

Maisons-Alfort, le 11 août 2006

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'emploi d'acétone comme solvant d'encre d'impression destinée au marquage de coquilles d'œufs

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Par courrier reçu le 31 juillet 2006, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 28 juillet 2006 par le bureau C2 de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande relative à l'emploi d'acétone dans une encre de marquage sur les coquilles d'œufs. La DGCCRF souhaite que lui soit indiqué si cette pratique est susceptible de présenter un risque pour le consommateur.

Après consultation du président du Comité d'experts spécialisé « Matériaux au contact des denrées alimentaires » (CES MCDA), l'Afssa rend l'avis suivant.

L'acétone (N°CAS 67-64-1) est un solvant d'une encre d'impression destinée à être utilisée sur des coquilles d'œufs ;

Considérant que le JECFA ¹ conclut après évaluation (n° 139, Environmental Health Criteria 207) que l'acétone employée comme solvant d'extraction et d'agent d'arôme « ne présente pas de préoccupation sanitaire aux doses couramment absorbées pour une utilisation comme agent d'arôme » dans le respect des bonnes pratiques de fabrication ;

Considérant que l'Union européenne autorise l'acétone comme i) solvant d'extraction (88/344/CE) et ii) comme agent d'arôme (2002/113/CE) de n°FL 07.050 ;

Considérant que l'acétone appartient à la liste des additifs autorisés dans les « Matériaux au contact des denrées alimentaires » (directive 2002/72/CE, N°Réf 30295) sans restriction de migration spécifique, sur la base d'une évaluation par le Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine de la Commission européenne (Synoptic document, 13 mai 2003) ;

Considérant que l'absence de restriction de migration spécifique équivaut à tolérer une migration, dans les limites de la migration globale, de 60 mg d'acétone par kg d'aliment, ce qui correspond à une exposition tolérable de 60 mg/personne/jour, calculée avec les conventions d'exposition usuelles ² ;

Considérant que l'acétone est citée dans l'annexe I de l'avis du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France du 7 novembre 1995 (boccrf du 24 mai 1996, page 270) relatif aux encres et vernis pour l'impression des emballages destinés à un contact alimentaire, que cette annexe identifie les solvants des encres pouvant être utilisés dans le respect des bonnes pratiques de fabrication et qu'aucune restriction de migration n'est associée ;

Considérant par ailleurs que dans la demande du pétitionnaire, l'acétone représente au plus 4,3 % en masse de l'encre et qu'il est déposé au plus 19,45 µg d'acétone pour le marquage d'un œuf ;

Considérant également que dans un scénario de pire des cas, un consommateur mangeant 1 kg d'œuf marqué à l'acétone et contaminé par la totalité de l'acétone déposée sur la coquille, ingèrerait ainsi 0,4 mg d'acétone/jour ;

¹ Comité mixte FAO/OMS d'expert sur les additifs alimentaires

² 1 kg aliment est consommé par personne et par jour

Considérant que l'acétone est volatile (tension de vapeur élevée et température d'ébullition faible) et que les oeufs sont généralement cuits, l'exposition calculée de 0,4 mg d'acétone/personne/jour est donc très au dessus de l'exposition réaliste ;

Considérant que cette exposition de 0,4 mg d'acétone/personne/jour est bien inférieure à la valeur maximale de 60 mg/personne/jour (marge de sécurité de 15) ;

L'Afssa estime que l'emploi de l'acétone comme solvant d'encre d'impression appliquée selon les bonnes pratiques de fabrication pour le marquage de coquilles d'œufs dans les conditions maximales d'emplois spécifiées (au plus 19,45 µg d'acétone par oeuf) par le pétitionnaire ne présente pas de risque sanitaire pour le consommateur.

Pascale BRIAND