

Costabissara, 10 Ottobre 2023

A chi di competenza

## Oggetto: Dichiarazione contatto alimentare

La Dolciaria A. Loison è una pasticceria artigiana dal 1938 che, come produttore di alta qualità, ha sempre considerato la certificazione, l'attenzione ai processi e alle materie prime utilizzate nei propri prodotti da forno come **fattori di primaria importanza**. Con la presente dichiariamo che:

1. I materiali a contatto utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti vengono acquistati da fornitori certificati in materia di qualità e processo (ISO, BRCGS, FSSC...) che soddisfano le norme vigenti e in particolare:
  - a. **Regolamento (CE) 1935/2004** (riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari);
  - b. **Regolamento (CE) 2023/2006** (riguardante le buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari);
  - c. **Regolamento (UE) 10/2011** (riguardante i materiali di plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari);
  - d. **Decreto Ministeriale 21/03/1973** (disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con le sostanze d'uso personale);
2. I materiali utilizzati sono appositamente destinati al confezionamento di prodotti dolciari da forno ottenuti per lievitazione naturale da pasta acida (o non lievitati) contenenti sostanze grasse e alcool, ricoperti o non. Nel dettaglio:
  - a. Carta per gli stampi di prodotti lievitati e non lievitati;
  - b. Polipropilene con clip di chiusura in alluminio per il confezionamento di colombe, focacce, panettoni e pandori;
  - c. Polipropilene accoppiato con chiusura termosaldata per il confezionamento di biscotti, filoni, sbrisole e tortine.

Dichiariamo inoltre che produciamo Dolci Tradizionali Italiani nel nostro stabilimento, controllato dalle autorità italiane in materia di igiene, salute e sicurezza, e certificato BRC dal 2007 con consolidata esperienza tecnica in tal senso.

Costabissara, 10<sup>th</sup> October 2023

To whom may concern

## Subject: Food contact declaration

The Dolciaria A. Loison is a high-quality artisan Bakery that, since 1938, has always regarded as **primary factors of importance**: certification, attention to the manufacturing processes and the raw material of their baked goods. With the follow, we declare that:

1. The contact materials used for the packaging of our products are purchased from quality and process-certified suppliers (ISO, BRCGS, FSSC...) who meet the applicable standards and in particular:
  - a. **EC Regulation 1935/2004 and similar** (concerning materials and objects intended to come into contact with food products);
  - b. **EC Regulation 2023/2006 and similar** (concerning the good manufacturing practices of materials and objects intended to come into contact with food products);
  - c. **EU Regulation 10/2011 and similar** (concerning plastic materials intended to come into contact with food products);
  - d. **Ministerial Decree 21/03/1973 and similar** (hygienic regulation of packaging, containers, utensils, intended to come into contact with foodstuffs or with substances for personal use);
2. The materials used are specifically designed for the packaging of baked confectionery products obtained by natural leavening from sourdough (or unleavened) and containing fatty substances and alcohol, covered or not. In detail:
  - a. Paper for molds of leavened and unleavened products;
  - b. Polypropylene film with aluminum closing clip for the packaging of panettone and pandoro;
  - c. Polypropylene coupled film with heat-sealed closure for packaging of biscuits, loaves, sbrisole and cakes.

We further declare that, the plant in which we produce Traditional Italian Sweets is controlled by the Italian authorities in hygiene, health and safety and BRC certified since 2007 with consolidated technical experience.

