



RINA certification

Marine & Yachting

Oil & Gas

Energia

Infrastrutture & Real Estate

Pubblica Amministrazione

Sanità e Servizi Sociali

Agroalimentare e Ristorazione

Trasporti, Porti e Logistica

Manifatturiero

Altri Settori

Certificazione dei materiali e oggetti a contatto con alimenti (MOCA)

UNI EN 15593 e ISO 22000 per la sicurezza igienica del packaging e di macchinari nell'industria alimentare

Il settore degli imballaggi a contatto con alimenti si confronta con un mercato sempre più consapevole ed esigente circa i temi della sicurezza alimentare e con una normativa cogente orientata ad una crescente responsabilizzazione del produttore. Infatti, in una consolidata visione di filiera, il concetto di sicurezza alimentare viene ormai esteso alle componenti ed ai materiali che, per contatto, possono intervenire sul prodotto, sulle possibili cause di contaminazione o alterazione, sulla sua corretta conservazione.

In quest'ottica si è sviluppata la nuova normativa di settore estesa a produttori, trasformatori, distributori ed utilizzatori di materiali ed oggetti destinati ad entrare in contatto con prodotti alimentari (MOCA).

In particolare, il Reg. CE n. 1935/2004, con la richiesta della Dichiarazione di Conformità del produttore, responsabilizza gli operatori circa la rispondenza alle norme vigenti e pone l'attenzione sui rischi di cessione all'alimento di sostanze che possono costituire un pericolo per la salute umana o comportare modifiche organolettiche nel prodotto, mentre il Reg. CE n. 2023/2006 eleva a livello di cogenza

l'applicazione di appropriate GMP di settore.

In tale contesto la certificazione secondo standard riconosciuti, mirati alle esigenze del settore specifico, costituisce maggior garanzia circa la rispondenza ai requisiti di legge e spunto competitivo nei confronti di una concorrenza internazionale sempre più agguerrita.

Principali requisiti

Nel rispetto di una diversa impostazione, entrambi gli standard concentrano la loro attenzione su alcuni requisiti essenziali per la sicurezza igienica del prodotto. Fra questi:

- la presenza di un efficace sistema di gestione in grado di assicurare il controllo dei processi
- l'adozione di un sistema di autocontrollo HACCP adeguato ai rischi dell'Organizzazione
- l'applicazione delle consolidate Buone Prassi di settore
- un efficace sistema di tracciabilità e rintracciabilità
- un consapevole sistema di comunicazione all'interno dell'Organizzazione e lungo la filiera.





Gli standard certificativi

■ UNI EN ISO 22000

Sistema di gestione della sicurezza alimentare

Lo standard si rivolge alla filiera agroalimentare ed alle attività ad essa correlate, quali la produzione di imballaggi o oggetti a contatto con alimenti e fornisce all'organizzazione i requisiti per dimostrare la propria capacità di tenere sotto controllo i rischi di sicurezza alimentare che possono derivare dall'utilizzo di MOCA.

■ UNI EN 15593

Imballaggi - Gestione dell'igiene nella produzione di imballaggi destinati ai prodotti alimentari

Elaborato in ambito europeo, con un importante contributo italiano, quale norma armonizzata atta ad agevolare, in ambito Comunitario, il libero scambio di materiali per imballaggio e alimenti confezionati ad adeguati e costanti livelli di sicurezza e igiene, essa è applicabile ai fabbricanti di imballaggi destinati ai prodotti alimentari, ivi comprese le fasi di immagazzinaggio e trasporto.

I settori di riferimento

- **Settore alimentare:** per maggior controllo delle produzioni interne di imballi primari e confezionamento di alimenti
- **Produttori di imballaggi** per l'industria alimentare: carta, incarti, film, vaschette, contenitori in vetro, scatole in lamiera, cartone, PVC
- **Settore casalinghi** e attrezzature per la produzione di alimenti
- **Settore macchine,** apparecchiature e componenti per le produzioni alimentari

I benefici della certificazione

- **Miglior tutela delle responsabilità del produttore** circa la sicurezza igienica del prodotto, attraverso l'approccio sistematico e preventivo nell'analisi dei rischi ed ai sistemi di autocontrollo igienico e di rintracciabilità
- **Maggior garanzia di conformità legislativa,** attraverso una risposta sistematica e puntuale ai requisiti imposti dalla normativa cogente
- **Miglior comunicazione con fornitori e clienti,** lungo la filiera, per l'individuazione di tutti i potenziali pericoli al fine di un'efficace gestione e controllo dei rischi ad essi associati.

E' possibile l'integrazione della certificazione secondo questi standard con le diverse certificazioni di sistema, quali ISO 9001, con notevole vantaggio per l'azienda in termini di crescita organizzativa, miglioramento d'immagine nei confronti dei clienti e capitalizzazione degli investimenti e dell'esperienza sviluppati.

RINA: un ruolo internazionale

RINA svolge da sempre un ruolo di primo piano all'interno dei più autorevoli organismi di settore, quali UNI, CEI ed ISO, per i lavori di definizione normativa e la Federazione CISQ, attraverso la quale aderisce all'accordo IQNet, per il mutuo riconoscimento delle certificazioni in ambito internazionale.

RINA è dotato di un'organizzata struttura tecnico-commerciale diffusa su tutto il territorio nazionale ed all'estero al fine di assicurare un servizio mirato e puntuale, pronto a cogliere e soddisfare le più diverse e specifiche esigenze dei propri clienti.



RINA head office | via Corsica, 12 | 16128 Genova | Italy

ph. +39 010 53851 | fax +39 010 5351000 | info@rina.org

divisione certificazione | ph. +39 010 5385460 | fax +39 010 5351361

uffici certificativi RINA in Italia

Ancona ph. +39 071 5029611

Bologna ph. +39 051 575367

Cagliari ph. +39 070 651331

Catania ph. +39 095 7477881

Genova ph. +39 010 5385365

Milano ph. +39 039 6290980

Napoli ph. +39 081 6907711

Palermo ph. +39 091 7439529

Pescara ph. +39 085 27547

Prato ph. +39 0574 595248

Roma ph. +39 06 54228651

Taranto ph. +39 099 4530211

Torino ph. +39 011 2258710

Udine ph. +39 0432 629765

Venezia ph. +39 041 2587211

Verona ph. +39 045 6106192

V. Valentia ph. +39 0963 547330

