

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la normativa e i controlli

Di recente mi sono imbattuto in un post su Instagram in cui Flying Tiger Copenhagen, un'azienda nota per la vendita di oggettistica, annunciava il ritiro di un particolare lotto di prodotti, dei bicchieri di vetro decorati con fiori in smalto.

Visto che sono sempre molto curioso, sono andato a leggere i commenti degli utenti. Questa piccola immersione nel mondo fuori dalla bolla delle normative mi ha mostrato ancora una volta quanto, tra le “persone normali”, sia diffusa la confusione su come funzionano davvero i controlli dei prodotti, in special modo quelli a contatto con gli alimenti.

Da qui è nata l'idea di questo articolo, in cui ricapitolare i concetti fondamentali della certificazione CE e della conformità MOCA (sui prodotti a contatto con gli alimenti). L'obiettivo è chiarire le idee ai consumatori, ma anche fare un ripassino ad uso di tecnici, RSPP, produttori e importatori.

L'ho strutturato tenendo presente le domande che sento più spesso, e provando a rispondere.

Buona lettura!

Per iniziare: cosa vuol dire MOCA e

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e
certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la
normativa e i controlli

cosa c'entra con la sicurezza alimentare

Prima di entrare nelle domande specifiche, è utile capire di cosa stiamo parlando esattamente. **MOCA** è l'acronimo di Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti, e riguarda tutto ciò che nella nostra vita quotidiana tocca il cibo che mangiamo: pentole, piatti, bicchieri, contenitori per il frigo, pellicole per alimenti, imballaggi, ma anche le macchine industriali che producono, confezionano o servono alimenti.

L'idea alla base della normativa MOCA è semplice ma fondamentale: la sicurezza alimentare non si limita agli ingredienti. Se compri pomodori bio certificati ma li cucini in una pentola che rilascia metalli pesanti, o li conservi in un contenitore che cede plastificanti, hai un problema di sicurezza alimentare. La filosofia europea è riassunta nella formula *“from the farm to the fork”* – *dalla fattoria alla forchetta*. Tutta la filiera conta, e i materiali a contatto con gli alimenti fanno parte di quella filiera.

Il concetto chiave è la migrazione: ogni materiale, in misura più o meno grande, può cedere sostanze al cibo con cui entra a contatto.

Nessun materiale è completamente inerte. La domanda non è “se” avviene una migrazione, ma “quanto” e “cosa” migra.

L'acidità del cibo, la temperatura, la durata del contatto: tutto influenza quanto una sostanza passa dal contenitore all'alimento. Per questo esistono test specifici, limiti precisi, e condizioni d'uso da rispettare.

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la normativa e i controlli

Il Regolamento europeo 1831/2003 stabilisce il principio fondamentale: i materiali a contatto con gli alimenti *non devono trasferire componenti in quantità tale da costituire un pericolo per la salute, modificare la composizione del cibo, o alterarne le caratteristiche organolettiche (gusto, odore, colore).*

Da questo regolamento “madre” derivano tutte le norme specifiche per i singoli materiali: plastiche, ceramiche, metalli, vetro, carta, gomme. Alcuni materiali sono regolati a livello europeo in modo armonizzato, altri sono ancora disciplinati dalle normative nazionali – in Italia principalmente dal Decreto Ministeriale 21 marzo 1973 e sue modifiche successive.

Quando l’azienda danese ha ritirato i suoi bicchieri in vetro dichiarando che “il prodotto non è conforme alla normativa UE sui materiali a contatto con gli alimenti”, stava parlando proprio di questo: un test ha evidenziato che quei bicchieri cedevano sostanze oltre i limiti consentiti.

I commenti su Instagram hanno mostrato quanto sia diffusa la confusione su come funzionano davvero questi controlli, chi li fa, quando vengono fatti, e perché a volte i problemi emergono mesi dopo l’immissione sul mercato. Proviamo allora a fare chiarezza rispondendo alle domande più frequenti – quelle vere, emerse dai commenti di persone reali.

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e
certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la
normativa e i controlli

“Ma la certificazione CE non garantisce già che un prodotto è sicuro per il cibo?”

No, e questa è probabilmente la perplessità più diffusa tra i consumatori. La marcatura CE e la conformità MOCA sono due cose completamente diverse, anche se spesso coesistono sullo stesso prodotto.

La marcatura CE attesta che un prodotto rispetta i requisiti di sicurezza generali: sicurezza elettrica, meccanica, compatibilità elettromagnetica eccetera. Se stai comprando una macchina per il caffè, la certificazione CE ti dice che non prenderai la scossa e che i meccanismi non ti schiaceranno le dita. Ma non ti dice nulla sui materiali che entreranno a contatto con il tuo espresso.

I requisiti MOCA entrano in gioco separatamente: quel bicchiere, quella pentola, quella guarnizione devono rispettare il Regolamento CE 1935/2004 e tutte le normative specifiche per il tipo di materiale.

Il Regolamento 1935/2004 all'articolo 15 stabilisce che i materiali a contatto alimentare devono riportare in etichetta la dicitura “per contatto con prodotti alimentari” oppure il simbolo con il bicchiere e la forchetta, insieme al nome e ragione sociale del produttore.

Ma c'è un'importante eccezione al paragrafo 1-b: *“Le informazioni non sono obbligatorie per gli oggetti che, per le loro caratteristiche, sono chiaramente destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari.”*

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la normativa e i controlli

Cosa significa “chiaramente destinati”? Significa che è ovvio, inequivocabile dall’aspetto e dalla funzione dell’oggetto. Una macchina per il caffè espresso è chiaramente destinata al contatto alimentare, così come un tritacarne industriale e una pentola. Nessuno la compra per metterci bulloni o vernice: è palesemente un oggetto per il cibo. Quindi il simbolo forchetta-bicchiere non è obbligatorio.

Al contrario, un contenitore generico in plastica potrebbe essere usato per alimenti o per detersivi o per ferramenta. Un foglio di alluminio potrebbe servire per avvolgere panini o per lavori di bricolage. In questi casi ambigui, il simbolo è obbligatorio per chiarire la destinazione d’uso.

Ma attenzione: niente etichetta non significa esenzione dai requisiti MOCA. Nel caso dei macchinari industriali a contatto con alimenti, ad esempio, tutti i componenti a contatto alimentare – tramogge in acciaio inox, guarnizioni, tubi, vaschette – devono rispettare le normative specifiche per ogni materiale. Inoltre, la dichiarazione di conformità MOCA deve accompagnare la macchina, e il manuale d’uso deve specificare chiaramente le condizioni corrette: temperature, tipi di alimenti compatibili, modalità di pulizia.

Noi, purtroppo, vediamo continuamente costruttori che pensano che bastino i requisiti della Direttiva/Regolamento Macchine (sicurezza meccanica, elettrica, ecc.) e scoprono solo dopo che serve tutta la documentazione MOCA separata.

Un caso che ricordo bene è quello di un costruttore di frigoriferi espositivi per supermercati che ha risolto elegantemente (diciamo così) il problema,

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la normativa e i controlli

scrivendo nel manuale che il frigo era “adatto solo per prodotti CONFEZIONATI”... ed eliminando così il contatto diretto e quindi i requisiti MOCA più stringenti.

La soluzione, di per sé, è anche brillante. Però deve essere comunicata chiaramente al cliente (in questo caso, il supermercato) in modo che sappia di non poter mettere in quel frigorifero prodotti come i salumi sfusi!



Vuoi saperne di più sulla normativa MOCA?

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e
certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la
normativa e i controlli

Leggi il libro dedicato ([lo trovi su Amazon](#))

“Ma prima di metterli in commercio, i prodotti non vengono controllati?”

Questa domanda, che riprendo pari pari da un commento, tocca un punto cruciale: chi fa i controlli e quando. La risposta sorprende molti, ma il sistema europeo funziona così: il produttore (o l'importatore) *autocertifica* la conformità dei prodotti. Non c'è un ente esterno che ti dà il “via libera” prima di vendere, a meno che non si parli di prodotti con requisiti di sicurezza particolari – ad esempio, i prodotti medicali. Ovviamente, però, sono previste sanzioni molto pesanti per chi dichiara il falso.

Per i prodotti a contatto con gli alimenti, il meccanismo è questo: il produttore deve avere una dichiarazione di conformità che attesti il rispetto delle norme MOCA, supportata da test di laboratorio.

Riprendendo l'esempio dei bicchieri, i test devono verificare la migrazione globale e, se il vetro contiene piombo, anche la migrazione specifica di questo metallo. Questi test vengono fatti su campioni, seguendo le procedure previste dalla normativa (simulanti, temperature, tempi di contatto).

I controlli ufficiali delle autorità sanitarie arrivano *dopo*, a campione, sia sui prodotti già sul mercato che durante le importazioni. È il sistema dei

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e
certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la
normativa e i controlli

controlli post-market: le ASL, gli USMAF alle dogane, i NAS possono fare
verifiche in qualsiasi momento. Tuttavia non possono verificare ogni singolo
lotto di ogni singolo prodotto prima che arrivi sugli scaffali: sarebbe
fisicamente impossibile!

“Vi siete accorti del problema UN ANNO dopo?”

Anche questo commento, che riprendo letteralmente, nasce da un’idea
sbagliata su come funziona la sorveglianza.

L’azienda che stiamo usando come caso studio ha dichiarato che il prodotto
aveva “superato tutti i rigidi test iniziali” ma poi “un test effettuato
successivamente su uno specifico lotto” ha dato esito negativo.

Come è possibile?

Facciamo un passo indietro. I test iniziali vengono fatti su campioni
rappresentativi. Ma la produzione vera, quella industriale su larga scala,
può presentare variabilità.

Un lotto può avere una composizione leggermente diversa della materia
prima, una temperatura di cottura non perfettamente controllata, una
contaminazione accidentale. Per questo esistono i controlli di qualità interni
continui e i controlli post-market delle autorità.

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la normativa e i controlli

Nel caso specifico dei bicchieri, non sappiamo quale parametro sia stato sforato. Ma facciamo un'ipotesi: se il bicchiere contiene piombo o cadmio negli smalti colorati, la migrazione può variare tra lotti diversi. Un test su un lotto successivo ha evidenziato valori fuori norma.

A quel punto, l'azienda ha due opzioni: ritirare solo il lotto problematico oppure, in via cautelativa, ritirare tutta la produzione. Qui l'azienda ha scelto la seconda strada, che è la più prudente.

Insomma, quello che ha scandalizzato i consumatori e minato la loro fiducia è in realtà la conferma che il [sistema di sorveglianza continua](#) dopol'immissione sul mercato funziona. Non è un fallimento del sistema: è il sistema che lavora come deve.

Il problema vero è un altro, ed è quello sollevato da un altro commento: "Chi acquista alcuni dei prodotti e non ha modo di venire a conoscenza dei ritiri?"

Qui entra in gioco il sistema Rapex (Rapid Alert System) europeo, che dovrebbe garantire la tracciabilità e la comunicazione dei richiami. Ma nella pratica, se hai comprato il bicchiere due mesi fa e non segui i canali di comunicazione dell'azienda, potresti non sapere mai del ritiro.

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la normativa e i controlli

“Tutte cinesate che non rispettano gli standard europei”

Questo è uno dei malintesi più duri a morire: paese di origine = qualità e sicurezza. La realtà è più complessa.

La marcatura CE e la conformità MOCA non dipendono da *dove* produci, ma da *come* produci e quali materiali usi.

Un produttore cinese che rispetta il Regolamento 1935/2004, usa sostanze della lista positiva europea, fa i test di migrazione corretti e fornisce la dichiarazione di conformità agisce in piena legalità. Allo stesso, un produttore italiano che usa materiali non autorizzati o supera i limiti di migrazione è fuorilegge.

Qui la responsabilità passa nelle mani di chi importa. [Un importatore di rubinetti dalla Cina](#), ad esempio, diventa responsabile della conformità MOCA esattamente come se fosse lui il produttore. Deve avere la dichiarazione di conformità del fornitore cinese, deve verificare che i test report siano stati fatti secondo le norme europee e deve poter dimostrare tutto questo alle autorità italiane.

Le dogane italiane ed europee richiedono, per l'importazione di materiali MOCA, una documentazione specifica: fattura, dichiarazione di conformità, e “se richiesto dall'USMAF copia di test report”.

Per alcuni materiali particolarmente a rischio, come gli utensili in poliammide e melammina, il Regolamento UE 284/2011 impone controlli

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la normativa e i controlli

ancora più stringenti: ogni partita deve avere risultati di laboratorio che dimostrino il rispetto dei limiti per ammine aromatiche primarie e formaldeide.

Il problema non è necessariamente il “made in China”. Il problema è quando un importatore non fa il suo lavoro di verifica, accettando dichiarazioni di conformità generiche o test report che non seguono i metodi europei.

Leggi anche: [“Come importare dalla Cina senza grane: la documentazione che ti serve”](#)

“Cos’è esattamente la ‘dichiarazione di conformità’ di cui si parla nel regolamento MOCA?”

La dichiarazione di conformità è il documento che accompagna ogni materiale o oggetto MOCA lungo tutta la filiera commerciale. Senza questa dichiarazione, formalmente, non puoi vendere (e non puoi comprare se sei un utilizzatore professionale, ad esempio un ristoratore).

[La dichiarazione di conformità MOCA](#) deve contenere elementi precisi:

- l’identità del produttore o importatore

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e
certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la
normativa e i controlli

- il tipo di materiale
- le norme di riferimento (sia quella generale, il Reg. 1935/2004, sia quelle specifiche per quel materiale)
- le eventuali limitazioni d'uso
- la data con la firma del responsabile.

Facciamo un esempio concreto. Un costruttore di macchine per gelati deve avere le dichiarazioni di conformità per ogni componente a contatto con gli alimenti: le vaschette in acciaio inox, le guarnizioni in gomma, i tubi in silicone. Ogni fornitore gli deve consegnare la sua dichiarazione. A sua volta, il costruttore farà una dichiarazione complessiva per la macchina finita, che deve includere anche le istruzioni d'uso corrette (temperature, tipi di alimenti, modalità di pulizia).

La documentazione “appropriata”, su cui si deve basare la dichiarazione di conformità (che è, ricordiamolo, un'autocertificazione) include i test report dei laboratori, i calcoli di migrazione e le schede tecniche dei materiali. Questa documentazione non viaggia con il prodotto, ma deve essere disponibile quando l'autorità sanitaria la chiede.

“Ma in concreto, come funzionano

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e
certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la
normativa e i controlli

esattamente i test sui prodotti a contatto con gli alimenti?”

Qui entriamo nel cuore tecnico della questione: come dicevamo sopra, i test misurano la migrazione, cioè quante e quali sostanze contenute nel materiale passano all'alimento. Come ti ho spiegato, nessun materiale è completamente inerte. La domanda è: quanto migra, e cosa migra?

Ci sono due tipi di test:

Migrazione globale: quanto materiale complessivamente passa dal contenitore al cibo. Si mette l'oggetto a contatto con un liquido "simulante" (che simula il tipo di alimento: acqua per cibi acquosi, acido acetico per cibi acidi, alcol per alcolici, olio per cibi grassi), in condizioni definite di tempo e temperatura. Poi si pesa quanto ha ceduto.

Migrazione specifica: quanto migra una singola sostanza pericolosa nota. Per esempio, l'acciaio inox può cedere nichel, cromo, manganese. La ceramica può cedere piombo e cadmio. Le plastiche possono cedere monomeri residui o additivi. Per ogni sostanza ci sono limiti specifici, molto bassi.

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e
certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la
normativa e i controlli

“Se io importo prodotti a contatto con gli alimenti dalla Cina, devo fare io tutti questi test?”

Sì e no. Dipende da cosa ti fornisce il produttore cinese.

Se il tuo fornitore ti dà una dichiarazione di conformità completa, con allegati [i test report](#) di un laboratorio accreditato che ha seguito i metodi europei (non cinesi, europei), e questi test coprono le condizioni d'uso che tu vuoi commercializzare, allora in teoria sei a posto.

Verifichi, archivi, e se arriva un controllo mostri questa documentazione.

Ma attenzione: sei tu, importatore, il responsabile legale in Europa. Se quella dichiarazione è falsa, se quei test sono inventati, se il laboratorio non è affidabile, sei tu che paghi le conseguenze. Per questo molti importatori rifanno i test in Italia presso laboratori di cui si fidano.

Per materiali ad alto rischio come gli utensili in poliammide e melammina dalla Cina, il Regolamento 284/2011 impone che ogni partita – ripeto: *ogni partita* – sia accompagnata da risultati di analisi conformi. L'USMAF alla dogana fa controlli documentali su tutte le partite e controlli fisici con analisi di laboratorio sul 10% delle partite. Se si sgarra, la merce viene bloccata.

La risposta pratica: se importi MOCA dalla Cina (o da qualsiasi paese extra-UE), metti in conto il costo di test di verifica fatti in Italia, almeno sui primi

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la normativa e i controlli

lotti. Poi, se il fornitore si dimostra affidabile nel tempo, puoi valutare di accettare i suoi test. Ma la responsabilità rimane sempre tua.

[Importare dalla Cina? Ecco ciò che devi sapere per farlo senza problemi](#)

“Cosa sono le GMP? E cosa c’entrano con i prodotti MOCA?”

GMP sta per [Good Manufacturing Practices](#), buone pratiche di fabbricazione. Il Regolamento CE 2023/2006 stabilisce che tutti i materiali e prodotti MOCA devono essere prodotti seguendo queste buone pratiche.

Semplificando, significa che lo stabilimento di produzione deve avere locali adeguati, personale formato, procedure documentate di controllo qualità, tracciabilità delle materie prime, gestione delle non conformità. Non serve una certificazione ISO, ma devi poter dimostrare che lavori in modo controllato.

Dal 2017, il decreto legislativo 29/2017 all’articolo 6 ha introdotto un obbligo che ormai dovrebbe essere consolidato: chiunque produca, trasformi o depositi MOCA deve comunicare lo stabilimento alla ASL tramite il SUAP (Sportello Unico Attività Produttive). Sono esclusi solo i punti vendita al dettaglio che vendono al consumatore finale.

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la normativa e i controlli

La comunicazione serve alle autorità sanitarie per programmare controlli mirati: se la ASL sa chi nella provincia lavora con MOCA, può pianificare ispezioni per verificare l'applicazione delle GMP. E, quando gli ispettori arrivano, vogliono vedere carte concrete: procedure scritte, registri dei controlli sui materiali in ingresso, dichiarazioni di conformità dei fornitori, test eseguiti, formazione del personale.

“Perché alcuni materiali (come l'acciaio inox) sono sicuri per i prodotti a contatto con gli alimenti, mentre altri no?”

Questo dubbio è molto diffuso, ma parte da un presupposto sbagliato, perché non esistono materiali sicuri in ogni caso.

Prendiamo appunto l'acciaio inossidabile, che molti considerano il materiale più sicuro. È vero che è una scelta eccellente per il contatto alimentare ripetuto, ma solo se usi il tipo giusto e nelle condizioni giuste.

Intanto, il decreto ministeriale 21 marzo 1973 elenca una lista positiva di acciai inox autorizzati, identificati per composizione chimica. Non puoi usare un acciaio qualsiasi e chiamarlo “inox”: deve essere uno di quelli della lista.

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la normativa e i controlli

Ma anche gli acciai della lista hanno criticità. Contengono nichel, cromo, manganese: tutti metalli che possono migrare.

Prendiamo una pentola in acciaio inox. Quando viene testata per la conformità MOCA, il produttore deve scegliere in quali condizioni d'uso questa pentola verrà utilizzata. Se la pentola è per conservare cibi freddi per giorni (immagina un contenitore per il frigo), il test simula un contatto lungo con un liquido acido. Se invece è per cucinare velocemente (una padella per saltare le verdure), il test simula un contatto breve ma a temperatura alta.

L'esempio che uso sempre, anche nel libro dedicato ai MOCA, è quello della salsa di pomodoro. Il pomodoro è molto acido – chiunque abbia mai fatto la conserva lo sa: attacca tutto!

Se prendi una pentola di acciaio inox perfettamente conforme e ci fai cuocere una salsa di pomodoro per ore e ore a fuoco lento, l'acidità del pomodoro comincia a “sciogliere” piccole quantità di metalli dalla lega. Dopo una cottura lunghissima, potresti trovare nella salsa quantità di questi metalli superiori ai limiti previsti.

La pentola è difettosa? No. È che la stai usando in condizioni diverse da quelle per cui è stata testata e dichiarata conforme.

Quella pentola magari era stata testata per “uso ripetuto di breve durata a caldo” – cioè per farci un soffritto, saltare della pasta, cuocere rapidamente qualcosa. Non per farci sobbollire una salsa acida per tre ore.

Lo stesso vale per tutti i materiali. L'alluminio è ottimo per certi usi, ma il

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la normativa e i controlli

Decreto 76/2007 impone di scrivere in etichetta “non idoneo al contatto con alimenti fortemente acidi o fortemente salati” e di specificare se è per alimenti freddi, per tempi brevi (<24h), o per tempi lunghi ma solo con certi alimenti (cacao, caffè, cereali, pasta secca, frutta secca). Il vetro al piombo (categoria C) va bene per bicchieri da vino con contatto breve, ma non per contenitori di conservazione.

Questo è il cuore della questione MOCA: non esistono materiali universalmente sicuri per qualsiasi uso. Esistono materiali sicuri *nelle condizioni d'uso corrette*. E queste condizioni devono essere specificate nella dichiarazione di conformità e nelle istruzioni d'uso.

Insomma, la sicurezza non sta nel materiale in sé: sta nell'abbinamento corretto materiale-alimento-condizioni d'uso.

“Se succede qualcosa, come funziona la rintracciabilità dei prodotti?”

Il Regolamento 1935/2004 all'articolo 17 impone la rintracciabilità: devi poter ricostruire il percorso del materiale attraverso tutte le fasi. Chi ti ha fornito quel rotolo di alluminio? A chi hai venduto quelle vaschette?

Nella pratica: registri di carico/scarico, fatture, codici lotto. Quando la nostra azienda danese ha scoperto il problema su uno specifico lotto di

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la normativa e i controlli

bicchieri, essa ha potuto risalire alla produzione, ma evidentemente ha ritenuto più sicuro ritirare tutti i lotti.

A pubblicare i richiami è il sistema europeo Rapex, mentre in Italia il Ministero della Salute ha una sezione dedicata sui richiami alimentari (che include anche i MOCA).

In sintesi: cosa devi fare per essere in regola se produci, importi o utilizzi prodotti a contatto con gli alimenti?

Se produci o trasformi MOCA:

- Comunica lo stabilimento alla ASL (art. 6 D.Lgs 29/2017)
- Applica le GMP (locali, procedure, formazione, controlli)
- Usa solo sostanze autorizzate dalle liste positive
- Fai i test di migrazione (o falli fare) secondo le norme specifiche per il tuo materiale
- Emetti la dichiarazione di conformità con tutte le informazioni richieste
- Conserva la documentazione di supporto per almeno 5 anni

Se importi MOCA da paesi extra-UE:

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la normativa e i controlli

- Ottieni la dichiarazione di conformità dal fornitore (con test fatti secondo metodi EU)
- Valuta se verificare o integrare con test indipendenti in Italia, almeno sui primi lotti
- Registrati come importatore e comunica l'attività alla ASL
- Prepara la documentazione per le dogane (fattura, dichiarazione, eventuali test report)
- Ricorda che, per materiali ad alto rischio (es. poliammide/melammina da Cina), su ogni partita serve documentazione analitica

Se usi MOCA (sei un'azienda alimentare):

- Richiedi sempre la dichiarazione di conformità ai fornitori
- Verifica che copra le tue condizioni d'uso effettive (anche guardando al manuale d'uso)
- Conserva tutta la documentazione per la tracciabilità
- Usa i materiali secondo le limitazioni indicate (temperature, tipi di alimenti, durata contatto)

Prodotti a contatto con gli alimenti, MOCA e certificazione CE: capiamo come funzionano davvero la normativa e i controlli

Sicurezza Alimentare: Oltre il Marchio CE – Guida ai MOCA

La sicurezza alimentare non riguarda solo gli ingredienti, ma anche i contenitori e i macchinari (MOCA). Mentre il marchio CE garantisce la sicurezza elettrica e meccanica, la normativa MOCA assicura che i materiali non rilascino sostanze nocive negli alimenti tramite il processo di "migrazione".

CE ≠ MOCA



La marcatura CE riguarda rischi elettrici/meccanici; la conformità MOCA riguarda la sicurezza chimica alimentare.

Scienza e Regole della Migrazione

Il Concetto di Migrazione

Nessun materiale è inerte; sostanze possono passare dal contenitore al cibo in base a tempo e calore.



Test Globali e Specifici

Si misura quanto materiale totale migra e la cessione di sostanze pericolose singole (es. piombo).



Il Simbolo "Vetro e Forchetta"

Obbligatorio solo per prodotti ambigui; non è richiesto se la destinazione alimentare è ovvia.



Responsabilità dell'Operatore

Il produttore o l'importatore autocertifica la conformità tramite test di laboratorio e GMP.

Sintesi degli Obblighi Principali per chi opera con i MOCA

Ruolo	Obbligo Principale	Documento Chiave
 Produttore	Applicare le GMP (Buone pratiche)	Dichiarazione di Conformità
 Importatore	Verificare test report esteri	Dichiarazione del fornitore
 Utilizzatore	Rispettare limiti d'uso	Manuale d'istruzioni

L'importanza dell'Uso Corretto

Un materiale è sicuro solo se usato per l'alimento e la temperatura per cui è testato.



© NotebookLM