II

(Voorbereidende besluiten)

COMMISSIE

Voorstel voor een richtlijn van de Raad tot vaststelling van de lijst van de simulatiestoffen waarvan gebruik moet worden gemaakt voor de controle op migratie van bestanddelen van materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen

COM(84) 152 def.

(Door de Commissie bij de Raad ingediend op 2 april 1984)

(84/C 102/05)

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap,

Gelet op Richtlijn 82/711/EEG van de Raad van 18 oktober 1982 betreffende de basisregels voor de controle op migratie van bestanddelen van materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen (1), inzonderheid op artikel 2, lid 3,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Europese Parlement,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité,

Overwegende dat, overeenkomstig artikel 2, lid 3, en de bijlage, hoofdstuk I, punt 2, eerste streepje, van Richtlijn 82/711/EEG, de passende simulatiestoffen moeten worden aangeduid voor het uitvoeren van de migratieproeven voor de materialen en voorwerpen van kunststof die bestemd zijn om met één enkel levensmiddel of met één bepaalde groep levensmiddelen in aanraking te komen;

Overwegende dat bij de keuze van de passende simulatiestoffen met name rekening moet worden gehouden met de chemische samenstelling van het levensmiddel evenals met zijn fysische toestand;

Overwegende dat voor bepaalde levensmiddelen die oliën of vetten bevatten het verkregen migratieniveau bij de met de simulatiestof verrichte migratieproeven hoger ligt dan bij de migratieproeven verricht met het levensmiddel zelf, en dat het derhalve wenselijk is het resultaat te corrigeren door het te vermenigvuldigen met een voor het levensmiddel of de groep levensmiddelen in kwestie passende reductiecoëfficiënt;

Overwegende dat de aanpassing van deze richtlijn aan de technische vooruitgang een uitvoeringsmaatregel is en dat het wenselijk is de vaststelling daarvan in beginsel toe te vertrouwen aan de Commissie ten einde de procedure te vereenvoudigen en te bespoedigen;

Overwegende dat in alle gevallen waarin de Raad aan de Commissie bevoegdheden toekent voor de tenuitvoerlegging van de bepalingen betreffende de sector van de materialen en voorwerpen van kunststof die bestemd zijn om in aanraking te komen met levensmiddelen, dient te worden voorzien in een procedure die een nauwe samenwerking tot stand brengt tussen de Lid-Staten en de Commissie in het kader van het Permanent Comité voor levensmiddelen,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Overeenkomstig artikel 2, lid 3, van Richtlijn 82/711/EEG zijn de simulatiestoffen die moeten worden gebruikt voor de migratiebepaling van de bestanddelen der materialen en voorwerpen in kunststof bestemd om in aanraking te komen met één enkel levensmiddel of met een bepaalde groep levensmiddelen, die welke zijn aangegeven in de bijlage.

Artikel 2

Tot de aanpassingen die in de bijlage moeten worden aangebracht in verband met de ontwikkeling van de wetenschappelijke en technische kennis wordt besloten volgens de procedure van artikel 10 van Richtlijn 76/893/EEG van de Raad (2).

Artikel 3

De Lid-Staten nemen de nodige maatregelen om aan de bepalingen van deze richtlijn te voldoen uiterlijk op het ogenblik dat zij de maatregelen nemen ter uitvoering van Richtlijn 82/711/EEG.

Artikel 4

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

(1) PB nr. L 297 van 23. 10. 1982, blz. 26.

(2) PB nr. L 340 van 9. 12. 1976, blz. 19.

BIJLAGE

LIJST VAN DE SIMULATIESTOFFEN

1. In de hierna volgende tabel zijn de simulatiestoffen waarvan gebruik moet worden gemaakt bij de proeven met het oog op de bepaling van de migratie voor ieder levensmiddel of voor iedere groep levensmiddelen, aangegeven door middel van de volgende afkortingen:

   Beproevingsstof A: gedistilleerd water of water van gelijkwaardige kwaliteit.

   Beproevingsstof B: azijnzuur 3 % in water (g/v).

   Beproevingsstof C: ethanol 15 % in water (v/v).

   Beproevingsstof D: gerectificeerde olijfolie (1); indien het om technische redenen in verband met de analysemethoden noodzakelijk is andere simulatiestoffen te gebruiken, moet olijfolie worden vervangen door een standaardmengsel van synthetische triglyceriden (2) of door zonnebloemolie.

2. Voor ieder levensmiddel of voor iedere groep levensmiddelen mag alleen gebruik worden gemaakt van de met een kruisje aangegeven stof(fen), waarbij voor elke simulatiestof een nieuw monster van het materiaal of voorwerp in kwestie wordt gebruikt. Indien er geen kruisje staat, moet er geen enkele migratieproef worden uitgevoerd.

3. Indien er naast het kruisje, onmiddellijk na een schuine streep, een getal is aangegeven, moet het resultaat van de migratieproef door dat getal worden gedeeld. Bij dat getal, de „reductiecoëfficiënt", is volgens overeenkomst rekening gehouden met het grotere extractievermogen bij bepaalde typen vette levensmiddelen van de stof waarmede het extractievermogen van vette levensmiddelen wordt bepaald.

4. Indien naast het kruisje tussen haakjes de letter a staat, mag nog slechts gebruik worden gemaakt van één van de twee aangegeven simulatiestoffen:

   — indien de pH van het levensmiddel hoger is dan 5, moet de simulatiestof A worden gebruikt;

   — indien de pH van het levensmiddel kleiner of gelijk aan 5 is, moet de simulatiestof B worden gebruikt.

5. Indien een levensmiddel in de lijst is ondergebracht in een specifieke of in een algemene post, mag alleen gebruik worden gemaakt van de stof(fen) die in de specifieke post is (zijn) aangegeven.

---

(1) Karakteristieken van gerectificeerde olijfolie:
— jodiumgetal (Wijs) = 80 tot 88
— bekringsindex bij 25 °C = 1,4665 tot 1,4679
— zuurgetal (uitgedrukt in % oliezuur) = 0,5 % max.
— aantal peroxyden (uitgedrukt in zuurstof milli-equivalenten per kg olie) = 10 max.

(2) Karakteristieken van standaardmengsel van HB 307 synthetische triglyceriden: zie K. Figge, Fd. Cosmet. Toxicol., 10 (1972), blz. 815.

TABEL

Referentie-nummer	Omschrijving van de levensmiddelen	Te gebruiken simulatiestoffen			
		A	B	C	D
01	**Dranken**				
01.01	Dranken met een alcoholgehalte van minder dan 5 % (v/v):				
	Water, cider, niet-geconcentreerd of geconcentreerd vruchte- of groentesap, most, vruchtennectar, limonade, soda, stroop, bitter, infusies, koffie, thee, vloeibare chocolade, kamille, bier en andere	X(a)	X(a)		
01.02	Dranken met een alcoholgehalte van 5 % of van meer dan 5 % (v/v):				
	In postonderverdeling 01.01 genoemde dranken, maar met een alcoholgehalte van meer dan 5 %, wijn, niet-gedenatureerde ethylalcohol, brandewijn, geconcentreerd extract, likeur en andere	X(a)	X(a)	X	
02	**Granen, van granen afgeleide produkten, biscuits, gebak en banketbakkerswerk**				
02.01	Zetmeel				
02.02	Granen in ongewijzigde staat, in vlokken, in schilfers (popcorn, cornflakes en dergelijke daarbij inbegrepen)				
02.03	Meel en gries				
02.04	Deegwaren				
02.05	Bakkerijprodukten, biscuits en droog banketbakkerswerk:				
	A. bevattende vetstoffen aan de oppervlakte				X/5
	B. overige				
02.06	Gebak en vers banketbakkerswerk:				
	A. bevattende vetstoffen aan de oppervlakte				X/5
	B. overige	X			
03	**Chocolade, suiker en van suiker afgeleide produkten, suikerwerk**				
03.01	Chocolade, met chocolade bedekte produkten, surrogaten en met surrogaten bedekte produkten				X/5
03.02	Suikerwerk:				
	A. in vaste vorm:				
	I. bevattende vetstoffen aan de oppervlakte				X/5
	II. overige				
	B. in de vorm van een pasta:				
	I. bevattende vetstoffen aan de oppervlakte				X/3
	II. vochtig	X			
03.03	Suiker en produkten op basis van suiker:				
	A. in vaste vorm				
	B. honig en dergelijke	X			
	C. melasse en suikerstroop	X			

Referentie-nummer	Omschrijving van de levensmiddelen	Te gebruiken simulatiestoffen			
		A	B	C	D
04	**Groenten, fruit en verwerkte produkten**				
04.01	Geheel fruit, vers en bevroren				
04.02	Verwerkt fruit:				
	A. gedroogde of gedehydreerde vruchten, geheel of in de vorm van meel of van poeder				
	B. vruchten in delen of in de vorm van puree of van pasta	X(a)	X(a)		
	C. fruitconserven (jam en soortgelijke produkten, fruit, geheel of in delen, of in de vorm van meel of van poeder, bewaard in een vloeistof):				
	I. in water	X(a)	X(a)		
	II. in olie	X(a)	X(a)		X
	III. in alcohol (≥ 5 % (v/v) in alcohol)	X(a)	X(a)	X	
04.03	Vruchten in de schaal (aardnoten, kastanjes, amandelen, tamme kastanjes, hazelnoten, gewone noten, pijnboomzaden en soortgelijke vruchten):				
	A. van de schaal ontdaan, droog				
	B. van de schaal ontdaan en geroosterd				X/5
	C. in de vorm van pasta of room	X			X/3
04.04	Gehele groenten, vers of ingevroren				
04.05	Verwerkte groenten:				
	A. gedroogde of gedehydreerde groenten, geheel of in de vorm van meel of van poeder				
	B. groenten in delen in de vorm van puree	X(a)	X(a)		
	C. groentenconserven:				
	I. in water	X(a)	X(a)		
	II. in olie	X(a)	X(a)		X
	III. in alcohol (≥ 5 % (v/v) in alcohol)	X(a)	X(a)	X	
05	**Oliën en vetten**				
05.01	Natuurlijke of bewerkte dierlijke of plantaardige oliën en vetten (cacaoboter, reuzel, gesmolten boter daarbij inbegrepen)				X
05.02	Margarine, boter en andere uit emulsies van water in olie bestaande vetten	X(a)	X(a)		X/2
06	**Dierlijke produkten en eieren**				
06.01	Vis:				
	A. vers, gekoeld, gezouten, gerookt	X			X/3 (1)
	B. in de vorm van pasta	X			X/3 (1)
06.02	Schaal-, schelp- en weekdieren (oesters, mosselen, slakken daarbij inbegrepen), niet natuurlijk beschermd door een schelp	X			

(1) De proef met de simulatiestof D alleen uitvoeren indien het levensmiddel vetstoffen bevat aan de oppervlakte.

Referentie-nummer	Omschrijving van de levensmiddelen	Te gebruiken simulatiestoffen			
		A	B	C	D
06.03	Vlees van alle soorten dieren (incl. slachtpluimvee en wild):				
	A. vers, gekoeld, gezouten, gerookt	X			X/3 (1)
	B. in de vorm van pasta, van room	X			X/3 (1)
06.04	Bewerkte vleesprodukten (ham, salami, vers pekelvlees en andere)	X			X/3 (1)
06.05	Conserven en halfconserven van vlees en van vis:				
	A. in water	X(a)	X(a)		
	B. in olie	X(a)	X(a)		X
06.06	Eieren uit de schaal:				
	A. in poeder of gedroogd				
	B. overige	X			
06.07	Eigeel:				
	A. vloeibaar	X			X/3
	B. in poeder of bevroren				
06.08	Gedroogd eiwit				
07	**Kruidenierswaren**				
07.01	Azijn		X		
07.02	Cacao:				
	A. cacaopoeder				X/5
	B. cacaomassa				X/3
07.03	Koffie, ook indien gebrand, caffeïnevrij of oplosbaar, koffiesurrogaat, gemalen of niet gemalen				
07.04	Vloeibaar koffie-extract	X			
07.05	Aromatische kruiden en medicinale kruiden: Kamille, kaasjeskruid, munt, thee, linde en andere				
07.06	Gist en fermenten:				
	A. in pastavorm	X(a)	X(a)		
	B. gedroogd				
07.07	Keukenzout				
07.08	Sausen:				
	A. geen vetstoffen bevattende aan de oppervlakte	X(a)	X(a)		
	B. mayonaise, van mayonaise afgeleide sausen, slasaus en andere geëmulgeerde kruidende sausen (emulsies van het type olie in water)	X(a)	X(a)		X/3
	C. sausen die olie en water bevatten in twee lagen	X(a)	X(a)		X
07.09	Specerijen in gewone staat: Kaneel, kruidnagelen, mosterdpoeder, peper, vanille, safraan en andere				

(1) De proef met de simulatiestof D alleen uitvoeren indien het levensmiddel vetstoffen bevat aan de oppervlakte.

Referentie-nummer	Omschrijving van de levensmiddelen	Te gebruiken simulatiestoffen			
		A	B	C	D
08	**Zuivelprodukten**				
08.01	Melk:				
	A. volle melk	X(a)	X(a)		
	B. gedeeltelijk of geheel gedehydreerd	X(a)	X(a)		
	C. gedeeltelijk of geheel afgeroomd	X(a)	X(a)		
08.02	Gegiste melk, zoals yoghurt, karnemelk en vermengingen daarvan met vruchten en afgeleide produkten van vruchten	X(a)	X(a)		
08.03	Room	X(a)	X(a)		
08.04	Kaas:				
	A. geheel en met korst				
	B. gesmolten kaas	X(a)	X(a)		
	C. alle overige	X(a)	X(a)		X/3 (1)
08.05	Wei:				
	A. vloeibaar of in pastavorm	X(a)	X(a)		
	B. in poeder of gedroogd				
09	**Bereidingen voor menselijke consumptie**				
09.01	Gebakken of geroosterde levensmiddelen:				
	A. patat frites, oliebollen en dergelijke				X/5
	B. van dierlijke oorsprong				X/3
09.02	Bereidingen voor soep en bouillon; bereide soep of bouillon (extracten, concentraten); gehomogeniseerde samengestelde bereidingen van levensmiddelen, gebruiksklare gerechten:				
	A. in poedervorm of gedroogd:				
	I. bevattende vetstoffen aan de oppervlakte				X/5
	II. overige				
	B. vloeibaar of in pastavorm:				
	I. bevattende vetstoffen aan de oppervlakte	X(a)	X(a)		X/3
	II. overige	X(a)	X(a)		
09.03	Mosterd (mosterdpoeder bedoeld in post 07.09 daarbij niet begrepen)	X(a)	X(a)		X/3
09.04	Boterhammen, sandwiches, toast en dergelijke, met allerlei soorten levensmiddelen:				
	A. bevattende vetstoffen aan de oppervlakte				X/5
	B. overige				
10	**Diverse produkten**				
10.01	IJs				
10.02	Gedroogde levensmiddelen:				
	A. bevattende vetstoffen aan de oppervlakte				X/5
	B. overige				
10.03	Bevroren of diepgevroren levensmiddelen				

(1) Indien aan de hand van een geschikte proef kan worden aangetoond dat er geen „vet contact" met de kunststof plaatsvindt, kan de proef met de simulatiestof D achterwege worden gelaten.