

Marco

A NEW STYLE FOR A NEW SEASON

Marco BVBA
T.a.v. de heer Luc De Smet
Proeftuinstraat 28 9000 Gent

01 februari 2023

Verklaart dat onderstaande verpakkingen in overeenstemming zijn met onderstaande wetgeving:

DdC Masterie plastiche

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

1. Con la presente si dichiara che il materiale (1):

Codice identificativo	
Descrizione del materiale	Scatole in PVC

fornitoVi per il confezionamento di: scatole pvc

è conforme alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE
- Regolamento 1895/2005/CE
- Regolamento 10/2011/CE

ed alla seguente legislazione Italiana:

Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche

DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e notifiche

L'Azienda opera in conformità a quanto stabilito dal Regolamento 2023/2006/CE

2. Il materiale sopra citato è fabbricato con PVC (polivinilcloruro).

3. Si dichiara che il materiale contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate. In particolare contiene:

Acetato di vinile (CAS 108-05-4), LMS: 12mg/kg alimento;
2-etil-1-esanolo (CAS 104-76-7), LMS: 30mg/kg alimento;
Etilenglicole (CAS 107-21-1), LMS(T): 30mg/kg alimento espresso come etilenglicole;
2,6-di-ter-butil-p-cresolo (CAS 128-37-0), LMS: 3mg/kg alimento;
Acido acrilico (CAS 79-10-7), LMS(T): 6mg/kg alimento espresso come acido acrilico;
Acido metacrilico (CAS 79-41-4), LMS(T): 6mg/kg alimento espresso come acido metacrilico

Il materiale rispetta i limiti di migrazione globale e le restrizioni specifiche nelle seguenti condizioni di prova (Reg. 10/2011/CE):

- Simulante A: etanolo 10% (v/v) in acqua deionizzata
- Simulante B: acido acetico 3% (p/v) in acqua deionizzata
- Simulante D2: olio vegetale (olio di semi di girasole)

Condizioni di prova: 10 giorni a 60°C.

Per le prove è stato adottato un rapporto superficie di contatto campione/volume di simulante pari a 1.

Per verificare la conformità al contatto prolungato a temperatura ambiente, compreso il riempimento a caldo, sono state adottate le seguenti condizioni di contatto:

le prove di migrazione globale sono state condotte lasciando in contatto per 10 giorni a 60°C invece che a 40°C (condizioni di prova OM2 per le migrazioni globali, Tabella 3, capo 3 dell'allegato V del Reg. UE 10/2011 s.m.i.), per poter utilizzare i risultati come screening per le migrazioni specifiche per durate di conservazione superiori ai 30 giorni alle condizioni di temperatura indicate.

La determinazione della migrazione specifica dei metalli e delle ammine aromatiche primarie è stata effettuata sul liquido di cessione ottenuto utilizzando il simulante B in quanto ritenuto più severo per questa tipologia di sostanze.

Tutte le prove sono state eseguite in triplo e non è stato applicato alcun coefficiente di correzione per il simulante D2.

I valori delle migrazioni specifiche sono espressi in mg/kg (mg di sostanza ceduta ad 1 kg di alimento) ipotizzando che l'intera scatola sia riempita con l'alimento e che il volume di 1 litro corrisponde ad 1 kg di alimento; in questo caso il rapporto superficie di contatto scatola/volume alimento = 1,11.

Marco

A NEW STYLE FOR A NEW SEASON

Visti i valori dei parametri analizzati scelti in base alle informazioni fornite dalla ditta, il materiale risulta idoneo al contatto prolungato con tutti i tipi di alimento a temperatura ambiente o inferiore, compreso quando imballato in condizioni di riempimento a caldo e/o riscaldamento fino a $70^{\circ}\text{C} \leq T \leq 100^{\circ}\text{C}$ per $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ minuti al massimo

4. Nel materiale possono essere presenti sostanze normate dai regolamento 1333/08/CE e 1334/08/CE (sostanze chiamate anche additivi "dual use"). Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall' art. 11 regolamento 10/2011/CE comma 3, lettere a, b e del DM 21 marzo 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.

5. Questa dichiarazione è redatta in conformità alla legislazione sopra citata ed è destinata a:

6. Condizioni d'uso:

ai sensi della sopracitata normativa, gli articoli sono idonei a venire a contatto con tutti gli alimenti. I prodotti in oggetto sono idonei al trasporto e alla conservazione di alimenti in condizioni refrigerate (da $+4^{\circ}\text{C}$) o a temperatura ambiente (non oltre $+40^{\circ}\text{C}$).

L'utilizzatore degli articoli è tenuto a valutare l'idoneità di applicazione degli stessi e a verificarne la corretta conservazione ai fini d'uso.

7. Qualunque utilizzo difforme dei prodotti rispetto a quanto espressamente indicato nel presente documento, esonera la ditta da qualsiasi responsabilità. L'utilizzazione in sede industriale o commerciale del materiale indicato nella presente dichiarazione non esclude l'accertamento della sua conformità alle norme vigenti di competenza nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato.

8. Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità. La dichiarazione ha comunque una validità temporale massima di 12 mesi.

9. A conferma di quanto indicato l'azienda ha a disposizione rapporti di prova ed altra documentazione di supporto prevista ai sensi del Reg. CE 1935/2004, art.16 comma 1.

10. Codice/Num. dichiarazione: 20231001_02A

10/01/2023

CEL50344

CEL50345

CEL50346



Marco

A NEW STYLE FOR A NEW SEASON

Director Quality Management

Marco BVBA



Dhr Luc De Smet