II

(Atti preparatori)

COMMISSIONE

Proposta di direttiva del Consiglio che fissa l'elenco dei simulanti da impiegare per la verifica della migrazione dei costituenti dei materiali e degli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

COM(84) 152 def.

(Presentata dalla Commissione al Consiglio il 2 aprile 1984)

(84/C 102/05)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

vista la direttiva 82/711/CEE del Consiglio, del 18 ottobre 1982, che fissa le norme di base necessarie per la verifica della migrazione dei costituenti dei materiali e degli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (1), in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo,

visto il parere del Comitato economico e sociale,

considerando che in virtù dell'articolo 2, paragrafo 3, e dell'allegato, capitolo primo, punto 2, primo trattino, della direttiva 82/711/CEE, occorre indicare i simulanti appropriati per effettuare le prove di migrazione nel caso di materiali ed oggetti in materia plastica destinati a venire a contatto con un solo prodotto alimentare o con un gruppo definito di prodotti alimentari;

considerando che nella scelta dei simulanti appropriati occorre tener conto in particolare sia della composizione chimica dell'alimento che del suo stato fisico;

considerando che per alcuni alimenti contenenti sostanze grasse il risultato delle prove di migrazione con simulante è più elevato di quello ottenuto nelle prove di migrazione con l'alimento stesso e che, pertanto, è opportuno correggere il risultato mediante l'applicazione di un «coefficiente di riduzione» appropriato al caso specifico;

considerando che l'adeguamento della presente direttiva al progresso tecnico costituisce una misura d'applicazione di cui è d'uopo affidare in via di principio l'adozione alla Commissione allo scopo di semplificare ed accelerare la procedura;

considerando che, in tutti i casi per i quali il Consiglio conferisce alla Commissione competenze per l'applicazione delle norme relative al settore dei materiali ed oggetti di materia plastica destinati a venire in contatto con prodotti alimentari, occorre prevedere una procedura che instauri una stretta cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione in seno al comitato permanente per i prodotti alimentari,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

Conformemente all'articolo 2, paragrafo 3, della direttiva 82/711/CEE, i simulanti da impiegare per la verifica della migrazione dei costituenti dei materiali e degli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con un solo prodotto alimentare o con un gruppo definito di prodotti alimentari e la concentrazione di tali simulanti, sono quelli indicati in allegato.

Articolo 2

Gli adeguamenti da apportare all'allegato in funzione dell'evoluzione delle conoscenze scientifiche e tecniche sono adottati secondo la procedura di cui all'articolo 10 della direttiva 76/893/CEE del Consiglio (2).

Articolo 3

Gli Stati membri adottano le misure necessarie per conformarsi alla presente direttiva al più tardi quando adottano le misure di applicazione della direttiva 82/711/CEE.

Articolo 4

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

(1) GU n. L 297 del 23. 10. 1982, pag. 26.

(2) GU n. L 340 del 9. 12. 1976, pag. 19.

ALLEGATO

ELENCO DEI SIMULANTI

1. Nella tabella che figura qui appresso, i simulanti da impiegare nelle prove di migrazione in corrispondenza del prodotto alimentare o del gruppo di prodotti alimentari sono indicati con le seguenti abbreviazioni:

   simulante A: acqua distillata o acqua di qualità equivalente;

   simulante B: acido acetico al 3 % (p/v) in soluzione acquosa;

   simulante C: etanolo al 15 % (v/v) in soluzione acquosa;

   simulante D: olio di oliva rettificato (1); se per motivi tecnici connessi con il metodo di analisi è necessario utilizzare altri simulanti, l'olio di oliva deve essere sostituito da una miscela standard di trigliceridi sintetici (2) o dall'olio di girasole.

2. Per ogni prodotto alimentare o per ogni gruppo di prodotti alimentari sono (è) da impiegare solo i(il) simulanti(e) indicati(o) con il segno X utilizzando per ciascun simulante un nuovo campione dei materiali e oggetti in questione. L'assenza del segno X indica che per quella voce o sottovoce non è richiesta alcuna prova di migrazione.

3. Quando accanto al segno X e separato da esso da una barra compare un numero, dividere il risultato delle prove di migrazione per il numero stesso. Tale numero, detto «coefficiente di riduzione», tiene convenzionalmente conto del maggior potere estraente del simulante gli alimenti grassi rispetto a certi tipi di alimenti grassi.

4. Quando accanto al segno X compare tra parentesi la lettera (a), utilizzare solo uno dei due simulanti indicati:

   — Se il pH dell'alimento è superiore a 5, utilizzare il simulante A,

   — Se il pH dell'alimento è inferiore o uguale a 5, utilizzare il simulante B.

5. Se un alimento è indicato nell'elenco sia con una voce specifica, sia con una voce generale, impiegare solo i (il) simulanti(e) previsti(o) sotto la voce specifica.

---

(1) Caratteristiche dell'olio d'oliva rettificato:
numero di iodio (Wijs) = 80-88
indice di rifrazione a 25 °C = 1,4665-1,4679
acidità (espressa in % acido oleico) = 0,5 % max
numero di perossidi (espressi in milliequivalenti di ossigeno per kg di olio) = 10 max.

(2) Caratteristiche della miscela standard di trigliceridi sintetici HB 307: vedere K. Figge Fd. Cosmet. Toxicol. 10 (1972) 815.

TABELLA

Numero di riferimento	Denominazione degli alimenti	Simultanti da utilizzare			
		A	B	C	D
01	**Bevande**				
01.01	Bevande con gradazione alcoolica inferiore a 5 % (v/v):				
	Acque, sidri, succhi di frutta o di ortaggi semplici o concentrati, mosti, cremogenati di frutta, limonate, soda, sciroppi, bitter, infusi vegetali, caffè, té, cioccolato liquido, camomilla, birre ed altri	X(a)	X(a)		
01.02	Bevande con gradazione alcoolica eguale o superiore a 5 % (v/v):				
	Bevande indicate alla voce 01.01 ma con gradazione alcoolica superiore a 5 %, vini, alcool etilico non denaturato, acquavite, estratti concentrati, liquori ed altri	X(a)	X(a)	X	
02	**Cereali, derivati di cereali, prodotti della biscotteria, della panetteria e della pasticceria**				
02.01	Amidi e fecole				
02.02	Cereali allo stato originario, in fiocchi, in pagliuzze (compresi pop corn, corn flakes e simili)				
02.03	Farine di cereali e semole				
02.04	Paste alimentari				
02.05	Prodotti della panetteria secca, della biscotteria e della pasticceria secca:				
	A. aventi sostanze grasse in superficie				X/5
	B. altri				
02.06	Prodotti della panetteria e della pasticceria fresca:				
	A. aventi sostanze grasse in superficie				X/5
	B. altri	X			
03	**Cioccolato, zucchero e loro derivati Dolciumi**				
03.01	Cioccolato, prodotti rivestiti di cioccolato, succedanei e prodotti rivestiti di succedanei				X/5
03.02	Dolciumi:				
	A. sotto forma solida:				
	I. aventi sostanze grasse in superficie				X/5
	II. altri				
	B. sotto forma di pasta:				
	I. aventi sostanze grasse in superficie				X/3
	II. umida	X			
03.03	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri:				
	A. sotto forma solida				
	B. Miele e simili	X			
	C. Melassa e sciroppi di zucchero	X			

Numero di riferimento	Denominazione degli alimenti	Simulanti da utilizzare			
		A	B	C	D
04	**Frutta, ortaggi e loro derivati**				
04.01	Frutta intera, fresca o refrigerata				
04.02	Frutta trasformata:				
	A. Frutta secca o disidratata, intera o sotto forma di farina o di polvere				
	B. Frutta in pezzi o sotto forma di purea o di pasta	X(a)	X(a)		
	C. Frutta conservata (marmellate e prodotti similari — frutta, intera o in pezzi, o sotto forma di farina o di polvere conservata in un mezzo liquido):				
	I. in mezzo acquoso	X(a)	X(a)		
	II. in mezzo oleoso	X(a)	X(a)		X
	III. in mezzo alcoolico [⩾ 5 % (v/v) in alcool]	X(a)	X(a)	X	
04.03	Frutta in guscio (arachidi, castagne, mandorle, marroni, nocciole, noci comuni, pinoli e simili):				
	A. sbucciata, secca				
	B. sbucciata e tostata				X/5
	C. sotto in forma di pasta o di crema	X			X/3
04.04	Ortaggi interi, freschi o refrigerati				
04.05	Ortaggi trasformati:				
	A. Ortaggi secchi o disidratati, interi o sotto forma di farina o di polvere				
	B. Ortaggi in pezzi sotto forma di purea	X(a)	X(a)		
	C. Ortaggi conservati:				
	I. in mezzo acquoso	X(a)	X(a)		
	II. in mezzo oleoso	X(a)	X(a)		X
	III. in mezzo alcoolico [⩾ 5 % (v/v) in alcool]	X(a)	X(a)	X	
05	**Grassi e oli**				
05.01	Grassi e oli animali e vegetali, naturali o lavorati (compresi il burro di cacao, lo strutto, il burro fuso)				X
05.02	Margarina, burro ed altri grassi costituiti da emulsioni di acqua in olio	X(a)	X(a)		X/2
06	**Prodotti animali e uova**				
06.01	Pesci:				
	A. freschi, refrigerati, salati, affumicati	X			X/3 (1)
	B. sotto forma di pasta	X			X/3 (1)
06.02	Crostacei e molluschi (comprese le ostriche, i mitili, le lumache) non naturalmente protetti dalla loro conchiglia	X			

(1) Effettuare la prova col simulante D solo nel caso in cui l'alimento ha sostanze grasse in superficie.

Numero di riferimento	Denominazione degli alimenti	Simulanti da utilizzare			
		A	B	C	D
06.03	Carni d'ogni specie zoologica (compresi i volatili e la selvaggina):				
	A. fresche, refrigerate, salate affumicate	X			X/3 (1)
	B. sotto forma di pasta, di crema	X			X/3 (1)
06.04	Prodotti della carne lavorati (prosciutto, salame, pancetta ed altri)	X			X/3 (1)
06.05	Conserve e semiconserve di carne e di pesce:				
	A. in mezzo acquoso	X(a)	X(a)		
	B. in mezzo oleoso	X(a)	X(a)		X
06.06	Uova senza guscio:				
	A. in polvere o secche				
	B. altre	X			
06.07	Giallo d'uovo:				
	A. liquido	X			X/3
	B. in polvere o congelato				
06.08	Bianco d'uovo secco				
07	**Prodotti di drogheria**				
07.01	Aceto		X		
07.02	Cacao:				
	A. Cacao in polvere				X/5
	B. Cacao in pasta				X/3
07.03	Caffè, anche torrefatto o decaffeinizzato o solubile, surrogati di caffè in grani o in polvere				
07.04	Estratto di caffè liquido	X			
07.05	Erbe aromatiche ed erbe medicinali: camomilla, malva, menta, tè, tiglio ed altre				
07.06	Lieviti e fermentanti:				
	A. in pasta	X(a)	X(a)		
	B. secchi				
07.07	Sale alimentare				
07.08	Salse:				
	A. non aventi sostanze grasse in superficie	X(a)	X(a)		
	B. Maionese, salse derivate dalla maionese, creme per insalata ed altre salse di condimento emulsionate (emulsioni del tipo olio in acqua)	X(a)	X(a)		X/3
	C. Salse che contengono olio e acqua in due strati	X(a)	X(a)		X
07.09	Spezie e aromi allo stato ordinario: cannella, chiodi di garofano, mostarda in polvere, pepe, vaniglia, zafferano ed altre				

(1) Effettuare la prova col simulante D solo nel caso in cui l'alimento ha sostanze grasse superficie.

Numero di riferimento	Denominazione degli alimenti	Simulanti da utilizzare			
		A	B	C	D
08	**Prodotti lattieri**				
08.01	Latte:				
	A. intero	X(a)	X(a)		
	B. parzialmente o totalmente disidratato	X(a)	X(a)		
	C. parzialmente o totalmente scremato	X(a)	X(a)		
08.02	Latte fermentato come lo yogurt, il latte battuto e le loro associazioni con frutta e derivati di frutta	X(a)	X(a)		
08.03	Crema	X(a)	X(a)		
08.04	Formaggi:				
	A. interi e con crosta				
	B. fusi	X(a)	X(a)		
	C. tutti gli altri	X(a)	X(a)		X/3 (1)
08.05	Presame:				
	A. liquido o pastoso	X(a)	X(a)		
	B. in polvere o secco				
09	**Preparazioni alimentari**				
09.01	Alimenti fritti o arrostiti:				
	A. Patate fritte, fritelle e simili				X/5
	B. di origine animale				X/3
09.02	Preparazioni per zuppe, minestre e o brodi, zuppe, minestre o brodi preparati (estratti, concentrati); preparazioni alimentari composte omogeneizzate, piatti pronti:				
	A. in polvere o secchi				
	I. aventi sostanze grasse in superficie				X/5
	II. altri				
	B. liquidi o pastosi				
	I. aventi sostanze grasse in superficie	X(a)	X(a)		X/3
	II. altri	X(a)	X(a)		
09.03	Mostarde (ad accezione di quelle in polvere comprese nella voce 07.09)	X(a)	X(a)		X/3
09.04	Tartine, sandwichs, toasts e simili che contengono ogni genere di alimenti:				
	A. aventi sostanze grasse in superficie				X/5
	B. altri				
10	**Prodotti vari**				
10.01	Gelati				
10.02	Alimenti secchi:				
	A. aventi sostanze grasse in superficie				X/5
	B. altri				
10.03	Alimenti congelati e surgelati				

(1) Se con una prova appropriata, si può dimostrare che non vi è «contatto grasso» con la plastica, in tal caso si può omettere la prova con il simulante D.