

## MOCA a MARCA

Eurofishmarket, in occasione di Marca 2016, ha organizzato un evento specifico sui MOCA (Materiale a contatto con gli alimenti). Dal 2015 sono circa mille le allerte comunitarie in materia di MOCA e questo dato impone una riflessione. Per quanto riguarda il loro controllo in base alle norme vigenti le autorità competenti in sede di controllo ufficiale devono verificare che al momento della loro immissione sul mercato siano corredati dal simbolo oppure dalla dicitura **“per contatto con prodotti alimentari”** (ad eccezione del caso in cui il materiale sia inequivocabilmente destinato al contatto con alimenti (es: forchetta, bicchiere, tappo, ...) nel cui caso l'etichettatura non è necessaria) e la **dichiarazione di conformità** rilasciata dal produttore completa di intestazione specifica al cliente e non generica, indicazione delle prove di migrazione effettuate, attestazione di conformità alle norme vigenti, riportante la scadenza della dichiarazione, sottoscrizione completa della specificazione del ruolo ricoperto all'interno dell'azienda dal sottoscrivente. Va inoltre verificata la presenza di un sistema di **rintracciabilità**. Ad oggi i controlli sono molto più sulla carta che sul prodotto. Questo sia per la mancanza di adeguate indagini ufficiali utili allo scopo, sia per una scarsa formazione in merito alle analisi o ai requisiti tecnici più utili per la congruità o verifica dei MOCA.

Per questo nella tavola rotonda organizzata e coordinata da Eurofishmarket si sono confrontati legali, tecnici di laboratorio, aziende di attrezzatura, di prodotti e distributrici. Sia i referenti del Laboratorio Rocchi che del Laboratorio Wessling hanno ribadito alle aziende infatti l'importanza di una consulenza specializzata in materia di MOCA. Difatti un controllo superficiale degli stessi non è sufficiente a garantire la dichiarazione di conformità corrispondente. Oltre la conoscenza del MOCA in sé va anche riconosciuta l'eventuale relazione tra lo stesso e l'alimento che l'azienda vuole inserire all'interno. Sicuramente una consulenza analitica specializzata e una formazione adeguata, come ribadisce anche l'Avv. Pisanello dello studio LEX ALIMENTARIA sono le chiavi di volta di questo settore.

Inerenti al tema MOCA gli esempi di prodotti innovativi portati dall'azienda Food Import per il baccalà lavorato con le altre pressioni, l'azienda Praxair ed IMAP per la collaborazione ad un progetto futuristico che porterebbe il MOCA a vero e proprio protagonista della shelf life e della qualità dei prodotti ittici all'azienda Padana Pesca che espongono un progetto utile a raddoppiare la vita commerciale dei molluschi cefalopodi attraverso l'utilizzo di acqua di mare depurata. Per i distributori è intervenuto il Dott. Simonetta di Sogegross che ha richiamato l'importanza di una formazione più adeguata in merito e di potersi meglio tutelare verso le eventuali false dichiarazioni ricevute in merito ai MOCA. Difatti spesso le aziende del retail in generale sono più verificate dagli organi di controllo a questo proposito e vorrebbero tutelarsi di più senza doversi però fare carico di tutte le dichiarazioni eventualmente mendaci dei precedenti passaggi.

Sicuramente, come conferma nella chiusura anche la Dott.ssa Tepedino di Eurofishmarket, è auspicabile un aumento dei controlli a tutti i livelli, un aumento della qualità dei controlli per evitare concorrenza sleale sul mercato e maggiore informazione in materia di MOCA a tutti gli attori della filiera, consumatori compresi. Perché per MOCA non si intende la macchina del caffè od almeno non solo quella.

La redazione di Eurofishmarket