

## Contact alimentaire: réglementation du bois

### *Les critères d'inertie à respecter*

#### *– Essence du bois*

- Chêne, châtaignier, frêne, charme, robinier, sapin, épicéa, douglas, pin maritime, pin sylvestre, peuplier, hêtre, platane, tremble, aulne, olivier, bouleau pour tous les aliments
- Hêtre, noyer, orme, peuplier pour les solides alimentaires

#### *– Traitement du bois*

- Absence de traitement au pentachlorophénol (< 0,1 mg/kg de bois)
- Produits de traitement autorisés pour les emballages de fruits et légumes

### *Les textes applicables*

Directive consolidée du Conseil du 27 juillet 1976 concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des Etats membres relatives à la limitation de la mise sur le marché et de l'emploi de certaines substances et préparations dangereuses (76/769/CEE) Arrêté du 15 novembre 1945 fixant la liste des matériaux susceptibles d'être utilisés sans inconvénient pour la santé publique dans la fabrication des instruments de mesure

Décret n°94-647 consolidé du 27 juillet 1994 relatif à la limitation de la mise sur le marché et de l'emploi du pentachlorophénol, du cadmium et de leurs composés

Note d'information n°2012-93 du 16 aout 2012 qui remplace la Note d'information n°2006-58 du 1er mars 2006 relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires – cas du bois