

Contact alimentaire : des lacunes dans la réglementation

01 février 2016

Le Parlement européen a pointé du doigt le manque d'harmonisation à l'échelle européenne de certains groupes de matériaux listés dans le règlement (CE) n°1935/2004. C'est le cas notamment du carton.

Les aliments sont considérés comme l'une des sources d'exposition aux produits chimiques les plus importantes pour les hommes selon les eurodéputés, les emballages (plastique, papier, carton, etc.) contenant un grand nombre de composés susceptibles de migrer dans les aliments. Et on estime que 15 000 substances différentes seraient présentes dans les matériaux et objets qui, à l'état de produits finis, sont destinés à être mis en contact ou sont mis en contact avec des denrées alimentaires. Des groupes de travail mis en place au sein du Parlement européen ont mis en exergue des lacunes dans la législation et le besoin d'une réglementation européenne des substances actuellement non harmonisées pour assurer la protection aux consommateurs.

Seulement 5 substances harmonisées à l'échelle européenne

Les experts ont en effet pointé du doigt les défis liés à l'application de la réglementation actuelle. Sur les 17 catégories listées dans le règlement européen n°1935/2004, qui s'applique à tous les matériaux à contact alimentaire, seulement cinq d'entre elles, et plus particulièrement les plastiques et céramiques, sont harmonisées à l'échelle européenne. Pour les autres, le règlement donne la possibilité à chaque États-membre de définir ses propres règles à l'échelle nationale. D'où l'importance pour les experts de la Commission européenne et du laboratoire de référence de l'Efsa à Milan de partager les données et de faire la liaison entre le laboratoire de référence et les États-membres.

Un deuxième groupe de travail s'est intéressé à l'évaluation du risque pour déterminer l'exposition aux matériaux à contact alimentaire. Gregor McCombie de l'Autorité de sécurité des aliments à Zurich a indiqué l'importance de combler le fossé entre les exigences énoncées dans la réglementation et la réalité sur le terrain. Là encore, les experts soulignent un manque de données pour la majorité des substances non harmonisées, du à l'absence de valeurs limites par exemple. En termes de toxicologie, des approches de screenings vont être effectuées, la difficulté étant de détecter à la fois les substances présentes intentionnellement et celles présentes non intentionnellement.

Les débats ont également mis en exergue le besoin de fournir des recommandations pour les substances pour lesquelles il n'existe pas de législation spécifique. Des documents similaires ont été publiés pour aider à la mise en application du règlement Plastique n°10/2011 (lire Janvier 2016, p 71). Le projet de rapport sur l'application du règlement (EC) n°1935/2004 devrait être voté par la Commission Envi du Parlement vers fin mai.

De leur côté, les experts de l'Autorité européenne de sécurité des aliments recommandent dans un avis d'affiner l'évaluation de la sécurité des substances utilisées dans les matériaux en contact avec des aliments, notamment grâce à l'introduction d'une approche renforcée pour estimer l'exposition des consommateurs, en particulier les nourrissons et les enfants en bas âge. L'Efsa va mettre à jour le document d'orientation sur les données requises pour l'évaluation de ces substances.

Pour rappel, le règlement (CE) n° 1935/2004 a remplacé la directive n°89/109/CEE et la directive n°80/590/CEE. Il s'applique aux matériaux et objets qui, à l'état de produits finis, sont destinés à être mis en contact ou sont mis en contact avec des denrées alimentaires ou avec l'eau qui est destinée à la consommation humaine. Il a notamment instauré le principe d'inertie (article 3).

Source : <http://www.processalimentaire.com/Qualite/Contact-alimentaire-des-lacunes-dans-la-reglementation-28056>