

DIRETTIVA 2002/16/CE DELLA COMMISSIONE**del 20 febbraio 2002****sull'uso di taluni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 89/109/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 3,

sentito il comitato scientifico per l'alimentazione umana,

considerando quanto segue:

- (1) L'uso o la presenza di 2,2-bis(4-idrossifenil)propano bis(2,3-epossipropil)etere («BADGE»), di bis-(idrossifenil)metano bis(2,3-epossipropil)eteri («BFDGE») e di glicidil eteri del Novolac («NOGE») in materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari ha sollevato quesiti sulla loro sicurezza, essenzialmente allorché sono usati quali additivi.
- (2) Le analisi hanno rivelato la presenza di livelli significativi di tali sostanze e di taluni derivati delle stesse in alcuni prodotti alimentari.
- (3) Il comitato scientifico per l'alimentazione umana ha espresso il parere che è possibile prorogare per altri tre anni il limite di migrazione specifica per il BADGE e alcuni dei suoi derivati in attesa della presentazione di ulteriori dati tossicologici.
- (4) L'ammissibilità dell'uso o della presenza del BADGE può essere prorogata in via provvisoria.
- (5) Il comitato scientifico per l'alimentazione umana ha esaminato i dati disponibili in materia di BFDGE che appaiono molto simili ai corrispondenti dati ottenuti per il BADGE.
- (6) L'ammissibilità dell'uso o della presenza di BFDGE e di alcuni loro derivati può essere anch'essa prorogata in attesa della presentazione e della valutazione di ulteriori dati tossicologici e a certe condizioni.
- (7) Il comitato scientifico per l'alimentazione umana ha dichiarato che, in assenza di informazioni sull'esposizione potenziale e sul profilo tossicologico dei componenti di NOGE con più di 2 anelli aromatici e dei loro derivati, esso non è in grado di valutare la sicurezza dell'uso o della presenza dei prodotti corrispondenti. Il comitato ritiene perciò che attualmente non sia opportuno usare i NOGE quali additivi nei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari considerata la loro tendenza a migrare durante tale uso.
- (8) L'uso o la presenza di componenti di NOGE con più di 2 anelli aromatici e dei loro derivati nei materiali e oggetti in materia plastica, nei rivestimenti di superficie e negli adesivi destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari devono quindi essere regolamentati fissando un limite rigoroso che, nella pratica, ne escluda in via provvisoria l'uso come additivi. Tale limite provvisorio si applica in attesa della presentazione di dati adeguati per una più completa valutazione scientifica del rischio in conformità dell'articolo 5, paragrafo 7, dell'accordo dell'Organizzazione mondiale del commercio sull'applicazione di misure sanitarie e fitosanitarie, nonché in attesa dello sviluppo di metodi adeguati per la determinazione dei loro livelli nei prodotti alimentari.
- (9) L'ammissibilità dell'uso o della presenza di NOGE e BFDGE quali sostanze di partenza per la preparazione di rivestimenti speciali utilizzati per la copertura di superfici di contenitori molto grandi deve essere prorogata in via provvisoria in attesa della presentazione di ulteriori dati tecnici. Dato l'elevato rapporto volume/superficie di tali contenitori e il loro uso ripetuto nel corso della loro lunga durata di vita, che riduce la migrazione e il loro contatto con i prodotti alimentari a temperatura ambiente nella maggior parte delle applicazioni, non appare necessario fissare un limite di migrazione per i NOGE e i BFDGE in riferimento a tali contenitori.

⁽¹⁾ GU L 40 dell'11.2.1989, pag. 38.