

## 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**, e in particolare quelli che hanno subito un trattamento superficiale **Mineral+®**, sono conformi alle disposizioni del **regolamento (CE) n°1935/2004** "Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari",
- 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", e
- 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", e
- che per gli **elementi** in materia plastica, che utilizzano sostanze soggette a restrizioni o specifiche nella loro fabbricazione, 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** e che i risultati corrispondenti rispettino i limiti imposti dal presente regolamento, modificato dal **regolamento (UE) n°2018/213**. Questo è particolarmente vero per il BPA (Bisfenolo A) per il quale il livello di migrazione è al di sotto delle soglie rilevabili fino ad oggi.

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** e sulla base di test di migrazione affidati a laboratori accreditati, il tutto in riferimento alla versione in vigore alla data della presente Dichiarazione per tutte le direttive e regolamenti citati qui sopra, oltre a tutti i regolamenti (UE) applicabili che li modificano, li correggono o/e li rettificano.

**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 microwe.
- 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 detergenti 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 detergente 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 24 marzo 2023.

  
Jean-Marie LOZANO  
Direttore delle Operazioni Industriali