

## UNE RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE

Tout savoir sur le contact alimentaire, c'est avant tout s'intéresser aux législations européennes et nationales.

En effet, le règlement européen «chapeau» (1935/2004) identifie et fixe certaines règles mais il précise que des mesures spécifiques peuvent être adoptées au niveau des états membres.

Ces dispositions peuvent être complétées par des dispositions nationales comme c'est le cas en France.



## RÈGLEMENT EUROPÉEN « CHAPEAU » (1935/2004)

S'applique à tout objet destiné à entrer en contact avec les aliments.

### > Définit les exigences générales :

Objets conçus selon les bonnes pratiques de fabrication afin qu'ils ne cèdent pas aux aliments des constituants en quantité susceptible de présenter un danger pour la santé humaine, de modifier la composition des aliments.

### > Et identifie des matériaux et objets pour lesquels des mesures spécifiques qui peuvent être adoptées :

- Limite de migrations globales ou spécifiques
- Teneur en certaines substances limitée
- Liste positive d'ingrédients autorisés

### > Fixe les conditions d'étiquetage : symbole verre & fourchette et/ou « Convient pour les aliments ».

L'étiquetage de l'objet ne doit en aucun cas induire le prescripteur ou l'utilisateur en erreur.

### > Déclaration de conformité alimentaire :

Établie par le fabricant sur la base d'essais réalisables sans contrôle d'un tiers. Il est à noter que ce point n'est pas contrôlé non plus lors de la délivrance de l'AET (attestation obtenue à la fin du processus de certification).

**La plus grande prudence est donc requise pour l'interprétation de ce pictogramme verre & fourchette.**

En l'absence de mesures spécifiques à des groupes de matériaux ou objets, le règlement communautaire N° 1935/2004 précise que les états membres peuvent maintenir ou adopter des dispositions nationales. **En France, le texte applicable est l'Arrêté du 9 novembre 1994 relatif aux matériaux et objets en caoutchouc au contact des denrées, produits et boissons alimentaires.**

Cet arrêté :

- concerne bien les élastomères et caoutchoucs naturels et synthétiques,
- donne une liste d'ingrédients autorisés,
- précise les niveaux de migration globale et spécifique acceptables,
- indique que les simulants à utiliser et les règles de base pour vérifier la migration par type de denrées alimentaires seront tels que ceux fixés par les directives européennes 85/572 et 82/711.

**L'arrêté français du 9 novembre 1994 généralise les règles européennes à tous les types de gants mais exclut le néoprène.**

**DIRECTIVES EUROPÉENNES SPÉCIFIQUES (82/711 ET 85/572)**

Établissent les règles de base et fixent les simulants à utiliser pour vérifier la migration des matériaux en fonction du type de denrée alimentaire.

**> 3 points importants :**

- 1** - Pour un matériau destiné à entrer en contact avec tous les types d'aliments, les tests doivent être réalisés avec les 3 simulants suivants : acide acétique 3 %, éthanol 10 % et huile d'olive raffinée.
- 2** - Pour un matériau destiné à entrer en contact avec des types d'aliments déterminés, les tests sont réalisés avec un ou deux des trois simulants (voir tableau de la directive 85/572). Parfois l'eau distillée sera utilisée à la place de l'acide.
- 3** - Concernant le simulant huile d'olive : pour tenir compte du fait que la migration dans certains aliments gras est bien moins importante que dans l'huile d'olive pure, la teneur mesurée peut être divisée par un facteur de réduction entre 1 et 5, selon l'aliment considéré. 5 niveaux d'alimentarité aux corps gras sont ainsi définis.

**> Résumé des contraintes légales :**

- Responsabilité du producteur en agro-alimentaire : il est légalement le seul responsable de la qualité sanitaire de ses produits.
- Tests réglementaires très précis :
  - Tous les composants du gant doivent d'abord figurer sur la liste positive française.
  - Le gant doit ensuite passer des tests de migration globaux et spécifiques dépendant du type d'aliments manipulés.

**IMPORTANT** : Un gant peut être alimentaire pour certains aliments et pas pour d'autres.

**> La déclaration d'alimentarité des gants suit une réglementation stricte :**

- Pour pouvoir apposer le pictogramme sans autre précision sur un gant, il doit avoir réussi tous les tests pour tous les types d'aliments.
- Ce pictogramme peut néanmoins être accompagné de restrictions d'usage clairement compréhensibles et apposées de façon systématique.

**IMPORTANT** : Aucune loi n'oblige les producteurs agro-alimentaires à utiliser des gants avec le pictogramme verre & fourchette. Néanmoins, ils se doivent de vérifier qu'ils ne contaminent pas leurs productions en utilisant des gants ayant subi des tests normalisés dépendant des aliments manipulés.