



Avv. Barbara Calza  
Studio De Berti Jacchia



*cosa sono e quali regole?*

**P**artiamo dalla loro definizione. I **MOCA** sono tutti quei materiali e **oggetti** destinati a venire a contatto con gli alimenti durante le rispettive fasi di produzione, trasformazione, conservazione, preparazione e somministrazione, prima del loro consumo finale (ad esempio gli utensili da cucina e da tavola, i recipienti e **contenitori**, i macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da **imballaggio**). Con tale termine si indicano anche

---

I **MOCA** SONO  
TUTTI QUEI  
**MATERIALI** E  
OGGETTI **DESTINATI**  
A VENIRE A  
**CONTATTO** CON  
GLI **ALIMENTI**

---

i materiali ed oggetti che sono in contatto con l'acqua ad esclusione degli impianti fissi pubblici o privati di approvvigionamento idrico. Stante il loro contatto con gli alimenti, è quindi importante che questi materiali siano sufficientemente **inerti** da evitare che i loro componenti incidano negativamente sulla **salute del consumatore** o influenzino la qualità degli alimenti stessi. Per garantire la sicurezza dei MOCA e per favorire la libera circolazione delle merci,

NORMATIVE

nell'Unione Europea (UE) vige una serie di requisiti legali e forme di controllo preposte a tale fine. Le regole previste a livello europeo sono vincolanti per gli operatori economici (produttori, importatori, distributori) e possono avere una portata generale, vale a dire applicarsi a tutti i MOCA, oppure applicarsi soltanto a specifici materiali.

Ad oggi la principale norma di riferimento, a livello comunitario, che detta i requisiti generali che devono possedere i MOCA, è il Regolamento (CE) 1935/2004 (norma quadro). Talune misure specifiche - con disposizioni dettagliate - sono invece previste per i singoli materiali (materie plastiche, ceramiche etc).

In particolare il Regolamento 1935/2004 stabilisce che tutti i materiali ed oggetti a **contatto con gli alimenti** devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, 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**.

Inoltre, tra le altre, il quadro normativo prevede regole sull'etichettatura, comprendenti un'indicazione circa il loro impiego e la documentazione per dimostrare la conformità e la rintracciabilità. Il successivo Regolamento (CE) n. 2023/2006 garantisce inoltre 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 regole previste a livello europeo possono poi essere integrate dalle normative nazionali degli Stati membri, qualora non esistano norme UE specifiche, come ad esempio in materia di **carta e cartone, metallo, vetro o inchiostri** da stampa. Pertanto, alcuni Stati membri sono dotati di proprie regole. Con riferimento alla

È **IMPORTANTE**  
CHE QUESTI  
**MATERIALI** SIANO  
SUFFICIENTEMENTE  
**INERTI**



NORMATIVE

normativa nazionale, già nel 1962 venivano attuati i primi passi in materia di **disciplina igienica** della produzione e commercio delle sostanze alimentari e delle bevande con la legge n. 283/1962 la quale, all'art. 11, demandava al Ministro della Salute il compito di fissare con proprio decreto le condizioni, limitazioni e tolleranze di impiego per le sostanze che possono essere cedute dagli imballaggi, dai recipienti e dagli utensili ai prodotti alimentari.

Questa previsione veniva poi sostituita dall'art. 3 del DPR n. 777/1982 e, in seguito, dall'art. 3 del D. Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108 riguardante l'attuazione della Direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, ribadendo la potestà del Ministro della Salute, sentito il Consiglio Superiore di Sanità, di regolamentare i materiali e gli oggetti idonei a venire in contatto con gli alimenti. Con il Decreto Ministeriale 21 marzo 1973 e successive integrazioni e modifiche è stata invece implementata la **disciplina igienica degli imballaggi**, recipienti, utensili, destinati a



LA LINEA GUIDA È VINCOLANTE, MA È UN RIFERIMENTO UTILE PER TUTTI: PRODUTTORI, TRASFORMATORI, UTILIZZATORI

venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale che contiene, inoltre, la disciplina di materiali come carta e cartone, con previsione dei relativi requisiti di composizione e purezza.

La normativa si basa su "liste positive" di **sostanze** che possono essere utilizzate nella produzione di tali materiali, con eventuali limitazioni e restrizioni, nonché sulle modalità di controllo per l'idoneità al contatto alimentare.

## LE LINEE GUIDA

Inoltre, al fine di supportare l'assenza di un riferimento legislativo specifico, sono state realizzate negli anni alcune **linee guida** che costituiscono un **supporto rilevante** per gli **operatori** che fanno parte della filiera dei MOCA. Nessuna linea guida è vincolante, ma è un **riferimento** utile per tutti: produttori, trasformatori, utilizzatori.

