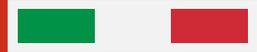




PRIMARIA FABBRICA di PRODOTTI in LEGNO dal 1925

GASPODINI



Materiali a Contatto con gli Alimenti



Commissione
europea



Salute e sicurezza
alimentare

Materiali a Contatto con gli Alimenti



Introduzione

Gli alimenti vengono a contatto con molti materiali e oggetti durante le rispettive fasi di produzione, trasformazione, conservazione, preparazione e somministrazione, prima del loro consumo finale. Tali materiali e oggetti sono denominati **materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)** – ad esempio contenitori per il trasporto degli alimenti, macchinari per la trasformazione dei prodotti alimentari, materiali da imballaggio, utensili da cucina e posate e stoviglie – e dovrebbero essere sufficientemente inerti da evitare che i loro componenti incidano

negativamente sulla salute del consumatore o influenzino la qualità degli alimenti. Per garantire la sicurezza dei MOCA e per favorire la libera circolazione delle merci, nell'Unione europea (UE) vige una serie di requisiti legali e forme di controllo.

Legislazione

La legge dell'UE prevede regole vincolanti che gli operatori economici devono rispettare. Queste possono avere una portata generale, vale a dire applicarsi a tutti i MOCA, oppure applicarsi soltanto a specifici materiali. La legge dell'UE può essere integrata dalla normativa nazionale degli Stati membri, qualora non esistano norme UE specifiche.

Legislazione generale

Il [regolamento \(CE\) n. 1935/2004](#) prevede un quadro normativo UE armonizzato. Fissa i principi generali di sicurezza e di inerzia per tutti i MOCA.



I principi stabiliti nel regolamento (CE) n. 1935/2004 impongono che i materiali non:

- rilascino loro componenti negli alimenti in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana;
- comportino una modifica inaccettabile nella composizione, nel gusto e nell'odore degli alimenti.

Inoltre, il quadro normativo prevede:

- regole speciali per i materiali attivi e intelligenti (non sono concepiti per essere inerti);

- possibilità di adottare misure UE aggiuntive per specifici materiali (ad esempio la plastica);
- la procedura per eseguire le valutazioni di sicurezza delle sostanze utilizzate nella fabbricazione di MOCA, che coinvolgono [l'Autorità europea per la sicurezza alimentare](#);
- regole sull'etichettatura, comprendenti un'indicazione circa il loro impiego (ad es. come macchina da caffè, bottiglia da vino o cucchiaio da minestra), oppure tramite riproduzione del simbolo
- la documentazione per dimostrare la conformità e la rintracciabilità.

Buone pratiche di fabbricazione

Il regolamento (CE) n. 2023/2006 garantisce la costante conformità ai requisiti previsti per la fabbricazione di MOCA, tramite:

- sedi adeguate allo scopo e personale consapevole delle fasi critiche della produzione;
- sistemi documentati di assicurazione della qualità e di controllo della qualità sempre presenti nelle sedi;
- scelta di idonei materiali di partenza per il processo di fabbricazione, tenendo conto della sicurezza e dell'inerzia degli articoli finiti.



Le buone norme di fabbricazione si applicano a tutte le fasi dell'intero processo, anche se la produzione dei materiali di partenza è trattata in altra normativa.



Primaria Fabbrica dal 1925

GASPODINI di Gaspodini Marco
Via del Falegname, 36/46 Z.I. 58022, Follonica (GR)
Tel. 0566 53160 Fax 0566 262300
P.IVA 03301380539
N.Reg.Impr. GR GSP MRC 83P16 H501P

**MANUALE D'USO PER:
TAGLIERI - PALE PIZZA - TAVOLE – PIANI**

Per una pulizia ottimale utilizzare sempre un panno asciutto. Laddove necessario, è possibile pulire e sanificare i prodotti utilizzando una delle seguenti modalità:

- usare un detergente a base alcolica;
- detergere con acqua calda e bicarbonato;
- detergere con acqua e amuchina.

E' altresì necessario tenere in considerazione che i prodotti:

- non devono essere lavati in lavastoviglie;
- non devono essere immersi in acqua.

Se bagnato accidentalmente, pulito in maniera errata, riposto in posti umidi o su superfici non piane il legno può incurvarsi e rendere l'utensile inutilizzabile. In caso si verifici questa circostanza consigliamo di riportare l'utensile su di una superficie piana, con la curvatura riposta verso il basso e del peso posizionato sopra per alcune ore, in modo tale da ripristinare la forma originaria.

Trattare ad intervalli regolari con olio adatto al contatto con gli alimenti. Per maggiori informazioni contattare l'azienda.

RESTIAMO A DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO

Legale Rappresentante
Marco Gaspodini



Comunicazione

I produttori di MOCA devono anche garantire una comunicazione adeguata sull'impiego sicuro dei propri prodotti.

Tale comunicazione deve essere indirizzata agli utilizzatori a valle nella catena degli approvvigionamenti per garantire l'uso

corretto di materiali intermedi; deve anche contenere le istruzioni destinate ai consumatori, per informarli sull'uso sicuro e corretto degli oggetti, se necessario.

La comunicazione nell'ambito della catena degli approvvigionamenti si realizza

Il regolamento 10/2011 detta le norme per verificare la conformità dei materiali in legno e le specifiche così come le restrizioni di impiego di tali sostanze, tra cui limiti di migrazione, che specificano la quantità massima consentita di migrazione delle sostanze negli alimenti. La migrazione totale delle sostanze da un articolo in legno ad un alimento non può superare 60 mg/kg di alimento.



Primaria Fabbrica dal 1925

**GASPODINI** 

GASPODINI di Gaspodini Marco
Via del Falegname, 36/46 Z.I. 58022, Follonica (GR)
Tel. 0566 51160 Fax 0566 262300
P.IVA 01301380539
N.Reg.Impr. GR GSP/MRC 83P16 H501P

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' MOCA

Con la presente si dichiara che i prodotti in legno realizzati dalla ditta "GASPODINI di Gaspodini Marco" **sono certificati MOCA, quindi destinati a venire a contatto con alimenti e conformi alle seguenti legislazioni:**

legislazione comunitaria CE:

- Reg. 1935/2004 CE
- Reg. 2023/2006 CE

legislazione italiana:

- D.M. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

La presente dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto indicata e verrà sostituita nel caso in cui intervengano cambiamenti sostanziali nella produzione, tali da poter mutare alcuni requisiti essenziali utili alla conformità del prodotto finito o qualora i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione subiscano modifiche e/o aggiornamenti richiedendo nuove verifiche ai fini della conformità.

Tutta la documentazione di supporto relativa è disponibile presso l'Azienda.

Follonica, 3 Novembre 2017 Legale Rappresentante
Marco Gaspodini




ampiamente tramite la Dichiarazione di conformità. Lo strumento principale per comunicare con rivenditori e consumatori è costituito dall'etichettatura.

I rivenditori e i consumatori dovrebbero prestare attenzione a seguire le istruzioni

corrette per l'impiego, al fine di evitare la contaminazione degli alimenti con sostanze provenienti dal materiale. Tale contaminazione può non apparire evidente e l'impiego del materiale per scopi non previsti può essere non sicuro.

Applicazione della legge

L'applicazione delle norme di conformità previste dalla legislazione in materia di MOCA spetta agli Stati membri. Le rispettive autorità competenti controllano la documentazione tenuta dai produttori di MOCA, ne visitano le sedi e acquisiscono campioni nelle sedi stesse o sul mercato, per eseguire esami di laboratorio. A livello di Stato membro, i Laboratori di riferimento nazionali (NRL) coadiuvano questo compito, mentre il Laboratorio di riferimento dell'Unione europea per i materiali a contatto con i prodotti alimentari fornisce assistenza scientifica e tecnica ai NRL.

Legislazione nazionale riguardante materiali specifici

Laddove non esistano leggi UE specifiche, gli Stati membri possono stabilire misure nazionali. Ad esempio, non esistono specifiche misure dell'UE in materia di carta e cartone, metallo, vetro o inchiostri da stampa. Pertanto, alcuni Stati membri sono dotati di proprie regole. È possibile ottenerne una [panoramica](#) sul sito web della Commissione europea.





Primaria Fabbrica dal 1925
GASPODINI
Taglieri per Pigna Romana
MADE IN ITALY
tel. 0566/51160 - www.gaspodini.it



GASPODINI

Primaria Fabbrica dal 1925

