

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE  
A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI (MOCA)**  
**DECLARATION OF CONFORMITY WITH REGULATION EC 1935/2004 ON MATERIALS AND ARTICLES INTENDED  
TO COME INTO CONTACT WITH FOOD**

Rev. 01 del 20/06/2022

I "MOCA – Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti" sono tutti i materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. La disciplina europea di riferimento è il Regolamento (CE) n. 1935/2004, e s.m.i., il quale ha l'obiettivo di stabilire i requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali ed oggetti in questione. In particolare, il regolamento stabilisce che tutti i materiali ed oggetti devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non devono trasferire agli alimenti componenti tali da i) costituire un pericolo per la salute umana, ii) comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari e iii) comportare un deterioramento delle caratteristiche organoleptiche.

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 elencati nell'allegato I al Regolamento (CE) n. 1935/2004, sono riportate nel Regolamento (CE) n. 2023/2006 e s.m.i.

*The MOCA legislation (the Italian acronym for "Materials and Objects in Contact with Food") applies to materials and objects that are intended to be into contact with food. The European reference is the Regulation (EC) no. 2004/1935, and subsequent amendments, which aims to establish the general requirements to which all materials and objects in question must meet. In particular, the regulation establishes that all materials and articles must be produced in accordance with good manufacturing practices and, under normal and foreseeable conditions of use, must not transfer components to food that i) constitute a danger to human health, ii) lead to an unacceptable change in the composition of the food and iii) lead to a deterioration of the organoleptic characteristics.*

*The rules relating to good manufacturing practices (GMP) for the groups of materials and objects intended to come into contact with food, listed in Annex I to Regulation (EC) no. 2004/1935, are reported in Regulation (EC) no. 2006/2023 and subsequent amendments.*

A livello nazionale, il testo di riferimento è costituito dal Decreto del Ministero della Sanità del 21 marzo 1973 e s.m.i., il quale contiene le disposizioni dettagliate per l'idoneità alimentare di materiali e oggetti in plastica, gomma, cellulosa rigenerata, carta e cartone, vetro e acciaio inossidabile. Limitatamente all'acciaio inossidabile, tale Decreto è stato aggiornato dal Decreto Ministeriale del 21 dicembre 2010, n. 258 e, successivamente, dal Decreto ministeriale n. 72 del 9 maggio 2019. L'Allegato I della Sezione 6 – Acciai inossidabili contiene l'elenco degli acciai che possono essere impiegati in contatto con gli alimenti. Ciascun tipo di acciaio viene indicato con la sigla che ne caratterizza la composizione chimica secondo la norma UNI EN 10088-1:2014 e/o la classificazione AISI e/o le specifiche tecniche dell'ASTM e/o le designazioni dell'UNS.

*At the national level, the Decree of Ministry of Health of 21 March 1973, and subsequent amendments, is the reference which contains the detailed provisions for the food suitability of materials and objects in plastic, rubber, regenerated cellulose, paper and cardboard, stainless steel. Limited to stainless steel, this Decree was updated by the Ministerial Decree no. 258 of 21 December 2010 and by the Ministerial Decree no. 72 of 9 May 2019. The Annex I of "Section 6 – Stainless steel" contains the list of steels that can be used in contact with food. Each type of steel is indicated with the abbreviation that characterizes its chemical composition according to the UNI EN 10088-1:2014 standard and/or the AISI classification and/or the technical specifications of the ASTM and/or designations of the UNS.*

**MARCEGAGLIA CONTINO**

**Plant:**

via A.I.D.O., 3 • 46049 Contino di Volta Mantovana, Mantova - Italy  
phone +39 . 0376 846 01 • fax +39 . 0376 818 556  
contino@marcegaglia.com • www.marcegaglia.com

Con la presente, la società Marcegaglia Specialties S.p.A. – Stabilimento di Contino dichiara che i prodotti lunghi di prima trasformazione in acciaio inossidabile (trafilati, pelati e rettificati in barre) sono in conformità alle norme di prodotto EN 10088-3 ed EN 10272, utilizzando come materia prima le seguenti qualità:

*Hereby, Marcegaglia Specialties S.p.A. – Contino Plant declares that the stainless steel long products of first transformation (such as drawn, peeled and ground into bars) comply with the product standards EN 10088-3 and EN 10272 since it is used the following as raw material quality:*

Notazione EN / EN Notation EN 10088-1:2014		Notazione AISI / AISI Notation ASTM A479 / A276	Tipologia / Typology
Designazione numerica / Steel Number	Designazione alfanumerica / Steel Name		
1.4305	X8CrNiS18-9	303	Austenitico / Austenitic
1.4301	X5CrNi18-10	304	Austenitico / Austenitic
1.4307	X2CrNi18-9	304L	Austenitico / Austenitic
1.4401	X5CrNiMo17-12-2	316	Austenitico / Austenitic
1.4404	X2CrNiMo17-12-2	316L	Austenitico / Austenitic

La società Marcegaglia Specialties S.p.A. – Stabilimento di Contino precisa che la vigente legislazione nazionale e comunitaria non dichiara quale sia il grado di acciaio da utilizzare in una specifica applicazione. Inoltre, precisa che la scelta del grado corretto di acciaio inossidabile da utilizzare rimane un elemento di valutazione che deve essere attuato dal progettista / utilizzatore a valle, in relazione alle esigenze e alle specifiche condizioni di esercizio ed all'effetto di ogni successiva lavorazione effettuata sui semilavorati sopraelencati.

*Marcegaglia Specialties S.p.A. – Contino plant specifies that the current national and community legislation does not declare which grade of steel has to be used in a specific application. Also, specifies that the choice of the correct grade of stainless steel to be used remains an element of evaluation that must be implemented by the designer/downstream user, in relation to the needs and by considering the operating conditions and the effect of any subsequent processing carried out on the semi-finished products listed above.*

**MARCEGAGLIA**  
**Specialties S.p.A. con socio unico**  
 via Bresciani, 16  
 46040 Gazoldo degli Ippoliti, Mantova  
 C.F. e P. IVA 02466230204

  
 Procuratore Speciale / Legal Representative  
 Sig./Mr. Cristiano Nevi

## MARCEGAGLIA CONTINO

### Plant:

via A.I.D.O., 3 • 46049 Contino di Volta Mantovana, Mantova - Italy  
 phone +39 . 0376 846 01 • fax +39 . 0376 818 556  
 contino@marcegaglia.com • www.marcegaglia.com