

Università degli Studi di Parma

Master di Packaging

## **Abstract del Corso Conformità ai Regolamenti**

**Docente: G. Vestrucci**

Il corso costituisce il completamento del precedente sulla Legislazione Industriale.

A partire dai requisiti dell'articolo 3 del regolamento Quadro (CE) N. 1935/2004

*I materiali e gli oggetti, compresi i materiali e gli oggetti attivi e intelligenti, devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni d'impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da:*

- a) costituire un pericolo per la salute umana;*
- b) comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;*
- o*
- c) comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.*

e da quanto richiesto del primo comma dell'articolo 3 dell'altro fondamentale Regolamento Europeo, il N. 2023/2006 che introducono le GMP:

*«buone pratiche di fabbricazione (good manufacturing practices — GMP)»: 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***

il corso intende introdurre, spiegare e trasferire le problematiche di progettazione, collaudo, testing e controllo sui diversi imballaggi:

- alimentare, farmaceutico, per prodotti pericolosi,
- rigido, flessibile,
- plastico, cellulosico, metallico, ecc.;

così da individuare gli aspetti critici, i requisiti cogenti, le caratteristiche prestazionali fondamentali e irrinunciabili e correlare ad ognuno la normativa volontaria o cogente individuandone le prove "necessarie e sufficienti", con una valutazione critica delle stesse in termini di riproducibilità, affidabilità, garanzia, così da poterne attestare la conformità con l'obiettivo della massima efficacia e il massimo contenimento dei costi.

Il corso, a partire dalla natura merceologica dei diversi imballaggi e i rischi sanitari conseguenti e le prove che ne definiscono il livello accettabile o ammesso, ne esaminerà le problematiche di idoneità funzionale degli stessi, correlata sempre alla loro costituzione ma anche alla specifica shelf life e movimentazione, individuando i percorsi che forniscano le maggiori garanzie con costi adeguati alla specifica problematica.