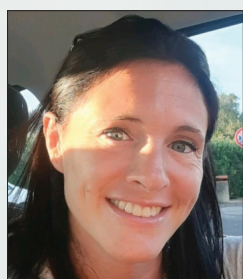


DOSSIER AIAS

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

parte 3



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

I requisiti che regolano e disciplinano il comparto normativo dei MOCA sono molteplici e diversificati; ma chi vigila che questi siano effettivamente soddisfatti? In questa terza parte del dossier aiasmag dedicato ai Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti forniremo proprio una panoramica dei principali controlli effettuati e delle non conformità riscontrate.

Piano nazionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari – Anni 2023-2027

Il Regolamento (UE) 2017/625 stabilisce che, per garantire la programmazione di controlli ufficiali sull'applicazione della legislazione comunitaria lungo l'intera filiera alimentare, ciascun Stato Membro ha il compito di definire un **Piano di Controllo Nazionale Pluriennale**. In conformità alle indicazioni date da tale Regolamento, per l'Italia è stata definita una specifica pianificazione per

“programmare e coordinare, sul territorio nazionale, le attività volte alla verifica della conformità alla normativa di settore e alla raccolta di dati di occorrenza”.

Nel monitoraggio, il focus non è riservato al mero prodotto finito, ma devono essere monitorate tutte le diverse fasi di produzione e distribuzione (deposito, vendita all'ingrosso e vendita al dettaglio) di prodotti

sia italiani sia di diversa origine comunque destinati a essere commercializzati sul territorio nazionale. Ciascuna Regione e Provincia Autonoma ha quindi l'onere di coordinare le attività e di mettere in atto **campionamenti, analisi chimiche e controlli documentali**, disponendo di obiettivi minimi e priorità di controllo.

Le **strategie di campionamento** vengono stabilite secondo due criteri principali:

- **Campionamento selettivo:** campionamenti ufficiali in funzione di valutazione dei rischi rispetto al quadro normativo vigente.
- **Campionamento su sospetto:** campionamenti ufficiali mirati, ad esempio successivi a una notifica di allerta o successivi a un follow-up.

Fra i **criteri di individuazione** dei MOCA da sottoporre a indagine:

- Dati disponibili sulle attività di controllo effettuate precedentemente dalle Regioni / Province Autonome.



- Allerte sanitarie relative ai MOCA verificatesi negli ultimi anni.
- Non conformità emerse nei precedenti controlli.
- MOCA di particolare interesse produttivo a livello territoriale.

- MOCA/analiti per i quali sono stati modificati o introdotti di recente i limiti di legge.
- Eventuali dati relativi all'esposizione della popolazione a specifici contaminanti dei MOCA.

Da specificare che, chiaramente, **questi non sono gli unici controlli che vengono effettuati a livello nazionale.**

Monitoraggi doganali, autoverifica lungo la filiera, campionamenti legati a piani sovrapponibili, ispezioni dei prodotti commercializzati online: sono tutte attività che sinergicamente contribuiscono alla massima tutela del consumatore.

Tipologia di MOCA	Determinazioni analitiche	Numero minimo di campioni/anno	Normativa specifica applicabile
Ceramica	Migrazione specifica di cadmio	200	D.M. 04/04/1985 aggiornato dal D.M. 01/02/2007
	Migrazione specifica di piombo		
Acciaio inox	Migrazione specifica di cromo	250	D.M. 21/03/1973 e s.m.i.
	Migrazione specifica di nichel		
	Migrazione specifica di manganese		
Plastica	Migrazione globale	400	Reg. (UE) n. 10/2011 e s.m.i.
	Migrazione specifica di formaldeide		
	Migrazione specifica di ammine aromatiche primarie		
	Migrazione specifica di melammina		
	Migrazione specifica di metalli		
Vetro	Migrazione globale	50	D.M. 21/03/1973 e s.m.i.
	Migrazione specifica di piombo (solo per vetro di categoria C)		
MOCA in plastica contenenti bambù	Migrazione specifica di melammina	100	Reg. (UE) n. 10/2011 e s.m.i.
	Migrazione specifica di formaldeide		
	Identificazione/presenza bambù (spettroscopia infrarossa)		
Totale campioni/anno	1000		

Numero minimo di campioni per combinazione tipologia di MOCA/analita-gruppo di analiti ai fini del controllo ufficiale per ogni anno di validità del Piano.

Regione o Provincia Autonoma	Numero minimo di campioni/anno
Abruzzo	26
Basilicata	11
Calabria	33
Campania	91
Emilia-Romagna	72
Friuli-Venezia Giulia	21
Lazio	93
Liguria	31
Lombardia	155
Marche	30
Molise	10
Piemonte	70
PA Bolzano	11
PA Trento	11
Puglia	65
Sardegna	27
Sicilia	75
Toscana	61
Umbria	23
Valle d'Aosta	10
Veneto	74
Totale campioni/anno	1000

Ripartizione del numero minimo di campioni per Regione/PA per ogni anno di validità del Piano.

Molte informazioni sono più accessibili di quello che pensiamo: il sistema RASFF

A livello europeo, uno degli strumenti per monitorare le principali segnalazioni relative al campo alimentare è il **RASFF - the Rapid Alert System for Food and Feed**. Questo è un vero e proprio database consultabile online nel quale vengono riportate diverse informazioni, fra le quali lo

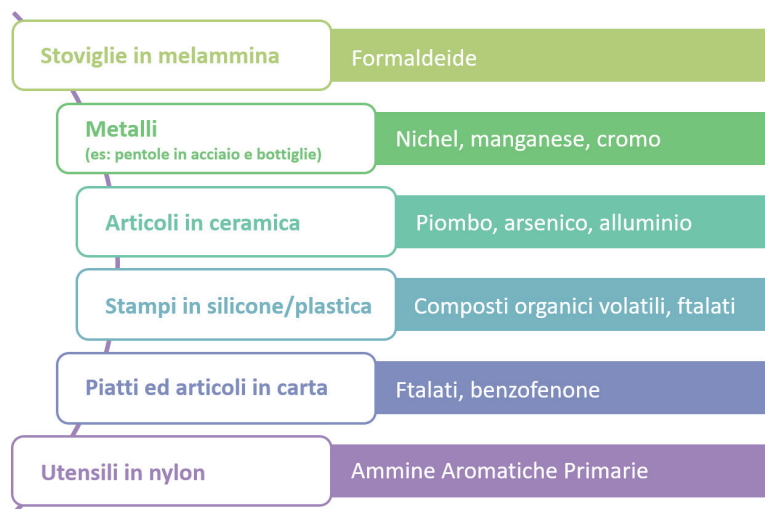
Stato notificante e la descrizione dell'alimento contaminato.

Il sistema RASFF, come definito dall'articolo 50 del Regolamento 178/2002, è un sistema di allarme, sotto forma di rete, per la notifica di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi. Negli anni il sistema di notifica è stato esteso anche ai rischi legati ai MOCA e ai mangimi per animali da affezione (*pet food*).

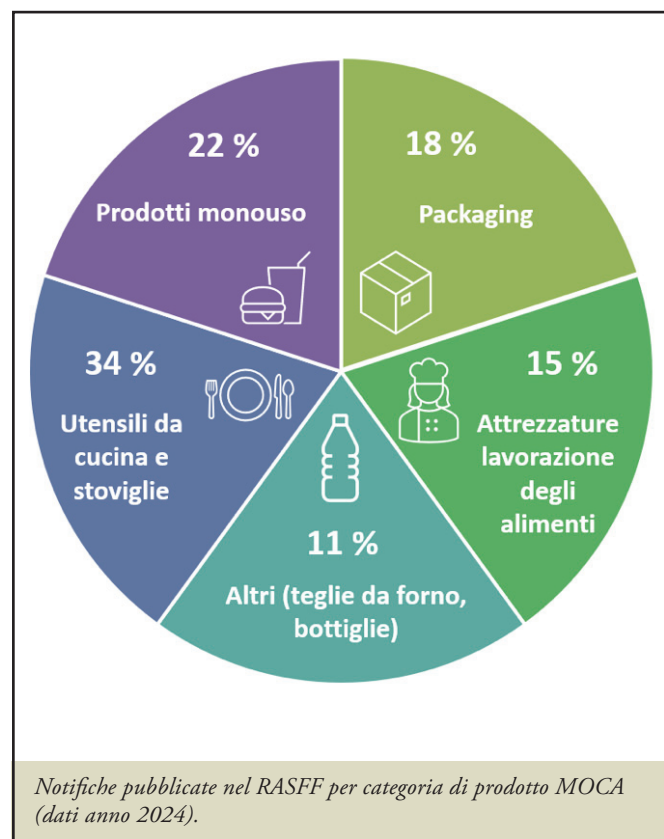
Nel 2024, le notifiche relative a Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti hanno rappresentato il 3% delle notifiche totali; da questo conteggio sono esclusi i riscontri di corpi estranei negli alimenti in quanto non risulta possibile stabilirne univocamente l'origine.

Fra le problematiche maggiormente riscontrate vi sono sia fenomeni di migrazione al di sopra delle soglie normative (ad esempio di ammine aromatiche primarie, ftalati e formaldeide) che l'utilizzo di materiali o specie non ammesse.

Nel caso in cui si evidenzino situazioni potenzialmente impattanti sulla salute umana, per ogni singolo Paese coinvolto vengono poi emanate (in Italia da parte del Ministero della Salute) eventuali allerte e indicazioni di attenzionamento. Queste si possono poi concretizzare anche con il posizionamento di notifiche di richiamo presso supermercati e punti vendita.



Composti segnalati con maggior frequenza nel RASFF per la migrazione dal MOCA (dati anno 2024).



NON CONFORMITÀ: UN PO' DI ESEMPI

Nella prima parte di questo dossier abbiamo citato, nei diversi esempi, tisane e tazze; nella seconda parte abbiamo invece sfruttato le cannucce come filo conduttore. Cercando nelle varie segnalazioni, risulta possibile trovarne proprio legate a questi specifici manufatti?

Cercando nel **RASFF**, nel **sito del Ministero della Salute** e nel **Safety Gate** (un ulteriore sistema di allerta rapido europeo), gli esempi non mancano.

■ Tazze, tazzine, teiere e migrazioni

Sì, vi sono segnalazioni relative a non conformità su tazze, tazzine e addirittura su teiere. Selezionando le ultime notifiche troviamo, ad esempio, ritiri dal mercato per migrazione di **melamina** da tazze in materiale plastico (anche destinate a bambini) e per cessione di **piombo** e **cadmio** da tazze in vetro. Recenti sono anche segnalazioni di migrazione di metalli pesanti (soprattutto cobalto) da teiere in ghisa.



■ Non conformità riscontrate in cannucce

Anche in questo caso emergono specifiche di non conformità nei database indicati: ad esempio due distinte notifiche per presenza significativa di **BIT - Benzisothiazolinone** (sostanza talvolta utilizzata come conservante e antimicrobico) in cannucce in carta, presenza e/o cessione di **ftalati** e segnalazioni relative all'utilizzo di **materiali non autorizzati** nella fabbricazione degli articoli.

■ Te e tisane

Nel RASFF è presente una specifica sezione "*cocoa and cocoa preparations, coffee and tea*" che conta, da inizio anno, almeno un centinaio di segnalazioni per allerte relative a tale tipologia di alimenti. In questo caso, la ricerca delle specifiche notifiche potenzialmente correlata ai materiali di imballaggio risulta quindi più complessa.

Monitorando nel dettaglio ciascuna singola scheda, balzano all'occhio indicazioni relative alla contaminazione di tè da parte di **MOAH - Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons**. Ad esempio, la notifica 2025.5844 del 31 luglio 2025 "*MOAH in tea from Germany*" riporta il riscontro di 1,2 mg/kg di MOAH a fronte di una soglia normativa di 0,5 mg/kg. Di analoga tipologia è la notifica 2024.9506 "*MOAH in green tea from Thailand*" che segnala una concentrazione pari a 3,3 mg/kg.

Chiaramente, non risulta possibile stabilire univocamente l'origine della contaminazione che è stata classificata come "*Environmental pollutants*" nel primo caso e "*Industrial contaminants*" nel secondo; fa riflettere tuttavia come la notifica del 2024 (che ha portato anche a richiamo del prodotto in Lussemburgo e Svizzera) sia stata categorizzata come **rischio connesso ai MOCA**.

Siamo ora giunti al termine di questo dossier, che ha trattato alcuni degli aspetti più di rilievo del quadro normativo connesso ai MOCA. Questi fanno parte della nostra quotidianità ed è fondamentale che vengano immessi sul mercato solo prodotti sicuri e in linea con i più recenti sviluppi normativi.

Nei prossimi numeri di aiasmag andremo a proporre approfondimenti su questa tematica e sul mondo dei beni di consumo in genere, comparti a tutti noi vicini ed in continua evoluzione.

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.