

Le ferree regole dei «Moca» materiali a contatto alimenti

Apindustria

BRESCIA. La disciplina comunitaria ed italiana in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti (i cosiddetti «Moca») e il Decreto Legislativo 10 febbraio 2017 n. 29, entrato in vigore il 2 aprile per introdurre

la disciplina sanzionatoria, sono stati al centro di un seminario Apindustria. Ai saluti introduttivi di Marco Mariotti, è seguita un'introduzione della materia, delle fonti normative di Enrica Senini, avvocato esperto in diritto alimentare, ed è stato illustrato da Elena Foglia, tecnico di laboratorio Chimico e Microbiologico di Aqm srl, il Regolamento «quadro» sui Moca,

con particolare attenzione ai principali articoli del Reg. CE 1935/2004 che trovano sanzione diretta nel Decreto Sanzioni. Proprio quest'ultimo (D.Lgs. n. 29/17) è stato analizzato da Senini, che ha sottolineato come il Decreto, «oltre ad individuare le condotte passibili di sanzione amministrativa, ha introdotto l'obbligo per gli operatori economici di comunicare all'autorità sanitaria gli stabilimenti che eseguono la produzione, trasformazione». Il seminario si è concluso con la relazione della biologa Silvia Pedrazzi. //