

## Contact alimentaire: réglementation

La réglementation européenne qui concerne la sécurité sanitaire des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires relève de la **DG–Sanco (Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs)** au sein de la **Commission européenne**. Les compétences de cette direction générale s'étendent à la sécurité des aliments.

**L'aptitude au contact avec les aliments des matériaux** est régie par le Règlement CE n°1935/2004. Les matériaux et objets concernés sont :

- emballages et conditionnements,
- récipients et ustensiles de cuisine,
- matériaux, machines et matériels utilisés dans la production, le stockage ou le transport de denrées alimentaires,
- tétines et sucettes.

Les denrées alimentaires concernées sont les aliments et les boissons :

- aussi bien à l'état de produit fini que de produits intermédiaires,
- destinés à l'alimentation humaine.

Ne sont pas concernés notamment :

- les matériaux d'enrobage,
- les installations fixes de distribution d'eau potable.

Des règlements ou directives spécifiques décrivent les critères d'inertie pour certains matériaux (Matières plastiques, céramique, pellicule de cellulose régénérée et partiellement pour les caoutchoucs) ainsi que les modalités de contrôle de la conformité.

Les règlements ou directives spécifiques contiennent des critères d'inertie qui dépendent de la nature des matériaux. Pour certains matériaux (ex : les matières plastiques), il existe des listes de substances autorisées en Europe (Listes positives) qui sont complétées par des listes de substances autorisées au niveau national (Ex : matières colorantes pour les matières plastiques en France). Ces substances sont les seules autorisées dans la fabrication des matériaux. L'autorisation d'une substance est délivrée par la DG–Sanco avec l'aval du Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, à l'issue d'avis favorables émis par les instances scientifiques que sont l'**Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA)** et par le passé par le Comité scientifique de l'alimentation humaine. Ces avis sont diffusés sur internet. Lorsqu'il n'existe pas d'exigence spécifique pour un matériau, le principe d'inertie énoncé dans le règlement s'applique quand même. A charge pour l'industriel de démontrer le respect de ces principes.

L'ensemble règlement CE n°1935/2004, règlements spécifiques et directives spécifiques constituent la réglementation européenne des matériaux au contact. Certaines directives spécifiques ont été transposées en droit national français sous forme d'arrêtés par matériau. Les règlements ne sont pas transposés et s'appliquent tels quels en France.

En l'absence de règlement spécifique ou de directive spécifique pour un matériau, les **dispositions nationales** existantes s'appliquent, ce qui est le cas en France pour le caoutchouc, le silicone, l'acier inox, l'aluminium par exemple. De plus la France a étendu le champ d'application de cette réglementation aux matériaux au contact avec les aliments pour animaux.

Pour aider les industriels à démontrer la conformité de leurs produits, la **DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes)** a publié la fiche générale relative à la

## Contact alimentaire: réglementation

réglementation des matériaux au contact des aliments (voir Brochure n°1227 publié aux JO) qui donne les responsabilités des différents acteurs de la chaîne et explicite, dans des fiches par matériau, l'application du principe d'inertie.

Il existe plusieurs résolutions du *Conseil de l'Europe* concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires( voir la liste des résolutions du Conseil de L'Europe). En l'absence de texte réglementaire, ces résolutions peuvent être reprises en tant que recommandations (voir la résolution Résolution–cadre ResAP (2004) 1 dans le cas des vernis en France).

*Les dispositions en matière d'hygiène des matériaux et emballages* sont incluses dans la réglementation des produits alimentaires. Le règlement 852/2004 du paquet Hygiène définit les exigences en matière d'hygiène des denrées alimentaires (en remplacement de la Directive 93/43 abrogée depuis le 1er janvier 2006). Ce règlement comporte des dispositions spécifiques applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires.