31985L0572

L 372/14 AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA 1985.12.31.

A TANÁCS IRÁNYELVE

(1985. december 19.)

az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagok és műanyag tárgyak összetevői kioldódásának vizsgálatához alkalmazandó élelmiszer-utánzó modellanyagok listájának megállapításáról

(85/572/EGK)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK TANÁCSA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagok és műanyag tárgyak összetevői kioldódásának vizsgálatához szükséges alapvető szabályok megállapításáról szóló, 1982. október 18-i 82/711/EGK tanácsi irányelvre [1] és különösen annak 2. cikke (3) bekezdésére,

tekintettel a Bizottság javaslatára [2],

tekintettel a Közgyűlés véleményére [3],

tekintettel a Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére [4],

mivel a 82/711/EGK irányelv 2. cikke (3) bekezdésének és az említett irányelvhez tartozó melléklet I. fejezete 2. pontjának első francia bekezdése értelmében, az egy bizonyos élelmiszerrel vagy élelmiszerek egy bizonyos csoportjával rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagok és műanyag tárgyak kioldódási vizsgálatai szempontjából megfelelő élelmiszer-utánzó modellanyagokat meg kell határozni;

mivel nem lehet kizárni azt, hogy szükség esetén az ezen irányelvben meg nem határozott, egyéb kioldódási vizsgálati módszer is alkalmazható legyen;

mivel a megfelelő modellanyag meghatározásakor különösen az élelmiszer kémiai összetételét és fizikai sajátosságait kell figyelembe venni;

mivel néhány, zsírokat is tartalmazó élelmiszer esetében a modellanyagokkal végzett kioldódási vizsgálatokkal kapott eredmények nagyobbak, mint magával az élelmiszerrel végzett vizsgálatok eredményei, és mivel az eredményt az adott körülményeknek megfelelő „csökkentő faktor" alkalmazásával kell korrigálni; mivel bizonyos különleges esetekben, különösen a felszínén zsírnemű anyagot tartalmazó élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak esetében, a megfelelő vizsgálati módszerek megléte ennek az irányelvnek a végrehajtása szempontjából elengedhetetlen;

mivel ennek az irányelvnek a műszaki fejlődéshez történő hozzáigazítása végrehajtási intézkedést képez, amelynek elfogadását az eljárás egyszerűsítése és meggyorsítása érdekében célszerű a Bizottságra bízni;

mivel minden olyan esetben, amikor a Tanács az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagokra és műanyag tárgyakra vonatkozó szabályok végrehajtására hatalmazza fel a Bizottságot, ki kell dolgozni egy eljárást, amely biztosítja a tagállamok és a Bizottság közötti szoros együttműködést a 69/414/EGK határozattal [5] létrehozott Élelmiszerügyi Állandó Bizottság keretein belül,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

A 82/711/EGK irányelv 2. cikke (3) bekezdésének értelmében az egy bizonyos élelmiszerrel vagy élelmiszerek egy bizonyos csoportjával rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagok és műanyag tárgyak komponensei kioldódásának vizsgálatához alkalmazandó modellanyagok és ezek koncentrációi a mellékletben találhatók.

2. cikk

Az 1. cikk sérelme nélkül azoknak az anyagoknak a listája, amelyek alkalmazása az összes többi kizárása mellett engedélyezett, szükség szerint a mellékletben felsoroltakon kívül egyéb módszereket is megállapíthat a műanyagok és műanyag tárgyak összetevői kioldódásának vizsgálataihoz.

3. cikk

Ezen irányelv mellékletének a tudományos és technikai haladás figyelembevételével szükségessé váló kiigazításait a 76/893/EGK irányelv [6] 10. cikkében meghatározott eljárásnak megfelelően kell elfogadni.

---

[1] HL L 297., 1982.10.23., 26. o.
[2] HL C 102., 1984.4.14., 4. o.
[3] HL C 175., 1985.7.15., 299. o.
[4] HL C 25., 1985.1.28., 6. o.
[5] HL L 291., 1969.11.19., 9. o.
[6] HL L 340., 1976.12.9., 19. o.

4. cikk

A tagállamok meghozzák azokat az intézkedéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek legkésőbb a 82/711/EGK irányelv végrehajtásához szükséges intézkedések meghozataláig megfeleljenek.

5. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Brüsszelben, 1985. december 19-én.

a Tanács részéről

az elnök

M. FISCHBACH

MELLÉKLET

AZ ÉLELMISZER-UTÁNZÓ MODELLANYAGOK FELSOROLÁSA

1. Az alábbi, az élelmiszerek nem teljes listáját tartalmazó táblázatban a kioldódási vizsgálatok során az adott élelmiszerhez vagy élelmiszercsoporthoz használt modellanyagok azonosítása a következő rövidítésekkel történik:

   „A” modellanyag:

   desztillált víz vagy annak megfelelő minőségű víz;

   „B” modellanyag:

   3 % (m/V) -os ecetsav vizes oldata;

   „C” modellanyag:

   15 % (V/V)-os etanol vizes oldata;

   „D” modellanyag:

   többszörösen finomított olívaolaj ([1]); ha a vizsgálati módszerrel kapcsolatos technológiai okokból más modellanyagok használata szükséges, az olívaolajat szintetikus trigliceridek keverékével ([2]) vagy napraforgóolajjal kell helyettesíteni ([3]).

2. Minden élelmiszernél vagy élelmiszercsoportnál csak az „X” jelzésű modellanyag vagy modellanyagok használhatók, és minden modellanyaghoz az adott anyagok vagy tárgy új mintáját kell igénybe venni. Ahol nincs „X” jel, az azt jelenti, hogy az adott hivatkozási számnál vagy alszámnál nincs szükség vizsgálatokra.

3. Ha az „X” jelet egy ferde vonal és egy szám követi, ott a kioldódási vizsgálatok eredményét ezzel a számmal el kell osztani. Ez a szám az ún. „csökkentő faktor”, amely figyelembe veszi a zsírtartalmú élelmiszerek modellanyagainak más élelmiszerfajtákhoz képest jobb extrakciós képességét.

4. Ha az „X” jelet egy zárójelbe tett „a” betű követi, ott a két megadott modellanyag közül csak az egyiket kell használni:

   – az „A” modellanyagot kell használni, ha az élelmiszer pH értéke nagyobb, mint 4,5, és

   – a „B” modellanyagot kell használni, ha az élelmiszer pH értéke 4,5, vagy annál kisebb.

5. Ha a listán valamely élelmiszert a speciális és az általános számnál egyaránt felsorolják, csak a speciális számnál jelzett modellanyagot vagy modellanyagokat kell használni.

([1]) **A finomított olívaolaj jellemző tulajdonságai**

Jódszám (Wijs)	= 80–88
Törésmutató 25 °C-on	= 1,4665 és 1,4679 között
Savasság (olajsav %-ban kifejezve)	= legfeljebb 0,5 %
Peroxidszám (oxigén-milliegyenértékben egy kg olajra vonatkoztatva)	= legfeljebb 10

([2]) **A szintetikus triglicerid-keverék összetétele**

Zsírsavösszetétel

A zsírsavmaradék C-atom száma	6	8	10	12	14	16	18	egyéb
Összes zsírsavra vonatkoztatva [%]	~1	6–9	8–11	45–52	12–15	8–10	8–12	≤1

Tisztaság

Monoglicerid-tartalom (enzimesen)	≤ 0,2 %
Diglicerid-tartalom (enzimesen)	≤ 2,0 %
El nem szappanosítható anyag	≤ 0,2 %
Jódszám (Wijs)	≤ 0,1 %
Savtartalom	≤ 0,1 %
Víztartalom (K. Fischer)	≤ 0,1 %
Olvadáspont	28 ± 2 °C

Jellemző abszorpciós spektrum (rétegvastagság: d = 1 cm; 35 °C-os vízre vonatkoztatva)

Hullámhossz (nm)	290	310	330	350	370	390	430	470	510
Áteresztő képesség (%)	~20	~15	~37	~64	~80	~88	~95	~97	~98

Legalább 10 % fényáteresztő képesség 310 nm-en (1 cm-es küvettában 35 °C-os vízre vonatkoztatva)

([3]) **A napraforgóolaj jellemző tulajdonságai**

Jódszám (Wijs)	= 120–145
Törésmutató 20 °C-on	= 1,474–1,476
Elszappanosítási szám	= 188–193
Relatív sűrűség 20 °C-on	= 0,918–0,925
El nem szappanosítható anyagok	= 0,5 %–1,5 %

TÁBLÁZAT

Hivatkozási szám	Élelmiszer megnevezése	Alkalmazandó modellanyag			
		A	B	C	D
01.	**Italok**				
01.01.	Alkoholmentes italok vagy alkoholos italok legfeljebb 5 térfogatszázalékos alkoholtartalommal:				
	víz, almabor, gyümölcs- vagy zöldséglevek eredeti koncentrációban vagy sűrítve, must, gyümölcsnektár, limonádé, szódavíz, szörp, keserű italok, gyógyteák, kávé, tea, kakaóital, sör és egyebek	X [a]	X [a]		
01.02.	Alkoholos italok 5 térfogatszázalékos vagy nagyobb alkoholtartalommal:				
	a 01.01. számnál feltüntetett, legalább 5 térfogatszázalékos alkoholtartalmú italok:				
	bor, pálinka, likőr		X (*)	X (**)	
01.03.	egyéb: nem denaturált etil-alkohol		X (*)	X (**)	
02.	**Gabona, gabonatermékek, tésztaáru, sütőipari termékek**				
02.01.	Gabonakeményítő és burgonyakeményítő				
02.02.	Gabona változatlan állapotban, pehelyben, (beleértve a puffasztott kukoricát, kukoricapelyhet és egyebeket)				
02.03.	Gabonaliszt és dara				
02.04.	Tésztafélék				
02.05.	Szárított sütőipari termékek (beleértve a finompékárukat):				
	A. zsiradékokkal a felületükön				X/5
	B. egyéb				
02.06.	Friss sütőipari termékek és egyéb friss pékáruk:				
	A. zsiradékokkal a felületükön				X/5
	B. egyéb	X			
03.	**Csokoládé, cukor és ezekből készült termékek** **Cukrászati termékek**				
03.01.	Csokoládé, csokoládépótlók és csokoládépótlókkal bevont termékek				X/5
03.02.	Cukrászati termékek:				
	A. szilárd formában:				
	I. zsiradékokkal a felületükön				X/5
	II. egyéb				

Hivatkozási szám	Élelmiszer megnevezése	Alkalmazandó modellanyag			
		A	B	C	D
	B. paszta formában:				
	I. zsiradékokkal a felületükön				X/3
	II. nedvesek	X			
03.03.	Cukor és cukortermékek:				
	A. szilárd formában				
	B. méz és hasonló anyagok	X			
	C. melasz és cukorszirupok	X			
04.	**Gyümölcsök, zöldségek és ezekből készült termékek**				
04.01.	Egész gyümölcs, friss vagy hűtött				
04.02.	Feldolgozott gyümölcs:				
	A. szárított vagy aszalt gyümölcs, egészben, liszt vagy por formában				
	B. gyümölcs darabolva, püré vagy paszta formában	X [a]	X [a]		
	C. gyümölcskonzervek (lekvárok és hasonló készítmények — gyümölcsök egészben vagy darabban, liszt vagy por formában, folyékony közegben tartósítva):				
	I. vizes közegben	X [a]	X[a]		
	II. olajos közegben	X [a]	X [a]		X
	III. alkoholos közegben [≥ 5 % (V/V)]		X (*)	X	
04.03.	Héjas gyümölcsök (földimogyoró, szelídgesztenye, mandula, mogyoró, dió, fenyőmag és egyebek):				
	A. héjtalanított, szárított				
	B. héjtalanított és pörkölt				X/5 (***)
	C. paszta vagy krém formában	X			X/3 (***)
04.04.	Egész zöldség, friss vagy hűtött				
04.05.	Feldolgozott zöldség:				
	A. szárított vagy aszalt zöldség, egészben, liszt vagy por formában				
	B. zöldség, darabolva, püré formájában	X [a]	X [a]		
	C. tartósított zöldség:				
	I. vizes közegben	X [a]	X [a]		
	II. olajos közegben	X [a]	X [a]		X
	III. alkoholos közegben [≥5 % (V/V)]		X (*)	X	
05.	**Zsírok és olajok**				
05.01.	Állati és növényi zsírok és olajok természetes állapotban vagy feldolgozva (beleértve a kakaóvajat, disznózsírt és olvasztott vajat)				X
05.02.	Margarin, vaj és egyéb víz az olajban emulziókból készített zsírok				X/2

Hivatkozási szám	Élelmiszer megnevezése	Alkalmazandó modellanyag			
		A	B	C	D
06.	**Állati termékek és tojás**				
06.01.	Hal:				
	A. friss, hűtött, sózott, füstölt	X			X/3 (***)
	B. paszta formában	X			X/3 (***)
06.02.	Rákfélék és puhatestűek (beleértve az osztrigát, kagylókat és csigákat), természetes héjuk vagy kagylójuk nélkül	X			
06.03.	Az összes állatfaj húsa (beleértve a szárnyasokat és vadakat):				
	A. friss, hűtött, sózott, füstölt	X			X/4
	B. paszta vagy krém formában	X			X/4
06.04.	feldolgozott hústermékek (sonka, kolbász, szalonna és egyéb)	X			X/4
06.05.	Hús- és halkonzervek, félkonzervek:				
	A. vizes közegben	X [a]	X [a]		
	B. olajos közegben	X [a]	X [a]		X
06.06.	Tojás héj nélkül:				
	A. por formában vagy szárítva				
	B. egyéb	X			
06.07.	Tojássárgája:				
	A. folyékony	X			
	B. por formában vagy fagyasztva				
06.08.	Szárított tojásfehérje				
07.	**Tejtermékek**				
07.01.	Tej:				
	A. teljes	X			
	B. sűrített	X			
	C. lefölözött vagy részben lefölözött	X			
	D. tejpor				
07.02.	Fermentált tej, mint joghurt, író és hasonló termékek gyümölccsel vagy gyümölcstermékekkel készítve		X		
07.03.	Tejszín és tejföl	X [a]	X [a]		
07.04.	Sajtok:				
	A. egész, kéreggel				
	B. ömlesztett sajt	X [a]	X [a]		
	C. minden más	X [a]	X [a]		X/3 (***)

Hivatkozási szám	Élelmiszer megnevezése	Alkalmazandó modellanyag			
		A	B	C	D
07.05.	Tejoltó:				
	A. folyékony vagy sűrű formában	X [a]	X [a]		
	B. por formában vagy szárítva				
08.	**Különböző termékek**				
08.01.	Ecet		X		
08.02.	Sült élelmiszerek:				
	A. sült burgonya, fánk és egyebek				X/5
	B. állati eredetűek				X/4
08.03.	Levesek, mártások előállítására szolgáló készítmények (kivonatok, sűrítmények); homogenizált élelmiszer-készítmények, készételek:				
	A. por formában vagy szárítva:				
	I. zsiradékokkal a felületükön				X/5
	II. egyéb				
	B. folyékony vagy paszta:				
	I. zsiradékokkal a felületükön	X [a]	X [a]		X/3
	II. egyéb	X [a]	X [a]		
08.04.	Élesztő és kelesztő szerek:				
	A. paszta formában	X [a]	X [a]		
	B. szárítva				
08.05.	Konyhasó				
08.06.	Mártások:				
	A. felületükön zsiradék nélkül	X [a]	X [a]		
	B. majonéz, majonézes mártások, salátakrémek és egyéb olaj a vízben emulziók	X [a]	X [a]		X/3
	C. két különálló réteget képező olajat és vizet tartalmazó mártás	X [a]	X [a]		X
08.07.	Mustár (kivéve a 08.17. számhoz tartozó mustár por formában)	X [a]	X [a]		X/3 (***)
08.08.	Bármilyen élelmiszert tartalmazó kenyérszeletek, szendvics, pirított kenyér és hasonlók:				
	A. zsiradékokkal a felületükön				X/5
	B. egyéb				
08.09.	Fagylaltok	X			
08.10.	Szárított élelmiszerek:				
	A. zsiradékokkal a felületükön				X/5
	B. egyéb				

Hivatkozási szám	Élelmiszer megnevezése	Alkalmazandó modellanyag			
		A	B	C	D
08.11.	Mélyhűtött vagy gyorsfagyasztott élelmiszerek				
08.12.	Legalább 5 % térfogatszázalékos alkoholtartalmú sűrített kivonatok		X (**)	X	
08.13.	Kakaó:				
	A. kakaópor				X/5 (***)
	B. kakaómassza				X/3 (***)
08.14.	Kávé pörkölt, koffeinmentes vagy oldódó formában, pótkávé szemcsésen vagy por alakban				
08.15.	Folyékony kávékivonatok	X			
08.16.	Aromás egyéb növények:				
	kamilla, mályva, menta, tea, hárs és egyebek				
08.17.	Természetes állapotú fűszerek és aromás fűszerek:				
	fahéj, szegfűszeg, mustár por formában, bors, vanília, sáfrány és egyebek				

(*) Ezt a vizsgálatot csak akkor kell elvégezni, ha a pH érték legfeljebb 4,5.
(**) Ez a vizsgálat a 15 % térfogatszázalékot meghaladó alkoholtartalommal rendelkező folyadékok vagy italok esetében is elvégezhető, hasonló koncentrációjú etil-alkohol vizes oldatával.
(***) Amennyiben a megfelelő vizsgálati módszerrel bizonyítható, hogy a műanyag nem érintkezik zsírral, a „D” modellanyaggal végzett vizsgálat elhagyható.