

Maisons-Alfort, le 10 mars 2004

## AVIS

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments

#### relatif à l'emploi de substances non autorisées (absentes des listes positives) dans des matériaux multicouches notamment au sein de couches isolées de l'aliment par une barrière fonctionnelle

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Par courrier reçu le 11 juin 2003, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 27 mai 2003 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'appui technique relatif à un projet de directive « Superdirective » dans le domaine des matières plastiques destinées à entrer au contact des denrées alimentaires.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Matériaux au contact des denrées alimentaires » tenu le 12 février 2004, l'Afssa rend l'avis suivant sur l'emploi de substances non autorisées (absentes des listes positives) dans des matériaux multicouches, notamment au sein de couches isolées de l'aliment par une barrière fonctionnelle :

#### 1 - Considérant la nécessité de connaître l'identité des substances pour les contrôler

Dans le projet de « superdirective », il est prévu que des substances n'appartenant pas aux listes positives (et non évaluées par les autorités sanitaires) puissent être employées, à condition que leur migration spécifique ne dépasse pas 0,01 mg/kg aliment ou simulant. Il appartiendra à l'utilisateur final de vérifier que cette limite soit respectée. Cependant, il apparaît difficile d'établir correctement un protocole analytique et de quantifier les substances à contrôler si leur identité n'est pas connue.

#### 2 - Considérant la fragmentation de l'information tout au long de la chaîne de production

La chaîne de production des matériaux au contact des aliments implique plusieurs échelons et intermédiaires (producteurs de matières premières, transformateurs, conditionneurs, etc.), pouvant être de taille différente (grande entreprise, petite et moyenne entreprise, etc.).

La compétence sur la qualité alimentaire des matériaux n'est de même équivalence le long de cette chaîne de production et sera extrêmement variable d'une entreprise à une autre.

#### 3 - Considérant l'application et l'utilisation des certificats de conformité

La « superdirective » et la directive cadre 89/109/CE révisée prévoient que des documents attestant de la conformité du matériau seront établis et transmis le long de la chaîne de production, du fournisseur au client.

- Ces certificats seront établis pour des matériaux modèles, mais ne seront pas systématiquement transposables aux matériaux réellement sur le marché, fabriqués dans des conditions différentes, parfois avec d'autres résines ou additifs.
- Ces certificats ne dispensent pas un utilisateur de réaliser des essais. Néanmoins, pour les substances non listées, tant la confidentialité que le niveau très bas des limites de migration seront un obstacle à ces vérifications.
- Des petites ou moyennes entreprises risquent de ne pas dégager des budgets suffisants pour ces contrôles. Le coût d'un contrôle sera probablement comparable pour une petite et une grosse entreprise, pour un matériau représentant un faible marché et pour un matériau de grande production.

**4 - Considérant les barrières fonctionnelles absolues et les barrières fonctionnelles pouvant être absolues dans certaines conditions de mise en œuvre ou d'emploi**

Selon le projet de «superdirective », il existe des barrières fonctionnelles absolues (verre, métal) efficaces dans toutes les conditions de mise en œuvre (avec une épaisseur minimale et des conditions d'intégrité de la barrière). L'utilisation de substances non listées est acceptable au-delà de telles barrières. Par contre, des matériaux plastiques ne sont barrières que dans certaines conditions déterminées : matériaux épais, multicouches assemblés à des températures modérées, etc.<sup>1</sup> Un même polymère peut être barrière dans certaines conditions de mise en œuvre, mais pas dans d'autres. La capacité du polyéthylène haute densité, par exemple, à jouer le rôle de barrière fonctionnelle n'est pas démontrée. Cette situation est complexe et des divergences existent encore entre scientifiques, ce qui entraînera des divergences d'appréciation de l'efficacité d'une barrière par les industriels. Il n'est donc pas souhaitable d'accepter l'utilisation de substances non listées avec des matériaux plastiques.

**5 - Considérant que la notion de barrière fonctionnelle ne doit pas être appliquée dans les cas où des transferts s'effectuent par décalque de la face non alimentaire vers la face en contact avec l'aliment (cas de films roulés en spires),**

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments recommande que l'emploi de substances non évaluées par des autorités sanitaires ne soit autorisé qu'au-delà de barrières fonctionnelles absolues, expressément mentionnées dans la « superdirective ».

**Martin HIRSCH**

---

<sup>1</sup> Rapport sur la recyclabilité : FAIR 984318, full report