



## Contact alimentaire Emballages et objets en plastiques



Les tests d'aptitude à entrer en contact avec les denrées alimentaires sur les objets en céramique et verre sont un des domaines d'excellence de la SFC depuis plus de 20 ans (analyse du relargage de plomb et cadmium). Depuis quelques années, la SFC a diversifié son activité à d'autres matériaux comme le plastique, le silicone, le caoutchouc...

### Contexte

Les tests d'aptitude des matériaux au contact des aliments ont pour but de protéger la santé du consommateur. Pour ce faire, une réglementation internationale visant à contrôler l'inertie des matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments a été mise en place.

Le règlement (CE) n°1935/2004 fixe pour l'Europe les exigences générales et particulières auxquelles doivent répondre ces matériaux et leurs fabricants. Il s'applique aux matériaux et objets qui, à l'état de produits finis, sont destinés à être mis en contact avec des denrées alimentaires. Il concerne les objets de type :

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

La réglementation européenne concernant les matériaux plastiques repose sur des règlements et directives spécifiques décrivant les exigences à respecter, cette réglementation est harmonisée à tous les pays européens.

Concernant les matériaux silicones et caoutchoucs, la réglementation n'est pas harmonisée au niveau européen et une réglementation propre à chaque pays s'applique sous forme d'arrêté.

### Obligation réglementaire

Le règlement CE 1935/2004 instaure le principe d'inertie : tout matériau destiné à entrer en contact avec un aliment doit être inerte vis-à-vis de celui-ci : il ne doit pas contaminer l'aliment (pas de transfert matière ou molécules organoleptiques).

#### **14 Octobre 2010 :**

**La SFC organise une journée de formation sur les exigences de la réglementation concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments.**

**Il reste encore quelques places.**

**N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande de programme et/ou d'inscription.**

Contact :

S.AUCLERC

C.ZORIO-PRACHIN



## Prochainement

La SFC étend ses prestations analytiques à d'autres matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires : le bois, l'acier et l'aluminium.

### Septembre 2010 :

Les essais de migration globale seront réalisés sous **accréditation COFRAC**. (Programme 79 : aptitude au contact alimentaire) ; comme le sont déjà les essais d'aptitude au contact alimentaire de la céramique et du verre (dosage du plomb et du cadmium).

## Les caoutchoucs

Les critères d'inertie à respecter définis dans l'arrêté du 9 novembre 1994 sont :

- la quantité de matière pouvant être cédée à l'aliment ne doit pas dépasser les 10 mg/dm<sup>2</sup> ou 60 mg/kg ;
- la teneur en matières organiques volatiles doit être inférieure à 0,5 % m/m ;
- les substances utilisées pour fabriquer le matériau doivent être autorisées dans les listes positives ;
- des seuils de migration sont fixés pour certaines substances dont :
  - les amines aromatiques (< 1 mg/kg d'aliment)
  - le formaldéhyde (< 3 mg/kg d'aliment)
  - les nitrosamines et substances N-Nitrosables (Directive 93/11/CEE) (< 1 µg/dm<sup>2</sup> de matériau ou < 0,01 mg/kg de tétine ou sucette)
  - le zinc (< 10 mg/kg d'aliment)
  - les peroxydes : pas de réaction positive au test des peroxydes de la Pharmacopée Européenne.

## Les plastiques :

Les critères d'inertie à respecter sont :

- les substances utilisées pour fabriquer le matériau doivent faire partie d'une liste positive (directive 2002/72 consolidée présentant les substances autorisées). Toute substance ne faisant pas partie de cette liste est interdite ;
- la quantité de matière pouvant être cédée à l'aliment ne doit pas dépasser 10 mg/dm<sup>2</sup> ou 60 mg/kg. Pour cela, nous procédons à des essais de migration globale, tests consistant à mettre en contact le matériau avec différents types de simulants d'aliments (aqueux, acides, gras...) pendant un temps et à une température donnés ;
- des seuils de migration sont fixés pour certaines substances : afin de vérifier que ces seuils ne sont pas dépassés, nous effectuons des tests de migration spécifique complémentaires à ceux de migration globale.

## Les silicones

D'après l'arrêté du 25 novembre 1992, les silicones doivent respecter les critères d'inertie suivant :

- la quantité de matière pouvant être cédée à l'aliment ne doit pas dépasser 10 mg/dm<sup>2</sup> ou 60 mg/kg ;
- la teneur en matières organiques volatiles doit être inférieure à 0,5 % m/m ;
- les substances utilisées pour fabriquer le matériau doivent être autorisées par les listes positives (monomères, additifs dont matières colorantes) ;
- des seuils de migration sont fixés pour certaines substances dont :
  - les organoétains (< 0,1 mg/kg)
  - les peroxydes : pas de réaction positive au test des peroxydes de la Pharmacopée Européenne.



# SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE CÉRAMIQUE

Lettre d'informations N°3 - Septembre 2010

[www.ceramique.fr](http://www.ceramique.fr)

[soc.fr.ceram@ceramique.fr](mailto:soc.fr.ceram@ceramique.fr)

## L'offre SFC pour le contact alimentaire

Le laboratoire de Caractérisation a développé une gamme de prestations analytiques permettant de contrôler l'aptitude au contact alimentaire des emballages et objets en plastique, silicone et caoutchouc.

L'équipe se tient à votre disposition pour toute demande de renseignements complémentaires.

Claire ZORIO-PRACHIN

Expert Tous Matériaux

Tel : 01.56.56.70.42

[zorio.sfc@ceramique.fr](mailto:zorio.sfc@ceramique.fr)

Sophie AUCLERC

Responsable Service Caractérisations

Tel : 01.56.56.70.80

[auclerc.sfc@ceramique.fr](mailto:auclerc.sfc@ceramique.fr)

Olivia LELLOUCHE

Expert Céramiques et Verres

Tel : 01.56.56.70.81

[lellouche.sfc@ceramique.fr](mailto:lellouche.sfc@ceramique.fr)

## Du côté des études :



- CERAMIN (projet énergétique européen): La labellisation se poursuit jusqu'en 2015. Plus de précision et guide des bonnes pratiques téléchargeable sur le site internet : <http://www.ceramin.eu/Ceramin/Index.htm>

- Face à l'apparition récente sur le marché d'articles culinaires en céramique à faible dilatation thermique pour une utilisation à la flamme, la SFC a engagé une étude sur les émaux basse dilatation avec le soutien d'OSEO.
- Le développement de nouveaux revêtements céramiques de faible épaisseur (3 mm) et de grand format (3m x 1.6m) suscite l'intérêt de la SFC qui a engagé une étude sur ces nouveaux carreaux qui s'avèrent d'ores et déjà hors du champ de la normalisation en vigueur.

## Brèves d'actualités :

- *Le 14 Octobre 2010, la SFC organise une journée de formation sur les exigences de la réglementation concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments. Des places sont encore disponibles. N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande de programme et/ou d'inscription.*
- *Renouvellement et extension de l'accréditation COFRAC les 23 et 24 Septembre 2010.*
- *Formation Carreaux Céramiques (typologies, normes, pathologies...) les 28 et 29 Septembre 2010.*

*Pour de plus amples informations, CONTACTEZ-NOUS...*

SFC – Centre Technique Industriel de la Céramique – Les Ulis - 8 rue de la Réunion –  
91955 COURTABOEUF Cedex

Tél. : 33 (0)1 56 56 70 00 – Fax : 33 (0)1 45 31 58 04