

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

Con la presente si dichiara che:

L' articolo **SACCHETTI IN CARTA BIANCA BIO POLITENATA** nei vari formati e grammature. È adatto al confezionamento dell'alimento* .

" TUTTI GLI ALIMENTI " e specificamente per 06.04 SALUMI - 07.04 FORMAGGI - 06.03 CARNE - 06.01 PESCE

(* per la denominazione dell'alimento si scelga il prodotto o il gruppo di prodotti in riferimento alle classi indicate dal D.M. 26 Aprile 1993, n.220 e success. aggiorn.)

è conforme

a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria europea:

- the EU directive EG 1935/2004
- the EU directive EG 1895/2005
- the EU directive UE 10/2011
- the EU directive UE 1282/2011
- the EU directive UE 1183/2012
- the EU directive UE 202/2014
- the EU directive UE 174/2015
- the EU directive UE 1416/2016
- the EU directive UE 752/2017
- the EU directive UE 79/2018
- the EU directive UE 213/2018
- the EU directive UE 831/2018
- the EU directive UE 37/2019
- the EU directive 94/62/EG (bzw. CONEG) respective of heavy metals
- the EU directive EG Nr. 2023/2006 (GMP (good manufacturing practice,))

ed alla seguente legislazione italiana:

- Ministerial Decree 21/3/73 and subsequent updates and changes
- DPR 777/82 and successive modifications and upgrades
- D.lgs 10/02/2017 n. 29

Tipologia di carta/cartone:

Carta

Soddisfa i requisiti di purezza previsti dalla normativa citata ed i seguenti requisiti di composizione:

Materiale idoneo al contatto con alimenti per i quali sono previste o meno le prove di migrazione (fibra cellulosica vergine 100%, al massimo 10% di sostanze di carica, al massimo 15% di sostanze ausiliarie)

Il materiale plastico è fabbricato con i seguenti materiali e sostanze:

- Polimero compostabile

Si dichiara che:

Il materiale non contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale nelle seguenti condizioni di prova:

Simulante**	Tempo** e Temperatura** di prova
Acido Acetico 3%	10 GIORNI/ 40 ° contatto prolungato
Ethanol 10%	10 GIORNI/ 40 ° contatto prolungato
Isotano	10 GIORNI/ 40 ° contatto prolungato
Ethanol 95%	2 GIORNI / 20 ° contatto breve

** riferimenti nel Reg. (UE) n.10/2011, e successivi aggiornamenti.

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI
A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI****Sostanze con specifiche restrizioni**

Glicidil metacrilato	Limite: 0.02 mg/kg
1,4 -butandiolo	Limite: 5 mg/kg
Tetraidrofurano	Limite: 0,6 mg/kg
Acido tereftalico	Limite: 7,5 mg/kg
Metilmetacrilato	Limite: 6 mg/kg

Il limite di migrazione globale, unitamente alle altre restrizioni specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, sono rispettati nelle condizioni d'uso sopramenzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con il Reg.UE 10/2011 e DM 21/03/1973 e s.m.i., oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte a limiti di migrazione. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 Kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di materiale di confezionamento.

Nel materiale non sono presenti sostanze regolate dai Regolamenti 1333/08/CE e 1334/08/CE e dal Regolamento UE 1130/2011 (sostanze chiamate anche additivi "dual use").
Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici, tali sostanze sono conformi a quanto disposto dal Regolamento 10/2011UE e art. 9 comma 2, lettera c del DM 21/03/1973.

L'utilizzatore del materiale, destinato al contatto con gli alimenti, ha la responsabilità di comunicare alla Società scrivente eventuali restrizioni in ragione delle caratteristiche compositive (presenza di additivi e aromi) del prodotto alimentare da confezionare.

Indicare gli alimenti o la categoria di alimenti per i quali il manufatto non è idoneo al contatto:
TUTTI QUELLI NON PRECEDENTEMENTE SPECIFICATI

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale
Se Sì, indicare Tempo e Temperatura massime _____ NO

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde
Se Sì, indicare Tempo e Potenza massime _____ NO

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature
Se Sì, indicare Tempo e Temperatura minime ...- 20° C per la durata dell'alimento SI

L'azienda dichiara l'idoneità tecnologica del manufatto allo scopo cui è destinato.

A supporto di quanto sopraindicato, l'azienda dichiara di avere a disposizione dell'Autorità competente:

- analisi effettuate su materiali e/o imballaggio finito
- altra documentazione a supporto prevista ai sensi del Reg.(CE) N.1935/2004, art.16, comma 1

*** riferimento nel Reg.(CE) N.1935/2004, art.2, comma 2, lettera D

L'azienda dichiara la conformità per quanto riguarda la identificazione, codifica e smaltimento, ai sensi del D.L.n.116/2020 e delle Direttive n.94/62/CE e n.97/129/CE.

Adro, 1 DICEMBRE 2021**ADERCARTA SPA**

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e dovrà essere sostituita in presenza di cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati sono modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.