

DOSSIER AIAS

Il complesso mondo dei MOCA: Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti

parte 1



Michela Gallo

Head of Food Contact
and Consumer Goods Division
at LabAnalysis Group,
Socia AIAS



▼ Il complesso mondo dei MOCA: ▼ Materiali e Oggetti a Contatto ▼ con gli Alimenti

DALLE DEFINIZIONI AI CONCETTI NORMATIVI FONDAMENTALI

Immaginiamo un individuo con un fabbisogno calorico medio giornaliero di 2000 kcal, un'alimentazione piuttosto equilibrata e ricca in frutta e verdura.

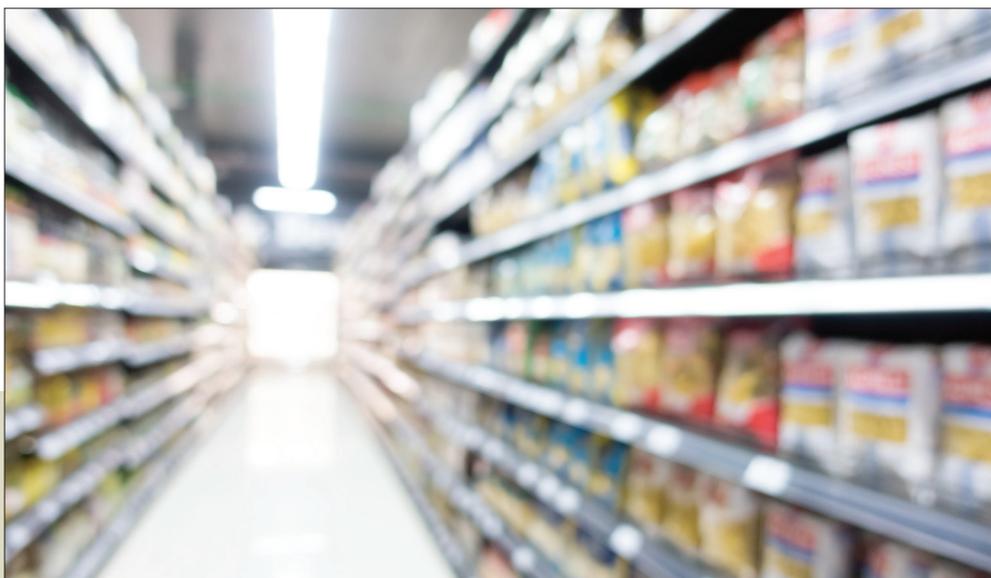
Calcolando quella che può essere l'assunzione quotidiana media di alimenti, **possiamo stimare un consumo nell'ordine dei 700 kg di cibo all'anno.**

Chiaramente questa è una valutazione di massima e può variare in maniera significativa in base alle preferenze di consumo, come anche il fabbisogno calorico medio giornaliero è funzione di numerosi fattori.

Estremizzando l'arrotondamento dei dati possiamo assumere che un **individuo medio assuma in un anno un quantitativo di alimenti anche pari a dieci volte il proprio peso.**

Procedendo con l'esercizio, consideriamo ora l'imballaggio del prodotto alimentare finito, anche in un'ottica della superficie effettivamente in intimo contatto con l'alimento stesso.

Prendendo a riferimento dimensioni medie rappresentative dell'unità di vendita alimentare, questi 700 kg/anno possono essere correlabili a una **superficie**



di imballaggio a contatto diretto nell'ordine dei 150 metri quadrati.

Questa superficie, ampia quasi quanto un campo standard da pallavolo, deve essere chiaramente oggetto di una specifica regolamentazione atta a garantire la massima tutela dei consumatori.

Ma i MOCA – Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti – non sono solo packaging e non sono solo i materiali che effettivamente “toccano” gli alimenti e con le prossime definizioni capiremo inoltre che i 150 metri quadrati appena calcolati sono **solo una piccola parte di quanto interagisce realmente con gli alimenti che quotidianamente consumiamo.**

Contatto diretto e indiretto

Lo specifico quadro normativo risulta applicabile a, come specificatamente indicato nell'articolo 1 del Regolamento 1935/2004,

materiali e oggetti destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari [...] di cui si prevede ragionevolmente che possano essere messi a contatto con prodotti alimentari o che trasferiscano i propri componenti prodotti alimentari nelle condizioni d'impiego normali o prevedibili.

Definiamo questo concetto prendendo ad esempio una semplice bustina di tè.

Le foglie di tè sono racchiuse in una bustina che verrà messa in infusione per la preparazione della bevanda.

Per quanto la bustina costituisca quindi l'involucro dell'alimento confezionato, non è l'unico materiale rientrante nella definizione di MOCA.

La bustina è infatti usualmente inserita in un involucro di carta e la sua permeabilità è tale che eventuali costituenti o contaminanti dell'involucro stesso possono, potenzialmente, trasferirsi sull'alimento. Non solo, anche l'involucro può essere permeabile e quindi anche la confezione che costituisce l'unità di vendita deve rispettare specifiche caratteristiche.

Se osserviamo inoltre l'immagine riportata, è evidente la presenza di un cordoncino, della graffetta metallica di aggancio del cordoncino e dell'etichetta.

Tutte queste porzioni rientrano a pieno titolo nel campo di applicazione del citato Regolamento 1935/2004.

E stiamo ancora parlando solo di una bustina di tè.



MOCA inoltre non è solo packaging, ma anche casalinghi, articoli domestici e di lavorazione industriale, elettrodomestici.

È lavorazione, trasporto e conservazione.

È tutto ciò che può venire a contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari.

La struttura normativa a livello europeo

Come spesso accade, diversi sono i quadri normativi che si sovrappongono e che influiscono, a diverso titolo, sul giudizio di conformità di manufatti, articoli e materiali.

Soffermiamoci oggi solo su quanto prettamente correlabili ai MOCA in quanto tali.

La macrostruttura regolatoria dei materiali e oggetti a contatto con gli alimenti può essere paragonata, in estrema sintesi, a un arco sorretto da due possenti colonne.

Le colonne sono costituite dai due Regolamenti europei fondamentali in questo specifico comparto; il già citato Reg. 1935/2004 e il Reg. 2023/2006. Il primo risulta prettamente correlabile a materiali e oggetti a contatto con gli alimenti; il secondo stabilisce invece norme relative alle buone pratiche di fabbricazione (GMP) per tali materiali e oggetti.

Le diverse porzioni dell'arco rappresentano invece le specifiche indicazioni nazionali, per materiale o destinazione d'uso che possono integrare quanto stabilito dai citati regolamenti.

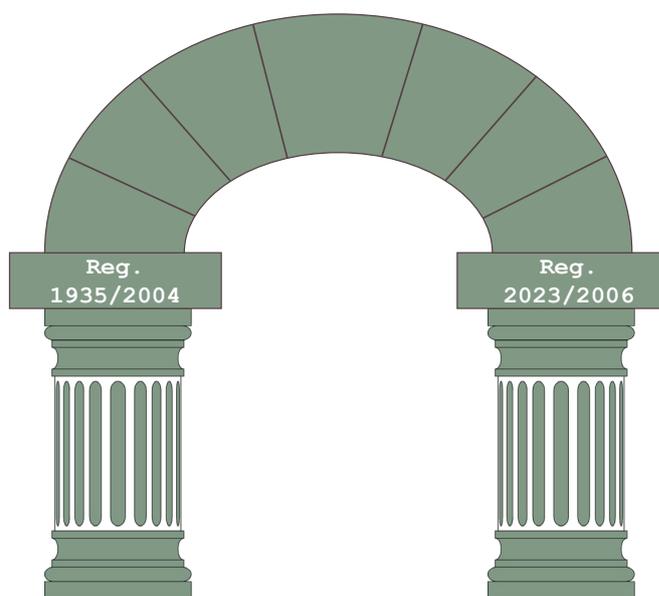
Il Regolamento 1935/2004: il fulcro del quadro normativo MOCA

Il Regolamento 1935/2004 viene – a ragione – definito il “Regolamento Quadro” nell’ambito del contatto con gli alimenti.

A una prima e veloce lettura può non trasparire a pieno la portata delle indicazioni in esso riportate, ma vi si trovano le basi di un quadro normativo puntuale e articolato.

Senza entrare eccessivamente nel dettaglio – per farlo servirebbe ben più di un dossier – spesso stupiscono già le definizioni riportate nell’articolo 2 e che vanno a integrare quelle del Reg. 178/2002 su principi e requisiti generali della legislazione alimentare, ad esempio:

b) per “immissione sul mercato” s’intende 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.



La macrostruttura regolatoria dei MOCA può essere immaginata come un arco sorretto da colonne.

Le colonne rappresentano i due Regolamenti europei fondamentali in questo comparto; le singole porzioni risultano invece correlabili alle specifiche indicazioni nazionali, per materiale ecc.

Riprendendo il filo conduttore del tè utilizzato per definire il contatto diretto e indiretto, immaginiamo una tazza.

È venduta in quanto tale?

Allora è chiaramente soggetta alla legislazione MOCA.

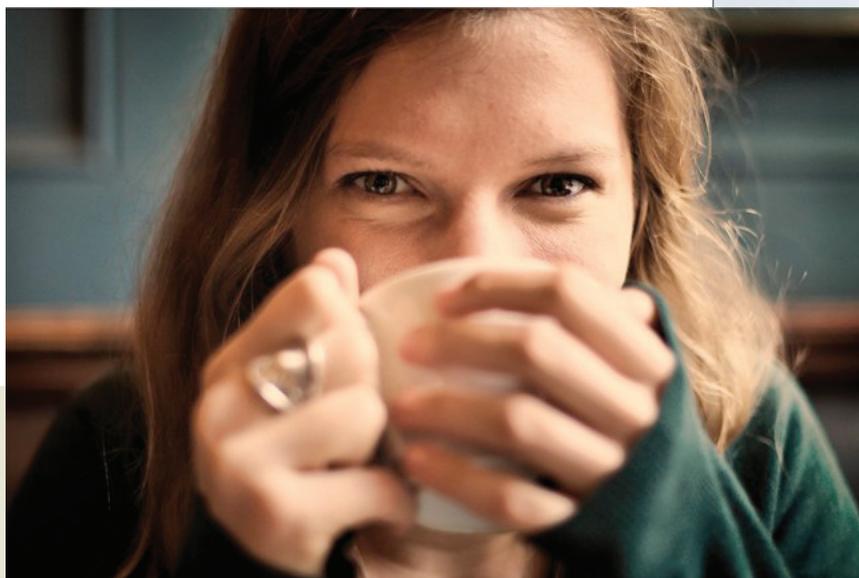
È ceduta come gadget?

Anche in tal caso è soggetta allo specifico quadro normativo con definizione di oneri e responsabilità.

Facciamo ora un passo in più e riprendiamo il concetto di “*condizioni di impiego normali e prevedibili*” sempre riportato nel Reg. 1935/2004.

Immaginiamo che la medesima tazza sia commercializzata come portapenne, mantenendo tuttavia analogo struttura cilindrica e medesimo manico ad ansa.

In questo esempio, forse un po' estremizzato, appare chiara la correlazione con la dicitura “*condizioni di impiego normali e prevedibili*”; se appare come una tazza può essere utilizzata come una tazza. Per tale motivo risulta necessaria la conformità al contatto con gli alimenti.



Il Regolamento 2023/2006: le buone pratiche di fabbricazione

Tutti i settori e tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di MOCA, sino ad e ad esclusione della produzione di sostanze di partenza devono istituire, attuare e far rispettare un sistema di assicurazione della qualità efficace e documentato, integrato da un monitoraggio continuo sull'attuazione e sul rispetto delle buone pratiche da parte del sistema di controllo della qualità.

All'interno di questo regolamento vengono inoltre riportate delle norme specifiche, fra cui il **formale divieto di apporre stampe sulle superfici che possono essere poste a contatto con l'alimento.**

Michela Gallo

Head of Consumer Goods Division

Laureata all'Università Ca' Foscari, ha maturato una significativa esperienza nel campo del testing e delle proprietà dei materiali nell'ambito chimico, biologico e prestazionale. Nella sua carriera professionale ha ricoperto ruoli manageriali di crescente responsabilità in società italiane e internazionali all'interno delle divisioni Consumer Products, Environmental e Pharma/Cosmetics.

Attualmente riveste l'incarico di Head of Consumer Goods Division nei Laboratori del Gruppo LabAnalysis.

Socia AIAS, è attiva nell'associazione attraverso la partecipazione ai Gruppi Tecnici Specialistici; vanta inoltre diverse pubblicazioni di articoli su aiasmag e collaborazioni come relatore a vari webinar e convegni.