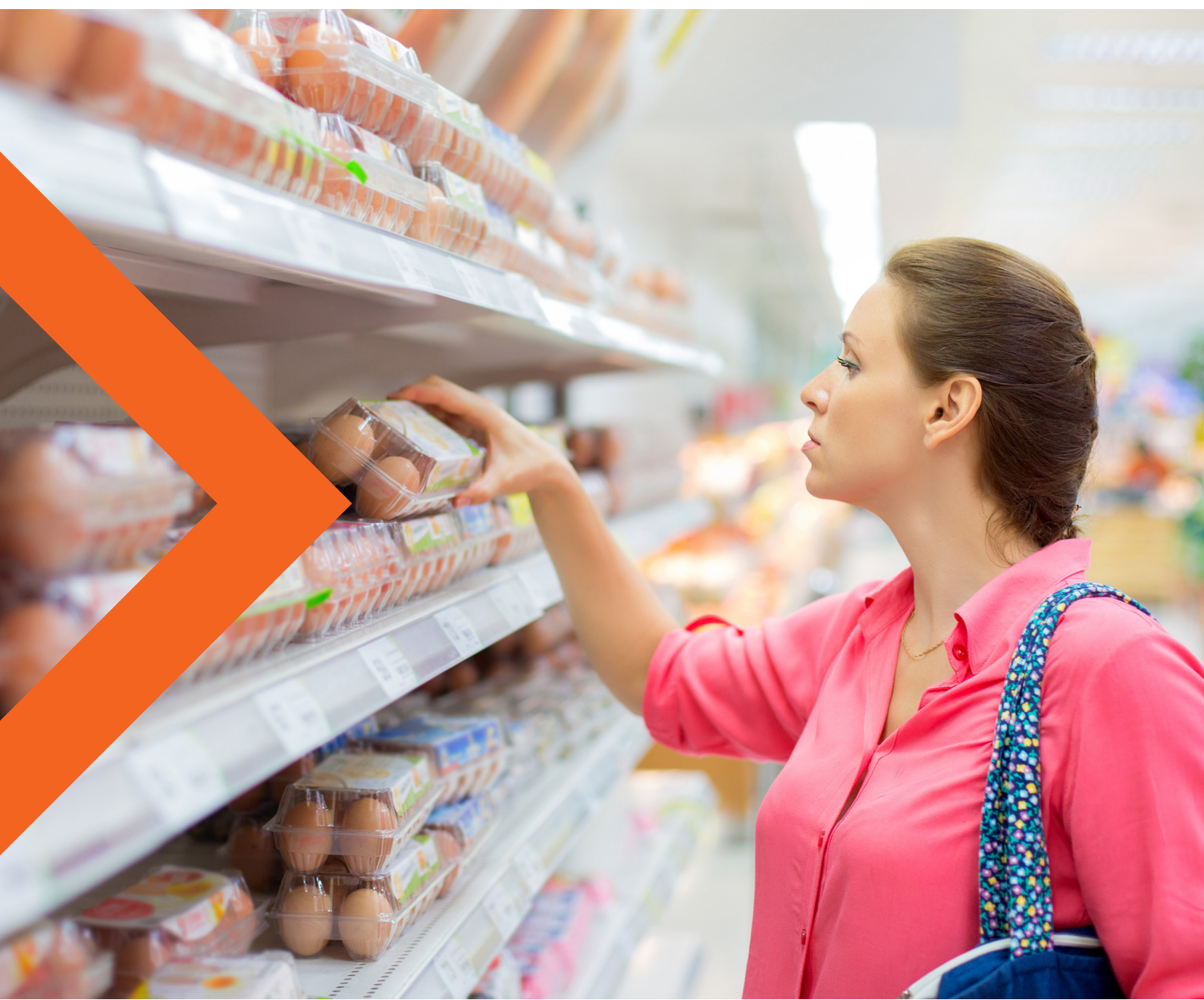


INCHIOSTRI E RIBBON PER LA CODIFICA SU CONFEZIONI ALIMENTARI

La soluzione più semplice per essere
sempre rispondenti alle ultime normative
sulla sicurezza alimentare





L'importanza sempre maggiore sulla sicurezza del consumatore ha fatto sì che il settore della produzione alimentare, all'inizio poco o per nulla regolamentato, compisse enormi passi avanti.

Poiché la normativa viene aggiornata continuamente con nuove norme da rispettare, è indispensabile che i prodotti alimentari siano sicuri per il consumo e che i produttori siano certificati secondo gli standard locali e internazionali.

Codifica e marcatura sono parti fondamentali del confezionamento alimentare, Domino è fra le industrie leader nella produzione di inchiostri e ribbon, i quali non solo soddisfano i requisiti applicativi, ma sono progettati secondo le leggi che regolamentano la produzione degli inchiostri che possono entrare a contatto con gli alimenti.

Domino riconosce la sfida rappresentata dall'operare in una filiera alimentare globale sempre più complessa, tra norme più rigide e nuovi rischi legati alla sicurezza alimentare. In risposta a queste sfide, molti clienti del settore si affidano agli standard di riferimento della Global Food Safety Initiative (GFSI) che ha istituito buone pratiche e sistemi di gestione adeguati per la sicurezza alimentare, in ogni fase della catena del valore.

Indice

STANDARD DI SICUREZZA ALIMENTARE	4
COSA DICE LA NORMATIVA SUGLI INCHIOSTRI PER LA CODIFICA DELLE CONFEZIONI ALIMENTARI?	4
BUONE PRATICHE DI FABBRICAZIONE (GMP)	6
I PLUS DELLE BUONE PRATICHE	7
COME SCEGLIERE L'INCHIOSTRO CONFORME	7
NIMAX: IL CONSULENTE PER CHI VUOLE RISPETTARE GLI STANDARD	8

STANDARD DI SICUREZZA ALIMENTARE

Domino è impegnata nell'aiutare i propri clienti ad ottenere le certificazioni sugli standard di sicurezza alimentare ISO 22000 e altri sistemi riconosciuti dalla GFSI come ad esempio:

1. lo Standard globale BRC per la sicurezza alimentare;
2. lo Standard globale BRC-IOP per il confezionamento e i materiali di confezionamento;
3. lo Standard globale BRC per la conservazione e la distribuzione;
4. il CanadaGAP (programma sulla sicurezza alimentare nell'azienda agricola, erogato dal Canadian Horticultural Council);
5. la Global Aquaculture Alliance Seafood - BAP;
6. gli Standard per la lavorazione di prodotti ittici;
7. la certificazione FSSC 22000 sui prodotti alimentari;
8. la certificazione GLOBALG.A.P. Integrated Farm Assurance Scheme, Product Safety Standard and Harmonized Produce;
9. la Global Red Meat Standard (GRMS);
10. l'IFS Food;
11. l'IFS Logistics;
12. l'IFS PACsecure;
13. la PrimusGFS Standard;
14. la Safe Quality Food Code.

COSA DICE LA NORMATIVA SUGLI INCHIOSTRI PER LA CODIFICA DELLE CONFEZIONI ALIMENTARI?

La codifica sulle confezioni dei prodotti alimentari, benché importante, rappresenta solo una piccola parte di tutto il processo produttivo. Pertanto la normativa solitamente inserisce gli inchiostri per la marcatura nella stessa categoria degli inchiostri utilizzati per la verniciatura dei materiali da confezionamento. Ciò vale per la maggior parte dei tipi di imballi, ma come ci si comporta quando l'inchiostro viene a contatto con l'alimento? L'inchiostro utilizzato per la scrittura all'esterno di una confezione di dolci non dovrebbe essere lo stesso utilizzato per la scrittura su un guscio d'uovo, e nemmeno per la scrittura di codici promozionali all'interno della confezione di dolci.



Nei casi in cui la codifica venga effettuata all'esterno della confezione e pertanto non vi sia contatto con l'alimento (non-Direct Food Contact, o nDFC), la normativa della Comunità Europea, Stati Uniti e Cina è la seguente:

- **UE:** nel rispetto del Regolamento (CE) N. 1935/2004, l'inchiostro per materiali di confezionamento che vengono a contatto con gli alimenti deve essere prodotto secondo le specifiche delle "buone pratiche di fabbricazione" (GMP). I materiali di confezionamento devono essere realizzati nel rispetto delle buone pratiche di fabbricazione, in modo da evitare ogni contaminazione dell'alimento con sostanze che potrebbero costituire un pericolo per la salute, alterare in maniera inaccettabile la composizione dell'alimento, o provocare un deterioramento delle sue caratteristiche organolettiche. (Regolamento (CE) N. 2023/2006 della Commissione).
- **Stati Uniti:** al fine di produrre beni alimentari secondo le buone pratiche, previste al titolo 21 del CFR (Codice dei regolamenti federali degli Stati Uniti), sezione 110.80 "è necessario mettere in atto qualunque intervento di controllo della qualità ritenuto appropriato, per garantire che l'alimento sia adatto al consumo e che i materiali utilizzati per il confezionamento siano adatti e sicuri". È importante che nessun materiale dannoso sia trasferito dalla confezione all'alimento. A tale scopo, l'inchiostro utilizzato per la scrittura deve essere prodotto secondo le buone pratiche, in modo da consentire una facile tracciabilità dei lotti.
- **Cina:** nel rispetto dei Requisiti di sicurezza generale per i materiali e gli oggetti che vengono a contatto con gli alimenti GB 4806.1-2016, gli inchiostri per confezioni devono essere prodotti nel rispetto delle buone pratiche e del 31603 - 2015 GMP sui materiali che vengono in contatto con gli alimenti.

In caso di scrittura su un guscio d'uovo o all'interno della confezione, per cui si verifichi un contatto diretto con l'alimento (Direct Food Contact o DFC), le normative GMP per la fabbricazione di inchiostri prevedono una lista dei materiali sicuri e consentiti in caso di applicazione a contatto diretto.

Molti produttori alimentari fanno riferimento alla "Swiss List", una lista di componenti sicuri per inchiostri che è consentito utilizzare su confezioni di prodotti alimentari. Sebbene questa lista sia presente nell'ambito della legislazione svizzera, molti produttori potrebbero farvi riferimento per giustificare il loro approccio di due diligence. Domino vanta una gamma di inchiostri conformi agli standard più elevati della "Swiss List". L'espressione "buone pratiche" si ripete spesso. Ma di quali buone pratiche si parla e soprattutto come fa un produttore alimentare a sapere che l'inchiostro è stato prodotto secondo quelle specifiche?



BUONE PRATICHE DI FABBRICAZIONE (GMP)

L'espressione "buone pratiche" è ampiamente utilizzata, sebbene spesso non sia stabilito con chiarezza che cosa esse richiedano. Di solito si intendono il controllo della qualità delle materie prime, la tracciabilità dei materiali e gli altri processi di fabbricazione.

Ma come fa un cliente a sapere che il materiale acquistato da un fornitore è stato fabbricato secondo gli stessi standard di un altro fornitore?

In risposta a questi dubbi, Domino ha agito concretamente e dal 2008 è diventata membro dell'Associazione europea degli inchiostri di stampa (European Printing Inks Association o EuPIA), ed è l'unico fornitore di macchinari di codifica e marcatura che continua ad esserlo ancora oggi. Da diversi anni, l'EuPIA dà molta importanza al confezionamento alimentare e alla sicurezza per il consumatore, elaborando strategie e idee sul contributo che i produttori di inchiostri possono apportare alla filiera produttiva delle confezioni alimentari, aumentando così la sicurezza per il cliente. EuPIA ha elaborato le sue "Buone pratiche di fabbricazione": "Inchiostri di stampa per materiali che vengono a contatto con gli alimenti" pubblicata nel 2008 e aggiornata nel 2016.

Le buone pratiche di EuPIA servono a verificare i rischi per la sicurezza alimentare nella progettazione e fabbricazione di inchiostri, vernici e rivestimenti da utilizzare su materiali che vengono in contatto con gli alimenti, e sono concepiti sia per un utilizzo su materiali dove il contatto non avviene, sia su superfici di confezioni e oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti.

Gli inchiostri prodotti secondo le buone pratiche di EuPIA vengono in aiuto delle aziende che producono beni alimentari e bevande nel rispetto della legislazione europea sui materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari, ad esempio il Regolamento quadro (EC) N. 1935/2004 e N. 2023/2006 sulle buone pratiche.

Inizialmente le buone pratiche di EuPIA erano a sostegno della conformità con la legislazione europea; poi sono stati aggiunti anche i riferimenti agli standard ISO9000 e ISO22000, che andavano a rinforzare l'approccio al momento di stabilire gli standard delle buone pratiche. Domino ha sottoscritto l'accordo di conformità EuPIA che attesta la piena osservanza della legge per tutto ciò che concerne la produzione e la fornitura di inchiostri per confezioni alimentari, questo per dimostrare ai clienti quanto Domino si impegni a rispettare i principi che tutelano la sicurezza del consumatore nelle aree di competenza.



Ciò significa che Domino si impegna a:

1. rispettare il principio secondo cui la sicurezza del consumatore viene per prima;
2. rispettare la legislazione vigente in materia e i relativi requisiti di legge, al fine di garantire la massima sicurezza del cliente;
3. rispettare il principio di trasparenza e di scambio delle informazioni per garantire l'osservanza delle norme all'interno della filiera per la fornitura di materiale di imballaggio, mantenendo al contempo un'adeguata riservatezza commerciale e il rispetto delle regole di competizione;
4. fornire prodotti idonei allo scopo previsto così come concordato tra ciascuna azienda e i suoi rispettivi clienti;
5. riconoscere il concetto di valutazione del rischio e dell'esposizione secondo i principi scientifici riconosciuti a livello internazionale;
6. rispettare i principi e l'esercizio delle "buone pratiche di fabbricazione", tra cui i procedimenti di verifica;
7. rispettare il principio del miglioramento continuo nella sicurezza del consumatore, in seguito a nuove scoperte scientifiche;
8. seguire le procedure per la gestione della crisi elaborate da EuPIA, o equivalenti, per risolvere qualunque incidente relativo all'inchiostro per confezioni alimentari.

I PLUS DELLE BUONE PRATICHE

In che modo le buone pratiche di un'associazione europea possono aiutare l'industria globale?

In tutti i regolamenti sulla sicurezza alimentare è presente una costante: la necessità che i materiali che vengono a contatto con l'alimento siano realizzati secondo le buone pratiche di fabbricazione. Sebbene spesso i regolamenti come la "Swiss List" elenchino in dettaglio i componenti che non possono essere utilizzati, le buone pratiche di fabbricazione sono di competenza del produttore. Pertanto può succedere che tali pratiche siano diverse tra un produttore e l'altro, essendo parte degli standard aziendali interni. Come si fa quindi ad essere sicuri che gli inchiostri acquistati sono stati realizzati secondo gli stessi standard da tutti i produttori? Acquistando da Domino, che segue le buone pratiche documentate e indipendenti, il problema è eliminato alla radice.

A livello internazionale le buone pratiche di EuPIA sono l'unico documento indipendente relativo agli inchiostri per stampa su materiali che vengono a contatto con alimenti. In modo i produttori alimentari possono avere la sicurezza che gli inchiostri che acquistano sono riconducibili a processi di fabbricazione coerenti, e che i componenti utilizzati non varino. Si assicura in tal modo il rispetto della legislazione locale da parte del produttore.



COME SCEGLIERE L'INCHIOSTRO CONFORME

Come si fa a essere certi che l'inchiostro acquistato sia adatto al tipo di alimento e di confezione?

Un inchiostro progettato e prodotto secondo le buone pratiche EuPIA non vuol dire che è adatto per ogni tipo di applicazione. Per questo motivo, le buone pratiche EuPIA esigono un controllo attento durante l'applicazione, e richiedono dei requisiti particolari in caso di contatto diretto o meno con l'alimento.

In merito a questo aspetto delle buone pratiche di EuPIA, Domino ha avviato un programma di formazione e di qualifica di tutto il personale di vendita, ausiliario e addetto allo sviluppo, al fine di saper ben individuare le applicazioni sugli alimenti e consigliare l'inchiostro adeguato a seconda del tipo di applicazione. Si tratta di un programma che coinvolge tutta Domino ed i suoi partner fra cui Nimax, e che garantisce la competenza dei propri rappresentanti sul tipo di applicazione, così da potervi proporre soluzioni sicure e a norma.

Il requisito delle buone pratiche di EuPIA stabilisce che: "Il personale di vendita e di assistenza tecnica al cliente che consiglia il cliente su inchiostri per stampa su materiali che vengono a contatto con gli alimenti, deve essere adeguatamente formato sulle questioni legali e sulla Dichiarazione di EuPIA sulla composizione e gli usi previsti degli inchiostri che vengono a contatto o meno con gli alimenti."

Poiché Domino e Nimax lavorano con personale certificato, si può avere la certezza che i loro dipendenti sono in grado di aiutare a risolvere qualunque richiesta relativa alla scrittura sulle confezioni, garantendo l'adeguatezza dell'inchiostro e dei ribbon, oltre alla sicurezza dell'applicazione.



NIMAX: IL CONSULENTE PER CHI VUOLE RISPETTARE GLI STANDARD

Forniamo il nostro supporto per l'adozione di buone pratiche di fabbricazione, nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare locali e internazionali

Grazie al programma di buone pratiche di EuPIA, avviato da Domino, avrete la certezza che gli inchiostri e i ribbon acquistati per la scrittura e la marcatura vi consentiranno di difendere il vostro brand con i sistemi di certificazione sulla sicurezza alimentare locali o internazionali, tra cui quelli approvati dalla GFSI, ad esempio:

Le imprese alimentari certificate dalla GFSI devono essere sicure della tracciabilità degli ingredienti e dei componenti.

- Il rispetto delle buone pratiche di EuPIA implica che Domino sia in grado di dimostrare la tracciabilità dei componenti, dalla materia prima al prodotto finito, inclusi tutti gli importanti controlli durante la produzione. Oltre ai requisiti delle buone pratiche di EuPIA, Domino applica al suo processo di produzione dell'inchiostro un approccio di tipo HACCP (Analisi dei rischi e controllo dei punti critici).

I produttori di cibi e bevande in possesso di questi certificati devono effettuare una valutazione dei rischi e dei punti deboli.

- Domino è forse l'unico fornitore di materiale per il confezionamento a produrre sia inchiostri che stampanti. Questo si traduce in una notevole riduzione della filiera che precede il produttore alimentare, quindi una forte riduzione della probabilità che si verifichi un rischio o un punto debole nel sistema.

I produttori di alimenti e bevande devono valutare il rischio per ciascuno dei loro fornitori.

- Domino è classificata come a basso rischio dai produttori di alimenti e bevande, in quanto aderente alle politiche e alle buone pratiche di EuPIA che vengono applicate in concreto. Per ogni inchiostro vengono fornite delle schede tecniche informative, che descrivono le applicazioni previste e riportano una dichiarazione sulla composizione che consente al cliente di valutarne il rischio.
- Domino si avvale di un team di ricercatori chimici esperti e altamente qualificati, una vasto repertorio di tecniche e attrezzature analitiche, e un gruppo di esperti in materia di normativa, che rilevano costantemente le modifiche alle leggi e ai regolamenti. Proprio per questo sono garantiti due elementi fondamentali, richiesti da produttori di alimenti e bevande in possesso delle certificazioni GFSI (ad es. BRC Food 7):

1. la piena comprensione e il corretto utilizzo dei componenti chimici e della sicurezza degli inchiostri (ad es. per la registrazione e l'etichettatura);
2. un supporto nella scelta dell'inchiostro, adeguato al tipo di alimento e di confezione con cui viene a contatto.



Soluzioni conformi alle buone pratiche di fabbricazione, per la codifica e la marcatura su confezioni alimentari.

Supportiamo le aziende nell'adozione di processi in linea con gli standard GFSI e le normative internazionali sui materiali a contatto con alimenti, garantendo sicurezza e controllo lungo tutta la filiera.



nimax.it/contatti/

Richiedi una consulenza tecnica



visitate nimax.it



tel: +39 051 419 911



E-mail: nimax@nimax.it



contactcenter@nimax.it

Nimax Network

La qualità è il cuore dell'identità aziendale



Consulenza tecnica pre-installazione

Analisi applicativa e progettuale per individuare la soluzione più adatta alle esigenze produttive e normative.



Installazione e calibrazione personalizzata

Integrazione in linea e configurazione ottimizzata per garantire efficienza, affidabilità e conformità.



Garanzia, assistenza e conformità normativa

Programmi su misura per garantire continuità operativa, controllo dei costi e validazione secondo gli standard di settore.



Materiali di consumo certificati

Gamma completa di consumabili e inchiostri conformi agli standard GMP.



Training dedicato

Programmi di formazione per il personale tecnico e operativo, per incrementare performance e autonomia.