

NORMATIVE RIGUARDANTI I MOCA

Al fine di evitare contaminazioni che rendano nocivi gli alimenti, sono previste delle normative europee specifiche e stringenti che riguardano le caratteristiche che tali oggetti devono avere. Tali normative possono essere sia generali, ossia riguardanti tutti i MOCA, oppure specifiche con riferimento ad uno particolare oggetto/materiale e ai suoi ambiti di utilizzo.

In generale però il regolamento dell'UE impone i seguenti standard di sicurezza, affermando che i materiali usati:

- 1) non rilascino loro componenti negli alimenti in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana;
- 2) non comportino una modifica inaccettabile nella composizione, nel gusto e nell'odore degli alimenti;
- 3) che vi siano regole speciali per i materiali attivi e intelligenti (ossia non sono concepiti per essere inerti);
- 4) vi sia la possibilità di adottare misure UE aggiuntive per specifici materiali (ad esempio la plastica);
- 5) la procedura per eseguire le valutazioni di sicurezza delle sostanze utilizzate nella fabbricazione di MOCA, coinvolga l'Autorità europea per la sicurezza alimentare;
- 6) vi siano regole sull'etichettatura, comprendenti un'indicazione circa il loro impiego (ad es. come macchina da caffè, bottiglia da vino o cucchiaio da minestra), oppure tramite riproduzione del simbolo in alto a sinistra;
- 7) vi sia documentazione per dimostrare la conformità e la rintracciabilità.