

Bruselas, 15 de julio de 2026
(OR. en)

11900/26
ADD 1

DENLEG 78
FOOD 104
SAN 593

NOTA DE TRANSMISIÓN

De:	Comisión Europea
Fecha de recepción:	14 de julio de 2026
A:	Secretaría General del Consejo
N.º doc. Ción.:	D115964/02 - ANEXO
Asunto:	ANEXO del REGLAMENTO DE LA COMISIÓN por el que se modifica el anexo I del Reglamento (UE) n.º 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

Adjunto se remite a las delegaciones el documento D115964/02 - ANEXO.

Adj.: D115964/02 - ANEXO



COMISIÓN
EUROPEA

Bruselas, **XXX**
PLAN/2025/1804 ANNEX
(POOL/E2/2025/1804/1804-EN
ANNEX_REV1.docx) D115964/02
[...](2026) XXX

ANNEX

ANEXO

del

REGLAMENTO DE LA COMISIÓN

**por el que se modifica el anexo I del Reglamento (UE) n.º 10/2011, sobre materiales y
objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos**

ANEXO

1) El anexo I se modifica como sigue:

a) al final del cuadro 1 se insertan por orden numérico las siguientes entradas:

«10 86			fibras de carbono cortadas, fabricadas a partir de poliacrilonitrilo carbonizado	sí	no	no			Utilizar únicamente hasta el 40 % p/p para el caso del polímero de poliéter éter cetona (PEEK). Las fibras se fabricarán a partir de poliacrilonitrilo, tendrán un contenido mínimo de carbono del 95 % p/p y tamaños que no se sitúen en la nanoescala en ninguna dimensión (diámetro > 100 nm).	
108 7			carbonato de calcio nanoprecipitado, no recubierto	sí	no	no			No utilizar en la fabricación de materiales y objetos destinados al contacto con preparados para lactantes ⁽⁷⁾ .	(32)
108 8			ésteres n-octílicos/n-decílicos del ácido poli(2-hidroxipropanoico)	sí	no	no	0,05		Utilizar únicamente como aditivo hasta un 15 % p/p en materiales y objetos fabricados a partir de ácido poliláctico (PLA) que no contengan almidón (MCA n.º 564) u otros aditivos con una función similar al almidón que pudieran aumentar la migración, y que estén destinados a estar en contacto a 40 °C como máximo y durante un máximo de 10 días con agua incluida en la categoría de alimentos 01.01, o con alimentos incluidos en las categorías 04.01 (frutas, frescas o refrigeradas), 04.04 (hortalizas, frescas o refrigeradas) y 08.01 (vinagre), tal como se	(33)

									especifican en el cuadro 2 del anexo III.	
1090		646-24-2 y 148528-05-6	mezcla de 1,9-nonanodiamina («NMDA») y 2-metil-1,8-octanodiamina («MODA»)	no	sí	no	0,05		Utilizar únicamente como comonómero con ácido tereftálico, para fabricar materiales y objetos de poliamida. No utilizar en la fabricación de materiales y objetos destinados al contacto con preparados para lactantes⁽⁷⁾ y leche humana. La migración de la fracción con un peso molecular inferior a 1000 Da compuesta por especies relacionadas con la NMDA/MODA no superará los 5 mg/kg de alimento.	»;

b) en el punto 3, cuadro 3, se añaden las siguientes entradas:

«(32)	Existe el riesgo de que, en contacto con alimentos ácidos, se supere el límite de migración global.
(33)	Existe el riesgo de que el LME se supere en contacto con el uso de simulantes alimentarios distintos del simulante alimentario B.».