

Dr. Ralph DerraÖffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für
Verpackungsmaterialien, Boden- und Luftanalysen;
Sachverständiger in der Wasseranalytik

30.01.2017

Dr. Dr/Bv-ol

**UNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG
CERTIFICATE OF COMPLIANCE
CERTIFICAT DE CONFORMITE**eingetragen
registered no.
registré

44063 U 17

für
for
pourMetsä Tissue GmbH
Veldener Straße 121 – 131
52349 DürenProdukt
Product
ProduitKoch- und Backpapier, gebleicht und ungebleicht, der
Produktfamilien Bake & Cook-Family, Pack-Family, Cup-
Family und Base-Family

Die von der oben genannten Firma hergestellten Produkte sind Papierqualitäten in verschiedenen Grammaturen, welche zur Lebensmittelverpackung sowie für Koch- und Backzwecke in Mikrowellen und Backöfen bei Temperaturen von bis zu 220 °C eingesetzt werden.

Sie wurden von uns nach den

"Methoden zur Untersuchung von Papieren, Kartons und Pappen für Lebensmittelverpackungen", Stand 2008, entsprechend der Vorschrift Nr. 80.56 in der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs – LFGB,

sowie entsprechend der spezifischen Anforderungen des

Schweizerischen Lebensmittelbuches, Kapitel 47A „Materialien aus Papier, Karton und Pappe für Lebensmittel,

und nach den Vorgaben des

Code of Federal Regulations, Food and Drugs (FDA), 21 CFR Ch. I (Ausgabe 1. April 2016), § 176.170,

auf die verwendeten Rohstoffe, Fabrikationshilfsmittel und speziellen Papierveredelungsstoffe sowie auf die Abgabe gesundheitlich bedenklicher Anteile untersucht.

Die Papierqualitäten entsprechen den Bestimmungen der

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG, Amtsblatt der Europäischen Union L 338/4 vom 13.11.2004, geändert durch Anh. Nr. 5.17 der Verordnung (EG) Nr. 596/2009 vom 18. Juni 2009, Amtsblatt der Europäischen Union L 188 vom 18.07.2009, Artikel 3,

sowie des

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 24. November 2016 (BGBl. I S. 2656), §§ 30 und 31,

und sind gemäß der

Deutschen Empfehlung XXXVI zur gesundheitlichen Beurteilung von Materialien und Gegenständen für den Lebensmittelkontakt im Rahmen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, 34. Mitteilung, Bundesgesundheitsblatt 10, 14 (1967), einschließlich 220. Mitteilung, Bundesgesundheitsblatt 59, 1365-1368 (2016), Stand vom 01.07.2016,

sowie nach der

Deutschen Empfehlung XXXVI/2 zur gesundheitlichen Beurteilung von Materialien und Gegenständen für den Lebensmittelkontakt im Rahmen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, 181. Mitteilung, Bundesgesundheitsblatt 32, 80 (1989), einschließlich 220. Mitteilung, Bundesgesundheitsblatt 59, 1365-1368 (2016), Stand vom 01.07.2016,

zugelassen.

Des Weiteren erfüllen sie die Anforderungen des Schweizer

SR 817.0 Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz – LMG) vom 9. Oktober 1992 (AS **1995** 1469), Stand am 1. Oktober 2013 (AS **2013** 3095), Artikel 14,

sowie der

SR 817.02 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 23. November 2005 (AS **2005** 5451), Stand am 1. Februar 2016 (AS **2016** 277), Artikel 34,

und der

SR 817.023.21 Verordnung des EDI über Bedarfsgegenstände vom 23. November 2005 (AS **2005** 6363), Stand am 1. April 2013 (AS **2013** 899), Artikel 21.

Außerdem stimmen die Koch- und Backpapiere mit den Vorgaben des

Code of Federal Regulations, Food and Drugs (FDA), 21 CFR Ch. I (Ausgabe 1. April 2016), §§ 176.170 und 176.180,

überein.

Die Koch- und Backpapiere, gebleicht und ungebleicht, der Produktfamilien Bake & Cook-Family, Pack-Family, Cup-Family und Base-Family in verschiedenen Grammaturen gemäß dem vorgelegten Probenmaterial können daher unbedenklich zur Lebensmittelverpackung sowie für Koch- und Backzwecke in Mikrowellen und Backöfen bei Temperaturen von bis zu 220 °C eingesetzt werden. Sie dürfen dabei in direktem Kontakt mit trockenen, feuchten und fettenden Lebensmitteln stehen.

Diese Unbedenklichkeitserklärung hat eine Laufzeit von 2 Jahren und umfasst 4 Seiten.

Zertifizierungsentscheidung



Staatlich anerkannter Sachverständiger
zur Untersuchung der Gegenproben von
Zusatzstoffen aus Papier, Papp,
Glas, Metall, Holz, Kunststoff und
sonstigen Verpackungsmaterialien auf ihre
Lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit

(Dr. Zechmann)
Staatlich geprüfte und
zugelassene Lebensmittel-
chemikerin





Staatlich anerkannter Sachverständiger zur Untersuchung der Gegenproben von Verpackungsmitteln aus Papier, Pappe, Kunststoffen, Glas, Weißblech und sonstigen Metallverpackungen auf ihre lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit

Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of packaging materials, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse des matériaux d'emballage, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

State registered expert for the analysis of contrasting samples of packaging materials of paper, board, plastics, glass, tin plate and other metallic packaging materials as to their suitability for use with foodstuffs.

Expert public pour l'étude du contrôle des contre-échantillons d'emballages de papier, cartons, plastiques, verre, fer-blanc et d'autres emballages métalliques concernant leur conformité alimentaire.



Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of soil and air, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse du sol et de l'air, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

Die Rücklagen des untersuchten Materials werden bei der Gutachterstelle verwahrt.