

Pontinia, 07/04/2023

Spett.le
Pieri Group Srl
Via delle Pesche, 821,
47522 Cesena FC**Oggetto: Dichiarazione di conformità concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari**

Si dichiara che i contenitori e coperchi in alluminio di ns. fornitura, riportati in ALLEGATO 1, sono idonei al contatto con alimenti e sono conformi alle prescrizioni imposte dai seguenti Regolamenti Europei:

- **Regolamento Europeo CE N°178/2002** riguardante i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- **Regolamento Europeo CE N°1935/2004** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE
- **Regolamento Europeo CE N°2023/2006** sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari
- **Regolamento Europeo CE N°1907/2006** concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH), che istituisce un'agenzia europea per le sostanze chimiche,
- **Direttiva CE 94/62** e successivi emendamenti sugli imballaggi e rifiuti di imballaggi

E per la legislazione italiana sono conformi al:

- **Decreto del Presidente della Repubblica n° 777/82** attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- **Decreto Legislativo n°108 del 1992** attuazione della direttiva n. 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- **Decreto Ministeriale n°76 del 18/04/2007** riguardante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti.
- **Decreto Legislativo n°29 del 2017** riguardante la disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 282/2008, n. 450/2009 e n. 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti.

Gli articoli in Allegato I sono realizzati con leghe di alluminio sgrassate e prelubrificate, prodotte in accordo con la norma tecnica EN 602:2004 e secondo le linee guida UNI11360.

Mechanotools S.r.l.

Via Trasversale A - Zona Ind. Mazzocchio - 04014 Pontinia (LT) - Italia
P. I./ C.F. 02514930607 - R.E.A./CCIAA LT 185848 - cod. univ. E4X9PNC - Capitale sociale € 750.000,00 i.v.
Tel. +39 0773 8544100 - Fax +39 0773 8544190 - www.icont.it - info@icont.it

Gli oli impiegati sono conformi alle disposizioni del DM 76 18/04/2007 e allo standard FDA 21 CFR 172 §1 per contatto non accidentale e sono Gluten Free.

Gli articoli in Allegato I non presentano sostanze allergeniche intenzionalmente aggiunte elencate nell'Allegato II del Reg CE N°1169/2011.

Le vaschette in alluminio sono stati sottoposte alle seguenti prove:

- Analisi sensoriali, mediante la DIN 10955.
- Prove di composizione chimica previste dal DM n°76/2007 relativamente al contenuto degli elementi mediante ICP-OES in accordo alla ISO 11885:2007, con valori misurati inferiori ai limiti di legge.
- Prove di migrazione specifica dei metalli, secondo i limiti previsti dalla Risoluzione del Consiglio di Europa (2013)9 su sui metalli e le leghe utilizzati nei materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.
- Prove tossicologiche con i metodi di screening SPME/GC-MS e CG-MS con estrazione in solvente organico, in ottemperanza all'art.3 del Reg. CE N°1935/2004 relativamente alla presenza di sostanze potenzialmente dannose per la salute umana.
- Prove per la determinazione del contenuto di metalli pesanti, secondo la Direttiva 94/62/EC e successivi aggiornamenti. Gli elementi sono stati analizzati mediante analisi EPA 3015A e ICP-OES.
- Screening di sostanze altamente pericolose della lista SVHC, in ottemperanza al Regolamento Europeo CE N°1907/2006. Gli elementi sono stati analizzati mediante analisi ICP-OES

Il campione testato è rappresentativo di tutti gli articoli in lega di alluminio fabbricati nello stabilimento della Mechanotools srl. Esso è risultato conforme alle disposizioni ai Regolamenti e Direttive su riportati, idoneo quindi al contatto con alimenti e non costituisce un pericolo per la salute del consumatore.

Sulla base di quanto riportato nel DM n°76 del 18/04/2007 e in relazione alle caratteristiche chimico-fisiche dell'alluminio, si richiede di attenersi alle seguenti prescrizioni e raccomandazioni durante l'utilizzo dei contenitori in alluminio da noi forniti:

- Evitare il contatto con cibi fortemente acidi (aceto, succo di pomodoro, succo di limone, etc.) o fortemente salati
- Per tempi prolungati (superiori alle 24h), conservare le pietanze nel frigorifero o nel congelatore
- In presenza di salse evitare la cottura prolungata
- Evitare il contatto con fiamma viva e/o parti elettriche
- Usare nel forno elettrico (ad irraggiamento) sino a +350°C
- Usare nel forno a microonde solo se espressamente consentito ed attenendosi alle indicazioni riportate nel manuale di uso e manutenzione
- Si consiglia la seguente temperatura di impiego: - 40°C / +350°C.

Mechanotools S.r.l.

Via Trasversale A - Zona Ind. Mazzocchio - 04014 Pontinia (LT) - Italia
P. I./ C.F. 02514930607 - R.E.A./CCIAA LT 185848 - cod. univ. E4X9PNC - Capitale sociale € 750.000,00 i.v.
Tel. +39 0773 8544100 - Fax +39 0773 8544190 - www.icont.it - info@icont.it

Al momento non esiste un Regolamento Europeo né una norma tecnica che imponga una data di scadenza per gli imballaggi a contatto con gli alimenti.

Per questo motivo, i prodotti in alluminio hanno una durata *"illimitata"*, a condizione che lo stoccaggio e la conservazione dei prodotti avvengano in un luogo asciutto e fresco.

NOTA: L'esposizione dell'alluminio a temperature superiori a quella ambiente, in presenza di vapore acqueo, accelera i processi naturali di ossidazione, manifestandosi con una opacizzazione o brunitura delle superfici. Allo stesso fenomeno sono soggetti tutte le suppellettili da cucina come le pentole.

Tale variazione di colore dell'alluminio non pregiudica le proprietà organolettiche e l'alimentarietà dei cibi in esso contenuti, purché ci si attenga agli usi raccomandati come indicato.

Mechanotools S.r.l.
Assicurazione Qualità
Elena Iacovacci



ALLEGATO 1

ELENCO ARTICOLI

Codice articolo	Descrizione articolo
-----------------	----------------------

40012802001	CONT ALL R1-128L C+C
-------------	----------------------

Questa dichiarazione è redatta in conformità ai regolamenti sopra citati. Essa ha validità di un anno a partire dalla data di emissione. Sarà sostituita in caso di modifica dei riferimenti legislativi citati o quando interverranno modifiche ai processi o alle composizioni dei materiali costituenti il prodotto finito, tali da mutare almeno un requisito essenziale ai fini della conformità.

Mechanotools S.r.l.

Via Trasversale A - Zona Ind. Mazzocchio - 04014 Pontinia (LT) - Italia
P. I./ C.F. 02514930607 - R.E.A./CCIAA LT 185848 - cod. univ. E4X9PNC - Capitale sociale € 750.000,00 i.v.
Tel. +39 0773 8544100 - Fax +39 0773 8544190 - www.icont.it - info@icont.it