



**Adercarta spa**  
Via Marzaghette, 3  
25030 Adro - Brescia  
T. +39 030 7356054  
F. +39 030 7450026

P.I. 00614060986  
C.F. 01248270173  
[info@adercarta.it](mailto:info@adercarta.it)  
[www.adercarta.it](http://www.adercarta.it)

## 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 **CARTA BIANCA ACCOPPIATA EXTRA HD** nei vari formati e grammature, è adatto al confezionamento dell'alimento\*

"TUTTI GLI ALIMENTI" e specificamente per 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

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 i requisiti di purezza previsti dalla normativa:

- 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

Il 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 SETTEMBRE 2024**

*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.*

