

El simulante para el que figure un aspa en la respectiva subcolumna de la columna 3 se usará para ensayar la migración de materiales y objetos que aún no estén en contacto con alimentos.

Cuando en la subcolumna D2 figure el aspa seguida de una barra y una cifra, el resultado del ensayo de migración para la categoría de alimento correspondiente se dividirá por esta cifra antes de compararlo con el límite de migración. La cifra es el factor de corrección referido en el punto 4.2 del anexo V del presente Reglamento.

Para la categoría de alimentos 01.04, el simulante alimentario D2 se sustituirá por etanol al 95 %.

En el caso de las categorías de alimentos para las que en la subcolumna B el aspa vaya seguida de un asterisco (*), el ensayo con el simulante B podrá omitirse si el alimento tiene un pH superior a 4,5.

Cuando en la subcolumna D2 el aspa vaya seguida de dos asteriscos (**), el ensayo con el simulante alimentario D2 puede omitirse para esa categoría de alimento si se puede demostrar mediante un ensayo adecuado que no hay «contacto graso» con el material plástico en contacto alimentario.

Cuadro 2

Asignación específica de simulantes alimentarios a categorías de alimentos

(1) Número de referencia	(2) Descripción del alimento	(3) Simulantes alimentarios					
		A.	B.	C	D1	D2	E
01	Bebidas						
01.01	Bebidas no alcohólicas o bebidas alcohólicas con un grado alcohólico inferior o igual al 6 % vol:						
	A. Bebidas claras:		X(*)	X			
	Aguas, sidras, zumos de frutas o de hortalizas claros, simples o concentrados, néctares de frutas, limonadas, jarabes, biter, infusiones, café, té, cervezas, bebidas sin alcohol, bebidas energéticas y similares, aguas aromatizada, extracto de café líquido						
	B. Bebidas turbias:		X(*)		X		
	Zumos, néctares y bebidas sin alcohol que contengan pulpa de frutas, mostos que contengan pulpa de frutas, chocolate líquido						
01.02	Bebidas alcohólicas de grado alcohólico comprendido entre 6 % y 20 % vol			X			
01.03	Bebidas alcohólicas de grado alcohólico superior a 20 % y todos los licores cremosos				X		
01.04	Diversos: alcohol etílico sin desnaturalizar		X(*)			Sustitución por etanol 95 %	
02	Cereales, derivados de los cereales, productos de pastelería, galletería, bollería y panadería						
02.01	Almidones y féculas						X
02.02	Cereales en estado natural, inflados, en copos (incluidas palomitas de maíz, copos de maíz y similares)						X
02.03	Harinas de cereales y sémolas						X
02.04	Pastas secas, por ejemplo, macarrones, espaguetis y productos similares, y pastas frescas						X

(1)	(2)	(3)					
Número de referencia	Descripción del alimento	Simulantes alimentarios					
		A.	B.	C	D1	D2	E
02.05	Productos secos de pastelería, galletería, bollería y panadería:						
	A. Con grasas en la superficie					X/3	
	B. Otros						X
02.06	Productos frescos de pastelería, bollería y panadería; masa fresca:						
	A. Con grasas en la superficie					X/3	
	B. Otros						X
03	Chocolates, azúcares y sus derivados Productos de confitería						
03.01	Chocolates, productos recubiertos de chocolate, sucedáneos y productos recubiertos de sucedáneos					X/3	
03.02	Productos de confitería:						
	A. En forma sólida:						
	I. Con grasas en la superficie					X/3	
	II. Otros						X
	B. En forma de pasta:						
	I. Con grasas en la superficie					X/2	
	II. Húmedos			X			
03.03	Azúcares y derivados:						
	A. En forma sólida: cristales o polvo						X
	B. Melazas, jarabes de azúcar, miel y similares	X					
04	Frutas, hortalizas y sus derivados						
04.01	Frutas enteras, frescas o refrigeradas, sin pelar						
04.02	Frutas transformadas:						
	A. Frutas secas o deshidratadas, enteras, troceadas, en harina o en polvo						X
	B. Frutas en purés, conservas, pastas, en su jugo o en almíbar (mermeladas, compotas y similares)		X(*)	X			
	C. Frutas conservadas en un medio líquido:						
	I. En un medio oleoso					X	
	II. En un medio alcohólico				X		
04.03	Frutos de cáscara (cacahuètes, castañas, almendras, avellanas, nueces, piñones y otros):						
	A. Sin cáscara, secos, en láminas o en polvo						X
	B. Sin cáscara y tostados						X
	C. En forma de pasta o crema	X				X	

(1) Número de referencia	(2) Descripción del alimento	(3) Simulantes alimentarios					
		A.	B.	C	D1	D2	E
04.04	Hortalizas enteras, frescas o refrigeradas, sin pelar						
04.05	Hortalizas transformadas:						
	A. Hortalizas secas o deshidratadas, enteras, troceadas o en forma de harina o polvo						X
	B. Hortalizas frescas, peladas o cortadas	X					
	C. Hortalizas en purés, conservas, pastas o en su jugo (incluidas las encurtidas o en salmuera)		X(*)	X			
	D. Hortalizas en conserva:						
	I. En un medio oleoso	X				X	
	II. En un medio alcohólico				X		
05	Grasas y aceites						
05.01	Grasas y aceites animales y vegetales, naturales o tratados (incluidas la mantequilla de cacao, la manteca y la mantequilla resolidificada)					X	
05.02	Margarina, mantequilla y otras grasas compuestas de emulsiones acuosas en aceite					X/2	
06	Productos de origen animal y huevos						
06.01	Pescados:						
	A. Frescos, refrigerados, transformados, salados o ahumados, incluidas las huevas de pescado	X				X/3(**)	
	B. Pescados en conserva:						
	I. En un medio oleoso	X				X	
	II. En un medio acuoso		X(*)	X			
06.02	Crustáceos y moluscos (incluidos ostras, mejillones y caracoles)						
	A. Frescos, en sus conchas						
	B. Sin conchas, transformados, conservados o cocidos con la concha						
	I. En un medio oleoso	X				X	
	II. En un medio acuoso		X(*)	X			
06.03	Carnes de todas las especies zoológicas (incluidas las aves de corral y la caza):						
	A. Frescas, refrigeradas, saladas o ahumadas	X				X/4(**)	
	B. Productos cárnicos transformados (jamón, salchichón, bacón, salchichas y otros) o en forma de paté o crema	X				X/4(**)	
	C. Productos cárnicos marinados en un medio oleoso	X				X	
06.04	Carnes en conserva:						
	A. En un medio graso u oleoso	X				X/3	
	B. En un medio acuoso		X(*)		X		
06.05	Huevos enteros, yemas y claras de huevos						
	A. En polvo, secos o congelados						X
	B. Líquidos o cocidos				X		

(1) Número de referencia	(2) Descripción del alimento	(3) Simulantes alimentarios					
		A.	B.	C	D1	D2	E
07	Productos lácteos						
07.01	Leche						
	A. Leche y bebidas a base de leche enteras, parcialmente deshidratadas y desnatadas o parcialmente desnatadas				X		
	B. Leche en polvo, incluidos los preparados para lactantes (a base de leche entera en polvo)						X
07.02	Leche fermentada, como el yogur, la leche batida y productos similares		X(*)		X		
07.03	Nata y nata ácida		X(*)		X		
07.04	Quesos:						
	A. Enteros, con corteza no comestible						X
	B. Quesos naturales sin corteza o con corteza comestible (gouda, camembert y similares) y quesos fundidos					X/3(**)	
	C. Quesos transformados (queso fresco, queso cottage y similares)		X(*)		X		
	D. Quesos en conserva:						
	I. En un medio oleoso	X				X	
	II. En un medio acuoso (feta, mozzarella y similares)		X(*)		X		
08	Productos diversos						
08.01	Vinagre		X				
08.02	Alimentos fritos o asados:						
	A. Patatas fritas, buñuelos y similares	X				X/5	
	B. De origen animal	X				X/4	
08.03	Preparaciones para sopas, caldos o salsas en forma líquida, sólida o en polvo (extractos, concentrados); preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas; platos preparados, incluidos levaduras y gasificantes						
	A. En polvo o secos:						
	I. De tipo graso					X/5	
	II. Otros						X
	B. En otras formas distintas de en polvo o secos:						
	I. De tipo graso	X	X(*)			X/3	
	II. Otros		X(*)	X			
08.04	Salsas:						
	A. De tipo acuoso		X(*)	X			
	B. De tipo graso, por ejemplo, mayonesas o salsas derivadas, salsas cremosas para ensaladas y otras mezclas emulsionadas, como salsas a base de coco	X	X(*)			X	
08.05	Mostazas (salvo la mostaza en polvo de la partida 08.14)	X	X(*)			X/3(**)	

(1) Número de referencia	(2) Descripción del alimento	(3) Simulantes alimentarios					
		A.	B.	C	D1	D2	E
08.06	Sándwiches, tostadas, pizza y similares, que contengan cualquier clase de alimentos	X				X/5	X
	A. Con grasas en la superficie						
	B. Otros						
08.07	Helados			X			
08.08	Alimentos secos:					X/5	X
	A. Con grasas en la superficie						
	B. Otros						X
08.09	Alimentos congelados o ultracongelados						X
08.10	Extractos concentrados con un grado alcohólico inferior o igual al 6 % vol		X(*)		X		
08.11	Cacao:					X/3	X
	A. Cacao en polvo, incluso desgrasado y ultra-desgrasado						
	B. Pasta de cacao						
08.12	Café, tostado o no, descafeinado o soluble, sucedáneos del café granulados o en polvo						X
08.13	Hierbas aromáticas y otras hierbas, como manzanilla, malva, menta, té, tila y otras						X
08.14	Especias y condimentos en estado natural, como canela, clavo, mostaza en polvo, pimienta, vainilla, azafrán, sal y otras						X
08.15	Especias y condimentos en un medio oleoso, como pesto o pasta de curry					X	

4. Asignación de simulantes alimentarios para ensayos de migración global

A fin de demostrar la conformidad con el límite de migración global para todos los tipos de alimentos, se realizarán ensayos en agua destilada, en agua de calidad equivalente o en los simulantes alimentarios A, B y D2.

A fin de demostrar la conformidad con el límite de migración global para todos los tipos de alimentos excepto los alimentos ácidos, se realizarán ensayos en agua destilada, en agua de calidad equivalente o en los simulantes alimentarios A y D2.

Para demostrar la conformidad con el límite de migración global para todos los alimentos acuosos y alcohólicos y los productos lácteos, se realizarán ensayos en el simulante alimentario D1.

Para demostrar la conformidad con el límite de migración global para todos los alimentos acuosos, ácidos y alcohólicos y los productos lácteos, se realizarán ensayos en los simulantes alimentarios D1 y B.

Para demostrar la conformidad con el límite de migración global para todos los alimentos acuosos y los alimentos alcohólicos hasta un grado alcohólico del 20 %, se realizarán ensayos en el simulante alimentario C.

Para demostrar la conformidad con el límite de migración global para todos los alimentos acuosos y ácidos y los alimentos alcohólicos hasta un grado alcohólico del 20 %, se realizarán ensayos en los simulantes alimentarios C y B.