

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

Con la presente si dichiara che:

gli articoli **SACCHETTI BIANCHI POLITENATI** nei vari formati e grammature, sono adatti al confezionamento dell'alimento\*

"TUTTI GLI ALIMENTI" e specificamente per contatto con 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:

- Regolamento (CE) 1935/04
- Regolamento (CE) 2023/2006
- Regolamento (UE) 10/2011 e successivi aggiornamenti e modifiche
- Regolamento (UE) 2025/40 PPWR
- Regolamento (UE) 2024/3190

ed alla seguente legislazione italiana:

- Decreto Ministeriale 21/3/73 e successivi aggiornamenti e modifiche
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

Tipologia di carta/cartone:

☐ **Carta**

Soddisfa i requisiti di composizione previsti dalla normativa citata:

☐ 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)

Soddisfa inoltre i seguenti requisiti previsti dalle normative:

- ☐ Non sono presenti sostanze PFASs
- ☐ Non è presente la sostanza BISFENOLO A
- ☐ Non sono presenti oli minerali (MOSH e MOAH)

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

- Polietilene alta densità

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      |
|-------------|---------------------------------------|
| A           | 10 gg / 40° C per contatto prolungato |
| B           | 10 gg / 40° C per contatto prolungato |
| D2          | 10 gg / 40° C per contatto prolungato |

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

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 sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con il DM 21/3/73 oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte a limiti di migrazione. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1kg di alimento venga a contatto con 6dm<sup>2</sup> di materiale di confezionamento.

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

☐ Nel manufatto non sono presenti sostanze regolate dal Reg. (CE) N. 1333/2008 e dal Reg. (CE) N. 1334/2008 (sostanze chiamate anche "additivi dual use"). Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art.11 comma 3, lettera a, b del Reg. (UE) N. 10/2011 e del DM 21/03/73

I materiale/prodotto rispetta i limiti di cessione specifici definiti con riferimento a metalli, lantanidi, ammine aromatiche e bisfenolo A (BPA).

L'azienda dichiara che nel processo di produzione non vengono intenzionalmente aggiunte sostanze in grado di provocare allergie.

L'azienda dichiara che è stata condotta una valutazione dei rischi relativi alla presenza e al possibile sviluppo durante il processo produttivo di sostanze non intenzionalmente aggiunte (NIAS) in conformità all'art. 19 del Reg. UE 10/2011.

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 +1°C per la durata dell'alimento

☐ SI

Si evidenzia che in base alle vigenti norme l'eventuale lato stampato non può essere a contatto con il prodotto alimentare.  
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 LUGLIO 2026**



*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.*