

## Réglementation

# La conformité alimentaire des emballages

Pour amener les produits du producteur au consommateur, l'emballage est devenu un élément incontournable. Il doit assurer pour cela un certain nombre de fonctions techniques (conservation, protection, distribution) et marketing (alerte, information, positionnement...) tout en répondant aux exigences réglementaires.

THÉBAULT J.

Pôle technologique  
CASIMIR, 24 Avenue des Landais  
BP 154, 63173 AUBIÈRE cedex

Dans le domaine alimentaire la principale réglementation concernant l'emballage est celle portant sur « la sécurité sanitaire des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires » qui s'applique donc également aux matériaux du procédé industriel (tables, tapis, joints, tuyaux...) ou d'usage culinaire (couverts, saladier, assiettes, plats...)

Au niveau européen (Commission européenne) cette réglementation relève de la DG-Sanco (Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs) dont les compétences s'étendent à la sécurité des aliments.

### LES DIFFÉRENTES RÉGLEMENTATIONS

L'aptitude au contact avec les aliments des matériaux est régie par le **Règlement CE n°1935/2004** basé sur la définition du « principe d'inertie » : les matériaux et objets en contact « ne doivent pas céder de constituants en quantité pouvant présenter un danger pour la santé humaine ou de modification inacceptable de la composition des aliments ou d'altération organoleptique ». Les matériaux et objets concernés sont :

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

Pour certains matériaux (matières plastiques, céramique, pellicule de cellulose régénérée et partiellement pour les caoutchoucs) **des règlements ou directives spécifiques** décrivent les critères d'inertie ainsi que les modalités de contrôle de la conformité (tests de migration par exemple). Ces critères d'inertie dépendent de la nature des matériaux. Pour certains matériaux il existe des listes de substances autorisées en Europe (listes positives) qui sont complétées par des listes de substances autorisées au niveau national. Seules les substances figurant dans ces listes positives sont 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 (**Autorité européenne de sécurité des aliments : AESA**). Lorsqu'il n'existe pas d'exigence spécifique pour un matériau, le principe d'inertie énoncé s'applique, à charge pour l'industriel de démontrer le respect de ce principe.

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.

Il existe plusieurs résolutions du **Conseil de l'Europe** concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires. S'il n'existe pas de texte réglementaire, ces résolutions peuvent être reprises en tant que recommandations.

En l'absence d'harmonisation au niveau européen, les **dispositions nationales** existantes s'appliquent : cas en France pour le caoutchouc, les silicones, l'acier inox, l'aluminium par exemple. La France a étendu le champ d'application de cette réglementation aux matériaux au contact avec les aliments pour animaux.

**Les dispositions en matière d'hygiène des matériaux et emballages** sont incluses dans la réglementation des produits alimentaires (règlement 852/2004 du paquet Hygiène). Ce règlement comporte des dispositions spécifiques applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires.

En France, la **DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes)** a publié une fiche générale sur cette réglementation (Brochure n° 1227 publiée aux JO) et des fiches par matériau.

L'ANIA (Association nationale des industries agroalimentaires) et le **CLIFE (Comité de liaison des industries françaises de l'emballage)** ont publié en commun un **modèle de déclaration de conformité** destiné à aider les industriels dans l'établissement des documents nécessaires.

## LE CAS DES MATIÈRES PLASTIQUES ET VERNIS

Les textes de base sont principalement :

- **La Directive 2002/72/CE** consolidée de la Commission du 6 août 2002 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (amendements : directive n° 2004/1/CE, directive n° 2004/19/CE, directive n° 2005/79/CE, directive n° 2007/19/CE et directive 2008/39/CE) qui vient

récemment d'être à nouveau amendée par Le **Règlement n° 975/2009 du 19/10/09** et paru au Journal Officiel de l'Union européenne le 20/10/09. Il s'agit du 6<sup>e</sup> amendement de la directive n° 2002/72/CE. Les principales modifications sont les suivantes :

- ajout de nouveaux monomères à liste positive comme suite aux évaluations de l'AESA,
- ajout de nouveaux additifs à la liste positive comme suite aux évaluations de l'AESA,
- modification de l'intitulé de la liste positive des additifs qui devient « exhaustive » à compter du 01/01/2010;
- **l'Arrêté français du 2 janvier 2003** relatif aux matériaux et objets en matière plastique mis ou destinés à être mis au contact des denrées, produits et boissons alimentaires (arrêtés modificatifs : arrêté du 29 mars 2005, arrêté du 9 août 2005, arrêté du 19 octobre 2006, arrêté du 25 avril 2008 et arrêté du 19 novembre 2008);
- **le Règlement CE n° 282/2008** de la commission du 27 mars 2008 relatif aux matériaux et aux objets en matière plastique recyclée destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et modifiant le règlement (CE) n° 2023/2006;
- plus spécifiquement il existe également des textes réglementaires sur **les PVC et copolymères** ainsi que sur **les composés époxydiques** (BADGE, BFDGE, NOGE).

**Les critères d'inertie à respecter pour les matériaux plastiques :**

- **Substances utilisées pour fabriquer le matériau, autorisées par les listes positives (monomères, additifs dont matières colorantes)**
- **Migration globale inférieure à 10 mg/dm<sup>2</sup> ou 60 mg/kg**
- **Migrations spécifiques inférieures aux LMS**

## LE CAS PARTICULIER DES EMBALLAGES ACTIFS ET INTELLIGENTS

Nouvellement introduits dans la réglementation ces emballages sont définis de la façon suivante :

Matériaux et objets actifs : matériaux et objets destinés à prolonger la durée de conservation ou à maintenir ou

améliorer l'état de denrées alimentaires emballées; ils contiennent des constituants qui libèrent ou absorbent des substances dans les denrées alimentaires emballées ou dans l'environnement des denrées alimentaires.

Matériaux et objets intelligents : matériaux et objets qui contrôlent l'état des denrées alimentaires emballées ou l'environnement des denrées alimentaires.

## LES TEXTES APPLICABLES

- **Article 4 du Règlement CE n° 1935/2004**
- **Le règlement spécifique CE n° 450/2009** du 29 mai 2009 concernant les matériaux et objets actifs et intelligents destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- Lignes directrices de l'AESA sur les substances « actives ou intelligentes » contenues dans les matériaux au contact des aliments adoptées le 21 juillet 2009 et publiées le 14 août 2009.

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

- **Substances utilisées pour fabriquer le matériau, autorisées par des listes positives (Additifs alimentaires ou listes spécifiques du règlement pour les composés actifs, listes positives UE pour les autres);**
- **Migration des composés actifs non comptabilisée dans les résultats de migration globale;**
- **Libération des composés actifs autorisée jusqu'aux seuils admis dans les aliments.**