



Convegno mercoledì 21 marzo all'Unione promosso dalle Sezioni 'Industria Alimentare' e 'Packaging Grafici Carta'

Riflettori sui Moca, materiali a contatto col cibo

“Moca. Materiali e oggetti a contatto con alimenti”. Il convegno, in programma mercoledì 21 marzo con inizio alle ore 9.30, è promosso dall'Unione Industriali presso la sede dell'associazione (piazza dei Martiri 58, Napoli) attraverso la sinergia di due sue Sezioni: “Industria Alimentare” e “Packaging, Grafici, Carta”.

Si tratterà di un'occasione unica per diffondere la cultura sui Moca, condividendo: esperienze tra operatori del settore; consigli su come affrontare la gestione del rischio (Risk Assessment) per garantire alimenti sicuri; informazioni su imballaggio e conservazione per tutelare la salute dei consumatori. Sono definiti Moca quei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola quali pentole, posate, piatti e bicchieri, recipienti e contenitori, pellicole-fogli, macchine alimentari, imballaggi, etc.).

I Moca sono disciplinati sia da provvedimenti nazionali che europei. La giornata del 21 marzo ha lo scopo di fare una panoramica di tutti i regolamenti che disciplinano i diversi Moca. Si parlerà anche di materiali, coating (vernici, inchiostri) e di come orientare la scelta su prodotti sempre più sicuri da utilizzare nelle produzioni Moca.

Sono previste presentazioni da parte di laboratori chimici specializzati nelle analisi di screening per la valutazione delle migrazioni totali e specifiche richieste per dichiarare la conformità per i materiali, ove tali valutazioni siano previste dalle normative.

Sono invitati i produttori di materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti, le aziende alimentari, ricercatori che lavorano sui Moca.

Interverranno, tra gli altri, il Direttore dell'Istituto Italiano Imballaggio, del Giflex, e il Presidente dell'Ordine dei

Tecnologi Alimentari Campania e Lazio, oltre a una qualificata rappresentanza dei maggiori esperti italiani dell'Istituto Superiore di Sanità, che supportano il Ministero della Salute per garantire la sicurezza alimentare.

Ai tecnologi alimentari che parteciperanno all'evento saranno riconosciuti crediti formativi professionali.

Ad aprire i lavori del convegno saranno gli indirizzi di salute del Presidente di Unione Industriali Napoli, Ambrogio Prezioso.

A moderare i lavori sarà **Domenico Acierno** (Centro regionale di competenza “Nuove tecnologie per le attività produttive”). Seguiranno gli interventi di **Maria Rosaria Milana**, Istituto Superiore Sanità Roma (“Quadro normativo sui Moca nazionale ed europeo cogente e non cogente”), di **Roberta Feliciani**, Istituto Superiore Sanità Roma (“Regolamento Ue 10/2011 e recenti aggiornamenti”), **Italo Vailati**, Giflex (“Mosh e Moah: l'esperienza di Giflex”), **Marco Sacht**, Istituto Italiano Imballaggio (“Le attività dell'Istituto Italiano Imballaggio sui Moca”), **Ciro Sinagra**, Laminazione Sottile Group (“Alluminio e alimenti: considerazioni elettrochimiche, corrosione, migrazione e protezione mediante applicazione di rivestimenti polimerici”), **Sandro del Giudice**, Lete Spa (“Confezionamento delle acque minerali: caratteristiche e pro-

prietà del Pet”), **Claudio Percuoco**, Caffè Moreno Srl (“Dal chicco al caffè: scelte strategiche di packaging”).

Dopo un Question Time e un break, la giornata proseguirà con gli interventi di **Salvatore Velotto**, Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio (“Procedure operative per la gestione dei Moca: la visione dei tecnologi alimentari”), **Valter Rocchelli**, Ircpack srl (“Le analisi di screening mediante Gc/MS per la valutazione del rischio nei Moca”), **Alessandro Pistone**, Metlac Spa (“Poliolefine in dispersione acquosa, la laminazione liquida nell'imballaggio in alluminio”), **Elena Torrieri**, Università degli studi di Napoli Federico II Dipartimento Agraria (“Sviluppo di film attivi antiossidanti a base di olio essenziale di rosmarino: migrazione e idoneità alimentare”), **Orianna Savonitti**, Illy Spa (“Moca: l'importanza della information in the supply chain come base per la verifica di conformità”), **Stefano Silli**, Sun Chemical Group Spa (“La migrazione degli imballaggi alimentari stampati/rivestiti”), **Giorgio Chierico**, Basf Spa (“Risk Assessment: spunti per una corretta gestione”), **Carmine Iuvone**, Seda Italy Spa (“La sicurezza del packaging per alimenti: l'esperienza del Gruppo Seda”), **Marcello Casalino**, Unilever Italia Manufacturing Srl (“La sicurezza dei consumatori come elemento di design di prodotti e processi”).

