



UNC  
CONSUMATORI.IT

## ABC dei MOCA, i Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti

07 Ottobre 2020



Come consumatori siamo sempre più attenti e informati, ma sul tema della **salute alimentare** è necessario diventare ancora più consapevoli.

Certo, noi consumatori dovremmo essere garantiti da **regole e controlli** a monte su **materiali e oggetti** che entrano a contatto con ciò che mangiamo, ma in un contesto globalizzato in cui la **catena di approvvigionamento alimentare** coinvolge l'intero pianeta, anche gli utenti sono chiamati a un ruolo attivo. *“La sicurezza del cibo è affare di tutti”* ribadisce l'Organizzazione Mondiale della Sanità.

Ogni anno aumentano le **allerte sanitarie** dovute a migrazione di sostanze pericolose per la salute dai materiali agli alimenti causando, come dice **l'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare)** *l'effetto cocktail* delle sostanze chimiche.

Allora partiamo dall'ABC e conosciamo cosa sono i **MOCA**, a cosa serve il **marchio bicchiere/forchetta** quali sono le normative di riferimento.

Perché non è solo una questione di **contenuto** ma, anche, di **contenitore**!

## Cosa sono i MOCA?

I **MOCA - Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti** - sono tutte quelle superfici con cui gli **alimenti** entrano in contatto durante le varie fasi della “**filiera**”: dai **macchinari** per la trasformazione dei **prodotti alimentari**, passando per gli **imballaggi**, i **contenitori per il trasporto**, i **distributori automatici**, fino agli **utensili da cucina**, le **stoviglie**, la **macchina del caffè** del bar o quella del **ghiaccio**.

Basta riflettere sui diversi passaggi compiuti da un alimento prima di arrivare nel nostro piatto o bicchiere per comprendere quanto sia importante poter contare su un sistema di controllo che garantisca la **sicurezza dei MOCA**, i cui componenti non devono alterare il gusto né compromettere la **qualità dei cibi** e, di conseguenza, la nostra **salute**.

Sono materiali e oggetti con cui si ha a che fare continuamente - in casa, al ristorante, quando si va a fare la spesa - ma il tema della loro sicurezza non è all’attenzione delle cronache che sono invece, e purtroppo quasi quotidianamente, affollate di **allarmi sulla salubrità degli alimenti**, spesso legati alla loro **provenienza** o **conservazione**.

È altrettanto fondamentale comprendere il grande valore offerto ai consumatori dalle aziende rispettose delle regole e delle buone pratiche di fabbricazione, che soffrono la concorrenza sleale dei trasgressori.

In Italia, la cosiddetta **industria del foodtech**, serve anche i settori dell’alimentare e dell’ospitalità, nostre eccellenze a livello internazionale. Va, dunque, valorizzata e tutelata, per il bene di tutti.

## COSA DICE LA LEGGE E A COSA SERVE IL MARCHIO BICCHIERE/FORCHETTA SUI MOCA?

Era il 1962 quando, in Italia, il **Ministero della Sanità** attuava le prime mosse in materia di *disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande*. Nei successivi decenni, diverse altre normative si sono susseguite e poi è entrata in gioco l’**Unione Europea** con il **Regolamento (CE) n. 1935/2004** che ha fissato i requisiti generali cui devono rispondere tutti i **MOCA** (comprese numerose legislazioni di dettaglio per i singoli materiali come, ad esempio, l’alluminio).

Il **marchio bicchiere/forchetta**, simbolo di conformità a questa normativa, ci è ormai familiare: siamo abituati a vederlo su **bicchieri** e **contenitori di plastica**.

È proprio questa immagine che attesta che i **MOCA** sui quali è apposta non rilasciano sostanze nocive sugli alimenti che stiamo per ingerire.

È quindi un **simbolo** amico sia dei **consumatori** - un attestato di sicurezza che serve a garantire la **tutela della nostra salute** - sia dei **produttori**, in quanto ne certifica la **correttezza** e il **rispetto** delle regole. Tuttavia non è obbligatorio apporre il **marchio sugli oggetti** che sono destinati al **contatto alimentare**; del resto, sarebbe difficile stamparlo su ogni cucchiaino da caffè o su una vite che ferma la lama del tritacarne nei salumifici.

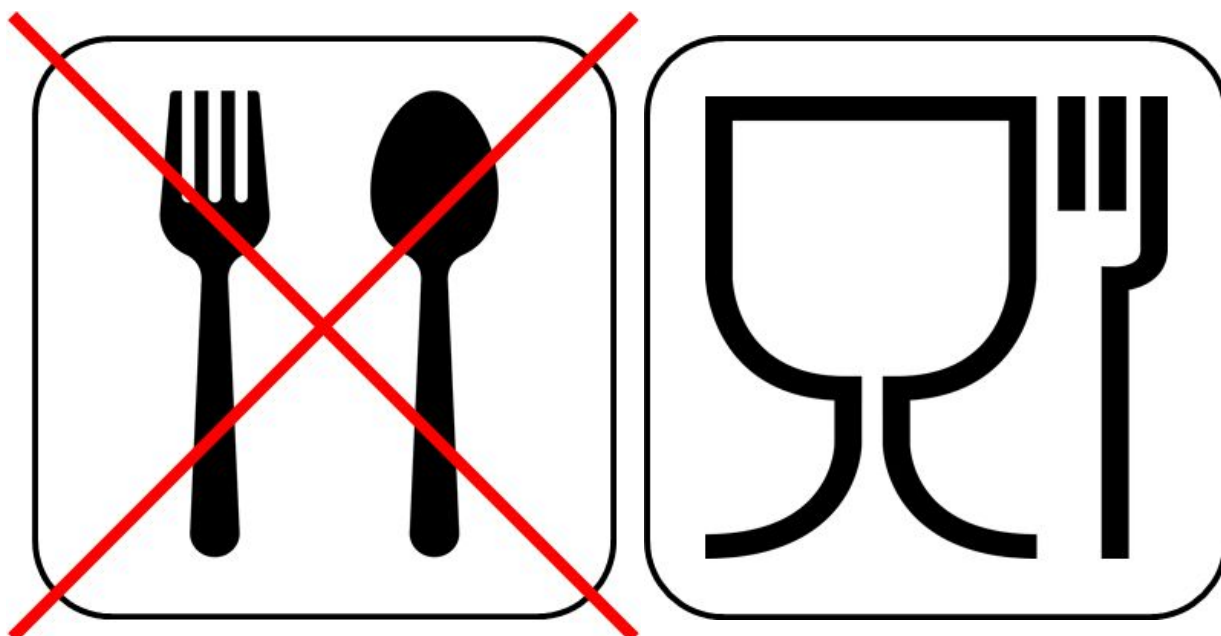
Il **consumatore** deve però fare attenzione quando si tratta di contenitori realizzati con

nuovi materiali o in particolari condizioni di utilizzo, così come sottolineato anche dalla recente indagine che proprio UNC ha dedicato alle **borracce**.

## CONTRAFFAZIONI: IL GIUSTO EQUILIBRIO TRA CONSAPEVOLEZZA ATTIVA E TUTELA

In un recente sondaggio **Eurobarometro** sulla percezione che gli europei hanno della **sicurezza alimentare** compare, per la prima volta, il **timore per le microplastiche**. È senza dubbio un segnale di interesse ma, in generale, **l'attenzione dei consumatori** verso i materiali e gli oggetti a contatto con il cibo è ancora troppo scarsa.

Prendiamo come esempio il **marchio bicchiere/forchetta**: quanti si accorgono che, talvolta, al posto del simbolo corretto, appare il **simbolo falso di coltello/forchetta**? È una **contraffazione** di cui i consumatori sono vittima, non certo responsabili, ma sottolinea ancora una volta l'importanza di conoscere ed essere consapevoli.



Se da un lato, come consumatori non dobbiamo abbassare la guardia, dall'altro dobbiamo sapere che l'industria italiana opera in maniera eccellente. Per difendere i cittadini e tutelare le aziende nazionali dalla concorrenza sleale, i controlli alle frontiere sono serrati.

A tale proposito, secondo i dati dell'ultimo report pubblicato dal **RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)**, il sistema europeo di condivisione rapida delle informazioni relative a gravi rischi per la salute dovuti ad alimenti e mangimi), nel 2019 sono pervenute 172 notifiche in merito a materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Il maggior numero di non conformità rilevate (90) sono riferite alla migrazione di sostanze come formaldeide e ammine aromatiche; diversi anche i rilievi registrati per migrazione di metalli pesanti (42), soprattutto nichel, cromo, piombo, e cadmio. Le irregolarità rilevate e prontamente bloccate alla frontiera sono state soprattutto su MOCA (provenienti da Cina, 119 casi, e Turchia, 15).

Tutte queste notifiche sono consultabili pubblicamente anche dai consumatori, attraverso il **portale web** dedicato.

## **MOCA, 5 punti di attenzione**

1. Il marchio che contraddistingue i prodotti idonei al contatto con gli alimenti è bicchiere/forchetta. Attenzione alle contraffazioni!
2. Per la manutenzione, attenersi alle indicazioni del produttore.
3. Prestare sempre attenzione alle condizioni di utilizzo.
4. Cautela con gli oggetti danneggiati, potrebbero non essere più idonei al contatto cibo/bevande.
5. Scegliere sempre un prodotto di qualità come garanzia di sicurezza per la tua salute, anche fuoricasa.

**Autore:** Unione Nazionale Consumatori in collaborazione con ICIM\*

**Data:** 6 ottobre 2020

***\*ICIM SpA è l'unico Ente di Certificazione accreditato sui MOCA in Italia e quindi esperto sull'argomento dal momento che lavora a fianco di innumerevoli aziende che operano nel settore.***