

Gli alimenti entrano quotidianamente a contatto con una infinità di materiali differenti, essi vengono identificati con il termine **MOCA (Materiale e Oggetti a Contatto con Alimenti)**.

Ognuno di questi materiali può costituire una fonte di contaminazione, a causa di microrganismi presenti sulla loro superficie o di sostanze indesiderate cedute all'alimento durante il contatto.

Tali problematiche sono trattate da disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie che, negli ultimi anni, sono divenute il punto di riferimento con cui confrontarsi obbligatoriamente nel momento in cui un produttore intende mettere sul mercato un prodotto che, nel suo normale utilizzo, si suppone entrerà a contatto con un alimento.

In ambito europeo, in base all'**art. 3 del Regolamento Comunitario 1935/2004**, tutti i materiali destinati a entrare a contatto con i prodotti alimentari non devono trasferire componenti in quantità tale da comportare:

- rischi per la salute umana;
- una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- un deterioramento delle caratteristiche organolettiche del cibo.

L'altro Regolamento Europeo applicabile è il **2023/2006/CE**, che prevede all'art. 5 l'adozione di un sistema di gestione per la qualità e delle classiche buone pratiche di produzione (**GMP – Good Manufacturing Practices**).

Dal 31 luglio 2017 è in vigore il **D.lgs. 29/2017** – Disciplina sanzionatoria in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti, che prevede per tutte le aziende cui è applicabile la legislazione MOCA, la registrazione presso lo SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) del Comune di competenza e la conformità ai sopracitati regolamenti.

La finalità è essere inserite in un elenco nazionale di aziende operanti nel settore. A fronte di tale registrazione, le ASL hanno iniziato attività di controllo presso le aziende.



- **FOCUS MACCHINE:** È stata formalizzata una serie di norme specifiche, rivolte a particolari tipologie di **macchine per le lavorazioni degli alimenti** (UNI EN 453, UNI EN 1673, UNI EN 12041 ecc), e di norme generiche sulle precauzioni da adottare per tutte le altre tipologie di macchine destinate al contatto con gli alimenti (UNI EN 1672-2, UNI EN 14159).
- **FOCUS IMBALLI:** Sono state anche definite norme che vanno a richiedere particolari attenzioni ai **produttori dei materiali da imballaggio**, per garantirne la sicurezza igienica (UNI EN 15593:2008 – Gestione dell'Igiene nella produzione di imballaggi per prodotti alimentari).