

MOCA. Materiali a contatto con gli alimenti. Decreto Legislativo 29/2017. Prontuario delle sanzioni.

MOCA. Materiali a contatto con gli alimenti. Decreto Legislativo 29/2017. Prontuario delle sanzioni. PIERONUCIARI.IT

[Prontuario-sanzioni-MOCA-dott-Giovanni-Rossi-1](#)



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.

I MOCA sono disciplinati sia da provvedimenti nazionali che europei.

Per quanto riguarda la disciplina comunitaria il Regolamento

UE 1935/2004 (norma quadro) stabilisce i requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali ed oggetti in questione, mentre normative specifiche contengono disposizioni dettagliate per i singoli materiali (materie plastiche, ceramiche etc).

La “Norma quadro” stabilisce che tutti i materiali ed oggetti devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e che, 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.

Nel 2017, con il Decreto Legislativo 29/2017, sono state stabilite le sanzioni applicabili ai Regolamenti UE in materia di MOCA.

Le sanzioni previste dal decreto sono pesanti e vanno da un minimo di 5.000 euro fino a valori di 27.000 euro (es. produrre, immettere sul mercato oppure utilizzare materiali od oggetti che trasferiscono ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche) oppure 80.000 euro (“produrre, immettere sul mercato oppure utilizzare materiali od oggetti che trasferiscono ai prodotti alimentari componenti in quantità da costituire un pericolo per la salute umana”).

Il Dr. Giovanni Rossi, tecnico della prevenzione e responsabile del sito www.ispettorimicologici.it, mi ha gentilmente fornito il prontuario delle violazioni che troverete in fondo all’articolo.

A nome di tutti coloro che seguono il mio blog ringrazio l’amico Giovanni per aver messo a disposizione di tutti il suo lavoro e per la continua e costante collaborazione.

Piero Nuciari

www.pieronuciari.it

Prontuario sanzioni MOCA dott Giovanni Rossi