

DR. RALPH DERRA

Öffentlich bestellter und vereidigter
Sachverständiger für Verpackungs-
materialien, Boden- und Luftanalysen

Akkreditiert gemäß
DIN EN ISO / IEC 17025
DIN EN 45011

DACH

DAC-PL-0035-97-20
DAC-ZE-002-08

**ISEGA – Forschungs-
und Untersuchungs-
Gesellschaft mbH
Aschaffenburg**



ISEGA

63704 Aschaffenburg, Postfach 100565
63741 Aschaffenburg, Zeppelinstr. 3-5
Germany
Telefon +49 (0) 60 21 / 49 89-0
Telefax +49 (0) 60 21 / 49 89-30
Email info@isega.de
<http://www.isega.de>

18.08.2009
Dr. Dr/ze-hg

**UNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG
CERTIFICATE OF COMPLIANCE
CERTIFICAT DE CONFORMITE**

eingetragen
registered no.
registré

28496 U 09

für Firma
for Messrs
pour MM

Metsä Tissue Corp.
Tehtaankatu 16
35800 Mänttä
Finnland

Produkt
Product
Produit

SerlaBake / Saga
SerlaPan

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

Sie wurden von uns nach den

"Methoden zur Untersuchung von Papieren, Kartons und Pappen für Lebensmittelverpackungen", Stand 2000, entsprechend der Vorschrift Nr. 80.56 in der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs - LFGB,

sowie nach den Vorgaben des

Code of Federal Regulations, Food and Drugs (FDA), 21 CFR Ch. I (Ausgabe 1. April 2009), § 176.170,

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

Außerdem wurde eine Prüfung auf den indirekten Geschmacksübergang an den Produkten durchgeführt.

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 Nr. L 338/4 vom 13.11.2004, Artikel 3,

sowie des

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 26. April 2006 (BGBl. I S. 945), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 29. Juni 2009 (BGBl. I S. 1659), §§ 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 210. Mitteilung, Bundesgesundheitsblatt 50, 1470 (2007), Stand vom 1.6.2007,

sowie nach der

Deutsche 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 210. Mitteilung, Bundesgesundheitsblatt 50, 1470 (2007), Stand vom 1.6.2007,

zugelassen.

Darüber hinaus erfüllen sie die Anforderungen des französischen

Décret n° 92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux, état du 20 janvier 1994,

(Verordnung Nr. 92-631 vom 08.07.1992 über Materialien und Objekte, welche dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln, Erzeugnissen und Getränken für die Ernährung von Menschen oder Tieren in Kontakt zu kommen, Stand vom 20.01.1994),

sowie des österreichischen

86. Bundesgesetzes vom 23. Jänner 1975 über den Verkehr mit Lebensmitteln, Verzehrprodukten, Zusatzstoffen, kosmetischen Mitteln und Gebrauchsgegenständen (Lebensmittelgesetz 1975 - LMG 1975), in der Fassung des Bundesgesetzblattes Nr. 63/1998, ausgegeben am 30.04.1998,

und des italienischen

Decreto Ministeriale 21 marzo 1973, Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 20.4.1973, zuletzt geändert am 25. September 2007.

Darüber hinaus entsprechen die Papierqualitäten den Bestimmungen des

Code of Federal Regulations, Food and Drugs (FDA), 21 CFR Ch. I (Ausgabe 1. April 2009), §§ 176.170 und 176.180.

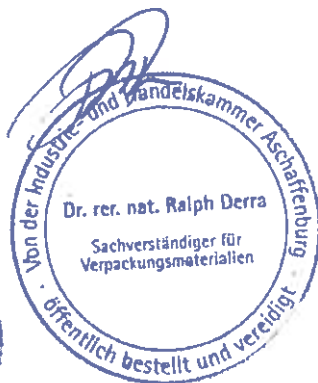
Die Papierqualitäten SerlaBake / Saga und SerlaPan gemäß dem vorgelegten Probenmaterial können daher unbedenklich zur Lebensmittelverpackung sowie zur Anwendung in Mikrowellen und Backöfen bei Temperaturen bis zu 220 °C eingesetzt werden. Sie dürfen dabei in direktem Kontakt mit trockenen, feuchten und fettenden Lebensmitteln stehen.

Diese Unbedenklichkeitserklärung hat eine Laufzeit von 2 Jahren und umfasst 4 Seiten. Das Zertifikat wurde am 30.09.2009 und 26.11.2009 nachträglich erweitert.

Staatlich anerkannter Sachverständiger
zur Untersuchung der Gegenproben von
Verpackungsmitteln aus Papier, Pappe,
Kunststoffen, Glas, Weißblech und
sonstigen Metallverpackungen 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 food-stuffs.

Expert public pour l'étude du control 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.
A file sample of the tested material is kept at the expert's office.
Réserve du matériel analysé est gardée au bureau de l'expert.