

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

Spett.le PIERI GROUP S.r.l.
Alla cortese attenzione del Resp. Qualità

1. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO:

Contenitore mono e pluriscoperto in alluminio verniciato sia internamente (lato a contatto con l'alimento) che esternamente, di forma rettangolare, circolare o ovale

2. STRATIGRAFIA

Il materiale sopracitato è fabbricato con i seguenti materiali/sostanze di partenza:

- A. Vernice di colore rame di natura epossidica, applicata sul lato esterno del contenitore
- B. Alluminio
- C. Vernice di colore bianco di natura epossidica, applicata sul lato interno del contenitore (lato a contatto con l'alimento)

3. CONFORMITA' LEGISLATIVA:

Si dichiara che il materiale sopra descritto è conforme a:

Legislazione comunitaria UE:

- ✓ Regolamento 1935/2004/CE
- ✓ Regolamento 2023/2006/CE e successivi aggiornamenti e modifiche
- ✓ Regolamento 1895/2005/CE
- ✓ Regolamento 213/2018/UE

Legislazioni nazionali:

- ✓ Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche
- ✓ Decreto Ministeriale N° 76 del 18/04/2007 (valido solo per lo strato intermedio di alluminio)
- ✓ Arrêté du 27 août 1987 Article 3 (valido solo per lo strato intermedio di alluminio)

Norme tecniche di settore:

- ✓ UNI EN 602:2007 (valido solo per lo strato intermedio di alluminio)
- ✓ UNI EN 546-1:2007 (valido solo per lo strato intermedio di alluminio)
- ✓ UNI EN 546-2:2007 (valido solo per lo strato intermedio di alluminio)
- ✓ UNI EN 546-3:2007 (valido solo per lo strato intermedio di alluminio)
- ✓ UNI EN 546-4:2007 (valido solo per lo strato intermedio di alluminio)
- ✓ UNI EN 16773:2016 (valido solo per lo strato intermedio di alluminio)

Linee guida nazionali Istituto Superiore di Sanità:

- ✓ Linee guida CAST (Contatto Alimentare Sicurezza e Tecnologia):
 - Rapporto Istisan 09/33
 - Rapporto Istisan 11/37
 - Rapporto Istisan 13/14
 - Rapporto Istisan 18/24
- ✓ Studio dell'esposizione del consumatore all'alluminio derivante dal contatto alimentare:
 - Rapporto Istisan 19/23

4. CONDIZIONI DI PROVA:

Si dichiara che, per il lato a contatto con gli alimenti, le materie prime utilizzate nella formulazione della vernice sono conformi alla lista positiva del Regolamento 10/2011/UE e suoi successivi aggiornamenti/modifiche.

A. MIGRAZIONE GLOBALE:

La categoria dell'alimento prevede prove di migrazione globale eseguite nelle seguenti condizioni:

- simulante: A, B, D2
- tempo e temperatura: vedere tabella seguente

Le prove sono state effettuate assumendo che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di prodotto. Di seguito i risultati dei test sopracitati:

SIMULANTE	CONDIZIONI DI PROVA	U.M.	RISULTATI	LIMITI
A (etanolo al 10%)	4 h a 100°C	mg/dm ²	NR	< 10
B (acido acetico al 3%)	4 h a 100°C	mg/dm ²	1,2 ± 0,3	< 10
D2 (olio d'oliva rettificato)	2 h a 175°C	mg/dm ²	NR	< 10

NR = inferiore a LOQ (limite di quantificazione)

B. MIGRAZIONE SPECIFICA:

Il materiale contiene le seguenti sostanze sottoposte a limiti di migrazione specifica:

NOME SOSTANZA	N° FCM	N° CAS	N° RIF	LMS (mg/kg)	RESTRIZIONI E SPECIFICHE
Formaldeide	98	0000050-00-0	17260 54880	15	
2,2-bis(4-idrossifenil)propano (Bisfenolo A)	151	0000080-05-7	13480 13607	0,05	
2,4-diammino-6-fenil-1,3,5-triazina	168	0000091-76-9	13075 15310	5	
Epicloridrina	219	0000106-89-8	14570 16750	NR	1 mg/kg nel prodotto finito
Etilenglicole	227	0000107-21-1	16990 53650	30	Espresso come etilenglicole
Dietilenglicole	263	0000111-46-6	13326 15760 47680	30	Espresso come etilenglicole
Acrilato di etile	323	0000140-88-5	11470	6	Espresso come acido acrilico
Anidride trimetillica	349	0000552-30-7	25550	5	Espresso come acido trimetillico
Acido neodecanoico, sali	819	0084418-68-8	68110	0,05	Espresso come acido neodecanoico

Il materiale rispetta i limiti di migrazione specifica e l'affermazione è supportata:

- In base a calcoli (vedere art. 18 Reg. 10/2011/UE)

I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di prodotto

In base a prove analitiche eseguite nelle seguenti condizioni:

○ simulante: -

○ tempo e temperatura: -

Le prove analitiche sono stati effettuate assumendo che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di prodotto

Test di screening sulla migrazione delle sostanze condotti in accordo con la legislazione di riferimento, ove applicabili (*vedere art. 18 Reg. 10/2011/UE e allegato V, capo 2, par.2.2*)
I test sono stati effettuati assumendo che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di prodotto

Di seguito i risultati dei test sopracitati:

NOME SOSTANZA	CONDIZIONI DI PROVA	U.M.	RISULTATI	LIMITI
Formaldeide	Contenuto espresso come migrazione specifica teorica	mg/kg	0,02	15
2,2-bis(4-idrossifenil)propano (Bisfenolo A)			< 0,001	0,05
2,4-diammino-6-fenil-1,3,5-triazina			0,05	5
Epicloridrina			NR	NR
Etilenglicole			< 0,01	30
Dietilenglicole				30
Acrilato di etile			< 0,005	6
Anidride trimetillica			< 0,01	5
Acido neodecanoico, sali			< 0,005	0,05

NR = inferiore a LOQ (limite di quantificazione)

Tutti i test sono stati eseguiti seguendo le indicazioni del Regolamento 10/2011/UE circa i simulanti utilizzati e le condizioni operative dei test, in quanto più critici rispetto ai test indicati nel D.M. 21/03/73 e s.m.i.

5. ADDITIVI DUAL USE:

Si dichiara che nel materiale sopra descritto sono presenti le seguenti sostanze regolate dai Regolamenti 1333/08/CE e 1334/08/CE (sostanze chiamate anche additivi “dual use”):

NOME SOSTANZA	N° FCM	N° CAS	N° RIF	N° ADDITIVO ALIMENTARE
Diossido di titanio	610	0013463-67-7	93440	E171

6. ALLERGENI:

Nel prodotto fornito non sono intenzionalmente aggiunte sostanze definite allergeni, come da Allegato II del Regolamento 1169/2011/UE e successivi aggiornamenti e modifiche.

7. VALUTAZIONE DEL RISCHIO NIAS:

È stata eseguita una valutazione del rischio NIAS, comprensiva della valutazione MOSH-MOAH, utilizzando tecniche di screening con GC-MS in modo da identificare la presenza di eventuali composti volatili, semi-volatili e non volatili, polari e non polari.

Dalle conclusioni del suddetto studio analitico si può ritenere il prodotto idoneo ad essere utilizzato per contatto con gli alimenti, in condizioni di riscaldamento, breve cottura e contatto prolungato. I materiali sono sufficientemente inerti da non costituire un pericolo per la salute umana, da non modificare le caratteristiche organolettiche o modificare la composizione dei prodotti alimentari.

8. MATERIE PRIME:

Il materiale è stato fabbricato utilizzando alluminio in lega sgrassato e prelubrificato.

La composizione chimica del laminato di alluminio e sue leghe è in accordo alla norma tecnica UNI EN 602:2004 e l'alluminio è prodotto in conformità alla linea guida UNI EN 16773:2016.

Come coadiuvante tecnologico è utilizzato un olio lubrificante conforme a quanto prescritto nel D.M. 76/2007 e nella linea guida UNI EN 16773:2016.

Il lubrificante non contiene sostanze O.G.M. e sostanze potenzialmente allergeniche.

9. CONDIZIONI DI UTILIZZO E DI STOCCAGGIO:

Sulla base delle analisi eseguite, i contenitori possono andare a contatto con tutti i tipi di prodotti alimentari.

I prodotti sopra descritti possono essere utilizzati per la cottura in forno:

- Tradizionale alla temperatura massima di 200°C (non utilizzare a diretto contatto con fiamme libere o resistenze elettriche)
- A microonde alla massima potenza per 15 minuti (solo per i forni ove indicato dal costruttore)

I contenitori possono essere utilizzabili a basse temperature (30 giorni a temperatura ambiente e/o refrigerata, comprensiva di condizioni di congelazione e surgelazione).

Le condizioni ideali di stoccaggio del contenitore tal quale, in base alla nostra esperienza, sono 15/20°C lontano dall'umidità. In condizioni estreme di stoccaggio le proprietà del materiale possono essere alterate.

10. DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO:

In azienda è presente documentazione idonea per dimostrare e supportare tutti i punti della presente dichiarazione di conformità. Questa documentazione è accessibile alle autorità di controllo ufficiali che ne faranno richiesta.

11. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE:

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 dell'idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato.

12. VALIDITA' DELLA DICHIARAZIONE:

La validità di questa dichiarazione decorre dalla data sotto riportata. La dichiarazione resta valida fintantoché non intervengano cambiamenti sostanziali nella composizione e/o nel processo produttivo del materiale o tali da comportare la modifica dei suoi requisiti essenziali ai fini della conformità, oppure fintantoché i riferimenti legislativi in essa citati non subiscano modifiche o aggiornamenti tali da richiedere l'emissione di una nuova dichiarazione di conformità.

Pignataro Maggiore (CE), 04/02/2021

CONTITAL S.r.l.

Quality Manager

