

MOCA: la sicurezza è imprescindibile

Dall'evento organizzato dal Gruppo IMQ sono emerse importanti considerazioni sulla sicurezza e la sostenibilità dei materiali a contatto con alimenti

Milano, 26 ottobre 2015 – Quando si parla di materiali e oggetti a contatto diretto (e anche indiretto) con gli alimenti, non si può prescindere dalla sicurezza. È quanto emerso dagli interventi che si sono susseguiti durante il convegno **MOCA A PORTATA DI FOOD - Sicurezza, sostenibilità e innovazione dei materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)**, organizzato dal Gruppo IMQ, che si è svolto il 21 ottobre a Expo.

L'evento ha portato all'attenzione dei presenti idee innovative e spunti di riflessione molto concreti e importanti sia per le aziende del settore del food packaging e sia, in generale, per gli operatori dell'intera filiera agroalimentare.

Il tema della sicurezza dei MOCA è stato il focus dell'intervento di **Alberto Taffurelli**, Food Packaging, Materials Division Manager di CSI (società del Gruppo IMQ), il quale partendo dall'analisi delle attuali tendenze sociali e legislative nel settore del packaging, ha esposto alcune considerazioni sorte a seguito di un'indagine svolta da CSI su un centinaio di aziende italiane di diverse dimensioni. In particolare è emerso che l'argomento "cultura della sicurezza del packaging" sembra non avere mezze misure: le aziende più strutturate riescono a controllare e gestire pienamente i requisiti legislativi; le aziende di minore entità invece non riescono ad adeguarsi e a restare allineate con l'evoluzione legislativa. Statisticamente, un livello medio di conoscenza dei requisiti di sicurezza occupa una percentuale molto piccola rispetto alle due situazioni estreme di elevato e scarso livello.

Importanti riflessioni su una conservazione smart degli alimenti sono arrivate dall'intervento di **Daniele Bergonzi**, sempre della divisione Food Packaging Materials di CSI, che ha illustrato i contenuti del progetto *Packprolife*. Obiettivo del progetto è lo sviluppo di un imballaggio innovativo, che scaturisce da un processo produttivo dall'elevato contenuto tecnologico e dall'uso di ingredienti naturali (la propoli italiana) in grado di conservare più a lungo alcuni alimenti tipici della nostra tradizione gastronomica. Si tratta di un imballaggio "attivo", ossia in grado di agire attivamente nei confronti dell'alimento che sta al suo interno mediante il rilascio di sostanze che contribuiranno all'estensione della shelf life del prodotto confezionato.

Al centro dell'intervento di **Simona Tornielli**, Food and Packaging Certification Manager di CSI, vi sono state alcune considerazioni sull'importanza della certificazione nell'agrofood chain. La filiera dell'agroalimentare è diventata, infatti, sempre più articolata, cosa che aumenta la possibilità di rischi lungo la catena di fornitura. Diretta conseguenza è la maggiore imposizione di controlli, sia obbligatori e sia volontari, di tutti i processi. Da qui, la necessità che gli standard di certificazione della food safety siano riconosciuti e applicabili a livello globale e prevedano anche periodiche revisioni. La certificazione, dal canto suo, porta con sé innumerevoli vantaggi sia organizzativi e sia reputazionali per le aziende.

Durante il convegno sono state presentate anche due case histories. La prima ha riguardato la strategia sostenibile di **Lavazza**, che si articola con un piano di investimenti e azioni su più fronti: dai processi produttivi al prodotto in sé, dall'attenzione nei confronti delle risorse umane alla valorizzazione delle relazioni esterne. La seconda case history, invece, ha riguardato le soluzioni innovative compostabili ed ecocompatibili che **Cartonspecialist** destina al settore della ristorazione collettiva.



Per maggiori informazioni, gli atti del convegno sono disponibili a questo link:
http://www.imq.it/it/Servizi_IMQ_Food

Numerosi sono i servizi di testing, ispezione e certificazione che le società del Gruppo IMQ offrono ai produttori dei settori food, packaging e agrofood. Le aziende possono contare sul supporto nella verifica della conformità dei propri prodotti, sistemi e servizi ai requisiti internazionali di sicurezza, prestazione, efficienza, igiene richiesti dalle autorità e dal mercato.

Il Gruppo IMQ

Il Gruppo IMQ rappresenta la più importante realtà italiana nel settore della valutazione della conformità (certificazione, prove, verifiche, ispezioni). Forte della sinergia tra le società che lo compongono, dell'autorevolezza acquisita in oltre 60 anni di esperienza, della completezza dei servizi offerti, il Gruppo IMQ si pone infatti come punto di riferimento e partner delle aziende che hanno come obiettivo la sicurezza, la qualità e il rispetto per l'ambiente.

| | |
|--------------------------|---|
| Comunicazione IMQ | Ufficio Stampa IMQ: DSC studio associato |
| Roberta Gramatica | Velia Ivaldi - velia.ivaldi@dscitalia.net - +39 02 36568021 |
| +39 02 5073369 | Federico Cerrato - federico.cerrato@dscitalia.net - +39 348 8979909 |
| roberta.gramatica@imq.it | |