

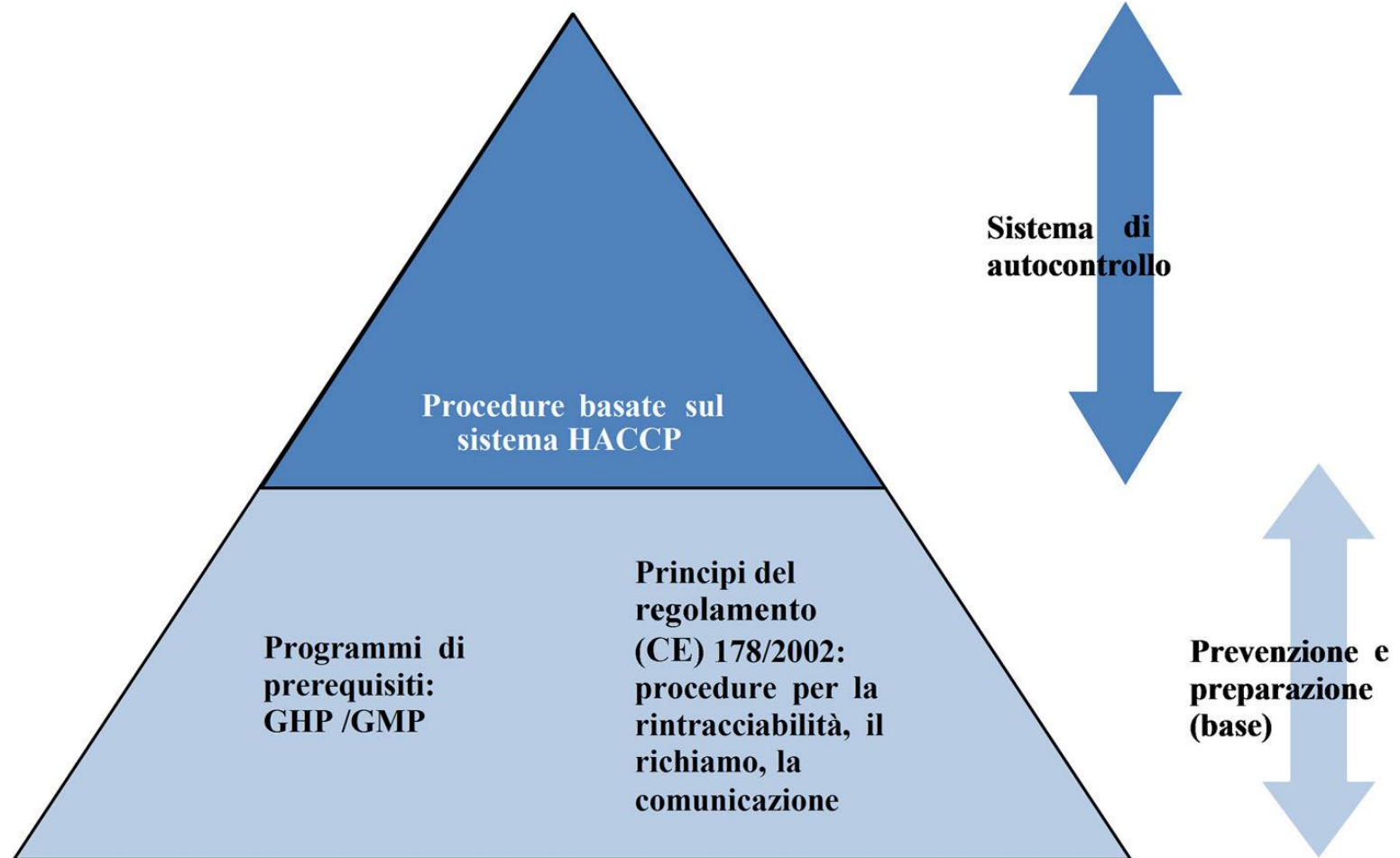
# RINTRACCIABILITA', ETICHETTATURA E MOCA

*La cultura della sicurezza alimentare*



Trieste, 20 Aprile 2023

# SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



# rintracciabilità

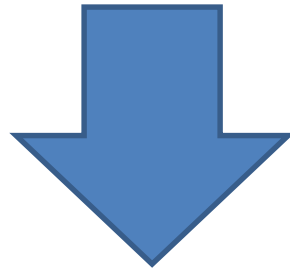
la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

# Rintracciabilità art.18 Reg. CE 178/2002

Obbligatoria dal 2005 su tutta la filiera

Flessibile nell'attuazione

Finalità esclusivamente sanitaria



Individuazione del fornitore e dell'impresa cui è stato fornito il prodotto,  
non del consumatore finale (a monte ed a valle);

Attuazione di un sistema ed una procedura (flessibilità)

# Regolamento CE 178/2002

## Articolo 19

### Obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare

1. Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.
2. Gli operatori del settore alimentare responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento devono, entro i limiti delle rispettive attività, avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e contribuire a garantire la sicurezza degli alimenti trasmettendo al riguardo le informazioni necessarie ai fini della loro rintracciabilità, collaborando agli interventi dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti.
3. Gli operatori del settore alimentare informano immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un alimento da essi immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana. Essi informano le autorità competenti degli interventi adottati per evitare rischi al consumatore finale e non impediscono né scoraggiano la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un prodotto alimentare.
4. Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che forniscono o hanno fornito.

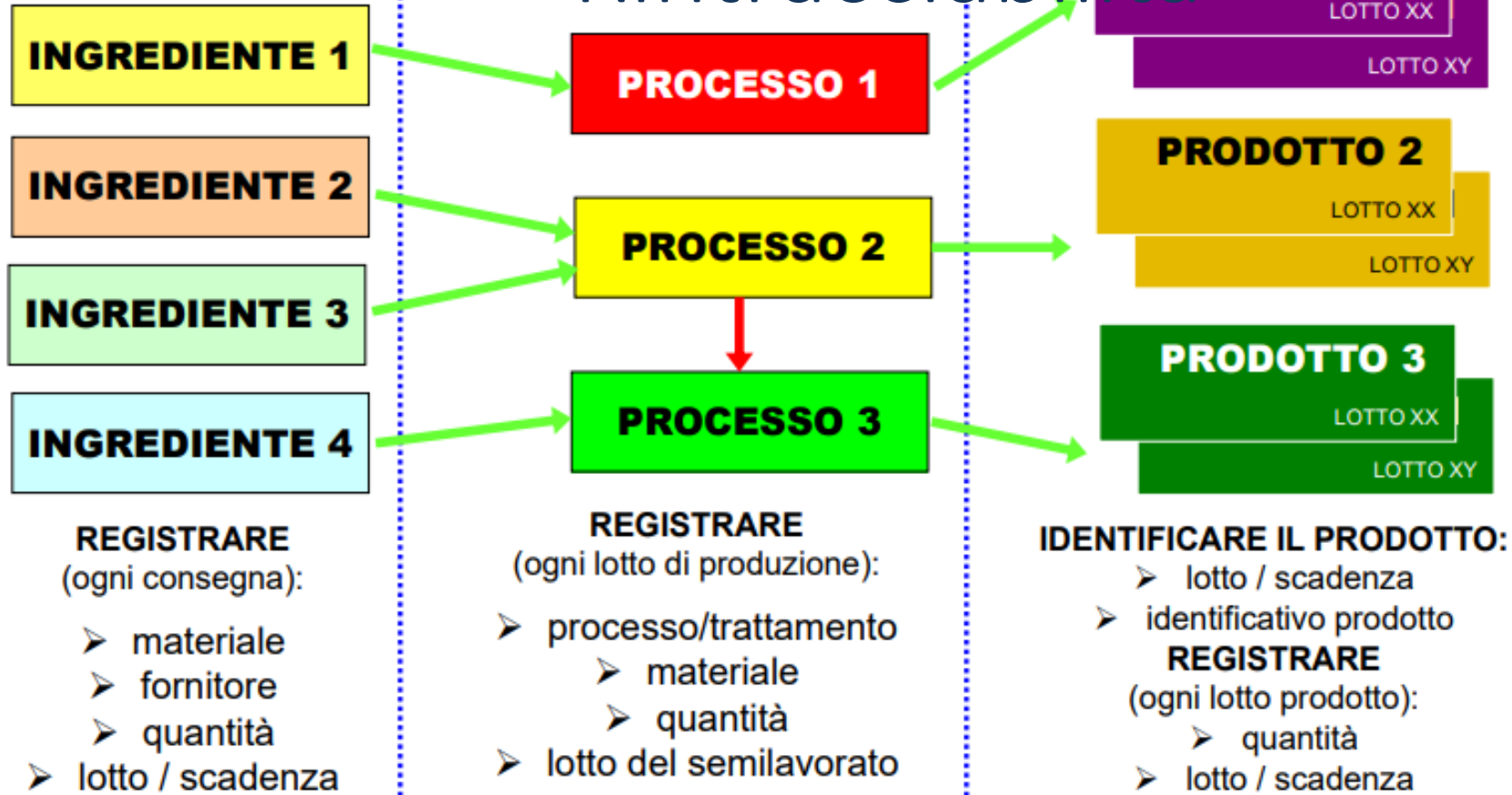
# Ritiro o richiamo?

- **Ritiro:** qualsiasi misura atta a garantire l'indisponibilità sul mercato di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare in qualsiasi fase della distribuzione esso si trovi
- **Richiamo:** qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta al consumatore finale da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute

# rintracciabilità

- ✓ Non fa un prodotto sicuro, limita i danni di quello non sicuro
- ✓ Facilita ritiri mirati, evitando limitazioni non necessarie al commercio;
- ✓ Garantisce ai consumatori informazioni precise sui prodotti a rischio, in questo modo mantenendo la loro fiducia
- ✓ Facilita la valutazione e gestione del rischio da parte delle autorità in caso di alimenti a rischio
- ✓ Contribuisce a garantire la lealtà commerciale tra operatori

# Rintracciabilità





# Etichettatura Reg. (CE) 1169/2011

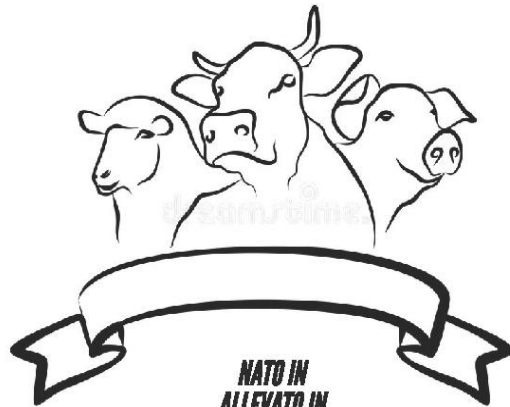
## SALAME DEL CARSO

**Azienda Agricola "tal dei tali"**  
**loc. x via y Trieste (TS) 34100**

ingredienti: carne di suino, sale, aglio, pepe, vino, aromi naturali.

Confezionato sotto vuoto, conservare in luogo fresco. Consumare entro x dopo l'apertura.

**CONTIENE SOLFITI.  
BUDELLO NON EDIBILE**



lotto: 18/04/2023

da consumarsi preferibilmente  
entro il



sacchetto: plastica PP 5  
Raccolta differenziata. Verifica le  
disposizioni del tuo Comune

**NATO IN  
ALLEVATO IN  
MACELLATO  
IN  
0  
100% ITALIA  
0  
ORIGINE UE**



**230g**

Informazioni obbligatorie art. 9

- la denominazione dell'alimento
- L'elenco degli ingredienti ( ordine decrescente di peso)
- qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata
- La quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti
- La quantità netta dell'alimento
- il termine minimo di conservazione o la data di scadenza
- le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
- il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26
- le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- una dichiarazione nutrizionale

Tutte le indicazioni devono essere stampate in modo chiaro e leggibile; il carattere deve avere una dimensione non inferiore a 1,2 mm mentre nelle confezioni più piccole il carattere non deve essere inferiore a 0.9 mm.

Informazioni facoltative

Le informazioni fornite su base volontaria devono soddisfare i seguenti requisiti:

- non inducono in errore il consumatore
- non sono ambigue né confuse
- si basano, se del caso, su dati scientifici pertinenti
- non possono occupare lo spazio disponibile in etichetta per le informazioni obbligatorie.

(ALLEGATO V ALIMENTI AI QUALI NON SI APPLICA L'OBBLIGO DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE)

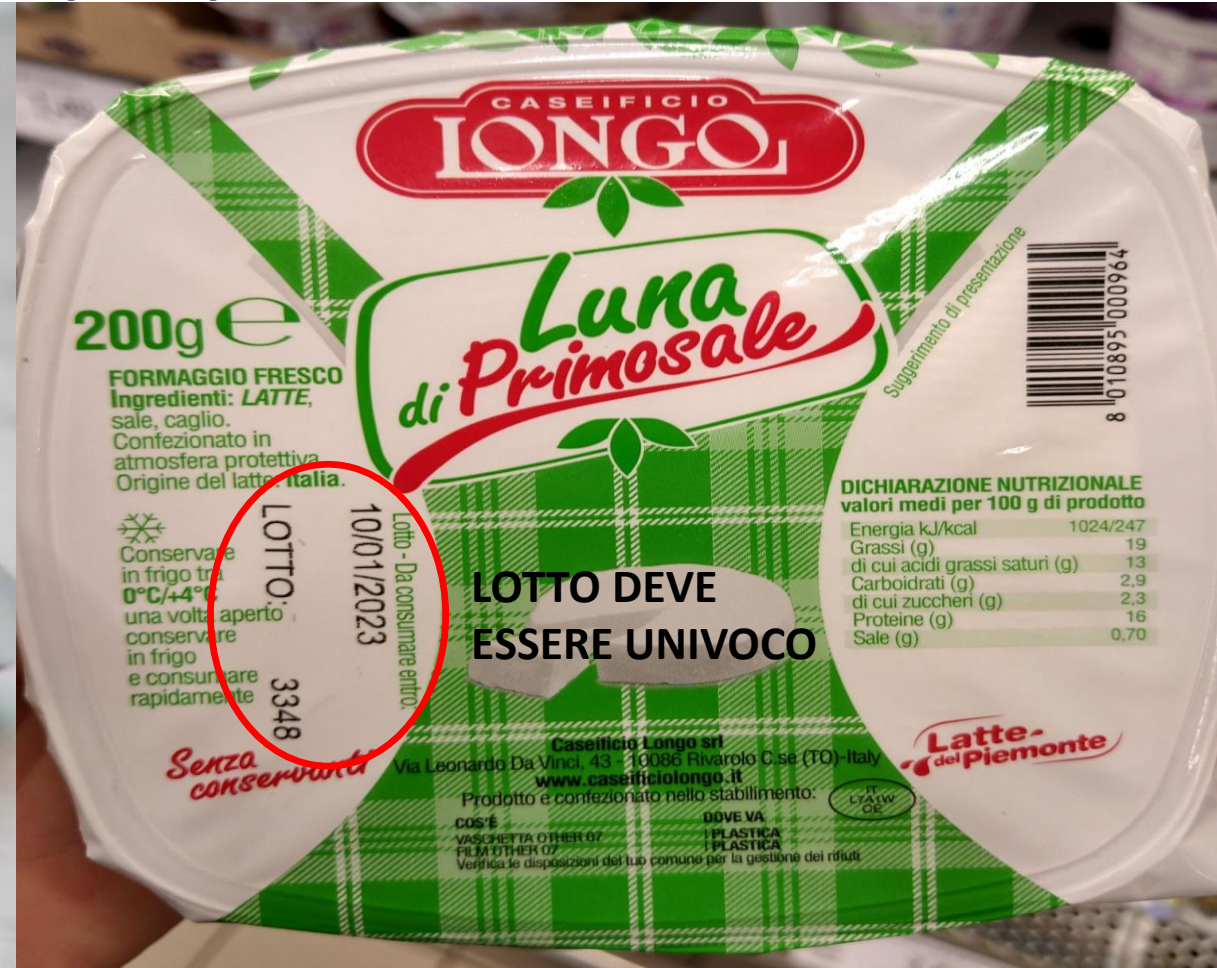
# Etichettatura Reg. (CE) 1169/2011

## Allegato VII Parte B ulteriori indicazioni per i prodotti a base di carne

<p>17. I muscoli scheletrici <sup>(2)</sup> delle specie di mammiferi e di volatili riconosciute idonee al consumo umano con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono, per i quali il tenore totale di grassi e tessuto connettivo non supera i valori qui di seguito indicati e quando la carne costituisce un ingrediente di un altro alimento. Limiti massimi di grassi e tessuto connettivo per gli ingredienti designati dal termine di «carne(i) di ...».</p>			<p>«carne(i) di ...» e la(le) denominazione(i) <sup>(3)</sup> della(e) specie animale(i) da cui proviene(provengono).</p>
<b>Specie</b>	<b>Tenore in materie grasse</b>	<b>Rapporto collagene/proteine della carne <sup>(1)</sup></b>	
— Mammiferi (esclusi conigli e suini) e miscugli di specie con predominanza di mammiferi	25 %	25 %	
— Suini	30 %	25 %	
— Volatili e conigli	15 %	10 %	
<p><sup>(1)</sup> Il rapporto collagene/proteine della carne è espresso come percentuale di collagene nelle proteine della carne. Il tenore di collagene è pari a otto volte il tenore di idrossiprolina.</p>			
<p>Quando questi tenori limite sono superati e tutti gli altri criteri della definizione di «carne(i) di ...» sono rispettati, il tenore in «carne(i) di ...» deve essere adeguato al ribasso di conseguenza e l'elenco degli ingredienti deve menzionare, oltre al termine «carne(i) di ...», la presenza di materie grasse e/o di tessuto connettivo.</p> <p>I prodotti coperti dalla definizione di «carni separate meccanicamente» sono esclusi dalla presente definizione.</p>			



# Etichettatura Reg. (CE) 1169/2011



L'informazione circa la durabilità del prodotto alimentare può essere fornita mediante il “**termine minimo di conservazione**” (TMC) oppure con la “**data di scadenza**”.

**Termine minimo di conservazione (TMC):** è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Prevede l'indicazione “da consumarsi preferibilmente entro il ...” quando la data comporta l'indicazione del giorno, o “da consumarsi preferibilmente entro fine ...” negli altri casi, seguita dalla data oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

**Data di scadenza:** è la data utilizzata per i prodotti rapidamente deperibili (es. carne, pesce, latte fresco, etc.) per i quali il consumo oltre alla data indicata potrebbe costituire un pericolo per la salute umana. Prevede l'indicazione “da consumare entro ...”, seguita dalla data stessa (giorno, mese ed eventualmente anno) o dalla menzione del punto della confezione in cui figura. La data di scadenza è indicata su ogni singola porzione preconfezionata e comporta l'enunciazione delle condizioni di conservazione.

# Differenza tra alimento «Preimballato» e «non preimballato» Reg. (CE) 1169/2011 – D.lgs. 231/2017

«**alimento preimballato**»: l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio;

«**alimento non preimballato**»: I prodotti alimentari offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio, i prodotti imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore, i prodotti preimballati ai fini della vendita diretta, nonché i prodotti non costituenti unità di vendita in quanto generalmente venduti previo frazionamento ancorché posti in confezione o involucro protettivo, devono essere muniti di apposito cartello applicato ai recipienti che li contengono oppure di altro sistema equivalente, anche digitale, facilmente accessibile e riconoscibile, presente nei comparti in cui sono esposti.

# Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti

## MOCA Regolamento (CE) n. 1935/2004

Sono definiti "materiali e oggetti a contatto con gli alimenti" (MOCA) quei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.). Con tale termine si indicano anche i materiali ed oggetti che sono in contatto con l'acqua ad esclusione degli impianti fissi pubblici o privati di approvvigionamento idrico.

Ai sensi del **Regolamento (CE) n. 1935/2004**, i MOCA sono materiali:

- che sono destinati ad essere messi a contatto con prodotti alimentari
- che sono già a contatto con prodotti alimentari e sono destinati a tal fine
- 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

il **Regolamento (CE) n. 1935/2004** (norma quadro) stabilisce i requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali ed oggetti in questione, mentre misure specifiche contengono disposizioni dettagliate per i singoli materiali (materie plastiche, ceramiche etc). Laddove non esistano leggi UE specifiche, gli Stati membri possono stabilire misure nazionali. In particolare il regolamento stabilisce che tutti i materiali ed oggetti devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non devono trasferire agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.



# Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti

## MOCA

### Normativa Italiana D.M. (Sanità) 21 Marzo 1973

«Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale».

I materiali regolamentati dal **DM 21/03/1973** sono: **Gomma; Cellulosa rigenerata; Carta e cartone; Vetro; Acciaio inossidabile.**

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 sulla modalità per il controllo dell'idoneità al contatto alimentare.

- Art. 7 « L'utilizzazione, in sede industriale o commerciale, di oggetti disciplinati dal presente decreto è subordinata all'accertamento della loro conformità alle norme vigenti nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui sono destinati. **L'impresa dovrà essere pertanto fornita della dichiarazione di conformità rilasciata dal produttore, ed essere sempre in grado di consentire all'autorità sanitaria di identificare il fornitore o il produttore dell'oggetto impiegato.**».

**D.P.R. 23/08/1982 n. 777** «Attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari».

- Art. 4 p. 5 « I materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari devono essere accompagnati, nelle fasi diverse dalla vendita al consumatore finale, da una **dichiarazione che attesti la conformità alle norme loro applicabili rilasciata dal produttore.**».

Oltre alla normativa generale, esistono disposizioni specifiche per determinati materiali, definiti nell'allegato I del regolamento CE n. 1935/2004:

- Materiali e oggetti attivi e intelligenti
- Adesivi
- Ceramiche
- Turaccioli
- Gomme naturali
- Vetro
- Resine a scambio ionico
- Metalli e leghe
- Carta e cartone
- Materie plastiche
- Inchiostri da stampa
- Cellulosa rigenerata
- Siliconi
- Prodotti tessili
- Vernici e rivestimenti
- Cere
- Legno

Per specifici materiali sono state emanate disposizioni ad hoc, per esempio, per le plastiche, il regolamento UE n. 10/2011 e per i MOCA attivi e intelligenti, che assorbono o rilasciano sostanze che migliorino la qualità dell'alimento o ne prolunghino la conservabilità, il regolamento CE n. 450/2009.

# Dichiarazione di conformità MOCA

I MOCA devono essere accompagnati da una dichiarazione scritta che ne attesti la conformità alla normativa. La dichiarazione è responsabilità dell'operatore economico, definito, ai sensi dell'articolo 2 regolamento CE n. 1935/2004 **“la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto della normativa nell'impresa posta sotto il suo controllo”**.

Tutti i MOCA devono essere prodotti secondo buone norme di fabbricazione, in modo che, in normali condizioni di impiego, non trasferiscano negli alimenti componenti in quantità tali da costituire un pericolo per la salute umana e non comportino una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari o un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

## I soggetti obbligati al rilascio della Dichiarazione MOCA

I produttori di sostanze destinate ad essere utilizzate per la produzione di MOCA;

Produttori di materiali intermedi e/o semilavorati (es. granuli, preforme, con riferimento alle materie plastiche) e destinati successivamente ad essere trasformati in prodotti finiti;

Produttori di prodotti finiti (bottiglie, vaschette ecc) definibili anche come “trasformatori” (che effettuano ad esempio attività di stampaggio, formatura, accoppiamento di film plastico) o “assemblatori” (per la produzione di macchinari, attrezzature ed elettrodomestici);

Utilizzatori finali (industria alimentare, dettaglianti, venditori di alimenti quali catering, ristoranti, ecc.).

Importatori che immettono sul mercato UE sostanze, intermedi o prodotti finiti provenienti da paesi extra UE.

Produttore  
Sostanze intermedie

Produttore  
MOCA

Importatore  
MOCA

Commerciante  
MOCA

Utilizzatore MOCA

*Tipica catena MOCA Imprese lavorazione, trasformazione e distribuzione*

---

# dichiarazione di conformità al contatto con alimenti

Con la presente si dichiara che i contenitori ed i coperchi Gastronorm in acciaio inox forniti per IL CONTATTO con TUTTI GLI ALIMENTI sono prodotti presso la nostra sede di Nuvolento (BS) – Italia, e

SONO CONFORMI

alla seguente legislazione comunitaria:

- Regolamento (CE) n. 1935/2004
- Regolamento (CE) n. 2023/2006 (GMP)

ed alla seguente legislazione italiana:

- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche
- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche
- Decreto Legislativo 10 febbraio 2017, n. 29

Il materiale sopra citato è fabbricato con la seguente lega: AISI 304 (1.4301)

## Test di idoneità alimentare

Condizioni, limitazioni e tolleranze di impiego:

- oggetti destinati a **contatto prolungato**
- oggetti destinati ad uso ripetuto, di breve durata a caldo o a temperatura ambiente

Il materiale rispetta i limiti di migrazione globale e migrazione specifica di Nichel, Cromo e Manganese nelle condizioni di prova riportate:

Simulante: acido acetico 3% p/V

Tempo e Temperatura:

- 30 MINUTI a 100°C – contatto ripetuto
- 10 GIORNI a 40°C- contatto prolungato

Questa dichiarazione ha una validità a partire dalla data sotto riportata e sarà precedentemente sostituita se interverranno cambiamenti nella produzione/formulazione del materiale o se i riferimenti legislativi saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Data: 20/03/2018

Cognome e Nome: Mori Alvise

Funzione: Business Operator

Firma/(Timbro aziendale):

## 1 – OGGETTO

## 2/6 – DESTINAZIONE D'USO E CONDIZIONI DI UTILIZZO

La destinazione d'uso indica quali alimenti sono idonei al contatto con il prodotto mentre le condizioni di utilizzo specificano il tempo di contatto consentito (in questo caso prolungato) e la ripetitività dello stesso.

Entrambi i criteri sono stati stabiliti oggettivamente grazie a test di migrazione eseguiti in laboratori accreditati, come da punto 7.

## 3 – PRODUTTORE

## 4 – LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

Elemento imprescindibile di una DoC ben strutturata è il riferimento alla legislazione applicata, sia a livello comunitario che a livello nazionale.

Tutte le DoC riguardanti prodotti MOCA devono contenere il riferimento ai due Regolamenti madre delle Good Manufacturing Practices:

Regolamento (CE) n. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati al contatto con alimenti (MOCA)

Regolamento (CE) n. 2023/2006 riguardante le buone pratiche di fabbricazione (GMP) Il rimando alla normativa nazionale varia invece a seconda del Paese riferimento e alla materia prima da cui nasce il prodotto. In questo specifico caso troviamo:

DPR 777/82 in attuazione della direttiva (CEE) n.76/983 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti

DM 21/03/1973 riguardante la disciplina igienica di imballaggi, recipienti e utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale

lgs n.29 del 10/02/2017 riguardante la disciplina sanzionatoria

## 5 – MATERIA PRIMA

## 7 – CONDIZIONI DI PROVA DEI TEST DI MIGRAZIONE

## 8 – DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO

## 9 – FIRMA E FUNZIONE AZIENDALE

La funzione identifica il soggetto responsabile del rilascio del documento il quale, tendenzialmente, corrisponde all'operatore economico o business operator. Il Regolamento (CE) n. 1935/2004 nell'articolo 2 definisce il business operator come la figura fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni presenti nel regolamento stesso.

La firma invece è necessaria affinché la DoC possa essere considerata ufficialmente valida.



# RINTRACCIABILITA', ETICHETTATURA E MOCA

*Grazie per l'attenzione*



Trieste, 20 Aprile 2023