

Contact alimentaire

Engagement de BENNE SA



*La société **BENNE SA**, entreprend une démarche de sensibilisation sur la conformité du produit destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires afin de répondre à vos questions.*

Qu'est-ce que l'aptitude au contact alimentaire ?

L'aptitude au contact alimentaire d'un objet signifie que le matériau dont il est constitué répond à des exigences réglementaires et/ou normatives garantissant qu'il n'y a pas de risque de toxicité induite, pour des aliments ou boissons, par cet objet si ce dernier a été utilisé dans les conditions normales définies par le fabricant (pas de surchauffe, de contact avec des produits toxiques, etc...).

L'aptitude au contact alimentaire est régie par le règlement **CE n°1935/2004** du parlement européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Un objet ne respectant pas cette législation ne peut être considéré comme apte au contact alimentaire.

Règlement CE n°1935/2004 :

Le règlement (CE) 1935/2004 fixe des prescriptions générales pour tous les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Il repose sur le principe de l'inertie qui est le suivant :

Les matériaux et objets destinés au contact alimentaire ne doivent pas céder aux aliments des constituants susceptibles de présenter un danger pour la santé, ne doivent pas entraîner des modifications de la composition de la denrée et ne doivent pas altérer les propriétés organoleptiques de la denrée.

Déclaration de Conformité Alimentaire (DCA)

Cette déclaration est fournie à la demande du client lors de la commande. Elle mentionne les directives et règlements légaux appliqués, fournit des informations sur les substances utilisées soumises à des limitations.

La Déclaration de Conformité Alimentaire doit contenir au minimum l'ensemble des informations citées ci-après :

- La date d'émission du document,
- La dénomination du matériau,
- La nature du matériau (ex : PVC, PU, PEHD, silicone, caoutchouc...),
- Les réglementations et/ou directives auxquelles vous vous référez,
- Les conditions et rapport d'essai des tests de migrations,
- Les conclusions sur l'alimentarité du matériau ou objet,
- Les coordonnées de l'entreprise et sa signature.

La présence de matériaux recyclés ou de matériaux actifs ou intelligents doit être précisée et **doit respecter la réglementation CE N°282/2008 du 27/03/2008.**

Réglementations spécifiques et Informations complémentaires :

Les caoutchoucs et les silicones (hors produits de puériculture) ne sont pas considérés comme des « matières plastiques » et font l'objet de réglementations spécifiques.

RAPPEL

La réglementation FDA (Food and Drug Administration) est une réglementation américaine sans aucune valeur légale en Europe.

Obligations Européennes



Réglementations à respecter :

Nos fournisseurs doivent respecter l'ensemble des réglementations européennes suivantes :

- **Réglementation CE N°1935/2004 du 27/10/2004 et amendements** concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- **Réglementation UE N°10/2011 du 14/01/2011 et amendements** relatifs aux matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- **Réglementation CE N°2023/2006 du 22/12/2006 et amendements** relatifs aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

ATTENTION

Depuis le 31 décembre 2015 la réglementation n°10/2011 (entrée en vigueur le 01/05/2011) a abrogé les directives n°2002/72, n°80/766 et n°81/432.

L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) précise que les matériaux conformes aux anciennes réglementations mais non-conformes aux réglementations actuelles ne peuvent pas être certifiés alimentaire.

Pour qu'un certificat d'alimentarité soit valable, **il est obligatoire de réaliser des tests de migration.**

Les tests de migration sont soumis au respect du décret français n°2007/766 du 10/06/2007 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

ATTENTION

Il est de la responsabilité du fabricant de matières de déterminer les tests les plus adaptés à son produit.

Traçabilité

Qu'est-ce que la traçabilité ?

La traçabilité permet de connaître l'historique, l'utilisation et la composition de produits industriels ou alimentaires de la production jusqu'à la distribution. Les produits quels qu'ils soient sont donc suivis tout au long de leur durée de vie.

La traçabilité permet ainsi l'identification :

- Des différentes étapes du parcours de fabrication du produit,
- Des provenances des composants,
- Des lieux de stockages successifs,
- Des contrôles effectués ainsi que leurs résultats,
- Des équipements utilisés pendant la fabrication,
- Des différents intermédiaires.



Pourquoi assurer cette traçabilité ?

Les entreprises se doivent :

- D'assurer la sécurité des produits disponibles sur le marché,
- De répondre à la réglementation européenne en vigueur,
- De répondre aux exigences des clients,
- D'identifier les causes d'un problème de qualité.

La traçabilité des produits permet de se défendre en cas de problème juridique en apportant les preuves de l'application des bonnes pratiques de fabrication.

L'entreprise **BENNE SA** bénéficie d'une gestion totale du système documentaire concernant les matériaux destinés au contact alimentaire. Les mises à jour sont régulières en collaborations avec nos fournisseurs.

Nous pouvons ainsi vous informer, encadrer, sensibiliser à l'importance de la traçabilité et de la sécurité alimentaire, pour **le bon déroulement de votre production...**

B | **BENNE S.A.**
Le bon déroulement de votre production

1, rue Jean Foucault. - ZI de Mélou - 81100 CASTRES
Tél : +33(0)5 63 62 60 00 Fax : +33(0)5 63 35 96 10 - e.mail : benne@benne-sa.fr

www.benne-sa.fr