



Materiali a contatto con alimenti (MOCA) Diamo un valore alla conformità

Il panorama normativo europeo è vasto e l'ultimo **D. Lgs. 29/2017**, pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 10.02.2017, stabilisce in Italia un regime sanzionatorio per le violazioni della normativa europea riferita ai **materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti**.

ASSOFOODTEC, l'Associazione di categoria che rappresenta i costruttori dell'Industria Alimentare all'interno di **Anima Confindustria**, insieme ad **ICIM SpA**, organismo di certificazione, da sempre sono impegnati nello sviluppo di una cultura sulla sicurezza dei **MOCA** offrendo ai produttori un supporto completo per raggiungere la conformità.

ICIM SpA ha messo a punto uno schema proprietario - accreditato - per la certificazione volontaria di prodotto per i **Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti (MOCA)** che considera l'ampio corpus legislativo e normativo applicabile ai diversi materiali e componenti.

ICIM Group dispone di competenze specialistiche costantemente aggiornate e si avvale di un laboratorio, **TIFQLab**, riconosciuto da **Accredia**, per l'esecuzione dei test necessari e di docenti esperti per l'erogazione di corsi dedicati tagliati su misura dell'organizzazione.



ANIMA
CONFINDUSTRIA
MECCANICA VARIA



Great Technologies
for Great Food

ICIM
GROUP

OFFERTA ESCLUSIVA PER GLI ASSOCIATI ASSOFOODTEC

SERVIZIO DI ANALISI PRELIMINARE PER LA CERTIFICAZIONE MOCA

Il servizio ha lo scopo di comprendere lo status quo relativo ad un prodotto (o ad una famiglia omogenea di prodotti) e definire gli step che l'azienda deve percorrere per ottenere la certificazione del prodotto in esame.

L'erogazione di tale servizio prevede:

- a) visita di mezza giornata presso l'azienda per l'analisi preliminare del processo produttivo;
- b) analisi "desk" del prodotto per identificare tutti i componenti e i materiali che necessitano di essere configurati all'interno del concetto di **MOCA**;
- c) Elenco delle potenziali aree di intervento macro sul processo e la lista dei materiali/componenti che necessitano di eventuali prove di laboratorio.

Condizioni del servizio:

1. L'analisi è relativa a 1 prodotto o 1 famiglia omogenea di prodotti per ogni azienda associata;
2. L'incarico a **ICIM SpA** deve pervenire dall'azienda associata entro Luglio 2023;
3. L'attività sarà svolta entro un mese dalla richiesta;
4. Il costo dell'attività è fissato in € 500 (cinquecento). In caso l'azienda decida di proseguire con la richiesta

di **Certificazione di Prodotto MOCA** entro Dicembre 2023, il costo del Servizio di Analisi Preliminare sarà dedotto dall'importo della Certificazione;

5. A tutte le aziende saranno garantite le condizioni di maggior favore previste per le imprese associate **ANIMA** ed uno sconto del 10% sul costo della certificazione relativa al primo anno;
6. Le aziende che aderiranno alla promozione riceveranno in omaggio il Decalogo dei produttori **MOCA**.

DECALOGO DEI PRODUTTORI MOCA

Frutto della lunga esperienza e dei casi pratici riscontrati nelle aziende, il DECALOGO:

- a) riassume i principali obblighi di legge in materia dei **MOCA**;
- b) permette l'identificazione di tutte le azioni fondamentali e necessarie per garantire la conformità dei prodotti;
- c) illustra il processo necessario per ottenere la certificazione dei propri prodotti in base allo schema proprietario **ICIM SpA**;
- d) è corredato da un glossario;
- e) include una Linea Guida con Domande e Risposte (FAQ) più frequenti e ricorrenti.

I VANTAGGI DELLA CERTIFICAZIONE

- Mitigare i rischi con ricadute conseguenti sul brand.
- Garantire la conformità a leggi e normative, dei materiali e del processo produttivo tramite verifiche condotte da un ente terzo indipendente e accreditato.
- Tenere sotto controllo il sistema procedurale aziendale, verificando annualmente il mantenimento della certificazione, per rispondere in maniera adeguata ai controlli delle autorità preposte (ASL, Dogana) e clienti.
- Prevenire i rischi di contaminazione degli alimenti con il supporto di un laboratorio di analisi specializzato, che investe costantemente in ricerca e sviluppo (spin-off Università).
- Incentivare la crescita e lo sviluppo.
- Indagare sui materiali utilizzati ricercarne di nuovi che siano idonei al contatto con gli alimenti.
- Monitorare la catena di fornitura (fornitori di componenti/ materie prime e processi affidati all'esterno).
- Elevare la conoscenza, la competenza e la consapevolezza del personale.
- Distinguersi dai propri competitor ed essere pronti a sfruttare nuove opportunità di business.
- Contribuire allo sviluppo sostenibile utilizzando macchine che puntano alla riduzione degli scarti di lavorazione e ritiri dal mercato.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI O PER ATTIVARE LA CONVENZIONE

Elena Razzari • Responsabile Associativo Assofoodtec – ANIMA Confindustria • razzari@anima.it • 340 7283026

Flavia Lepore • Product Sales Manager Food Contact - ICIM SpA • flavia.lepore@icim.it • 366 6225265