



Materiali a contatto con alimenti

Webinar, 27 febbraio 2023

Viviana Buscemi
Technical Project Manager - Innovazione e Sviluppo UNI



UNIONCAMERE



DINTEC
CONSORZIO PER L'INNOVAZIONE
TECNOLOGICA

Accordo Quadro UNI-UNIONCAMERE

Firmato il 10 maggio 2018 allo scopo di:

- ✓ Accrescere la **consapevolezza delle PMI** sullo strumento della normazione tecnica, anche come supporto alla legislazione
- ✓ Diffondere la **cultura della normazione** tenendo conto dei fabbisogni delle imprese per renderle competitive sui mercati

Di durata triennale, si rinnova di anno in anno per rafforzare le relazioni decennali che UNI mantiene con il Sistema camerale.



UNI – CHI SIAMO

- **Associazione privata** senza scopo di lucro, **fondata nel 1921**
- Riconosciuta dal Decreto Legislativo n.223/2017 per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del **Regolamento (UE) n. 1025/2012** sulla normazione europea e della **direttiva (UE) 2015/1535** (procedura d'informazione)
- Elabora **norme tecniche e prassi di riferimento** in tutti i settori dell'economia, per l'industria, il commercio, i servizi e la società in generale, ad esclusione delle materie elettriche ed elettrotecniche
- Partecipa a **progetti europei** di innovazione e sviluppo



RUOLO ISTITUZIONALE

UNI rappresenta l'Italia
negli **organismi di normazione tecnica europei ed internazionali**

34 Paesi Membri

12 Paesi Affiliati

8 Organizzazioni Partner



**Comiteè
Européen de
Normalisation**

165 Paesi Membri

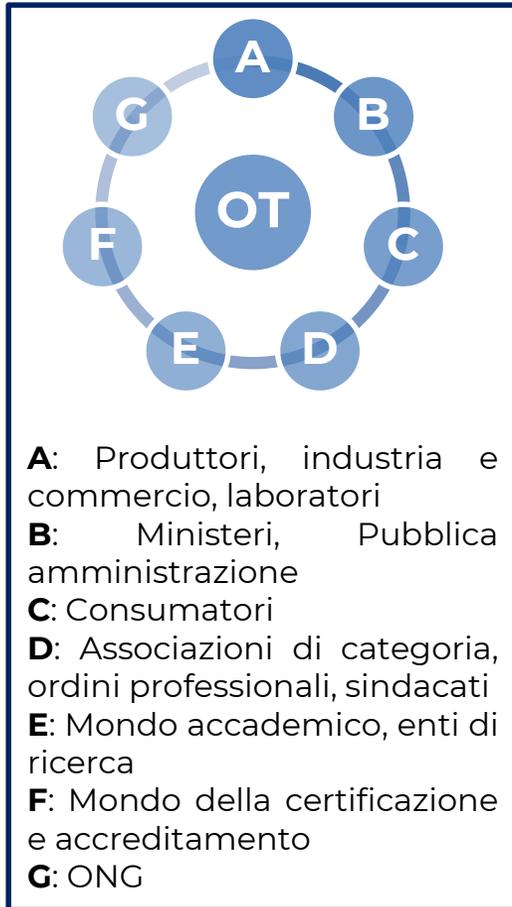
793 Organi Tecnici

4 Commissioni strategiche



**International
Organization for
Standardization**

PARTECIPARE ALLA NORMAZIONE: GLI **ORGANI TECNICI**



UNI/CT



CEN/TC

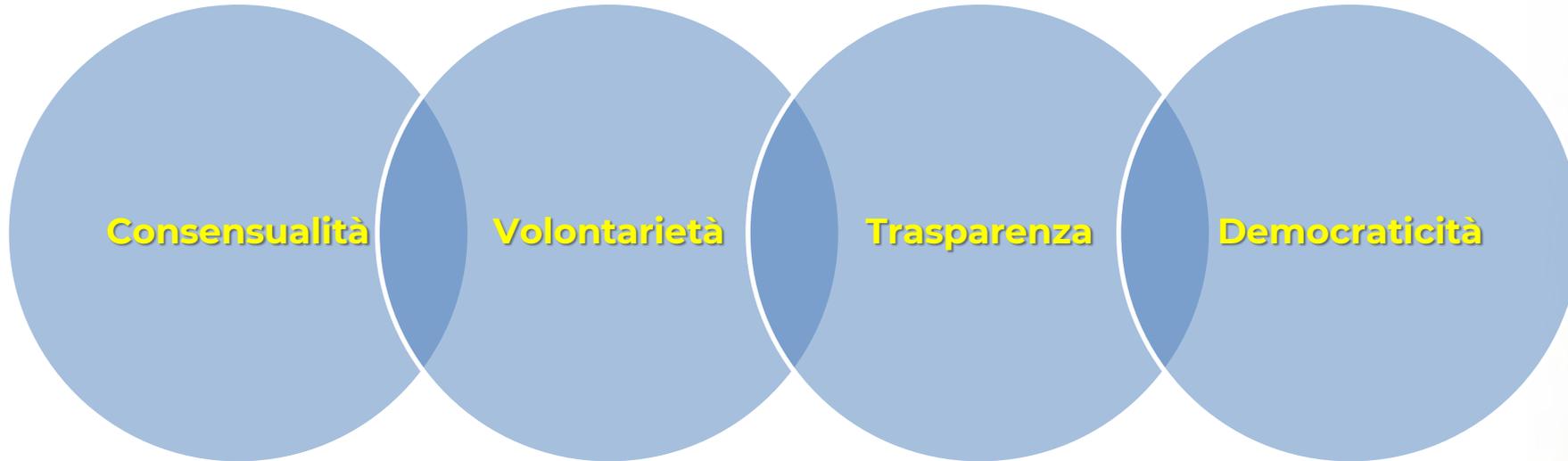


ISO/TC

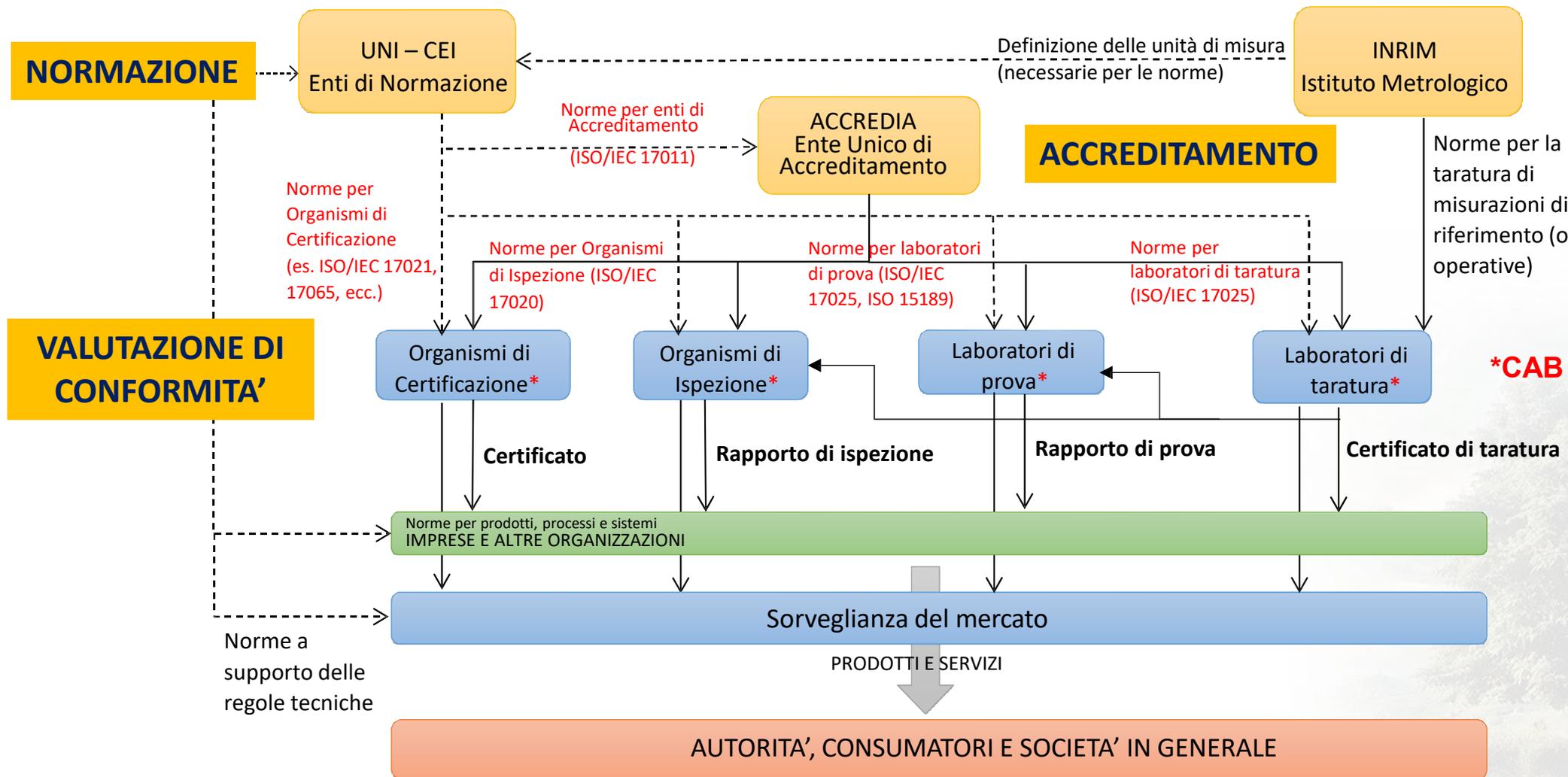


RUOLO **SOCIO-ECONOMICO**

- Salvaguardare gli **interessi del consumatore e della collettività**
- Supportare l'innovazione tecnologica, favorendo il trasferimento della conoscenza e la **diffusione dei risultati della ricerca**
- Promuovere la **sicurezza**, la **qualità della vita** e la **salvaguardia dell'ambiente**, regolamentando prodotti, processi e servizi



INFRASTRUTTURA ITALIANA PER LA QUALITÀ



Fonte: World Bank

UNI/CT03 AGROALIMENTARE

- UNI/CT 003/GL 02 Analisi microbiologica
- UNI/CT 003/GL 04 Analisi sensoriale
- UNI/CT 003/GL 07 Miele ed altri prodotti dell'alveare
- UNI/CT 003/GL 10 Benessere animale
- UNI/CT 003/GL 11 Prodotti della pesca
- UNI/CT 003/GL 14 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
- UNI/CT 003/GL 16 Apparecchi per il trattamento dell'acqua non collegati alla rete idrica
- UNI/CT 003/GL 18 Oli, grassi animali e vegetali e loro sottoprodotti, semi e frutti oleaginosi
- UNI/CT 003/GL 19 Figure professionali operanti nell'ambito dei Cuochi professionisti
- UNI/CT 003/GL 20 Alghe e prodotti a base di alghe
- UNI/CT 003/GL 22 Riso ed altri cereali
- UNI/CT 003/GL 23 Autenticità degli alimenti
- UNI/CT 003/GL 24 Ghiaccio alimentare
- UNI/CT 003/GL 25 Tecniche analitiche sostenibili per il settore agroalimentare
- UNI/CT 003/GL 26 Agroecologia



UNI/CT03 AGROALIMENTARE

- UNI/CT 003/SC 03 Ortofrutticoli freschi
- UNI/CT 003/SC 09 Latte e derivati
- UNI/CT 003/SC 10 Carni fresche e conserve di carne
 - UNI/CT 003/SC 10/GL 03 Analisi chimica delle carni

- **UNI/CT 003/SC 52 Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti**
 - **UNI/CT 003/SC 52/GL 06 Migrazioni specifiche da chiusure metalliche**
 - **UNI/CT 003/SC 52/GL 07 Qualità del PET**

- UNI/CT 003/SC 53 Macchine ed impianti per l'industria alimentare e la ristorazione collettiva
- UNI/CT 003/SC 56 Ristorazione fuori casa

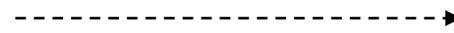


CEN-ISO TCs D'INTERFACCIA

CEN/SS C01 Food Products

CEN/TC 153 Machinery intended for use with foodstuffs and feed

CEN/TC 194 Utensils in contact with food



SERIE UNI EN 1186

CEN/TC 275 Food analysis - Horizontal methods

CEN/TC 302 Milk and milk products - Methods of sampling and analysis

CEN/TC 307 Oilseeds, vegetable, animal fats and oils and their by-products. Methods of sampling and analysis

CEN/TC 327 Animal feeding stuffs - Methods of sampling and analysis

CEN/TC 338 Cereal and cereal products

CEN/TC 415 Sustainable and Traceable Cocoa

CEN/TC 426 Domestic appliances used for water treatment not connected to water supply [Segreteria UNI]

CEN/TC 429 Food hygiene - Commercial warewashing machines - Hygiene requirements and testing

CEN/TC 453 Nutritional Supplements compatible with doping prevention

CEN/TC 454 Algae and algae products

CEN/TC 460 Food Authenticity

CEN/TC 463 Microbiology of the food chain

CEN/TC 469 Animal health diagnostic analyses

ISO/TC 186 Cutlery and table and decorative metal hollow-ware

ISO/TC 234 Fisheries and aquaculture

ISO/TC 34 Food products

Grazie per l'attenzione!

www.uni.com



Viviana Buscemi
Technical Project Manager - Innovazione e Sviluppo
viviana.buscemi@uni.com