

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ M.O.C.A.

relativa alla produzione dei ns. articoli inseriti nelle linee  
AQUARIUS, BUNKER, ECOLOGIA, ENOLOGIA, JOLLY e  
SOFFIAGGIO

Tutti i ns. articoli appartenenti alle linee sopra indicate e prodotti nei colori: Neutro, Nero, Pietra, Verde (*commercialmente denominato: H<sub>2</sub>O*), Bianco Onda, Terracotta e Puntinato Scuro sono ottenuti utilizzando la stessa materia prima impiegata nella realizzazione delle placchette idonee all'ottenimento della certificazione M.O.C.A. da parte del laboratorio analisi rilasciato in data 08/11/2019 avente rapporto di prova n°1821\FPM\FDC\19\_2.

Il colore Grigio è ottenuto da parte del laboratorio analisi rilasciato in data 10/01/2022 avente rapporto di prova n°2230\FPM\FDC\21 e 21\_2

Laboratorio analisi che certifica quanto segue:

- Placchette In PE Neutro
- Placchette In PE Di Colore Nero
- Placchette In PE Di Colore Pietra
- Placchette In PE Di Colore Verde
- Placchette In PE Di Colore Grigio
- Placchette In PE Di Colore Bianco Onda
- Placchette In PE Di Colore Terracotta
- Placchette In PE Di Colore Puntinato Scuro

forniti per qualunque conservazione prolungata a temperatura ambiente o inferiore, oltre i 6 mesi con al contatto con gli alimenti acquosi ed alcolici ( fino al 20%) per quali sono previsti i simulanti C e D2, considerando un fattore di correzione pari a X/2 o superiore

(Per la denominazione dell'alimento si è scelto il prodotto o il gruppo di prodotti in riferimento alle categorie alimentari indicate dal Reg. (EU) n. 10/2011)

E' CONFORME

alla seguente legislazione comunitaria:

- Regolamento (CE) n. 1935/2004 [Art. 3; Art.11(paragrafo 5); Art.15; Art.17]
- Regolamento (CE) n. 1895/2005 (derivati epossidici)
- Regolamento (CE) n. 2023/2006 (GMP)
- Regolamento (EU) n. 10/2011 e succ. aggiornamenti

ed alla seguente legislazione italiana:

- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche;
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

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

POLIETILENE A BASSA DENSITA' con MASTER NERO, PIETRA, VERDE , BIANCO ONDA

Il materiale **contiene** sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e sono di seguito elencate:

FCM N.	NOME	Rif. N.	Cas No.	SML (mg/kg)
433	Ottadecil 3-(3,5-di-tert-butil-4-idrossifenil)propionato ---	68320	002082-79-3	6
--	Sali di Zinco	--	--	5
740	Poly[6-[(1,1,3,3-tetramethylbutyl)amino] -1,3,5-triazine-2,4-diyl]-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-imino]hexamethylene[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]	81200	071878-19-8	3

Il materiale **non contiene** sostanze regolate dai Regolamenti (CE) n. 1333/2008 e 1334/2008 e succ. agg. (sostanze chiamate "dual use").

### Test di idoneità alimentare

Simulanti	Condizioni di contatto
Olio d'oliva rettificato - simulante D2	10 giorni a 40°C ( migrazioni globali )
Alcool etilico 20% v/v - simulante C	10 giorni a 40°C ( migrazioni globali )
Olio d'oliva rettificato - simulante D2	10 giorni a 60°C( migrazioni specifiche )
Alcool etilico 20% v/v - simulante C	10 giorni a 60°C( migrazioni specifiche )
Acido acetico 3% p/v - simulante B	10 giorni a 60°C( migrazioni specifiche AAP)
Olio di girasole	10 giorni a 60°C( migrazioni specifiche Colori )

La prova è stata eseguita secondo modalità Total Immersion sul liquido proveniente dal contatto.  
Superficie (dm<sup>2</sup>):0.6  
Volume (dl):1

I simulanti e le condizioni di prova sono scelti in base al Reg. (EU) n. 10/2011 e succ. agg.

I limiti di migrazione globale e di migrazione specifica ai quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, ivi compreso coloranti, i metalli e le ammine aromatiche primarie dell'allegato II del Reg. (UE) n. 10/2011, sono rispettati nelle condizioni d'uso sopra menzionate.

L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con il Regolamento (UE) n. 10/2011 oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte a limiti di migrazione.

I test di laboratorio e/o i calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm<sup>2</sup> di materiale di confezionamento.

Questa dichiarazione ha una validità a partire dalla data sotto riportata e sarà debitamente sostituita se interverranno cambiamenti nella produzione/formulazione del materiale o se i riferimenti legislativi saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Data: 17/01/2022

Cognome e Nome: Raffaele Casale

Firma/(Timbro aziendale):

IL PRESIDENTE  
(Dr. Raffaele Casale)

