

## FAQ

*Pour exporter dans l'UE des matériaux pour contact alimentaire non soumis à la réglementation harmonisée, un fabricant de l'UE doit-il s'assurer que le matériau est conforme à la législation du pays ou la conformité à sa propre législation suffit-elle ?*

En l'absence de mesures spécifiques harmonisées, le règlement (CE) n°1935/2004 du 27 octobre 2004 n'empêche pas les états membres de maintenir ou d'adopter des dispositions nationales sous réserve qu'elles respectent le principe de reconnaissance mutuelle. Ce principe découle de l'arrêt « Cassis de Dijon » du 20 février 1979 (affaire 120/78) de la Cour de justice des Communautés Européennes (CJCE) et des arrêts qui ont suivi : tout produit légalement fabriqué et commercialisé dans un État membre doit être, en principe, admis sur le marché de tout autre État membre. Le Règlement (CE) No 764/2008 du Parlement européen et du conseil du 9 juillet 2008 établit des procédures pour son application. Il définit les droits et obligations des autorités nationales et des opérateurs économiques qui souhaitent vendre des produits légalement fabriqués et commercialisés dans un autre Etat membre, dans la mesure où des dispositions restrictives relatives à ces produits sont en vigueur, conformément à une réglementation nationale. Le règlement met aussi l'accent sur la charge de la preuve en fixant les conditions procédurales dans lesquelles les autorités nationales peuvent déroger au principe de reconnaissance mutuelle.

*Qui est responsable de la conformité à la réglementation d'un matériau destiné à être mis au contact des aliments ?*

Tout responsable de la première mise sur le marché national d'un produit est soumis à l'obligation générale de conformité définie dans l'article L.212-1 du code de la consommation dont voici le libellé :

« *Dès la première mise sur le marché, les produits doivent répondre aux prescriptions en vigueur relatives à la sécurité et à la santé des personnes, à la loyauté des transactions commerciales et à la protection des consommateurs. **Le responsable de la première mise sur le marché d'un produit est donc tenu de vérifier que celui-ci est conforme aux prescriptions en vigueur. A la demande des agents habilités pour appliquer les chapitres II à VI, il est tenu de justifier les vérifications et contrôles effectués*** ».

L'aptitude au contact des aliments de la matière première est garantie par le fournisseur. Ce dernier doit fournir une attestation à son client, qui doit la réclamer (obligation de réciprocité, décret n°92/631).

Pour plus de détails, la note d'information n°2004/64 du 06/05/04 donne un tableau répertoriant les différents cas de responsabilité (Voir fiche générale relative à la réglementation des matériaux au contact des aliments jointe à la note).

*Le marquage CE permet-il de démontrer qu'un matériau est apte au contact des aliments ?*

Les exigences d'aptitude au contact des aliments ne sont pas définies dans des directives dites « *nouvelles approches* » concernées par le marquage CE. De plus, il n'existe aucune norme européenne qui décrive des spécifications d'aptitude au contact des aliments. Les seules normes européennes existantes dans ce secteur décrivent des protocoles d'analyse.

Le marquage CE ne permet donc pas de démontrer l'aptitude au contact des aliments d'un matériau

*Quelle est la durée de validité d'un rapport faisant état de résultats d'analyses d'aptitude au contact avec les aliments ?*

Dans sa note d'information n°2004/64 du 06/05/04, la DGCCRF précise que la durée de validité est de 5 ans. Si des changements susceptibles d'entraîner une modification de l'inertie du matériau ou objet sont intervenus pendant cette période, les essais devront être refaits.

*Les matériaux pour lesquels il n'existe aucun texte réglementaire spécifique européen ou français, doivent-ils répondre à des exigences d'aptitude au contact avec les aliments ?*

## FAQ

Tous les matériaux destinés à être mis au contact des aliments sont soumis au règlement n°1935/2004 qui fixe les principes suivants d'aptitude au contact avec les aliments :

- Ne pas présenter de danger pour la santé humaine.
- Ne pas modifier la composition des aliments.
- Ne pas modifier les propriétés organoleptiques des aliments.

En France et pour certains matériaux non soumis à des exigences spécifiques, la DGCCRF précise dans sa note d'information n°2004/64 du 06/05/04 quelles vérifications effectuer pour démontrer la conformité au règlement n°1935/2004.

### *Peut-on utiliser des matériaux recyclés au contact des aliments ?*

Les recyclés de fabrication (rebroyés) peuvent être utilisés pour la fabrication des matériaux au contact des aliments. Par contre, le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France (CSHPF) s'est prononcé contre l'utilisation des matériaux recyclés ne présentant pas les mêmes garanties que les matériaux vierges auxquels ils se substituent (Avis du CSHPF du 7/11/93). Dans le cas des matières plastiques, un dossier doit être déposé à la DGCCRF afin de faire la preuve que les matériaux recyclés sont équivalents par leur composition et leur inertie aux matériaux auxquels ils se substituent. Dans le cas des papiers et cartons, la DGCCRF accepte l'utilisation de recyclés s'ils répondent aux exigences énoncées dans le Guide de Bonnes Pratiques de la Profession (1998).

### *Les matériaux qui ne sont pas directement en contact avec les aliments doivent-ils répondre aux exigences de cette réglementation ?*

Dans le cas de matériaux multicouches, la réglementation prévoit que toutes les couches doivent être conformes, même celles qui ne sont pas directement en contact avec les aliments. Dans les autres cas (par exemple, un emballage secondaire utilisé pour le transport d'aliments préemballés), les exigences de cette réglementation ne semblent pas devoir s'appliquer sous réserve qu'aucune substance ne puisse traverser la couche en contact direct pour contaminer l'aliment.

### *Existe-t-il des encres pour contact alimentaire ?*

Le contact direct entre une encre même vernie et un aliment n'est pas autorisé par la DGCCRF qui se fonde sur un Avis du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France (CSHPF) du 7/11/95. Cette position se base sur le fait que les encres d'impression peuvent, en cas de contact direct être facilement dissoutes par les aliments ou se décalquer partiellement ou complètement. De plus les constituants des encres et vernis d'impression n'ont pas tous fait l'objet d'une évaluation toxicologique complète. Compte tenu des risques de transfert important, l'utilisation en contact direct d'une encre d'impression peut être équivalente, en termes d'exposition du consommateur, à l'impression directe des aliments comme le marquage des œufs et le marquage des carcasses d'animaux, dont les encres font l'objet d'exigences spécifiques (Voir directive n°94/36/CE).

### *Le symbole « verre/fourchette » (Réglement n°1935/2004) est-il obligatoire pour identifier les matériaux aptes au contact des aliments ?*

Ce symbole n'est pas obligatoire mais le règlement n°1935/2004 impose que les matériaux ou objets destinés au contact avec les aliments comportent une des trois indications suivantes :

- Le symbole « verre/fourchette » (Réglement n°1935/2004)
- La mention « pour contact alimentaire »
- La mention « convient pour aliment »

Exception : Les objets qui, par leur forme, sont manifestement destinés à entrer en contact avec les aliments (ex. : pièces de vaisselle, ustensiles de cuisine...).

## FAQ

*Comment s'assurer de l'aptitude au contact des aliments d'une matière plastique destinée à être utilisée dans un four à micro-ondes ?*

Une matière plastique destinée au contact avec les aliments dans un four à micro-ondes doit être conforme, comme toutes les matières plastiques aux exigences de la directive 2002/72/CE en prenant en compte la température atteinte dans le four par le matériau au contact de l'aliment. Pour déterminer les conditions des essais de migration à réaliser, il faut mesurer cette température selon le protocole de la norme NF EN 14233 (février 2003) ou bien réaliser les essais de migration dans les conditions de température les plus sévères (100°C pour les milieux aqueux et 175°C pour les milieux gras).

*La réglementation des matériaux au contact des aliments prévoit-elle des exigences en matière de contact buccal ?*

Le règlement n°1935/2004 a prévu que les directives spécifiques par matériau pourraient comporter des exigences en matière de contact buccal. Actuellement, les seules exigences de ce type concernent les caoutchoucs constitutifs des tétines et sucettes et figurent dans la directive n°93/11/CE qui prévoit des limites de migration pour les nitrosamines et substances N-nitrosables dans la salive reconstituée.

*Les installations de distribution de l'eau potable doivent-elles être conformes à la réglementation des matériaux au contact des aliments ?*

Tous les matériaux constitutifs du réseau de distribution de l'eau potable sont soumis à une circulaire de la Direction Générale de la Santé, Sous Direction de la Veille Sanitaire, Bureau VS4. Il s'agit de s'assurer de l'inertie des matériaux par des essais de criblage rapide et analytique fin ainsi qu'un test de cytotoxicité. Seuls trois laboratoires sont habilités à réaliser ces analyses (le Centre de recherche et de Contrôle des Eaux de la Ville de Paris, le Laboratoire d'Hygiène et de Recherche en Santé Publique de Vandoeuvre et l'Institut Pasteur de Lille).