

31985L0572

L 372/14

EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA

31.12.1985

NÕUKOGU DIREKTIIV,**19. detsember 1985,****millega sätestatakse toiduga kokkupuutumiseks mõeldud plastmaterjalide ja -esemete koostisainete migratsiooni testimiseks kasutatavate mudelainete nimekiri**

(85/572/EMÜ)

EUROOPA ÜHENDUSTE NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Majandusühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 18. oktoobri 1982. aasta direktiivi 82/711/EMÜ, millega sätestatakse toiduga kokkupuutumiseks mõeldud plastmaterjalide ja -esemete koostisainete migratsiooni testimiseks vajalikud põhieeglid,⁽¹⁾ ja eriti selle artikli 2 lõiget 3,võttes arvesse komisjoni ettepanekut,⁽²⁾võttes arvesse Euroopa Parlamendi arvamust,⁽³⁾võttes arvesse majandus- ja sotsiaalkomitee arvamust⁽⁴⁾

ning arvestades, et:

direktiivi 82/711/EMÜ artikli 2 lõige 3 koos lisa 1. peatüki punkti 2 esimese taandega näeb ette, et ühe konkreetse toiduaine või toiduainerühmaga kokkupuutumiseks mõeldud plastmaterjalide ja -esemete migratsioonikatsete läbiviimiseks tuleb kindlaks määrata sobivad mudelained;

ei tohiks välistada võimalust, et vajaduse korral tuleb migratsioonikatsete läbiviimisel kasutada teisi meetodeid peale käesolevas direktiivis sätestatute;

sobivate mudelainete määramisel tuleb esmajoones võtta arvesse toiduaine keemilist koostist ja füüsikalisi omadusi;

mõnede rasva sisaldavate toiduainete puhul on mudelainetega saadud migratsioonikatsete tulemused kõrgemad kui migratsioonikatsete tulemused, mis on saadud toiduainet ennast kasutades, mistõttu tulemust tuleb korrigeerida, kasutades antud olukorras kohast "vähenduskoefitsienti"; teatud juhtudel, eriti kui on tegemist rasvase pinnaga toiduainetega kokkupuutuvate materjalide ja esemetega, on käesoleva direktiivi rakendamiseks oluline kohaste analüüsimeetodite olemasolu;

käesoleva direktiivi kohandamine tehnika arenguga kujutab endast rakenduslikku meetet, mille vastuvõtmine tuleks meneluse lihtsuse ja kiiruse huvides põhimõtteliselt usaldada komisjonile;

kõikidel juhtudel, mil nõukogu annab toiduainetega kokkupuutumiseks mõeldud plastmaterjalide ja -esemete kohta käivate sätete rakendamise komisjoni pädevusse, tuleks kehtestada kord, mis tagaks tiheda koostöö liikmesriikide ja komisjoni vahel otsusega 69/414/EMÜ⁽⁵⁾ loodud alalise toidukomitee raames,

ON VÕTNUD VASTU KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

Artikkel 1

Vastavalt direktiivi 82/711/EMÜ artikli 2 lõikele 3 on ühe konkreetse toiduaine või toiduainerühmaga kokkupuutumiseks mõeldud plastmaterjalide ja -esemete koostisainete migratsiooni testimiseks kasutatavad mudelained ja nende mudelainete kontsentratsioon sätestatud käesoleva direktiivi lisas.

Artikkel 2

Olenemata artiklist 1 võib selliste ainete või materjalide nimekiri, mille kasutamine on lubatud kõiki ülejäänuid välistades, vajaduse korral ette näha, et plastmaterjalide ja -esemete mingi konkreetse koostisaine migratsiooni testimiseks kasutatakse menetlust, mis erineb lisas sätestatust.

*Artikkel 3*Teaduse ja tehnika arengust tulenevad muudatused käesoleva direktiivi lisas võetakse vastu direktiivi 76/893/EMÜ⁽⁶⁾ artiklis 10 sätestatud korras.⁽¹⁾ EÜT L 297, 23.10.1982, lk 26.⁽²⁾ EÜT C 102, 14.4.1984, lk 4.⁽³⁾ EÜT C 175, 15.7.1985, lk 299.⁽⁴⁾ EÜT C 25, 28.1.1985, lk 6.⁽⁵⁾ EÜT L 291, 19.11.1969, lk 9.⁽⁶⁾ EÜT L 340, 9.12.1976, lk 19.

Artikkel 4

Brüssel, 19. detsember 1985

Liikmesriigid võtavad kõik käesoleva direktiivi järgimiseks vajalikud meetmed hiljemalt ajaks, mil nad võtavad meetmed direktiivi 82/711/EMÜ rakendamiseks.

Artikkel 5

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

*Nõukogu nimel**eesistuja*

M. FISCHBACH

LISA

MUDELAINETE NIMEKIRI

1. Alljärgnevas tabelites, mis moodustavad toiduainete mittetäieliku nimekirja, on mudelained, mida tuleb kasutada migratsioonikatsetes konkreetse toiduaine või toiduainerühma puhul, märgitud järgmiste tähtedega:

Mudelaine A:

destilleeritud vesi või samaväärse kvaliteediga vesi;

Mudelaine B:

3 (massi/mahu)% äädikhape vesilahusena;

Mudelaine C:

15 mahuprotsent etanool vesilahusena;

Mudelaine D:

rektifitseeritud oliiviõli; ⁽¹⁾ kui analüüsimeetodiga seotud tehnilistel põhjustel on vaja kasutada teisi mudelaineid, siis asendatakse oliiviõli sünteetiliste triglütseriidide seguga ⁽²⁾ või päevalilleõliga ⁽³⁾.

2. Iga toiduaine või toiduainerühma puhul tuleb kasutada ainult ristiga "X" märgitud mudelainet (-aineid), kasutades iga mudelaine puhul uut analüüsitava materjali või eseme proovi. Kui "X" puudub, siis ei ole antud rubriigi või alamrubriigi puhul tarvis migratsioonikatset sooritada.
3. Kui "X"-le järgneb kaldkriips ja number, siis tuleb migratsioonikatse tulemus jagada vastava numbriga. Teatud rasvapõhiste toiduainete puhul kasutatakse seda arvu, nn "vähenduskoeffitsienti," tavaliselt selleks, et võtta nende toiduainete puhul arvesse mudelaine suuremat ekstraktsioonivõimet.
4. Kui "X" järel on sulgudes täht "a", siis tuleb kasutada ainult ühte kahest antud mudelainest.
- kui toiduaine pH on kõrgem kui 4,5, siis tuleb kasutada mudelainet A,
- kui toiduaine pH on 4,5 või madalam, siis tuleb kasutada mudelainet B.
5. Kui toiduaine on märgitud ära nii konkreetse kui ka üldise rubriigi all, siis tuleb kasutada ainult konkreetse rubriigi all märgitud mudelainet (-aineid).

⁽¹⁾ **Rektifitseeritud oliiviõli omadused**

joodiarv (Wijs)	– 80–88
murdumisnäitaja 25 °C juures	– 1,4665–1,4679
happelisus (väljendatuna oleiinhappe protsendina)	– maksimaalselt 0,5 %
peroksiidid (väljendatuna hapniku milliekvivalentina kg õli kohta)	– maksimaalselt 10

⁽²⁾ **Sünteetiliste triglütseriidide segu koostis**

Rasvhapete jaotus

C-aatomite arv rasvhapetejäägis	6	8	10	12	14	16	18	muu
GLC ala (%)	~1	6–9	8–11	45–52	12–15	8–10	8–12	≤ 1

Puhtus

monoglütseriidide sisaldus (ensümaa- ≤ 0,2 % tiliselt)

diglütseriidide sisaldus (ensümaatili- ≤ 2,0 % selt)

seebistumatu aine

≤ 0,2 %

joodiarv (Wijs)

≤ 0,1 %

happearv

≤ 0,1 %

veesisaldus (K. Fischer)

≤ 0,1 %

sulamispunkt

28 ± 2 °C

Tüüpiline neeldumisspekter (kihi paksus: d = 1 cm; võrdlusaine: vesi = 35 °C)

lainepikkus (nm)

290 310 330 350 370 390 430 470 510

läbitustegur

~2 ~15 ~37 ~64 ~80 ~88 ~95 ~97 ~98

Vähemalt 10 % valgusläbivus 310 nm (1 cm küvett, võrdlusaine: vesi 35 °C)

⁽³⁾ **Päevalilleõli omadused**

joodiarv (Wijs)	– 120–145
murdumisnäitaja 20 °C juures	– 1,474–1,476
seebistumisarv	– 188–193
suhteline tihedus 20 °C juures	– 0,918–0,925
seebistumatu aine	– 0,5–1,5 %

TABEL

Viitenumber	Toiduaine kirjeldus	Kasutatav mudelaine			
		A	B	C	D
01	Joogid				
01.01	Mittealkohoolsed joogid või alkohoolsed joogid alkoholisisaldusega alla 5 mahuprotsendi: Vesi, siidrid, normaalkangusega või kontsentreeritud puu- ja köögiviljamahlad, viinamarjavirre, puuviljanektarid, limonaadid ja mineraalveed, siirupid, bitterid, leotised, kohv, tee, vedel šokolaad, õlled jm	X (a)	X (a)		
01.02	Alkohoolsed joogid alkoholisisaldusega 5 mahuprotsenti või üle selle: Rubriigi 01.01 all nimetatud joogid alkoholisisaldusega 5 mahuprotsenti või üle selle: veinid, piiritusjoogid ja liköörid		X (*)	X (**)	
01.03	Mitmesugused: denatureerimata etüülalkohol		X (*)	X (**)	
02	Teravili, teraviljatooted, valikpagaritooted, biskviidid, koogid jm pagaritooted				
02.01	Tärklised				
02.02	Teravili, töötlemata, paisutatud, helvestena (sh <i>popcorn</i> , maisihelbed jms)				
02.03	Teraviljast saadud püüli- ja lihtjahu				
02.04	Makaronid, spagetid jms tooted				
02.05	Valikpagaritooted, biskviidid, koogid jm pagaritooted, kuivad: A. rasvainege pinnal B. muud				X/5
02.06	Valikpagaritooted, biskviidid, koogid jm pagaritooted, värsked: A. rasvainege pinnal B. muud				X/5
		X			
03	Šokolaad, suhkur ja tooted nendest, kondiitritooted				
03.01	Šokolaad, šokolaadiga kaetud tooted, šokolaadiasendajad ja nendega kaetud tooted				X/5
03.02	Kondiitritooted: A. tahkel kujul: I. rasvainege pinnal II. muud				X/5

Viitenumber	Toiduaine kirjeldus	Kasutatav mudelaine			
		A	B	C	D
	B. pastana:				
	I. rasvaineiga pinnal				X/3
	II. niisked	X			
03.03	Suhkur ja suhkrutooted:				
	A. tahkel kujul				
	B. mesi jms	X			
	C. melass ja suhkrusiirupid	X			
04	Puuviljad, köögiviljad ja tooted nendest				
04.01	Terved puuviljad, värsked või jahutatud				
04.02	Töödeldud puuviljad:				
	A. kuivatatud või veetustatud puuviljad, terved või jahu või pulbrina				
	B. puuvili tükkide, püree või pastana	X (a)	X (a)		
	C. puuviljahoidised (keedised jms tooted – terved puuviljad või tükid või jahu või pulbrina, mis on säilitatud vedelikus):				
	I. vesikeskkonnas	X (a)	X (a)		
	II. õlikeskkonnas	X (a)	X (a)		X
	III. alkoholikeskkonnas (≥ 5 mahuprotsenti)		X (*)	X	
04.03	Pähklid (maapähklid, kastanid, mandlid, metspähklid, kreeka pähklid, männiseemned jms):				
	A. kooritud, kuivatatud				
	B. kooritud ja röstitud				X/5 (***)
	C. pastana või kreemina	X			X/3 (***)
04.04	Terved köögiviljad, värsked või jahutatud				
04.05	Töödeldud köögiviljad:				
	A. kuivatatud või veetustatud köögiviljad, terved või jahu või pulbrina				
	B. köögiviljad tükkide, püree või pastana	X (a)	X (a)		
	C. köögiviljahoidised				
	I. vesikeskkonnas	X (a)	X (a)		
	II. õlikeskkonnas	X (a)	X (a)		X
	III. alkoholikeskkonnas (≥ 5 % vol.)		X (*)	X	
05	Rasvad ja õlid				
05.01	Loomsed ja taimsed rasvad ja õlid, looduslikud või töödeldud (sh kakaovõi, seapekk, uuesti tahkestatud või)				X
05.02	Margariin, või ja muud rasvad ja õlid, mis on valmistatud vee-õliemulsioonist				X/2

Viitenumber	Toiduaine kirjeldus	Kasutatav mudelaine			
		A	B	C	D
06	Loomsed tooted ja munad				
06.01	Kala:				
	A. värske, jahutatud, soolatud, suitsutatud	X			X/3 (***)
	B. pastana	X			X/3 (***)
06.02	Vähid ja molluskid (sh austrid, rannakarbid, teod), mis ei ole loomulikult koorikuga kaitstud	X			
06.03	Kõikide zooloogiliste liikide (sh kodulindude ja ulukite) liha:				
	A. värske, jahutatud, soolatud, suitsutatud	X			X/4
	B. pastana, kreemina	X			X/4
06.04	Töödeldud lihatooted (sink, salaami, peekon jms)	X			X/4
06.05	Liha- ja kalakonservid ja -poolkonservid:				
	A. vesikeskkonnas	X (a)	X (a)		
	B. õlikeskkonnas	X (a)	X (a)		X
06.06	Munad, kooritud:				
	A. pulbristatud või kuivatatud				
	B. muud	X			
06.07	Munakollane:				
	A. vedel	X			
	B. pulbristatud või külmutatud				
06.08	Kuivatatud munavalge				
07	Piimatooted				
07.01	Piim:				
	A. täispiim	X			
	B. osaliselt kuivatatud	X			
	C. kooritud või osaliselt kooritud	X			
	D. kuivatatud				
07.02	Fermenteeritud piim, nt jogurt, keefir jms tooted koos puuviljade või puuviljatoodetega		X		
07.03	Koor ja hapukoor	X (a)	X (a)		
07.04.	Juustud:				
	A. terved, koorega				
	B. sulatatud juustud	X (a)	X (a)		
	C. kõik ülejäänud	X (a)	X (a)		X/3 (***)

Viitenumber	Toiduaine kirjeldus	Kasutatav mudelaine			
		A	B	C	D
07.05	Laap: A. vedelal või viskoosel kujul B. pulbrina või kuivatatult	X (a)	X (a)		
08	Mitmesugused tooted				
08.01	Äädikas		X		
08.02	Praetud või röstitud toidud: A. praekartulid, friikartulid jms B. loomse päritoluga				X/5 X/4
08.03	Supi- ja puljongipreparaadid, vedelad, tahked või pulbrilised (ekstraktid, kontsentraadid); homogeniseeritud segatoidupreparaadid, valmistoidud: A. pulbrilised või kuivatatud: I. rasvainege pinnal II. muud B. vedelad või pastana: I. rasvainege pinnal II. muud				X/5 X/3
08.04	Pärmid ja kergitusained: A. pastana B. kuivatatud	X (a)	X (a)		
08.05	Sool				
08.06	Kastmed: A. ilma rasvaineta pinnal B. majonees, majoneesi baasil valmistatud kastmed, kreemjad salatikastmed ja muud õli-vee-emulsioonid C. kastmed, mis sisaldavad õli ja vett, mis moodustavad kaks selgelt eristuvat kihti	X (a)	X (a)		X/3 X
08.07	Sinep (v.a rubriigi 08.17 sinepipulber)	X (a)	X (a)		X/3 (***)
08.08	Võileivad, röstitud leib jms, mis sisaldavad mis tahes toiduaineid: A. rasvainege pinnal B. muud				X/5
08.09	Jäätised	X			
08.10	Kuivatatud toidud: A. rasvainege pinnal B. muud				X/5

Viitenumber	Toiduaine kirjeldus	Kasutatav mudelaine			
		A	B	C	D
08.11	Külmutatud või sügavkülmutatud toidud				
08.12	Kontsenteeritud ekstraktid alkoholisaldusega 5 mahuprotsenti või rohkem		X (*)	X	
08.13	Kakao: A. kakaopulber B. kakaopasta				X/5 (***) X/3 (***)
08.14	Kohv, röstitud või röstimata, kofeiinivaba või lahustuv, kohviasendajad, granuleeritud või pulbrilised				
08.15	Vedelad kohviekstraktid	X			
08.16	Maitsetaimed jm ürdid: kummel, kassinaeris, münt, laimiõis jms				
08.17	Looduslikus olekus vürtsid ja maitseained kaneel, nelk, sinepulber, pipar, vanilje, safran jms				

(*) See katse viiakse läbi ainult juhul, kui pH on 4,5 või madalam.

(**) Vedelike või jookide puhul alkoholisaldusega üle 15 mahuprotsent võib seda katset võib läbi viia sama kangusega etanooli vesilahusega.

(***) Kui vastavate katsete abil on võimalik tõestada, et plast ei ole kontaktis rasvaineiga, siis võib katsest mudelaine D loobuda.