

Moca

Le sanzioni per gli “obblighi” UE

La disciplina sanzionatoria prevista dal decreto legislativo 29/2017

di Luca Foltran
Food Contact Expert

Dopo anni di attesa, regole chiare per chi, durante la produzione e commercializzazione di materiali a contatto con alimenti, non rispetta gli obblighi di legge europei. Una misura che tutela i consumatori

26

Etichettatura dei materiali e degli oggetti destinati ad entrare a contatto con gli alimenti (Moca), requisiti per la rintracciabilità dei medesimi in caso di necessità, buone pratiche di fabbricazione e obblighi di registrazione per gli operatori economici.

Il recente decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29 “Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006, 282/2008, 450/2009 e 10/2011, in materia di

materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti”, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 65 del 18 marzo 2017, non lascia nulla al caso, istituendo un efficace apparato sanzionatorio che segue tutti i punti di un (poco) articolato schema legislativo europeo in materia di Moca.

Il decreto legislativo consta di 15 articoli e si compone di quattro titoli:

- il titolo I, contenente disposizioni generali relative alla disciplina sanzionatoria per le violazioni degli obblighi generali posti dai regolamenti (CE) 1935/2004 (la norma quadro che riguarda tutti i Moca) e 2023/2006 (la norma relativa alle buone pratiche di fabbricazione (*Good Manufacturing Practice*, Gmp));
- il titolo II, relativo alla disciplina sanzionatoria per le violazioni di obblighi posti da disposizioni specifiche adottate a livello europeo per alcuni materiali e oggetti;
- il titolo III, recante le violazioni di lieve entità e le autorità competenti;
- il titolo IV, relativo alle disposizioni finali e finanziarie.

Questo provvedimento ha un peso notevole se si considera che interessa tutti gli attori della filiera Moca e si concretizza in una maggior tutela per gli utilizzatori finali, i consumatori.

Fino ad oggi il settore dei Moca era sottoposto ad una disciplina sanzionatoria che interessava soltanto la legislazione nazionale...

Ma proviamo ad addentrarci al suo interno e vedere chi ne è veramente coinvolto, quali sono i punti che devono essere rispettati e cosa deve essere concretamente fatto per evitare sanzioni.

Il regolamento quadro

Partiamo citando gli obblighi previsti dal regolamento (CE) 1935/2004, legislazione inerente a tutti i Moca, ivi inclusi gli imballaggi, indipendentemente dal materiale di cui sono costituiti. Obblighi che riguardano la non contaminazione dell'alimento da parte dell'articolo a contatto e l'etichettatura dei Moca in fase di immissione sul mercato. In particolare:

- secondo l'articolo 3, i materiali e gli oggetti destinati ad entrare a contatto con i prodotti alimentari non devono:
 - costituire un pericolo per la salute umana;
 - comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
 - comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.
- secondo l'articolo 15, i Moca non ancora entrati in contatto con il prodotto alimentare al momento dell'immissione sul mercato sono corredati da:

- la dicitura "per contatto con i prodotti alimentari" o un'indicazione specifica circa il loro impiego (ad esempio, come macchina da caffè, bottiglia per vino, cucchiaio per minestra) o il simbolo di alimentarietà (vedi Figura 1);



Figura 1 - Il simbolo di cui devono essere corredati i Moca.

- se del caso, speciali istruzioni da osservare per garantire un impiego sicuro e adeguato;
- il nome o la ragione sociale e, in entrambi i casi, l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del trasformatore o del venditore responsabile dell'immissione sul mercato, stabilito all'interno dell'UE;
- un'adeguata etichettatura o identificazione, che assicuri la rintracciabilità del materiale od oggetto.

In pratica:

- chiunque produca o immetta sul mercato Moca destinati al consumatore, ma anche chi li utilizzi per imballare i propri prodotti (per esempio, le aziende alimentari) dovrà accertarsi che tali materiali non solo non danneggino compositivamente l'alimento, ma anche che non ne modifichino l'odore, il sapore, il colore ovvero le sue caratteristiche organolettiche;
- l'accertamento dovrà essere eseguito rivolgendosi ad enti terzi, preferibilmente accreditati, che, rifacendosi a legislazioni di carattere comunitario o di carattere nazionale (in assenza di disposizioni armonizzate), siano in grado di certificarne la conformità;
- un'adeguata documentazione dovrà essere mantenuta a disposizione delle autorità competenti in caso di controlli;
- in merito all'etichettatura, ogni articolo commercializzato come destinato (o prevedibilmente destinato) al contatto con alimenti dovrà riportare sul proprio imballaggio le informazioni di cui all'articolo 15 sopra citato. Tali informazioni dovranno essere chiaramente visibili al consumatore durante la fase di acquisto.

...il nuovo decreto introduce specifiche sanzioni per gli obblighi stabiliti dai regolamenti comunitari su Gmp, articoli in plastica vergine e riciclata, materiali attivi ed intelligenti e derivati epossidici

Il nuovo decreto pone particolare attenzione su informazioni pubblicitarie ingannevoli potenzialmente presenti in etichetta e sulla rintracciabilità.

Se per il primo punto il decreto si limita a definire che «il consumatore non deve essere indotto in errore tramite informazioni non idonee», al parametro “rintracciabilità” è dedicato un intero articolo.

Nell'articolo 5 si esplicita che non solo la tracciabilità deve essere garantita, ma deve anche tradursi in uno strumento efficace a garantire comunicazione immediata ai consumatori che hanno acquistato un prodotto difettoso, pericoloso o ritenuto tale.

Lo strumento attualmente più utilizzato dalle aziende è un codice (codice a barre), univoco per ogni Moca o lotto di Moca commercializzato, che consente l'immediata individuazione della zona di commercializzazione.

Il regolamento sulle buone pratiche di fabbricazione

Il regolamento (CE) 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari obbliga gli operatori economici ad istituire, attuare e mantenere un sistema di assicurazione della qualità adeguato e documentalmente comprovato.

Si applica a tutti i settori e a tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di materiali e oggetti, ad esclusione della produzione delle sostanze di partenza ed interessa, quindi, l'intera filiera Moca.

Non esistono regole standardizzate per l'elaborazione di un sistema Gmp all'interno delle aziende, ma un ottimo lavoro condotto dall'Istituto superiore di Sanità si è concretizzato con il progetto Cast (Contatto Alimentare Sicurezza e Tecnologia): sono state redatte, infatti, linee guida pubbliche per l'applicazione del regolamento (CE) 2023/2006 alla filiera di produzione dei materiali e degli oggetti destinati a

venire in contatto con gli alimenti¹. Tali linee guida costituiscono il risultato di attività congiunte delle associazioni di categoria delle singole filiere fino ai produttori di Moca e alle aziende alimentari, elaborate sotto la responsabilità scientifica dell'Istituto superiore di Sanità. Il documento interessa la quasi totalità delle filiere Moca esistenti (i materiali trattati sono l'alluminio, la carta e il cartone, gli imballaggi flessibili, il legno, le materie plastiche, i metalli e le leghe, il sughero, il vetro) e trattano i parametri che devono essere gestiti nelle diverse fasi che vanno dalla produzione fino alla distribuzione del Moca.

In pratica:

- in tutti i settori e in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti, ad esclusione della produzione delle sostanze di partenza, deve essere garantito un regime Gmp;



©shutterstock.com

Chiunque produca o immetta sul mercato Moca destinati al consumatore dovrà accertarsi che tali materiali non solo non danneggino compositivamente l'alimento, ma anche che non ne modifichino l'odore, il sapore, il colore e le sue caratteristiche organolettiche.

¹ Scarica le linee guida all'indirizzo <http://www.iss.it/publ/index.php?lang=1&id=2343&tipo=5>

- ogni operatore economico è quindi obbligato a istituire, attuare e mantenere un sistema di assicurazione della qualità al fine di garantire che i Moca siano della qualità adeguata e siano costantemente conformi alle norme ad essi applicabili;
- il regolamento (CE) 2023/2006 non prescrive alcun obbligo di certificazione di sistema o di prodotto, ma impone che le aziende possiedano solida documentazione attestante la creazione di un sistema Gmp;
- formazione costante dei lavoratori interessati alla linea produttiva, selezione dei materiali di partenza e dei fornitori, controllo dei valori di processo sono solo esempi di parametri che devono essere tenuti sotto costante controllo affinché possano essere evitate violazioni delle norme sulle buone pratiche di fabbricazione. Violazioni che, secondo il decreto legislativo 29/2017, possono essere punite con sanzioni fino a 40.000 euro.



Figura 2 - Il simbolo di cui devono essere corredati i materiali attivi.

quello analitico (prove di migrazione globale e specifica). Gli articoli realizzati in plastica riciclata (regolamento (CE) 282/2008) devono obbligatoriamente essere ottenuti da un processo di riciclo che, per le possibili implicazioni sanitarie, sia soggetto ad autorizzazione da parte della Commissione europea, il che implica una serie di obblighi connessi a tale regime autorizzatorio. Altri rimarchevoli profili di peculiarità sono rappresentati dalle prescrizioni relative alle

informazioni nella dichiarazione di conformità dei materiali e degli oggetti di plastica riciclata e nella dichiarazione di conformità della plastica riciclata.

In pratica:

- le aziende produttrici e commercializzatrici di Moca realizzati in uno dei materiali sopra citati, per evitare sanzioni che vanno 1.500 a 60.000 euro, devono attenersi scrupolosamente a quanto prescritto nella relativa legislazione comunitaria;
- la vastità della materia non consente di trattare tutte le legislazioni coinvolte, ma esistono dei punti chiave comuni, indispensabili nel determinare l'idoneità alimentare di Moca realizzati con questi materiali:
 - presenza di schede di alimentarietà per le materie prime usate per realizzare i Moca: i produttori di materiali e oggetti destinati ad entrare a contatto con gli alimenti devono richiedere ai propri fornitori dichiarazioni attestanti la conformità delle materie prime ai parametri imposti dalle legislazioni europee. Tali dichiarazioni devono essere conservate, fornite ai laboratori per la corretta esecuzione dei test analitici e costituiscono parte integrante del dossier tecnico che accompagnerà l'articolo fino alla sua commercializzazione;
 - esecuzione dei test analitici: i produttori di Moca devono verificare l'idoneità alimentare dei propri articoli anche me-

Imballaggi attivi e intelligenti, oggetti in materiale plastico ed in plastica riciclata e derivati espossidici

L'ultima sezione del decreto legislativo 29/2017 riguarda i Moca per cui esiste una specifica normativa europea, a cui è necessario fare riferimento per stabilirne l'idoneità alimentare.

Per i materiali attivi ed intelligenti (regolamento (CE) 450/2009) è prevista un'apposita etichettatura che tuteli il consumatore da usi impropri (vedi Figura 2).

Per i Moca realizzati in plastica (regolamento (UE) 10/2011) vi sono regole chiare e definite che interessano sia l'aspetto documentale (dichiarazione di alimentarietà delle materie prime utilizzate nella produzione dell'articolo) sia



30

I produttori di Moca devono verificare l'idoneità alimentare dei propri articoli anche mediante prove affidate a laboratori, che sono tenuti a fornire rapporti di prova coerenti con le disposizioni di legge vigenti.

dianti prove affidate a enti terzi (laboratori), i quali sono tenuti a fornire rapporti di prova coerenti con le disposizioni di legge vigenti. Anche questi documenti risulteranno parte integrante del dossier tecnico che accompagnerà l'articolo fino alla sua commercializzazione.

Una sostanziale novità introdotta dal nuovo decreto legislativo è l'obbligo di comunicazione all'autorità sanitaria territorialmente competente degli stabilimenti afferenti al settore dei Moca

Obblighi di registrazione

Una sostanziale novità introdotta dal decreto legislativo 29/2017 è l'obbligo, per gli operatori del settore dei Moca, di comunicazione all'autorità sanitaria territorialmente competente degli stabilimenti, posti sotto il proprio controllo, che eseguono le attività di cui al regolamento (CE) 2023/2006, per creare un'anagrafica di settore. Tale obbligo è necessario per consentire alle autorità sanitarie deputate alle attività di controllo ufficiale dei materiali destinati al contatto con gli alimenti di essere informate dell'esistenza degli stabilimenti afferenti al settore Moca.

È importante sottolineare che il distributore al consumatore finale è stato escluso dall'obbligo di comunicazione all'autorità competente.