

## **Résolution AP (96) 5 sur les vernis destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires**

Cette résolution est remplacée par le résolution-cadre ResAP(2004)1 sur les vernis destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (adoptée par le Comité des Ministres le 1 décembre 2004)

Les vernis sont des matières organiques appliquées sous la forme d'un film continu sur un substrat de manière à former une couche protectrice et/ou une barrière fonctionnelle entre l'aliment et le substrat.

Ils peuvent être appliqués au substrat sous la forme de solutions, de dispersions, de poudres ou de préparations sans solvant.

Ils sont composés:

– de polymères thermoplastiques, auquel cas la couche continue est formée par exemple par simple évaporation du solvant ou du dispersant, soit par traitement thermique des polymères;

ou:

– d'un mélange de résines, polymères et thermodurcissables, auquel cas la formation de la couche continue est réalisée, par exemple, après une série de réactions chimiques, souvent induites par la chaleur ou par n'importe quelle autre source d'énergie.

Ils peuvent aussi contenir des additifs et/ou des pigments et des bouche-pores.

Les principaux types de polymères de départ utilisés sont, par exemple, des résines phénoliques, des résines époxydes, des aminoplastes, des résines vinyliques, des acryliques, des polyesters et des résines perfluorées.

This document is also available in English: **Resolution AP (96)5 on surface coatings intended to come into contact with foodstuffs**

**Mots-clés : liste d'inventaire ; essai de migration globale ; essai de migration spécifique ; principe d'inertie ; LMS ; QM ; revêtement organique ; barrière fonctionnelle ; contrôle de conformité ; bonnes pratiques de fabrication ; polymère ; LMG ; étiquetage ; restriction d'emploi ; résine synthétique ; isocyanate ; dérivé époxydique ; solvant**

---

**Fichier(s) joint(s) (0):**

**Article(s) relatif(s) (0):**

**Lien(s) externe(s) (0):**