

15/16
SEPT 22
MUSEO STORICO
ALFA ROMEO



Materiali Plastici a Contatto con Alimenti

Roberto Lazzarini, 15 Settembre 2022



CARPIGIANI AT A GLANCE



Founded by the
Carpigiani Brothers



Entry
into the Ali
Group



Foundation



Opens



Launch



Activation

1989

2003

2012 2013

2019

1946

Sed 20

1955

1961

1962

1980

1982

1999

2000

2006

2007

2013

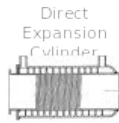
2016

2018

TECHNICAL DVP
MILESTONES



The first soft
serve machine
with the unique
gears pump



Direct
Expansion
Cylinder



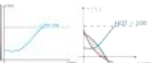
Hard-O-Matic



Soft self
Pasteurizing



Pastomaster
Design with
Cylinder
exchange



Hard-O-Tronic

Hard-O-Dynamic



E-Maintenance
remote monitor
and diagnostics



EVO Technology
The most
efficient soft
serve quality
control



Ideatre
system
to produce



Hard-O-
Dynamic
Adaptive



CARPIGIANI NEL MONDO



Established presence in key markets:

7 Commercial Branches



6 Production Plants



VISION

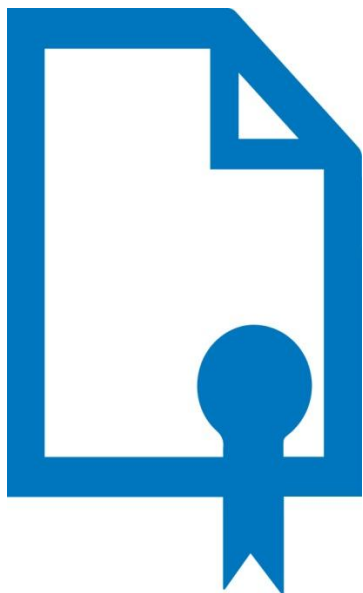
Fabbrichiamo le migliori macchine per Gelato Artigianale e Soft Serve, esprimendo il meglio della Tecnologia Italiana. Siamo il maggior produttore mondiale e vogliamo continuare a essere responsabilmente il punto di riferimento del mercato, creando le condizioni per una crescita costante. I nostri focus sono l'innovazione di prodotti e servizi evoluti così come il miglioramento continuo dei processi industriali.

Insieme alla nostra Rete Distributiva, vogliamo fornire sempre più sicurezza e valore ai Clienti grazie a soluzioni vicine ai loro bisogni e ad investimenti continui nel know-how del Gelato in tutte le sue forme. Vogliamo supportare il successo dei Clienti potenziando sempre più la nostra Organizzazione, alimentando il Talento e la Creatività delle Persone.

Vogliamo diffondere il Gelato nel mondo, attraverso lo scambio con le culture che incontriamo quotidianamente. Valorizziamo le esperienze che viviamo dal 1946 in oltre 100 paesi, per spostare continuamente in avanti le nostre frontiere personali, conoscitive e territoriali.

CARPIGIANI

Un Team di Persone unite dalla stessa passione e dalla stessa tensione al risultato che guarda con fiducia al futuro. Un Team che è leader del settore ma ama imparare da tutti. Un Team che è leader del settore ma sa immaginare sempre nuovi traguardi.



**> 100 TESI DI LAUREA,
DOTTORATI DI RICERCA
E PUBBLICAZIONI
GESTITE IN AZIENDA**

> 900 BREVETTI ATTIVI



PRINCIPALI COLLABORAZIONI:

Università di Bologna: Tecnologie Alimentari,
Tecnologie e Sistemi di Lavorazione

Università di Ferrara: ICT, IIoT, Big Data,
Tecnologie Blockchain e Machine Learning

Università di Modena e Reggio: Chimica e
Microbiologia

Università di Padova: Refrigerazione

Politecnico di Milano: Industry 4.0

ENEA: Termofluidodinamica Applicata e
LifeCycle Analysis

MACCHINE PER GELATO ARTIGIANALE



**Mantecatori per
gelato e
macchine per
pasticceria e
cioccolateria**



**Pastorizzatori e
macchine per il
trattamento
termico di
miscele gelato**



**Macchine per
torte e gelati su
stecco**

MACCHINE PER GELATO SOFT



Macchine da banco



**Macchine da
pavimento**



**Macchine combinate
per gelato soft e shake**



CONTESTI



L 157/24

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

9.6.2006

DIRETTIVA 2006/42/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 17 maggio 2006
relativa alle macchine e che modifica la direttiva 95/16/CE (rifusione)
(Testo rilevante ai fini del SEE)

9.6.2006

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L 157/35

ALLEGATO I

Requisiti essenziali di sicurezza e di tutela della salute relativi alla progettazione e alla costruzione delle macchine

PRINCIPI GENERALI

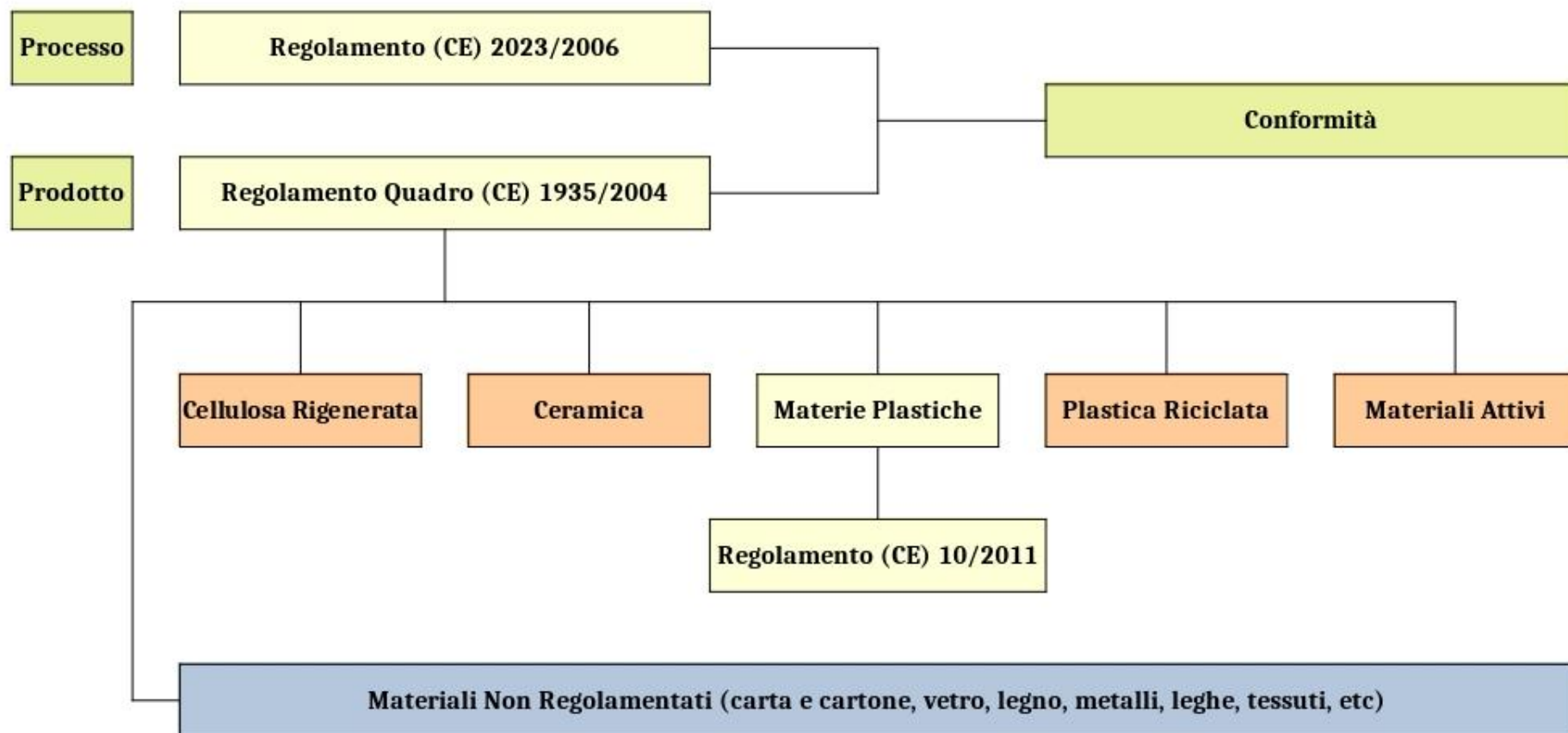
2.1. MACCHINE ALIMENTARI E MACCHINE PER PRODOTTI COSMETICI O FARMACEUTICI

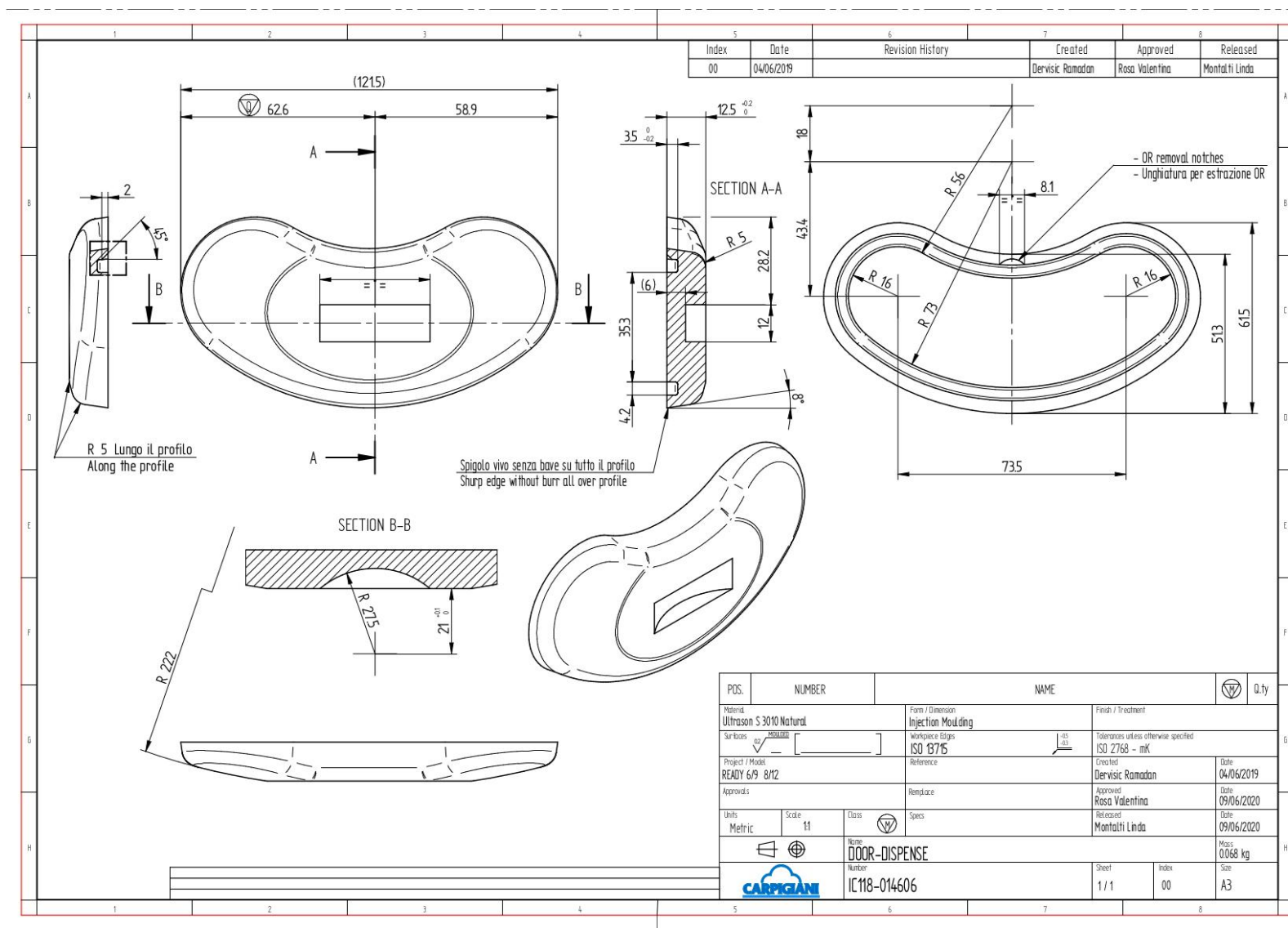
2.1.1. Considerazioni generali

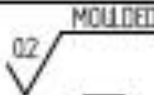
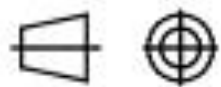
Le macchine destinate ad essere utilizzate per prodotti alimentari o per prodotti cosmetici o farmaceutici devono essere progettate e costruite in modo da evitare qualsiasi rischio di infezione, di malattia e di contagio.

Vanno osservati i seguenti requisiti:

a) i **materiali a contatto** o che possono venire a contatto con prodotti alimentari, cosmetici o farmaceutici **devono essere conformi alle direttive in materia.**





POS.	NUMBER		
Material Ultrason S 3010 Natural		Form / Dimension Injection Moulding	
Surfaces  []		Workpiece Edges ISO 13715	
Project / Model READY 6/9 8/12		Reference	
Approvals		Remplace	
Units Metric	Scale 1:1	Class 	Specs
		Name DOOR-DISPENSE	
		Number IC118-014606	
5		6	

COMUNICAZIONE AL SUAP



MODELLO XX

Alla Azienda Sanitaria Locale
(tramite il SUAP competente per territorio)

Spazio riservato all'ufficio

Comunicazione ai sensi dell'art. 6 del D.Lgs. 10.2.17 n. 29 relativa agli stabilimenti che eseguono le attività riguardanti materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA).

Dati di chi effettua la comunicazione	<i>Riquadro 1</i>
Il/La sottoscritto/a	
Cognome: _____	Nome: _____
cittadinanza _____	
Nato/a a _____ il _____	
residente nel Comune di _____ Prov. _____	
CAP _____ via/piazza _____ n. _____	
codice fiscale _____	
Tel. _____ Fax _____	
E-mail _____ Pec _____	
in qualità di: ☐ legale rappresentante ☐ Titolare ☐ altro	

Dati dell'IMPRESA	<i>Riquadro 2</i>
Denominazione o Ragione sociale: _____	
Iscrizione CCIAA _____	
Partita IVA: _____	
Codice Fiscale: _____	
con sede legale in _____	
CAP _____ via/piazza _____ n. _____	
Tel. _____ Fax _____	
E-mail _____ Pec _____	

COMUNICA

	<i>Riquadro 3</i>
☐ tipologia di attività esistente dal _____	
☐ modifica/integrazione dell'attività esistente _____	
☐ avvio di una nuova attività a far data dal _____	
☐ chiusura dell'attività (comunicazione del _____)	
a far data dal _____	

Dati della SEDE OPERATIVA (DI SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ)	<i>Riquadro 4</i>
Comune _____ CAP _____	
via/piazza _____ n. _____	
Tel. _____ Fax _____	
E-mail _____ Pec _____	
all'interno della sede viene svolta esclusivamente l'attività di cui alla presente comunicazione ☐ SÌ ☐ NO	

MODELLO-MOCA

se NO indicare quali altre attività _____

TIPOLOGIA DEI MOCA oggetto della comunicazione	<i>Riquadro 5</i>
☐ Materie plastiche	
☐ Gomme	
☐ Vetro	
☐ Metalli e/o leghe metalliche	☐ Specificare _____
☐ Ceramiche	
☐ Adesivi	
☐ Sughero	
☐ Resine a scambio ionico	
☐ Carta e cartone	
☐ Inchiostri da stampa	
☐ Cellulosa rigenerata	
☐ Siliconi	
☐ Prodotti tessili	
☐ Vernici e/o rivestimenti	
☐ Cere	
☐ Legno	
☐ Altri materiali: _____	

Descrizione dei MOCA	<i>Riquadro 6</i>

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ	<i>Riquadro 7</i>
☐ Produzione (anche conto terzi)	
☐ Deposito	
☐ Trasformazione	
☐ Distribuzione (all'ingrosso) anche conto terzi	
☐ Altro _____	

DESCRIZIONE SINTETICA DELL'ATTIVITÀ	<i>Riquadro 8</i>
(Eventualmente richiamare il numero della SCIA)	

MODELLO-MOCA

29.12.2006

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L. 384/75

REGOLAMENTO (CE) N. 2023/2006 DELLA COMMISSIONE

del 22 dicembre 2006

sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari

(Testo rilevante ai fini del SEE)

Articolo 1 Oggetto

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 ...

Articolo 3 Definizioni

«sistema di assicurazione della qualità»: tutti gli **accordi organizzati e documentati**, al fine di garantire che i MOCA siano conformi alle norme e all'uso cui sono destinati;

«sistema di controllo della qualità»: l'**applicazione sistematica di misure** stabilite nell'ambito del sistema di assicurazione della qualità;

Art. 5

Sistemi di assicurazione della qualità

... il suddetto sistema deve:

1. tenere conto **dell'adeguatezza del personale, delle sue conoscenze e competenze, nonché dell'organizzazione delle sedi e delle attrezzature;**
2. essere applicato **tenendo conto della dimensione dell'impresa,** in modo da non costituire un **onere eccessivo** per l'azienda.

LOGO

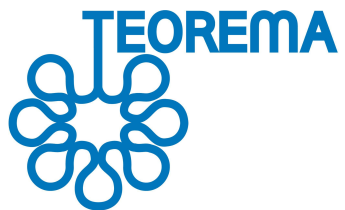
CONFORMITA' MOCA

La XXX YYY srl dichiara che:

- 1) I prodotti sono conformi alle seguenti disposizioni legislative pertinenti:
 - Regolamento (CE) n. 1935/2004
 - Regolamento (CE) n. 1895/2005
 - Regolamento (CE) N. 975/2009
 - D.M. 21/3/73 e relative modifiche
 - DPR 772/82 e relative modifiche
- 2) Al suo interno sono state adottate tutte le misure necessarie per la corretta trasformazione del materiale plastico usato per la realizzazione del particolare, in conformità al Regolamento (CE) N. 2023/2006:

CODICE PARTICOLARE:	102.143.430
ARTICOLO:	COPERCHIO VASCA
MATERIALE:	XXX
TEMP.MINIMA E MASSIMA UTILIZZO E TRASPARENZA:	Il materiale plastico con cui è stato prodotto questo articolo sopra indicato non rilascia alcuna sostanza non idonea che possa contaminare e compromettere l'alimentarietà del prodotto, se utilizzata in un range di temperature di - 30 °C +130 °C per brevi tempi di permanenza.
FORNITORE MATERIALE PLASTICO:	XXX
LOTTO DI PRODUZIONE MATERIA PRIMA:	0009214468
RIF ORDINE DESTINATARIO:	4710347819 DEL 14/10/2020
LOTTO DI PRODUZIONE ARTICOLO	11/2020
RIF. DDT DI PARTENZA / DATA USCITA	312 DEL 27/11/2020
QUANTITA':	22
NUMERO COLLI:	2
RESPONSABILE TECNICO/QUALITA' Nome e Cognome:	

PASTOMASTER HE



COPERCHIO PASTOMASTER HE



FDM 312

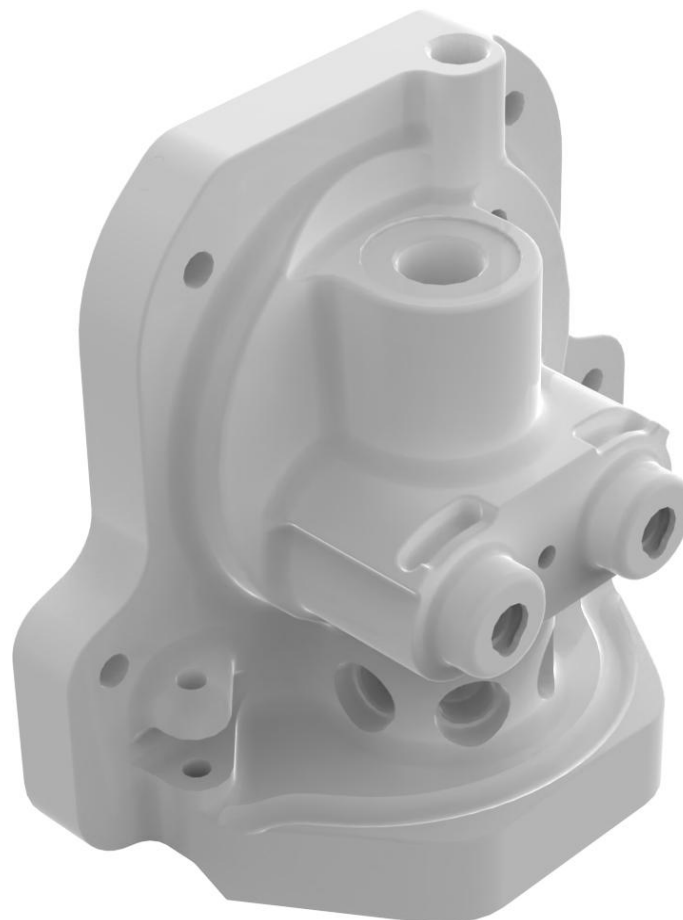
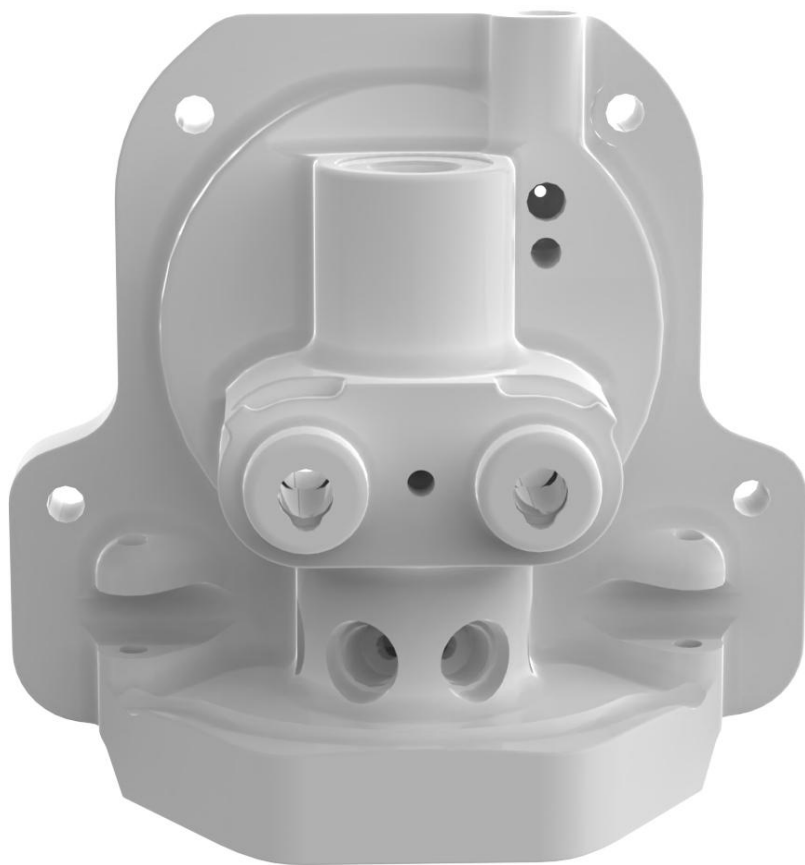
CARPIGANI

CARPIGANI

FDM
312

The new Carpigiani
next generation
frozen dessert machine





Discover more on
carpigiani.com