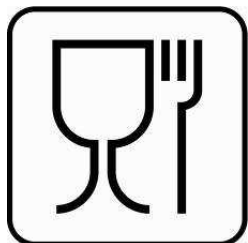


L'ETICHETTATURA DEI MOCA

L'etichettatura dei materiali a contatto con gli alimenti permette al consumatore di conoscere le caratteristiche del prodotto e di scegliere materiali sicuri.

Devono essere presenti almeno le seguenti informazioni:

- ❑ la dicitura “per contatto con i prodotti alimentari” oppure il simbolo “bicchiere e forchetta” oppure l’indicazione specifica dell’utilizzo del materiale (es. “macchina per il caffè”, “bottiglia per vino”, “cucchiaino per minestra”);
- ❑ se necessario le condizioni particolari di impiego per un sicuro e adeguato utilizzo del materiale (es. “materiale non idoneo al contatto con alimenti acidi”, “materiale resistente alla temperatura di +80°C”, “materiale non lavabile in lavastoviglie”);
- ❑ l’indicazione del nome e dell’indirizzo del produttore o del fornitore del materiale.



LO SAPEVI CHE...

- ❑ la pellicola trasparente non può essere utilizzata per avvolgere gli alimenti nel forno a microonde;
- ❑ i contenitori o i fogli in alluminio non devono essere usati per conservare cibi acidi (es. acciughe marinate, pomodori) o alimenti caldi;
- ❑ i materiali costruiti con particolari tipi di plastica non devono essere impiegati per la conservazione di alimenti contenenti elevate quantità di oli e grassi (es. margarina, burro, formaggio).

PER ULTERIORI
INFORMAZIONI
CONSULTA:

ASL 5 Spezzino
Dipartimento di Prevenzione
S.C. Sicurezza Alimentare
Via Fiume, 137 - 19122 LA SPEZIA
Tel: 0187/534527-29-39 Fax: 0187/534507-40
sicurezza.alimentare@asl5.liguria.it

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

REG. CE 1935/2004
REG. CE 2023/2006



DIPARTIMENTO
DI PREVENZIONE
STRUTTURA COMPLESSA
SICUREZZA
ALIMENTARE

I MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI



CHE COSA SONO?

I materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) sono tutti i materiali e gli oggetti:

- ❑ già in contatto con gli alimenti e le bevande (es. sacchetti, confezioni, bottiglie);
- ❑ destinati a venire a contatto con i cibi e le bevande (es. piatti, bicchieri, coltelli, posate, pentole, taglieri);
- ❑ che possono venire a contatto con i cibi e le bevande a causa dell'uso al quale sono destinati (es. macchine per il caffè, frigoriferi, forni, piani di lavoro).

Non sono considerati *materiali a contatto con gli alimenti*:

- ❑ gli oggetti di antiquariato (es. orci);
- ❑ i materiali che ricoprono i prodotti alimentari e possono essere consumati insieme ad essi (es. croste dei formaggi);
- ❑ gli impianti fissi pubblici o privati di approvvigionamento idrico.

Sono (MOCA) anche i *materiali attivi* (ovvero i materiali di confezionamento o di filtrazione che assorbono o rilasciano sostanze per migliorare la conservazione o la purezza del prodotto alimentare. Es. membrane semipermeabili, carboni attivi, ecc) ed i *materiali intelligenti* (cioè i materiali di confezionamento che controllano le condizioni di conservazione del prodotto alimentare percepandone le sue modificazioni).

PERCHÉ POSSONO ESSERE PERICOLOSI?

I materiali a contatto con gli alimenti giocano un ruolo molto importante nella sicurezza alimentare.

Infatti, nessun materiale è completamente inerte o insolubile pertanto è possibile che molecole migrino dal materiale all'alimento.

Il grado di migrazione delle sostanze dall'oggetto o dal contenitore all'alimento dipende da diversi fattori:

- ❑ natura del materiale e dei suoi componenti (es. plastica, vetro, alluminio);
- ❑ caratteristiche dell'alimento (es. acidità, contenuto di grasso, contenuto di sale);
- ❑ tempo di contatto;
- ❑ temperatura dell'ambiente (es. cottura in forno) e dell'alimento (es. pizza).



LE CARATTERISTICHE DEI MOCA

I (MOCA) non devono trasferire ai cibi componenti in quantità tale da:

- ❑ costituire un pericolo per la salute umana;
- ❑ comportare una modifica della composizione del prodotto alimentare;
- ❑ comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche (odore, colore, sapore).

I *materiali attivi* non devono modificare la composizione o le caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari in modo tale da condizionare le scelte del consumatore (es. cambiamento del colore o mascheramento del deterioramento dell'alimento).

Per garantire l'utilizzo sicuro dei (MOCA) è necessario accertarsi che siano sempre in buono stato di manutenzione ed eliminare quelli in cattive condizioni (es. padella antiaderente rigata).

Devono essere conservati ed utilizzati in modo da non essere sottoposti a contaminazione né essere fonte di contaminazione (conservazione in luoghi asciutti, puliti, protetti, rialzati da terra).