

20/11/2017

Ravenna: convegno dedicato ai MOCA Materiali a contatto con alimenti, vecchie norme, nuove sanzioni.

Domani, martedì 21 novembre, il Cube Hotel di Fornace Zarattini ospiterà un importante convegno dedicato ai MOCA - Materiali a contatto con alimenti: vecchie norme, nuove sanzioni - realizzato da **Confimi Romagna e Normachem**, società leader sulla sicurezza in materia di prodotti chimici. Questo incontro rappresenta una novità per la nostra provincia e consentirà alle aziende di approfondire le tematiche contenute nel Dlgs 29/2017.

Il termine 'MOCA' identifica tutti i materiali e gli articoli destinati a venire a contatto con alimenti o prodotti alimentari come gli imballaggi, gli utensili da cucina, macchinari per la trasformazione di alimenti e i loro componenti. Disciplinati in Italia già dal 1973, sono divenuti oggetto di regolamentazione europea nel 2004, ma solo di recente hanno attirato l'attenzione delle imprese nazionali, ovvero dopo la pubblicazione, all'inizio del 2017, del Dlgs 29/2017 contenente le disposizioni per la vigilanza sui produttori e gli importatori di materiali e articoli e le corrispondenti sanzioni.

L'incontro, pensato specificamente per i costruttori di macchinari per la trasformazione/produzione di alimenti, è aperto agli operatori di tutti i settori produttivi e fornirà una panoramica delle norme vigenti sui MOCA (nazionali e comunitarie), darà indicazioni di gestione per le situazioni di coesistenza con altre tipologie di materiali, indicazioni sui controlli analitici da svolgere, nonché sulle procedure da adottare per garantire ai clienti la piena conformità degli articoli alle disposizioni comunitarie.

Al tavolo dei relatori Diana Mozzo di Normachem, Marina Camporese di Ecamricert, Rita Barbieri consulente del settore Food e Near Food e Micaela Utili di Confimi Romagna. L'appuntamento è al Cube Hotel di Fornace Zarattini martedì 21 novembre alle ore 9.00.

[Appuntamenti, Economia](#)

20/11/2017