



Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11

## Fornitori di MOCA: quali strumenti utilizzare per un efficace ed efficiente controllo dei fornitori e delle forniture

Elisabetta Genta – Marinigroup – Moncalieri (TO)  
Socio AIBO – Food Contact Expert

**MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI:  
Responsabilità e strumenti per la gestione degli  
MCA nell'industria alimentare**

**Torino, 29 giugno 2011**





Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11

## Food Contact Expert

L'associazione italiana business operator – food contact expert – aibo-fce – nasce nel giugno 2009 con lo scopo di rappresentare un punto di riferimento tecnico-scientifico per l'intera filiera del packaging alimentare.

L'aibo-fce ha tra le sue finalità quelle di:

promuovere la ricerca e lo studio nel campo delle discipline sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti;  
organizzare o patrocinare eventi formativi e divulgativi sui temi del packaging in risposta alle sempre maggiori esigenze della filiera alimentare.

Il primo passo è stato quello di istituire un registro dei “food contact expert”: un pool di professionisti in possesso dei requisiti di conoscenza e competenza richiesti dalle normative e dal mercato in tema di imballaggio sicuro.

**--ASSOCIAZIONE AIBO-FCE--**

[info@foodcontactexpert.org](mailto:info@foodcontactexpert.org)





## I MOCA dell'industria alimentare:

→ Packaging e non solo (etichette – stocchinette, corde)

→ Impianti

→ Attrezzature

→ Utensili e dispositivi di protezione

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11





L'industria alimentare deve accertare che i MOCA possiedano i requisiti di:

→ Conformità

→ Idoneità tecnologica

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11





L'industria alimentare deve accertare che i MOCA possiedano i requisiti di conformità e idoneità tecnologica

come previsto dal dall'art. 7 del D.M. 21/03/1973 e dall'art.5-bis del DPR 777/82

*..”L'utilizzazione in sede industriale o commerciale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari è subordinata all'accertamento della loro conformità alle norme del presente decreto nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui sono destinati”..*

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11



## Conformità legislativa

Rispettare l'art. 3 del Reg. CE 1935/04 :

*“I materiali e gli oggetti, devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni d'impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da:*

- a) costituire un pericolo per la salute umana;*
- b) comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;*
- c) comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche”*

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11

Ma non solo, conformi anche al D.M.21/03/1973 e succ. aggiornamenti e a tutta la normativa applicabile





## Conformità legislativa

è in primo luogo responsabilità di chi produce ma la valutazione sulla destinazione d'uso deve essere condivisa

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11





Conformità legislativa

=

sicurezza alimentare

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11





Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11

I MOCA sono sicuri se:

→ non apportano contaminazioni biologiche e/o fisiche all'alimento (es. contaminato da infestanti o sfridi di lavorazione)

→ non cedono sostanze chimiche all'alimento (migrazione dei componenti dei MOCA e/o NIAS)

→ non alterano organoletticamente il prodotto

→ non tagliano, non scoppiano

→ garantiscono la shelf life del prodotto





## Idoneità tecnologica

=

Accertarsi che le condizioni d'uso  
dei materiali destinati a contatto  
utilizzati in azienda non  
pregiudichino la conformità dei  
materiali

(es. T°, P, modalità di stoccaggio, movimentazione)

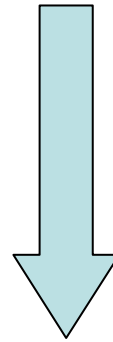
Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11





L'industria alimentare è responsabile del prodotto inteso come alimento + imballaggio



deve condividere questa responsabilità con i fornitori dei materiali di imballaggio ma in generale con tutti i fornitori di MOCA

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11

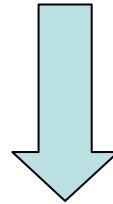




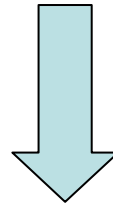
Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11

L'industria alimentare è responsabile del prodotto inteso come alimento + imballaggio



deve condividere questa responsabilità con i fornitori dei materiali di imballaggio ma in generale con tutti i fornitori di MOCA



Deve analizzare i pericoli legati all'uso dei MOCA – approccio HA – Analisi del rischio





Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11

## **ANALISI DEI PERICOLI**

L'azienda alimentare deve inserire i pericoli derivanti dai MOCA all'interno del proprio piano HACCP per definire i prerequisiti da richiedere ai fornitori di MOCA.  
Ad esempio per il pericolo Migrazione Globale e specifica occorre tenere in considerazione i seguenti aspetti:

- 1. Natura e composizione del materiale**
- 2. Natura e composizione dell'alimento**
- 3. Superficie di contatto**  
(vale la convenzione 1Kg di alimento in contatto con 6 dm<sup>2</sup>?)
- 4. Tempo di contatto**
- 5. Temperatura di contatto**





## ANALISI DEI PERICOLI

Altro esempio sono i difetti pericolosi quali ad esempio un “occhiatura” nel film plastico o problemi in termoformatura (diminuzione degli spessori) o presenza di sfridi per non corretta gestione della fase di taglio

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11





La fase di selezione dei fornitori con la definizione di specifici criteri di qualifica e controllo è fondamentale per garantire conformità – sicurezza e idoneità tecnologica.

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11





Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11

## **CRITERI DI QUALIFICA:**

- dichiarazione di conformità e documentazione di supporto
- scheda tecnica e di sicurezza
- sottoscrizione capitolato tecnico di fornitura
- esito audit c/o il fornitore



## ATTIVITA' DI CONTROLLO

→ Verifica della conformità

→ Verifica delle proprietà chimico-fisiche

→ Verifica dell'idoneità funzionale  
(packaging) dell'intera filiera cioè per  
tutta la vita del prodotto

→ Verifica del rispetto delle GMP (Reg.CE  
2023/06)

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11





## CRITERI DI QUALIFICA: dichiarazione di conformità e documentazione di supporto

Previsto dal D.M. 21.03.1793, dal Reg. CE 1935/04, dal DPR 777/82 ( e non solo):

*.. in ogni fase di scambio di MCA deve essere rilasciata una dichiarazione scritta che attesti la loro conformità alle norme vigenti.*

*Tale conformità deve essere dimostrata da una documentazione appropriata che deve essere disponibile su richiesta delle autorità competenti.*

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11





Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11

## Effetto cascata delle DDC

- Produttore materie prime → rilasciare
- Trasformatore (fabbricante di imballaggi) e Commerciante → rilasciare/detenerere
- Utilizzatore → rilasciare/detenerere
- Distributore finale → detenerere  
(Compresi anche ristorazioni, bar e simili)





## CRITERI DI QUALIFICA: scheda tecnica e di sicurezza

Devo conoscere le caratteristiche prestazionali del materiale (es. spessori – grammature) nonché le specifiche legate alla sua gestione all'interno dell'azienda

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11





## **CRITERI DI QUALIFICA: capitolati**

I capitolati sono importanti sui materiali personalizzati, su quelli stampati per l'etichettatura dei prodotti alimentari – per il packaging che è comunicazione sul prodotto alimentare

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11



# CRITERI DI QUALIFICA: capitolati

## STRUTTURA DEL CAPITOLATO

### 4.1 Generalità

### 4.2 Requisiti

#### 4.2.1 *Requisiti generali*

#### 4.2.2 *Requisiti tecnici (funzionali)*

#### 4.2.3 *Requisiti estetici*

#### 4.2.4 *Espressione dei requisiti*

### 4.3 Modalità di consegna

#### 4.3.1 *Rintracciabilità*

#### 4.3.2 *Allestimento o imballaggio*

#### 4.3.3 *Modalità di trasporto*

### 4.4 Modalità di conservazione e utilizzo

### 4.5 Non conformità

### 4.6 Campionamento

### 4.7 Risoluzione delle controversie

NORMA UNI 10851

Febbraio 2000

**Linee guida per la stesura  
di un capitolato di  
approvvigionamento  
relativo a imballaggi  
primari per alimenti**

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11



# CRITERI DI QUALIFICA: audit

Devo definire gli obiettivi dell'audit, il campo di applicazione e di conseguenza predisporre apposita check-list (es. verifica conformità legislative, GMP e specifiche di capitolato)

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11



# ATTIVITA' DI CONTROLLO

**La stesura del piano dei controlli e la selezione delle prove necessarie nonché della loro frequenza sono funzione dell'esito dell'attività di qualifica**

- ✓ controllo dei REQUISITI LEGISLATIVI ESPLICITI
- ✓ controllo dei REQUISITI IMPLICITI
- ✓ controllo dei REQUISITI SENSORIALI
- ✓ controllo delle SPECIFICHE DI CAPITOLATO
- ✓ controllo delle sostanze inattese (NIAS) - 10 ppb
- ✓ controllo dei DOCUMENTI IN INGRESSO
- ✓ controllo degli ESITI ANALITICI interni ed esterni
- ✓ controllo delle CHECK LIST degli AUDIT
- ✓ controllo dei parametri emersi dall'analisi del rischio



Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11

# ATTIVITA' DI CONTROLLO QUALI VERIFICHE EFFETTUARE ?

## PER I MATERIALI REGOLAMENTATI SPECIFICATAMENTE

Verificare i requisiti di composizione (liste positive) e/o purezza  DDC

Verificare la non “sfavorevole” alterazione delle caratteristiche organolettiche dell’alimento – Attività di screening - es. test di Robinson – test discriminativi

Controllo dei parametri funzionali e prestazionali (es. verifica mantenimento shelf life prodotto – tenuta meccanica)

Verificare l’idoneità alimentare nelle proprie condizioni di impiego per accertare assenza delle sostanze indesiderabili (NIAS)

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11



# QUALI VERIFICHE EFFETTUARE?

## PER I MATERIALI NON REGOLAMENTATI SPECIFICAMENTE

Sono gli oggetti metallici non regolamentati, di legno, di sughero, di fibra artificiale e naturale, di materiale naturale non citati nel D.M 21.3.73; in questi casi occorre procedere così (come da comunicazioni di ISS).

1. esame della composizione del materiale
2. contatto con alimento reale (le prove con i simulanti non sono applicabili);
3. ricerca analitica degli eventuali migranti dell'alimento, in confronto con lo stesso non posto in contatto con il materiale in esame (applicazione dei test di screening in GC/MS)
4. confronto delle quantità dei composti migranti dal materiale con i dati tossicologici presenti nella legislazione per il contatto con alimenti, nel Synoptic Document, e nella legislazione degli ingredienti alimentari



Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11

# ATTIVITA' DI CONTROLLO

## Controlli in accettazione:

1 . le valutazioni visive in accettazione : semplici attività per la verifica della corrispondenza con la documentazione di accompagnamento e se l'imballaggio e il trasporto sono conformi a quanto stabilito  
(es. integrità – lotti – corrispondenza DDT e DDC)

## 2. controlli sensoriali

Sono controlli semplici , rapidi, economici che permettono di segregare la materia prima in ingresso, prima che venga immessa nel ciclo.

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11





Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11

**Esempio di iter qualifica MOCA:  
bisogni dell'industria alimentare –  
confezionare in modo “innovativo”  
hamburger surgelati**

**proposta del marketing - scatola a tre  
pezzi così composta:  
fondello in banda stagnata  
corpo multistrato carta – alluminio  
tappo PE**





Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11

## Esempio di iter qualifica MOCA:





## **Esempio di iter qualifica MOCA:**

**Step 1 – richiesta DDC da parte dell'ufficio acquisti**

**cosa è stato fornito?**

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11





Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI  
DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI**

29 Aprile 2011

1 Con la presente si dichiara che il seguente materiale:

“ ACCOPPIATO NEUTRO 92mm “

A Voi fornito per il confezionamento di alimenti aventi N° RIF. :  
08.11 (Alimenti congelati e surgelati)

**è conforme**

alla seguente legislazione comunitaria CE :

- Regolamento 1935/2004/CE
- Regolamento 1895/2005/CE

ed alla seguente legislazione Italiana:

- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

2 Il materiale sopra citato è fabbricato con i seguenti componenti:

CARTA	
COLLA	
ALLUMINIO	
VERNICE DI PROTEZIONE	(STRATO A CONTATTO CON L'ALIMENTO)

3 Si dichiara che il materiale può essere utilizzato per il confezionamento dell'alimento riportato al punto 1 in quanto non sono previste prove di migrazione globale e specifica.



Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11

- 4 Nel materiale possono essere presenti sostanze regolate dalle Direttive 89/107/CEE e 88/388/CEE e dai Decreti Ministeriali 27 febbraio 1996 - n. 209, 27 novembre 1996 - n. 684 e 23 luglio 2003 (dette sostanze sono chiamate anche sostanze "dual use"). Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art. 5 bis Direttiva 2002/72/CE e art. 9 comma 2, lettera c) del DM 21 marzo 1973. L'utilizzatore del materiale destinato al contatto con gli alimenti ha la responsabilità di comunicare alla società scrivente eventuali restrizioni in ragione delle caratteristiche compositive (presenza di additivi e aromi) del prodotto alimentare da confezionare.
- 5 Questa dichiarazione è redatta in conformità con l'articolo 16 del Regolamento Quadro della Comunità Europea 1935/2004/CE ed è destinata a:
- 6 L'utilizzazione in sede industriale o commerciale del materiale indicato nella presente dichiarazione è subordinata all'accertamento della sua conformità alle norme vigenti nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato
- 7 Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita quando interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi al punto 1) sono modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.
- 8 Tale dichiarazione è da ritenersi valida per il prodotto a Voi fornito e non può essere estesa al prodotto finito ottenuto da:
  - Ulteriori modifiche di composizione del nostro prodotto mediante aggiunta di altre sostanze non rispondenti ai requisiti di legge,
  - Ulteriori lavorazioni da Voi condotte,
  - Un uso improprio del prodotto fornito

29 Aprile 2011

Resp. Controllo Qualità





Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11





Coating and primer for end metal packaging

**Notizie Tecniche**  
**Technical Information Sheet**  
**Technische Information**  
**Information Technique**

Rev. 05 – 16.07.2010

**716 9 097**

**VE 2010 EPOXY CLEAR**

**Usi specifici :** Verniciatura interna/esterna coperchi OT e corpi scatola 3-pezzi  
**Natura chimica :** Epossidica  
**Tipo solventi :** Idrocarburi aromatici, Alcoli, Glicoleteri

**CARATTERISTICHE GENERALI ALLA FORNITURA**

<b>Viscosità :</b>	(Coppa Ford 4 a 25 °C)	70 – 100	sec.
<b>Peso specifico :</b>	(Picnometro a 20 °C)	970 – 1000	g/l
<b>Residuo secco :</b>	(30 min. a 200 °C)	36 – 39	%
<b>Stabilità allo stoccaggio :</b>	(25 °C circa)	12 mesi	

**MODALITA' APPLICATIVE**

**Applicazione :** Verniciatrice a rulli  
**Supporto :** ETP, TFS e Alluminio  
**Diluizione :** 1 – 5 % se necessario  
**Diluente consigliato :** 506 9 801  
**Peso film umido :** 13.0 – 15.5 g/m<sup>2</sup>  
**Peso film secco :** 5 – 6 g/m<sup>2</sup>  
**Essiccazione :** 12 min. a 200 °C (10 min. a PMT)

**NOTE:**

- Buona scivolosità superficiale e resistenza al graffio
- Adatta per profonde imbutiture
- Nel caso il ciclo prevedesse ricotture a 200 °C, cuocere la prima mano a 180 °C
- Può essere utilizzata anche per interno perché le materie prime utilizzate sono listate nelle seguenti norme:
  1. FDA CFR 21§175.300
  2. D.M. 21.3.73 e susseguenti aggiornamenti
  3. Risoluzione CoE 96(5) valido per ex BGVv-XL

I TEST DI SVILUPPO E CONTROLLO QUALITA' SONO EFFETTUATI SUI SEGUENTI SUPPORTI:  
ETP E 2.0/2.0 oppure E 2.0/2.0 secondo disponibilità, stiroe finished, passivazione 310 o 311; ECCS con min. 90 mg/mq di Cromo; ALLUMINIO lega 8011, tempera H14

Le informazioni qui riportate non sono da considerarsi esaustive e chiunque utilizzi il prodotto per scopi diversi da quelli raccomandati, senza aver prima ottenuto la conferma scritta da parte della società sulla fattibilità d'uso, lo fa a proprio rischio e pericolo. Mentre assicuriamo che le informazioni relative al prodotto (sia sulla presente pubblicazione che altrove) sono corrette, non abbiamo possibilità di controllare la qualità o le condizioni del supporto nonché i vari fattori che possono influire sull'applicazione e sull'uso del prodotto stesso; pertanto, se non diversamente convenuto in forma scritta, non ci riteniamo in alcun modo responsabili delle prestazioni del prodotto, né di qualsiasi perdita o danno derivante dall'impiego dello stesso/fatta eccezione per i casi di morte o infortunio risultanti da una nostra negligenza. Le informazioni qui contenute sono soggette, di volta in volta, a variazioni derivanti dall'esperienza maturata e dalla nostra costante politica di sviluppo del prodotto. Eventuali diritti brevettati debbono essere rispettati.



Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11



## **Esempio di iter qualifica MOCA:**

### **Step 1 – richiesta DDC**

**il materiale fornito è sufficiente?**

**Come comportarsi?**

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11



# CONCLUSIONI

**L'industria alimentare deve imparare ha sentirsi responsabile dei MOCA che utilizza**

**Deve gestire I MOCA all'interno del proprio piano HACCP**

**Deve valutarne quindi i pericoli reali e potenziali**

**Deve gestire questi pericoli con il proprio fornitore attraverso partnership**

Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11





Elisabetta Genta - Marini s.r.l.

Torino, 29.06.11

**GRAZIE E BUON LAVORO**

