

 <p>VENETA ACCIAI s.r.l. <i>lavorazione e commercio acciai inossidabili</i></p> <p>Uffici e Stabilimento: 30020 FOSSALTA DI PIAVE (ve) – Via delle Industrie, 9 tel. 0421/679996 r.a. – fax 0421/679470 cap. soc. i.v. €100.000 c.f. 00342420262 – p.i. 02972820274 www.venetaacciai.it e-mail: info@venetaacciai.it</p>	 <p>Azienda Registrata c/o SUAP</p> <p>n. 0342420262- 01082018-1038</p>	 <p>Management System ISO 9001:2015</p>  <p>www.tuv.com ID 9105021530</p>
--	--	--

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' M.O.C.A.

VENETA ACCIAI S.R.L. Dichiaro che i prodotti forniti sono idonei al contatto con gli alimenti in riferimento alle normative sotto riportate.

VENETA ACCIAI srl è stato registrato come fabbricante di Materiali e Oggetti destinati al Contatto con gli Alimenti (**MOCA**).

La registrazione presso il SUAP territoriale è la n.00342420262-01082018-1038.

L'idoneità dei prodotti qui dichiarati idonei è garantita attraverso l'utilizzo di materiali dichiarati e testati come idonei dei propri fornitori comunitari e non e grazie all'utilizzo di buone prassi di progettazione e fabbricazione standardizzate adeguate alle linee guida settoriali.

Si avverte l'utilizzatore finale che non trattandosi tuttavia di articoli immediatamente pronti all'uso per contatto con l'alimento gli stessi vanno accuratamente sanificati prima dell'impiego, come per altro prescritto dalle buone prassi HACCP che devono essere adottate dalle imprese del settore alimentare. Si abbia cura di utilizzare sostanze non aggressive per i metalli impiegati e per le eventuali parti non metalliche. Non è necessario utilizzare particolari sostanze specifiche ma si raccomanda di procedere con trattamenti di pulizia e sanificazione adatti alla condizione iniziale dell'impianto. Per maggiori informazioni si raccomanda di consultare la scheda tecnica e/o i manuali d'uso e manutenzione anche al fine di rispettare il campo le condizioni di utilizzo e le procedure d'uso e manutenzione consigliate.

L'idoneità al contatto con gli alimenti è oggi regolata da normative comunitarie e nazionali. Ove non esistono norme specifiche a livello europeo, ogni stato membro può stabilire misure nazionali. Alla base di queste regolamentazioni vi è il raggiungimento della cosiddetta "*sicurezza alimentare*".

A tutti i materiali e oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti si applicano queste disposizioni generali a livello comunitario:

- Regolamento CE n. 1935/2004

Definisce un quadro normativo armonizzato e richiede che tutti i materiali a contatto con alimenti siano sufficientemente inerti da evitare che il trasferimento di loro componenti possa incidere sulla salute umana, comportare modifiche inaccettabili alla qualità degli alimenti e provocare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

- Regolamento CE n. 2023/2006 (sulle buone pratiche di fabbricazione)

Le imprese che svolgono attività connesse con qualunque fase della lavorazione, trasformazione e della distribuzione dei materiali ed oggetti devono istituire un sistema di controllo della qualità. Gli operatori del settore devono quindi essere in grado di dimostrare che i loro prodotti siano conformi al Reg. CE n. 1935/2004, ovvero siano idonei al contatto alimentare mediante prove di laboratorio.

- Regolamento UE 10/2011

Si applica ai materiali e oggetti realizzati in materiale plastico.

A livello nazionale, le disposizioni vigenti italiane sono:

- Decreto Ministeriale del 21/03/1973 e successive modifiche

Si applica ai materiali quali gomma, cellulosa rigenerata, carta e cartone, vetro, acciaio inossidabile e alluminio.

Il D.Lgs n.29/2017 entrato in vigore dal 02.04.2017 disciplina il regime sanzionatorio per la violazione degli obblighi derivanti dal Reg. CE 1935/2004 e dal Reg. CE 2023/2006.