

Dichiarazione di Conformità MOCA

"Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti"

I prodotti **Robot-Coupe®** sono progettati per la preparazione degli alimenti nell'ambito della ristorazione commerciale, della ristorazione collettiva e delle professioni del settore dell'alimentazione. Per natura comprendono componenti e accessori destinati a entrare in contatto con i prodotti alimentari.

In particolare i componenti che ricevono gli alimenti per la loro elaborazione sono le bacinelle, i coltelli, i dischi e le griglie per il taglio, le palette raschiatrici e gli altri utensili, gli alberi motore degli utensili, i coperchi e le loro guarnizioni, le tramogge, gli alimentatori e i pressori. Questo gruppo di elementi, a seguito denominato "**elementi**", possono fare parte integrante di una macchina nuova o possono essere venduti separatamente come pezzi di ricambio per esigenze di manutenzione o di riparazione.

Questi **elementi** sono fabbricati con un numero ridotto di materiali, ad esclusione di qualsiasi materiale che entri nell'ambito di applicazione del regolamento (CE) n°1895/2005 (derivati epossidici) o del regolamento (CE) n°282/2008 (plastica riciclata).

Con la presente dichiarazione, **Robot-Coupe® SNC** certifica:

- che tutti questi **elementi** sono conformi alle disposizioni del regolamento (CE) n°1935/2004 "Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari", modificato dal regolamento (CE) n°596/2009,
- di aver messo in atto un sistema di assicurazione della qualità per tutte le operazioni le cui caratteristiche, in particolare per gli **elementi**, soddisfano il regolamento (CE) n°2023/2006 "Buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari",
- che trattandosi degli **elementi** fabbricati da materie plastiche, sono fabbricati unicamente con monomeri e altre sostanze iniziali e additivi conformi alle disposizioni del regolamento (UE) n°10/2011 "Materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari", oltre a tutti i regolamenti (UE) applicabili, che lo modificano, lo correggono e/o lo rettificano, ovvero alla data della presente dichiarazione, i regolamenti (UE) n°1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 e 2019/37, e
- che per gli **elementi** in materia plastica che utilizzano nella loro fabbricazione sostanze sottoposte a restrizioni o a determinate specifiche, i test per determinare i livelli di migrazione specifica e il livello di migrazione globale sono stati definiti in conformità all'allegato V del regolamento (UE) n°10/2011.

Questa conformità s'intende con riserva del rispetto delle condizioni d'immagazzinamento, di manutenzione e di utilizzo specificate nelle istruzioni fornite con ogni macchina.

Questa dichiarazione è stata in parte definita sulla base delle dichiarazioni di conformità dei fabbricanti e fornitori di materiali o componenti utilizzati per la fabbricazione degli **elementi**.

Raccomandazioni: Oltre ai test normalizzati definiti dalla regolamentazione per garantire che i materiali sono idonei al contatto alimentare, conviene considerare che l'eventuale migrazione di sostanze negli alimenti si verifica a livello molecolare e dipende da diversi fattori, in particolare: la composizione, l'invecchiamento e/o l'alterazione della materia a contatto con gli alimenti, la durata e la temperatura di contatto, la composizione chimica degli alimenti e il rapporto della superficie a contatto con la massa degli alimenti.

Quindi particolarmente per gli **elementi** in materia plastica, Robot-Coupe® SNC raccomanda di rispettare i seguenti principi:

- Non sottoporli a temperature elevate, non metterli in un forno tradizionale né in un forno a microonde.
- Utilizzare le macchine per le loro funzioni di lavorazione degli alimenti e non come dispositivo di stoccaggio per garantire la durata di contatto più corta.
- Se sono presenti segni evidenti di alterazione (ad es. fessure, graffi), procedere alla sostituzione di questi **elementi** senza indugio con pezzi originali autentici.
- Per la loro pulizia utilizzare detersivi adatti dal punto di vista chimico e a temperature e tempi che non superino quelli di una lavastoviglie. Preferire una pulizia immediata dopo l'utilizzo che è più facile e può essere realizzata perfettamente con un detersivo non aggressivo e a mano. In questo caso scegliere prodotti e accessori per la pulizia che non siano abrasivi per non alterare le superfici a contatto con gli alimenti.
- Se si deve ricorrere a un disinfettante, sceglierlo e utilizzarlo in base alle istruzioni del suo fabbricante, in particolare rispettare bene la diluizione raccomandata, la durata di applicazione e l'eventuale procedura di risciacquo.

Fatto a Montceau-en-Bourgogne, il 19 aprile 2019.

Jean-Marie LOZANO
Direttore delle Operazioni Industriali