

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