

IMPLEMENTAZIONE GMP

SAFE SUSTAINABLE SOLUTIONS



IMPLEMENTAZIONE GMP SECONDO REGOLAMENTO 2023/2006

Food Contact Services accompagna le aziende nel rispetto dei requisiti richiesti dall'applicazione del **Reg. (CE) 2023/2006**. Tale regolamento si applica a tutti i settori e a tutte le fasi di produzione, lavorazione e distribuzione di materie prime e articoli a contatto con gli alimenti, compresa la produzione di materie prime (non è applicabile a miniere di sabbia, pozzi petroliferi o miniere di ferro) ed è uno strumento legislativo emanato dall'Unione Europea a tutela dei consumatori.

Il presente regolamento stabilisce le norme relative alle buone pratiche di fabbricazione (GMP) per i gruppi di materiali e di oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (qui di seguito «materiali ed oggetti») elencati nell'allegato I al regolamento (CE) n. 1935/2004 e le combinazioni di tali materiali ed oggetti nonché di materiali ed oggetti riciclati impiegati in tali materiali ed oggetti.

Come specificato all'articolo 3 del **Regolamento 2023/2006**, la definizione di buone pratiche di fabbricazione per i MOCA individua queste Good Practices come "gli aspetti di assicurazione della qualità che assicurano che i materiali e gli oggetti siano costantemente fabbricati e controllati, per assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana o modificare in modo inaccettabile la composizione del prodotto alimentare o provocare un deterioramento delle sue caratteristiche organolettiche".

Queste buone pratiche si applicano a tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di materiali e oggetti a contatto con alimenti, dunque gli operatori del settore devono garantire il pieno rispetto delle norme generali e specifiche sulle GMP stabilite per legge.

L'allegato al **Regolamento 2023/2006** indica quali sono le norme specifiche sulle GMP, che riguardano in particolare i processi di applicazione di inchiostri da stampa sul lato dei MOCA non a contatto con il prodotto alimentare.

Tali **inchiostri** devono essere applicati in modo che le sostanze sulla superficie stampata non siano trasferite al lato a contatto con il prodotto.

IN CHE MODO FOOD CONTACT SERVICES È IN GRADO DI AIUTARE I PROPRI CLIENTI PER LA CONFORMITÀ ALLE GMP ?

Food Contact Services, forte di un personale specializzato con consolidata esperienza, è in grado di aiutare le aziende in merito alle procedure di implementazione GMP secondo il regolamento 2023/2006 (CE) per i materiali e oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti.

Tale implementazione avviene attraverso la stesura di un manuale GMP personalizzato in base alle necessità dell'Azienda ed in base al tipo di MOCA prodotto.

In questo manuale andranno specificate tutte le fasi della catena di produzione, affinché queste siano conformi ai requisiti previsti dal Regolamento 2023/2006 (CE).

Per maggiori informazioni contattare Food Contact Services alla mail fcs@foodcontactservices.com

Rev.1 del 17/09/2025

FOOD CONTACT CENTER

FOOD CONTACT SERVICES



HEADQUARTERS
VIA DEL REDOLONE 65, 51034 SERRAVALLE PISTOIESE
LEGAL AND ADMINISTRATIVE HEADQUARTERS
VIA ALDO MORO 16 - 25124 BRESCIA



+39 0573 245244

+39 030 3457131



SALES@FOODCONTACTCENTER.COM

FCS@FOODCONTACTSERVICES.COM



WWW.FOODCONTACTCENTER.COM

WWW.FOODCONTACTSERVICES.COM