetti la valutazione di conformità deve essere eseguita sul set: anche se un solo oggetto non è conforme tutto il set non è conforme.
7. In assenza di indicazioni specifiche della normativa vigente (ad esempio per ceramica e banda stagnata), in caso di analisi ripetute su più oggetti uguali nelle medesime condizioni, il campione non è conforme se almeno uno degli oggetti risulta non conforme.

Anche in assenza di superamenti dei limiti di migrazione, in seguito ad alterazioni/degradazioni degli oggetti o di alterazioni organolettiche dei simulanti/alimenti a contatto, deve essere valutata l'idoneità tecnologica all'uso del campione (art. 7 DM 21/3/1973 e s.m.i. e Regolamento UE 1935/2004).

In caso di prelievo di materiali particolari per i quali la normativa non riporta modalità analitiche né criteri per la valutazione di conformità il laboratorio dovrà rivolgersi per ottenere opportune indicazioni al Laboratorio Nazionale di Riferimento sui Materiali e gli Oggetti in Contatto con Alimenti (LNR-MOCA). Tale procedura assicura l'omogeneità delle modalità di controllo poiché il Laboratorio di Nazionale di Riferimento svolge compiti di coordinamento dei laboratori locali ed è in contatto con gli organi equivalenti dei diversi Stati Membri dell'Unione Europea.

10 FORMAZIONE – INFORMAZIONE

Nell'ambito della formazione PRISA continuano gli eventi formativi per il personale addetto ai controlli ufficiali delle ASL piemontesi. Personale delle ASL continua a partecipare anche ai corsi organizzati da Ministero della Salute, ISS e IZS diventando figure di riferimento anche per gli altri colleghi regionali.

11 SANZIONI

Le sanzioni previste per le irregolarità documentali e analitiche di MOCA discendono da svariate norme e possono presentare una certa difficoltà di sinossi e di reale interpretazione anche alla luce

del Decreto Legislativo 10 febbraio 2017, n. 29 pubblicato sulla gazzetta ufficiale n. 65 del 18/03/2017 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". Nello specifico il D.Lgs 29/2017 prevede sanzioni amministrative per violazioni ai regolamenti (CE) 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 282/2008, n. 450/2009 e n. 10/2011 ed abroga alcune norme nazionali mantenendo comunque in vigore alcune fattispecie.

A tal proposito, è chiaramente definito che il diritto comunitario prevale sul diritto interno, ma nello stesso tempo, la norma nazionale non abrogata nella legislazione interna mantiene la propria validità per le parti che non sono incompatibili con la norma comunitaria.

Alla normativa specifica per i produttori e distributori di materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti, che deve essere rispettata dagli Operatori Economici (o Business Operator), si affianca la normativa inerente la sicurezza alimentare cui si devono attenere gli Operatori del Settore Alimentare nel momento in cui utilizzano i MOCA.

A partire dal 1° gennaio 2006 con l'applicazione della disciplina comunitaria sull'igiene dei prodotti alimentari le imprese devono effettuare l'analisi dei pericoli e individuare e gestire i punti critici di controllo. Si è visto come il packaging rientri nella filiera alimentare e come tra i rischi chimici-fisici, vi sia la cessione/migrazione di sostanza nocive/tossiche all'alimento. Gli OSA devono pertanto assicurarsi che i materiali e gli oggetti utilizzati e che in qualsiasi modo sono destinati al contatto con gli alimenti non costituiscano una fonte di contaminazione.

Gli utilizzatori di MOCA (OSA) dovranno inoltre garantire una corretta manutenzione delle attrezzature a contatto con gli alimenti, applicando le buone prassi e verificandone lo stato di usura.

Al riguardo si rammenta che i requisiti applicabili al confezionamento dei prodotti alimentari cui devono conformarsi le imprese sono fissati nell'allegato II, capitolo X del regolamento (CE) n. 852/2004. Pertanto nell'ambito delle proprie attività l'industria alimentare deve assicurare il rispetto delle disposizioni sopra richiamate volte a garantire la sicurezza degli alimenti.

Per analogia con la normativa specifica inerente gli alimenti, nel caso di fondato sospetto di rischio per la salute pubblica o per la salubrità dell'alimento, tenuto conto di quanto stabilito dai dettami del Reg. CE 178/02 in merito al principio di precauzione, l'accertatore valuterà l'ipotesi di procedere con i provvedimenti cautelativi previsti (sequestro, etc.), mirati a tutelare la salute, applicando quanto previsto dal Reg. CE 882/04, dal DPR 327/80 o, qualora vi siano i presupposti, dal C.P.P., garantendo poi la corretta prassi giudiziaria prevista.

Indipendentemente dalle sanzioni amministrative, si ricorda che la migrazione di componenti di MOCA all'interno degli alimenti contenuti può comportare la segnalazione di Notizia di Reato ex art. 347 CPP all'Autorità Giudiziaria per la violazione dell'art 5 a) della L 283/62, salvo l'applicazione dell'art 441 CP in caso di prodotto pericoloso per la salute.

Di seguito viene riportata una tabella riassuntiva con l'indicazione della fattispecie, dell'articolo violato e della relativa sanzione.

Tabella sanzioni

Fattispecie	Art. violato	Sanzione
Produrre o immettere sul mercato o utilizzare in qualunque fase della produzione, della trasformazione o della distribuzione materiali o oggetti, che trasferiscono ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da costituire un pericolo per la salute umana	articolo. 3, lettera a) del regolamento (CE) n. 1935/04	da euro 10.000 a euro 80.000 (art. 2 D.Lgs, 29/2017)
Produrre, immettere sul mercato o utilizzare in qualunque fase della produzione, della trasformazione o della distribuzione materiali o oggetti che trasferiscono ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da comportare una violazione dei limiti di migrazione globale laddove previsti o, qualora non previsti, il mancato rispetto delle norme di buona fabbricazione della loro composizione	articolo 3, lettera b) del regolamento (CE) n. 1935/04	da euro 7.500 a euro 60.000 (art. 2 D.Lgs, 29/2017)
Produrre, immettere sul mercato o utilizzare in qualunque fase della produzione, della trasformazione o della distribuzione materiali o oggetti, che, trasferiscono ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche	articolo 3, lettera c) del regolamento (CE) n. 1935/04	da euro 5.000 a euro 27.000 (art. 2 D.Lgs, 29/2017)
Etichettare, pubblicizzare o presentare materiali o oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari con modalità idonee ad indurre in errore i consumatori circa l'impiego sicuro e corretto dei materiali e degli oggetti in conformità della legislazione alimentare	articolo 3, paragrafo 2) del regolamento (CE) n. 1935/04	da euro 1.500 a euro 25.000 (art. 2 D.Lgs, 29/2017)
Non effettuare la comunicazione, alla Commissione europea, relativa ad ogni nuova informazione scientifica o tecnica che possa influire sulla valutazione della sicurezza della sostanza autorizzata per quanto riguarda la salute umana.	articolo 11, paragrafo 5) del regolamento (CE) n. 1935/04	da euro 10.000 a euro 30.000 (art. 3 D.Lgs, 29/2017)
Non ottemperare agli obblighi in materia di etichettatura	articolo 15 del regolamento (CE) n. 1935/04	da euro 1.500 a euro 15.000 (art. 4 D.Lgs, 29/2017)
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 ed alle normative vigenti	articolo 17 del regolamento (CE) n. 1935/2004	da euro 3.000 ad euro 25.000 (art. 5 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 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 D.Lgs, 29/2017)
Non ottemperare alle disposizioni di cui all'articolo 17, paragrafo 3 (adeguatezza del sistema di rintracciabilità) del regolamento (CE) n. 1935/2004	articolo 17 del regolamento (CE) n. 1935/2004	da euro 5.000 a euro 40.000 (art. 5 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 e 3	da euro 1.500 a euro 9.000 (art. 6 D.Lgs, 29/2017)
Omettere di istituire, attuare e far rispettare un sistema di assicurazione della qualità	articolo 4, lettera a) , e dell'articolo 5, del regolamento (CE) n. 2023/2006	da euro 4.000 a euro 40.000 (art. 6 D.Lgs, 29/2017)
Non istituire o non mantenere un efficace sistema di controllo della qualità	articolo 6 del regolamento (CE) n. 2023/2006	da euro 4.000 a euro 30.000 (art. 6 D.Lgs, 29/2017)
Non elaborare e non conservare un'adeguata documentazione su supporto cartaceo o in formato elettronico riguardante le specifiche, le formulazioni e i processi di fabbricazione, nonché relativa alle registrazioni delle varie operazioni di fabbricazione e ai risultati del sistema di controllo della qualità, che siano pertinenti per la conformità e la sicurezza di materiali e oggetti finiti, o non mettere a disposizione delle autorità competenti, qualora lo richiedono, la predetta documentazione	articolo 7 del regolamento (CE) n. 2023/2006	da euro 2.500 a euro 25.000 (art. 6 D.Lgs, 29/2017)
Non rispettare le norme specifiche sulle buone pratiche di fabbricazione	articolo 4, lettera b) , del regolamento (CE) n. 2023/2006	da euro 4.000 a euro 40.000 (art. 6 D.Lgs, 29/2017)
Produrre, immettere sul mercato o utilizzare in qualunque fase della produzione, della trasformazione o della distribuzione materiali o oggetti attivi che comportino modifiche della composizione o delle caratteristiche	dell'articolo 4, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1935/2004	da euro 4.000 a euro 40.000 (art. 7 D.Lgs, 29/2017)

organolettiche dei prodotti alimentari, idonee ad indurre in errore i consumatori		
Produrre, immettere sul mercato o utilizzare in qualunque fase della produzione, della trasformazione o della distribuzione materiali o oggetti intelligenti che forniscono informazioni sulle condizioni del prodotto alimentare idonee ad indurre in errore i consumatori	dell'articolo 4, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1935/2004	da euro 2.500 a euro 30.000 (art. 7 D.Lgs, 29/2017)
Produrre, immettere sul mercato o utilizzare in qualunque fase della produzione, della trasformazione o della distribuzione materiali o oggetti attivi o intelligenti, non adeguati ed efficaci per l'uso a cui sono destinati	articolo 4, lettera a) , del regolamento (CE) n. 450/2009	da euro 1.500 a euro 25.000 (art. 7 D.Lgs, 29/2017)
Produrre, immettere sul mercato o utilizzare in qualunque fase della produzione, della trasformazione o della distribuzione materiali o oggetti attivi o intelligenti, non conformi ai requisiti relativi alla composizione di cui al Capo II del regolamento medesimo	articolo 4, lettera e) , del regolamento (CE) n. 450/2009	da euro 7.500 a euro 60.000 (art. 7 D.Lgs, 29/2017)
Produrre o immettere sul mercato o utilizzare in qualunque fase della produzione, della trasformazione o della distribuzione materiali o oggetti attivi o intelligenti su cui sono apposte etichettature non conformi ai requisiti previsti dall'articolo 15, paragrafo 1, lettera e) , del regolamento (CE) n. 1935/2004 e dall'articolo 11, del regolamento (CE) n. 450/2009	articolo 4, lettera d) , del regolamento (CE) n. 450/2009	da euro 1.500 a euro 15.000 (art. 7 D.Lgs, 29/2017)
Produrre o immettere sul mercato o utilizzare in qualunque fase della produzione, della trasformazione o della distribuzione materiali o oggetti attivi o intelligenti, non conformi ai requisiti relativi alla dichiarazione di conformità e documentazione di cui al Capo IV del regolamento medesimo	articolo 4, lettera f) , del regolamento (CE) n. 450/2009	da euro 1.500 ad euro 15.000 (art. 7 D.Lgs, 29/2017)
Produrre, immettere sul mercato o utilizzare in qualunque fase della produzione, della trasformazione o della distribuzione materiali o oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, non conformi ai requisiti di composizione di cui ai Capi II e III del regolamento medesimo	articolo 4, lettera e) , del regolamento (UE) n. 10/2011	da euro 6.000 a euro 60.000 (art. 8 D.Lgs, 29/2017)
Produrre, immettere sul mercato o utilizzare in qualunque fase della produzione, della trasformazione o della distribuzione materiali o oggetti di materia plastica, destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, non conformi ai requisiti relativi alla dichiarazione di conformità e alla documentazione di cui al Capo IV del regolamento medesimo	articolo 4, lettera e) , e dell'articolo 15, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 10/2011	da euro 1.500 a euro 15.000 (art. 8 D.Lgs, 29/2017)

Produrre, immettere sul mercato o utilizzare in qualunque fase della produzione, della trasformazione o della distribuzione materiali o oggetti di plastica destinati al contatto con gli alimenti contenenti plastica riciclata ottenuta da un processo di riciclo che non sia stato autorizzato ai sensi del regolamento (CE) n. 282/2008 o la cui autorizzazione sia stata sospesa o revocata	articolo 3, paragrafo 1, e dell'articolo 8, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 282/2008	da euro 6.000 a euro 60.000 e alla sanzione amministrativa accessoria della sospensione dell'attività fino a sei mesi nei casi più gravi, l'autorità competente all'irrogazione della sanzione chiede altresì alla Commissione europea la revoca dell'autorizzazione (art. 9 D.Lgs, 29/2017)
Non effettuare la comunicazione alla Commissione europea a norma dell'articolo 7, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (CE) n. 282/2008 relativa ad ogni nuova informazione scientifica o tecnica che potrebbe ripercuotersi sulla valutazione di sicurezza del processo di riciclo in relazione alla salute umana	dell'articolo 7, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (CE) n. 282/2008	da euro 5.000 a euro 30.000 (art. 9 D.Lgs, 29/2017)
Non effettuare la notifica all'Autorità Competente prevista dall'articolo 10 del regolamento (CE) n. 282/2008, concernente il sito di riciclo o di fabbricazione in cui è applicato il processo di riciclo autorizzato	articolo 10 del regolamento (CE) n. 282/2008	da euro 3.000 a euro 18.000 (art. 9 D.Lgs, 29/2017)
Non effettuare l'autodichiarazione volontaria in violazione di quanto previsto dall'articolo 11 del regolamento (CE) n. 282/2008	articolo 11 del regolamento (CE) n. 282/2008	da euro 3.000 a euro 18.000 (art. 9 D.Lgs, 29/2017)
Non ottemperare alle informazioni supplementari che devono essere contenute nella dichiarazione di conformità dei materiali e degli oggetti di plastica riciclata e nella dichiarazione di conformità della plastica riciclata ai sensi della Parte A e della Parte B dell'allegato I del predetto regolamento	articolo 12 del regolamento (CE) n. 282/2008	da euro 3.000 a euro 18.000 (art. 9 D.Lgs, 29/2017)
Non rispettare le previsioni di cui agli articoli 2, 3 e 4 del regolamento n. 1895/2005/CE relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari	articoli 2, 3 e 4 del regolamento n. 1895/2005/CE	da euro 6.000 a euro 60.000 (art. 10 D.Lgs, 29/2017)
Nelle fasi di commercializzazione diverse dalla vendita al dettaglio, non rispettare le disposizioni di cui all'articolo 5 del regolamento n. 1895/2005/CE relativamente alla dichiarazione scritta da trasmettere all'Autorità Competente ai sensi dell'articolo 16 del regolamento (CE) n. 1935/2004.	articolo 5 del regolamento n. 1895/2005/CE	da euro 5.000 a euro 15.000 (art. 10 D.Lgs, 29/2017)

<p>Produrre, detenere per vendere, porre in commercio o usare MOCA che siano:</p> <p>a) di Pb, Zn o leghe contenenti > 10% Pb</p> <p>b) stagnati internamente con Sn con Pb > 1%</p> <p>c) rivestiti internamente con strati vetrificati, verniciati o smaltati che a contatto con soluzione acido acetico 1% per 24 ore, cedano Pb</p> <p>d) costituiti da materiale nella cui composizione vi sia As > 3 cg/ 100 g</p>	<p>articolo 2 bis del DPR 777/ 82, come modificato da art. 2 DL.vo 108/92</p>	<p>da € 15.494 a 92.962 (art. 2 DL.vo 507/99)</p>
<p>Produzione di MOCA in difformità dei decreti ministeriali con i quali si disciplinano i componenti consentiti nella produzione, i requisiti di purezza, limitazioni tolleranze e condizioni d'impiego.</p>	<p>articolo 3 del DPR 777/ 82, come modificato da art. 3 DL.vo 108/92</p>	<p>da € 7.747 a 46.481 (art. 2 DL.vo 507/99)</p>
<p>Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari non accompagnati, nelle fasi diverse dalla vendita al consumatore finale da dichiarazione di conformità</p>	<p>articolo 4 comma 5 del DPR 777/82</p>	<p>da € 1.549 a € 7.747 euro</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 DL.vo 108/92</p>	<p>Da € 2.582 a € 7.747 (Art. 5, c 3, DL.vo 108/92)</p>
<p>L'utilizzatore (OSA) operante ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II del Reg. CE 852/04: Capitolo V - Requisiti applicabili alle Attrezzature; Capitolo X - Requisiti applicabili al confezionamento e imballaggio di prodotti alimentari</p>	<p>Art. 4 Reg. CE 852/04</p>	<p>Da € 500 a € 3.000 Art. 6, c 5, DL.vo 193/07</p>
<p>L'utilizzatore (OSA) che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP</p>	<p>Art. 5 Reg. CE 852/04 - Analisi dei pericoli e punti critici di controllo</p>	<p>Da € 1.000 a € 6.000 Art. 6, c 6, DL.vo 193/07</p>
<p>L'utilizzatore (OSA) che non applica o non applica correttamente i sistemi e/o le procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5 e 6 del D.L.vo 193/07</p>	<p>Art. 5 comma 1. Reg. CE 852/04</p>	<p>Da € 1.000 a € 6.000 Art. 6, c 8, DL.vo 193/07</p>

ALLEGATO A

Intestazione ASL

Scheda controllo produzione/distribuzione/utilizzo di materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)

Data _____ ora _____ Operatori ASL _____

Ditta _____ stabilimento: _____ Comune _____

_____ Via _____

n° _____ P.IVA o C.F. _____

sede legale: Comune: _____

Via _____ (Prov. _____) n° _____

indirizzo e-mail _____

Tel. _____ || _____ Fax _____

Operatore Economico Sig. _____ Nato il _____

a _____ Residente in _____

Responsabile Legale Sig. _____ Nato il _____

a _____ Residente in _____

Presenza il Sig. _____ Nato il _____

a _____ Residente in _____

In qualità di _____

Estremi della comunicazione ai sensi del art. 6 del Decreto Legislativo 10 febbraio 2017, n. 29:

Tipologia di attività:

- | | | | |
|--|---|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Produzione
(anche conto terzi) | <input type="checkbox"/> Trasformazione | <input type="checkbox"/> Stampa | <input type="checkbox"/> Distribuzione all'ingrosso
(comprende e-commerce) |
| <input type="checkbox"/> Deposito ingrosso | <input type="checkbox"/> Assemblaggio | <input type="checkbox"/> Importatore | <input type="checkbox"/> Utilizzatore MOCA |
| <input type="checkbox"/> Altro _____ | | | |

Tipologia del contenitore:

- carta e cartone cellulosa rigenerata ceramiche gomma legno materie plastiche
- vetro metalli e leghe metalli e leghe (acciaio Inox) metalli e leghe (alluminio)
- metalli e leghe (banda stagnata o cromata) materiali e oggetti attivi e intelligenti
- Altro _____

provenienza prevalente delle merci :

locale regionale nazionale UE extra UE (specificare) _____

Note _____

ATTIVITA' DI PRODUZIONE/DEPOSITO INGROSSO**REQUISITI**

LOCALE DI LAVORAZIONE (per attività di produzione)

Ampiezza adeguata in rapporto all'attività	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Strutturata in modo da consentire una facile pulizia	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Giudizio globale	<input type="checkbox"/> SUFF.	<input type="checkbox"/> INSUFF.

LOCALE DEPOSITO PRODOTTO FINITO

Strutturato in modo da consentire una facile pulizia	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Scaffalature, ed altri accessori adeguati	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Le condizioni ambientali e di stoccaggio sono tali da preservare i materiali da rischi di deterioramento e/o contaminazioni	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Giudizio globale	<input type="checkbox"/> SUFF.	<input type="checkbox"/> INSUFF.

SERVIZI IGIENICI – SPOGLIATOI

Sono disponibili servizi igienici e spogliatoio ad esclusivo utilizzo del personale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Sono ubicati e strutturati in maniera razionale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Giudizio globale	<input type="checkbox"/> SUFF.	<input type="checkbox"/> INSUFF.

UTILIZZATORE**REQUISITI**

Le condizioni ambientali e di stoccaggio sono tali da preservare i materiali da rischi di deterioramento e/o contaminazioni	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Esiste una modalità per la verifica della idoneità tecnologica dei materiali allo scopo cui sono destinati (art. 5 bis D.P.R. 777/82)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
È idonea allo scopo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Lo stato di manutenzione dei contenitori e degli utensili è adeguato	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I fornitori di MOCA sono qualificati inseriti nell'elenco dei fornitori del piano di autocontrollo aziendale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Giudizio globale	<input type="checkbox"/> SUFF.	<input type="checkbox"/> INSUFF.

ATTIVITA' DI PRODUZIONE - DISTRIBUZIONE - UTILIZZATORE**DOCUMENTAZIONE****OBBLIGO DI COMUNICAZIONE**

E' stata presentata la comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Decreto Legislativo 10 febbraio 2017, n. 29*	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
--	-----------------------------	-----------------------------

*sono esclusi dall'obbligo di comunicazione i distributori al consumatore finale e gli utilizzatori

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Esistono dichiarazione di conformità dei materiali	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Dichiarazione di conformità del materiale		
È completa di:		
• identità-indirizzo produttore/importatore	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• identificazione del materiale a cui si riferisce	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• data della dichiarazione	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• dichiarazione di conformità del materiale per alimenti alla normativa di riferimento	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• informazioni adeguate circa le sostanze impiegate per le quali sono stabilite restrizioni e/o specifiche	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• per materie plastiche, banda stagnata/cromata: specifiche di impiego (tipi di alimento con cui sono destinati a venire a contatto, i tempi e la temperatura di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare, il rapporto tra la superficie di contatto del prodotto ed il volume utilizzato per determinare la conformità del materiale o dell'oggetto)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• per materie plastiche: in caso di utilizzo di una barriera funzionale in un materiale o in un oggetto multistrato la conferma che il materiale o l'oggetto è conforme alle prescrizioni di cui al Reg. 10/2011	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• cognome, nome, firma e funzione aziendale		

ETICHETTATURA E RINTRACCIABILITA'

I materiali sono correttamente etichettati (art. 15 Reg. CE 1935/2004)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Esiste una procedura di rintracciabilità	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Nell'ambito della procedura di rintracciabilità:		
• è possibile rintracciare completamente la merce in entrata	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• è possibile rintracciare completamente la merce in uscita	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• esiste una procedura di richiamo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• esiste una procedura di comunicazione alla ASL	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

ATTIVITA' DI PRODUZIONE – TRASFORMAZIONE- DISTRIBUZIONE INGROSSO
DOCUMENTAZIONE

GMP

Esiste un sistema di assicurazione qualità (art.5 Reg. CE 2023/2006)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Esiste un sistema di controllo qualità (art. 6 Reg. CE 2023/2006)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Nell'ambito dei sistemi di controllo ed assicurazione qualità (artt. 5 – 6 Reg. CE 2023/2006) vengono considerati: <ul style="list-style-type: none"> • processo formativo del personale • processo di qualificazione del fornitore • gestione del magazzino materie prime • controlli di produzione • gestione magazzino prodotto finito • gestione delle non conformità ed azioni correttive • controlli analitici sul prodotto finito • rintracciabilità 	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Esiste documentazione di supporto (dichiarazioni di conformità di ogni singola materia prima e le relative schede tecniche e di sicurezza, i calcoli teorici, le prove di laboratorio attestanti la conformità dei MOCA, ecc.)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
È completa di dichiarazioni e analisi (per vetreria test migrazione globale e specifica per i vetri al piombo)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
È idonea e sufficiente	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Prelevati campioni per analisi SI NO (verbale n.....)

Sanzioni SI NO

Giudizio complessivo (con eventuali prescrizioni o sanzioni)

Timbro e firma

Gli Operatori

ALLEGATO B

IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO												
Ragione sociale												
Indirizzo												
Tipologia di attività												
CATEGORIA CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO	CRITERI DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE								X	TOT	
		1	0	15	30	50	0,10	5				
	<i>condizioni generali e di manutenzione</i>	buone	0	discrete	15	Scarse	30	insufficienti	50		0,10	5
ENTITA PRODUTTIVA	2 <i>Dimensione stabilimento</i>	piccolo	0	Medio-piccolo	15	Medio-grande	30	Grande	50		0,10	5
	3 <i>Dimensione mercato servito</i>	locale	0	regionale	15	Nazionale	30	Eestero	50		0,10	5
	4 <i>GMP</i>	Adeguito, completo	0	Carenze minori	40	Carenze maggiori	60	Non presente Inadeguato	80		0,20	16
	<i>Grado di applicazione</i>	Applicato	0	Carenze minori	40	Carenze maggiori	60	Non applicato Non presente	80		0,20	16
	5 <i>Rintracciabilità</i>	Completa	0	Carenze minori	40	Carenze maggiori	60	Non presente Inadeguata	80		0,20	16
	6 <i>Dichiarazione conformità</i>	Completa, adeguata	0	Carenze minori	40	Carenze maggiori	60	Inadeguato Non eseguita	80		0,20	16
	7 <i>Etichettatura</i>	Completa, adeguata	0	Carenze minori	40	Carenze maggiori	60	Non presente e/o non applicato	80		0,20	16
	8 <i>Irregolarità e non conformità pregresse e presenti riscontrate</i>	non significative e nuove attività	0	Non significative - ripetute	15	sostanziali o gravi isolate	30	Sostanziali o gravi - ripetute	50		0,10	5
												100

Le modalità di compilazione ricalcano le indicazioni già fornite riguardo alle altre schede di rischio predisposte così come la classificazione delle imprese in alto – medio – basso rischio

ALLEGATO C

PIANO CONTROLLO MOCA ANNO		pag. 1 di 2			
ASL :					
		TIPOLOGIA			
		produzione	Vendita ingrosso	Vendita dettaglio	Utilizzatore*
Unità censite					
Unità controllate					
Ispezioni su unità					
Unità non regolari (con inadeguatezze/carenze strutturali e/o documentali)					
Violazioni DPR 777/1982, come modificato da art. 3 DL.vo 108/92	art. 3 - Produzione di MOCA - violazione componenti consentiti, requisiti di purezza, limitazioni tolleranze e condizioni d'impiego				
	Art.4 comma 5 - MOCA non accompagnati da dichiarazione di conformità				
	art.5 bis - Utilizzatore di MOCA privo di dichiarazione di conformità del produttore e rintracciabilità a monte				
Violazioni Reg, CE 1935/04 sanzionate da D. Lgs 29/2017	Art. 3- Requisiti generali				
	Art, 11 – Autorizzazione comunitaria – obblighi di comunicazione				
	Art. 15 - Etichettatura				
	Art. 17 - Rintracciabilità				

Violazioni Reg. CE 2023/06 sanzionate da D. Lgs 29/2017	Mancata comunicazione all'Autorità sanitaria territorialmente competente degli stabilimenti che eseguono le attività di cui al regolamento				
	Artt. 4 e 5 – Presenza sistema assicurazione qualità				
	Art.6 – Presenza sistema di controllo della qualità				
	Art. 7 – Mancata elaborazione e conservazione di adeguata documentazione				
Violazioni Regg. CE 1935/04 e 450/09 Materiali ed oggetti attivi ed intelligenti sanzionate da D. Lgs 29/2017	Art. 4 Reg. CE1935/04 – Requisiti speciali				
	Art. 4 Reg. CE450/09 – Misure specifiche				
Violazioni Reg. CE 10/11 Materiali ed oggetti di plastica sanzionate da D. Lgs 29/2017	Art. 4 – Immissione sul mercato di materiali ed oggetti di materia plastica				
Violazioni Reg. CE 282/08 Materiali ed oggetti di plastica riciclata sanzionate da D. Lgs 29/2017	Artt. 3, 7, 10, 11, 12				
Violazioni Reg. CE 1895/05 Restrizioni uso alcuni derivati epossidici sanzionate da D. Lgs 29/2017	Art. 2, 3, 4, 5				
Violazioni Regolamento UE 852/2004 (escluso i produttori/distributori)	art.4 - Utilizzatore non rispetta i requisiti previsti per attrezzature e confezionamento e imballaggio				
	art.5 - Utilizzatore privo di procedure di autocontrollo basate sui principi HACCP				
Violazioni D.L.vo 193/2007 (escluso i produttori/distributori)	art.6 c.8 - Utilizzatore non applica le procedure di autocontrollo basate sui principi HACCP				

PIANO CONTROLLO MOCA ANNO					
pag. 2 di 2					
ASL :					
		TIPOLOGIA			
		produzione	Vendita ingrosso	Vendita dettaglio	utilizzatore
GMP assenti o non conformi					
GHP assenti o non conformi (es. utilizzatore)					
Provvedimenti amministrativi	Prescrizioni				
	Sospensioni attività				
	Chiusura attività				
	Attivazione allerta				
	Attivazione Information				
Sequestri					
Notizie di reato					

ALLEGATO D

PIANO CAMPIONAMENTI MOCA ANNO											
ASL											
		PRODUZIONE	Vendita ingrosso			Vendita dettaglio			utilizzatore		
			Origine produttore MOCA			Origine produttore MOCA			Origine produttore MOCA		
			NAZIONALI	UE	EXTRA UE	NAZIONALI	UE	EXTRA UE	NAZIONALI	UE	EXTRA UE
NUMERO CAMPIONI PRELEVATI	Acciaio inox										
	Banda stagnata										
	Carta e cartoni										
	Materiale ceramico										
	Materiale plastico (melammina)										
	Materiale plastico (policarbonato)										
	Materiale plastico (poliammide)										
	Materiale plastico (altro)										
Vetro											
NUMERO CAMPIONI NON CONFORMI	Acciaio inox										
	Banda stagnata										
	Carta e cartoni										
	Materiale ceramico										
	Materiale plastico (melammina)										
	Materiale plastico (policarbonato)										
	Materiale plastico (poliammide)										
	Materiale plastico (altro)										
Vetro											

ALLEGATO E

intestazione ASL

.....
.....

Risposta a nota prot. del
Prot. SIAN/..... n. _____

..... li

OGGETTO: vigilanza igienica prodotti alimentari e materiali a contatto con alimenti.

Spett. le Ditta.....
 indirizzo.....
 CAP.....Comune.....

Con la presente si comunica che le analisi chimiche, eseguite dal Laboratorio A.R.P.A. di Grugliasco (TO), Polo Alimenti - Rapporto di prova n°del del campione di, prelevato il giornocon verbale n°dai Tecnici della Prevenzione di questo Servizio, hanno permesso di accertare che, relativamente alle determinazioni effettuate (.....), il campione risulta REGOLAMENTARE.

Qualora la Ditta fosse interessata, la presente comunicazione è da intendersi come autorizzazione al ritiro delle aliquote non utilizzate per l'analisi del materiale oggetto del campionamento di cui al verbale n..... del a firma di operatori di questo Servizio.

Per il ritiro della merce, la ditta dovrà contattare entro e non oltre 60 gg dalla data del rapporto di prova sopra indicato, ...(es. venti giorni dalla data della presente) comunicazione A.R.P.A. - Dipartimento di Torino – SS 06.07 – il Polo Alimenti - Laboratorio di Grugliasco (TO) – tel 011/19680633 oppure 011/19680637 fax 011.19681611 - per concordare le modalità e recarsi presso detta struttura A.R.P.A. unitamente al presente atto.

Distinti saluti.

IL DIRETTORE della S.C.
.....

Struttura competente:
Direttore S.C. Servizio:
Incaricato del procedimento:
Tratta la pratica:
Tel. 0039 – fax 0039 –
indirizzo e-mail:

ALLEGATO F**Tabella A**





Si riporta di seguito uno schema dei materiali più comuni con le specifiche indicazioni per il prelievo di campioni per le analisi chimiche (tab. A). La lista non è esaustiva e non sostituisce le liste positive dei materiali e delle sostanze autorizzate riportate dalla normativa.

NOTE

1. Una confezione contenente più oggetti diversi tra loro dello stesso materiale (posate, utensili, pentole di varie dimensioni) rappresenta un "set" e il numero di pezzi per aliquota è da intendersi come numero di set completi.
2. Per contenitori per i quali è prevista la chiusura con coperchio o tappo, anche di materiale diverso, (bottiglie destinate a contenere acque minerali) è preferibile procedere al prelevamento dello stesso numero di coperchi.

















N°	Materiale Simbolo - Sigla Descrizione/aspetto	Tipologia-esempi MOCA	Superficie/numero pezzi per aliquota (quantità minima)
1	CARTA E CARTONE	Cartoni per pizza, carta per uova, sacchetti, piatti di carta NON RIVESTITI	5 dm ² privi di scritte o disegni per aliquota per i cartoni per pizza possono essere sufficienti 2 contenitori (se non troppo disegnati)
2	ACCIAIO INOSSIDABILE	Oggetti da prelevare: posate, pentole, contenitori vari	3 pezzi (o set completi di pezzi) per aliquota
3	CERAMICA PORCELLANA GRES	Oggetti da prelevare: piatti fondi, tazze, contenitori vari	4 pezzi (o set completi di pezzi) per aliquota
4	BANDA STAGNATA 	LATTINE <u>CON ALIMENTO</u> (frutta sciropata, pelati, tonno,)	5 barattoli/provini per aliquota (stesso lotto di alimento)
5	VETRO	Oggetti riempibili	3 pezzi (o set completi di pezzi) per aliquota
6	CONTENITORI IN VETRO CON TAPPI CON GUARNIZIONI IN PVC	CONTENITORI <u>CON ALIMENTO</u> (omogeneizzati, conserve, bevande, spezie)	5 barattoli per aliquota (stesso lotto inteso come lotto alimento)









SEGUE ALLEGATO F – TABELLA A - MATERIALI PLASTICI – GOMME

N°	Materiale Simbolo - Sigla Descrizione/aspetto	Tipologia-esempi MOCA	Superficie/numero pezzi per aliquota (quantità minima)
7	PE - Polietilene  PE ad alta densità (HDPE, PE-HD) PE a bassa densità (LDPE, PELD). solido trasparente (amorfa) o bianco (cristallina)	piatti, bicchieri, posate, monouso o per uso ripetuto	3 pezzi (o set di pezzi) per aliquota (*)
8	PET o PETE - Polietilentereftalato o Arnite  Aspetto: solido trasparente (forma amorfa) o bianco (forma cristallina)	contenitori per conservazione alimenti e bevande, bottiglie per acqua minerale	
9	PP Polipropilene o Moplen 	contenitori per cottura microonde,	
10	PS - Polistirolo o Polistirene 	sacchetti e film.	
11	Altre plastiche ES. Polimetilmetacrilato, Acido polilattico, e Fibra di vetro, ...		
12	POLITETRAFLUOROETILENE (PTFE) materiali tipo "TEFLON®" strato antiaderente scuro	Pentole in metallo rivestite	3 pezzi (o set di pezzi) per aliquota (*)
13	SILICONE gomma morbida e flessibile bianca o colorata	Teglie da forno Stampi Vaschette per ghiaccio	3 pezzi (o set di pezzi) per aliquota (*)
14	MELAMMINA RESINA MELAMMINICA plastica <u>rigida</u> bianca o colorata	Stoviglie (singoli pezzi o set piatto-bicchiere- posate) per bambini o per campeggio. Contenitori o utensili vari per uso ripetuto	5 pezzi (o set completi di pezzi) per aliquota
15	POLICARBONATO plastica rigida trasparente	MOCA destinati ai bambini (biberon), contenitori per conservazione, stampi per pasticceria	3 pezzi (o set di pezzi) per aliquota (*)
16	POLIAMMIDE (nylon) plastica scura o colorata rigida o semi rigida	Utensili per cottura per uso ripetuto	5 pezzi (o set completi di pezzi) per aliquota

(*) La numerosità di pezzi/superficie proposta permette la verifica dell'utensile/materiale con un unico simulante alimentare; se si ritiene necessaria una verifica con più simulanti è necessario prelevare per ogni aliquota 3 pezzi per ogni tipologia di analisi richiesta: ad es. prelievo di 6 bicchieri per bambini destinati ad essere usati per latte (simulante D1) e succhi di frutta (simulante B)

Allegato G- materiali

Simbolo	Simbolo riciclo	Sigla	Descrizione	Riciclo
 	 	PE	<p>Polietilene; a volte viene specificato se si tratta di PE ad alta densità (HDPE, PE-HD) o a bassa densità (LDPE, PELD). Lo si può trovare indicato anche con il numero 2 (HDPE) o 4 (LDPE).</p>	<p>2 - Produzione di contenitori per liquidi, sacchetti, imballaggi, tubazioni agricole, basamenti a tazza, paracarri, elementi per campi sportivi e finto legno 4 - Sacchetti, contenitori vari, dispensatori, bottiglie di lavaggio, tubi, e materiale plastico di laboratorio</p>
 		PET o PETE	<p>Polietilentereftalato o Arnite; lo si può trovare indicato anche con il numero 1.</p>	<p>Produzione di fibre poliestere, fogli termoformati, cinghie, bottiglie per bevande</p>
 		PVC o V	<p>Polivinilcloruro; lo si può trovare indicato anche col numero 3.</p>	<p>Tubazioni, recinzioni, e contenitori non alimentari</p>
 		PP	<p>Polipropilene o Moplen; lo si può trovare indicato anche con il numero 5.</p>	<p>Parti nell'industria automobilistica e per la produzione di fibre</p>
 		PS	<p>Polistirolo o Polistirene; lo si può trovare indicato anche con il numero 6.</p>	<p>Molti usi, accessori da ufficio, vassoi per cucina, giocattoli, videocassette e relativi contenitori, pannelli isolanti in polistirolo espanso (es. Styrofoam)</p>

		ALTRI	Altre plastiche, tra le quali Polimetilmetacrilato, Acido polilattico, Nylon e Fibra di vetro, POLICARBONATO, MELAMMINA, POLIAMMIDE	
 		ACC	Banda stagnata	
 		CA	Cartone accoppiato ad altri materiali ("poliaccoppiato" es. Tetrapak)	
 		PI	Generico dei materiali poliaccoppiati	

ALLEGATO H – VERBALE PRELEVAMENTO MATRICI MOCAINTESTAZIONE ASL ^[1]

TIMBRO Laboratorio



CAMPIONAMENTO DI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO CON ALIMENTI

Analisi Chimiche

Verbale di prelievo n° ____/____/____ del ____ del ____ Campioni di _____

Lotto/Partita/Codice identificativo^[2] _____Produttore/Marchio/Importatore^[3] _____Materiale^[4]: ceramica e/o porcellana acciaio inossidabile vetro carta o cartone materie plastiche varie: tipo^[5] _____ confezioni contenenti alimenti: materiale _____ alimento _____ (Lotto^[6] _____ TMC _____) altro: _____N° Aliquote^[7] _____ pezzi per aliquota^[8] _____ Campionamento FISCALE CONOSCITIVOTipo di campionamento: casuale su sospetto^[7] (esposti, allerte, ecc..) allegato _____Sequestro preventivo della partita NO SÌ (specificare motivazione e n° verb.) allegato _____

In data ____/____/____, alle ore ____/____, il/i sottoscritto/i _____

_____ personale di vigilanza ed ispezione si_è/sono presentato/i presso _____

_____ della Ditta _____

nel Comune di _____ (____) Loc/via _____

telefono _____ fax _____ p.IVA/C.F. _____

condott_ dal Sig. _____ nato a _____ (____) il ____/____/____

residente in _____ (____) Loc. _____

e, data conoscenza della qualità del motivo e della visita, ha/nno proceduto al prelevamento di un campione di ^[9] _____Provenienza campione: regionale nazionale UE ^[10]: _____ EXTRA-UE ^[10]: _____Punto di prelievo^[15]: produzione distribuzione ingrosso importatore commercio minuto esportazione
 utilizzatore _____Tipologia prodotto: merce sfusa ; confezioni originali integre; confezioni originali aperteUtilizzo previsto: tipo alimento^[11]: _____ temperatura _____ tempo _____ uso ripetuto monousoEventuali restrizioni^[12]: _____Documentazione allegata (originale/copia) etichetta scheda tecnica dichiarazione conformità documenti di trasporto altro _____Modalità prelievo: Da una partita di _____ pezzi sono stati prelevati n° ____ pezzi e diviso in ____ aliquote ed immessi in buste di : plastica confezioni originali _____ chiuse con sigilli e munite di cartellini identificativi, con bollo di Ufficio, opportunamente firmati.

L'aliquota ____ e copia del Verbale sono stati consegnati a: Sig. _____

nat_ a _____ (____) il ____/____/____ Residente in _____ (____)

Loc. _____ avente qualifica di _____ che

presente all'operazione ed in seguito a specifica domanda ha dichiarato che:

 tale merce, nella quantità di _____ è stata acquistata _____

_____ in data ____/____/____ con Documento Fiscale _____

 ulteriori dichiarazioni: _____ l'operatore è informato della possibilità di richiedere la restituzione delle aliquote di riserva secondo le regole e le modalità previste^[16]

NOTE

 Non è stato possibile procedere al campionamento delle aliquote di legge in quanto^[7]: _____

Il prelievo effettuato è pertanto da ritenersi costituito da aliquota unica non ripetibile.

 Per aliquota unica: il soggetto responsabile della conformità del campione che deve essere avvisato^[13] della data e del luogo delle analisi è: produttore/importatore – Ditta: _____ Tel _____ Fax _____e/o utilizzatore – Ditta: _____ Tel _____ Fax _____e/o distributore – Ditta: _____ Tel _____ Fax _____ Altre note ^[14] _____

Per la ditta (timbro e firma)

Il/I Verbalizzante/i

NOTE PER LA COMPILAZIONE:

- [1] deve essere riportata chiaramente la sede territoriale e il recapito telefonico per contattare i prelevatori sotto menzionati per eventuali chiarimenti
- [2] Il prelievo di materiali/contenitori prima dell'uso deve essere effettuato, dopo avere individuato la partita, da materiali, contenitori o confezioni giacenti in più punti. Nel caso di prelievo di contenitori con alimento si fa riferimento al lotto dell'alimento (vedi sotto).
- [3] obbligatorio anche se coincide con punto prelievo (specificare se non è stato possibile reperire l'informazione in fase di campionamento e si presume di acquisirla con accertamenti successivi)
- [4] compilazione obbligatoria: non saranno sottoposti ad analisi oggetti o materiali diversi da quelli concordati secondo le disponibilità/capacità del laboratorio
- [5] esempi di tipologia materie plastiche destinate al contatto con gli alimenti (riportare la dicitura completa):

PE	Polietilene; a volte viene specificato se si tratta di PE ad alta densità (HDPE, PE-HD) o a bassa densità (LDPE, PELD).
PET o PETE	Polietilentereftalato o Arnite
PP	Polipropilene o Moplen

- [6] lotto e TMC dell'alimento
- [7] Il prelievo in aliquota unica può essere fatto preferibilmente solo in caso di fondato sospetto (i campioni devono essere accompagnati da motivazione documentata, ad es. testo allerta RASFF) e in assenza del quantitativo necessario. Compilare adeguatamente anche la nota 1 del verbale
- [8] per il numero di pezzi necessari a seconda del tipo di materiale consultare le Linee Guida (§XX.4)
- [9] informazioni necessarie, ad esempio, per i prodotti che hanno un'etichetta esposta sul luogo di prelievo, tutte le informazioni riportate devono essere fotocopiate o trascritte sul presente verbale
- [10] specificare nazione
- [11] alimento e condizioni d'uso a cui è destinato l'oggetto (se non è ovvio come per caffettiere, coltelli da tavole, ecc)
- [12] ad esempio: non utilizzare con alimenti acidi, non utilizzare per cottura, non utilizzare a temperatura superiore a 80°C
- [13] compilare SOLO per aliquote uniche: negli altri casi la ditta non viene avvisata
La compilazione è obbligatoria: il recapito può essere rilevato, a seconda dei casi, da etichetta, bolle di accompagnamento o altro.
- [14] Indicare ad esempio l'invio in un secondo tempo di documentazione o informazioni già richieste ma non disponibili al momento del prelievo.
- [15] Indicare l'esatta tipologia di attività presso cui si effettua il campione specificando se il soggetto è anche importatore della merce prelevata. Nella tipologia utilizzatore, riportare es. ristorazione collettiva, pubblica, laboratorio minuto gastronomia etc... i supermercati rientrano tra il commercio al minuto
- [16] tale opportunità è valida solo per:
- oggetti non contenenti alimenti
 - conformità delle analisi sul campione prelevato
- La ditta interessata, all'atto della ricezione della comunicazione di conformità dovrà contattare tempestivamente (entro e non oltre 60 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova) l'ente prelevatore o il Laboratorio per concordare il ritiro nei tempi indicati. La persona identificata dalla ditta dovrà presentare, all'atto del ritiro, la delega ricevuta dall'Ente prelevatore.
L'operazione sarà comunque totalmente a carico del richiedente.