



ASSOCIATION FRANÇAISE DES GAZ COMPRIMÉS

Syndicat professionnel des fabricants de gaz industriels, alimentaires et médicaux

Affilié à l'EIGA

DOCUMENT N°213-15

Application de la Réglementation française et du Règlement (CE) n°1935/2004 : matériau cuivre destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Date d'édition : Janvier 2015

Observations : Ce document est disponible sur le site de l'AFGC en accès libre.

Mises à jour :

Nature

Repère

Date

Avertissement

Toutes les publications techniques éditées par l'AFGC ou sous son égide ont été élaborées avec le plus grand soin et établies avec les connaissances acquises des membres ou des partenaires de l'AFGC ou des tiers, à la date de leur publication. Elles n'ont la valeur juridique que de simples recommandations que les membres de l'AFGC ou les tiers ne sont pas tenus contractuellement de respecter : elles ne peuvent faire l'objet vis-à-vis de quiconque, d'aucune garantie de la part de l'AFGC. L'AFGC n'a ni le pouvoir, ni les moyens de vérifier que ses recommandations ou ses guides sont effectivement et correctement interprétés et appliqués par l'utilisateur qui engage seul sa responsabilité à cet égard. En conséquence, l'AFGC ne saurait en aucun cas être tenue pour responsable vis-à-vis de quiconque, de l'application par ses membres ou par toute autre personne, de ses recommandations ou de ses guides. Les publications de l'AFGC font l'objet de révisions périodiques et il appartient aux utilisateurs de se procurer la dernière édition. L'AFGC accorde la permission de reproduire ce document à la condition qu'il soit indiqué que l'Association en est à l'origine.

Document préparé par le GT Alimentaire

BRESSON Olivier	MESSER
BRIXY Nathalie	YARA
DAULON Jacques	LINDE GAS
DI GIULIO Christophe	ALFI
GIRARDON Philippe	AIR LIQUIDE
GUIGNARD Laurent	AIR PRODUCTS
HENNEQUIN James	MESSER
POUJOL Eric	GAZECHIM
VOLLE ERIC	SOL France
FORTUIT Eric	AFGC

Les gaz à destination des produits alimentaires sont considérés comme additifs depuis leur inclusion dans la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil, du 20 février 1995 et sont considérés **comme denrées alimentaires** au sens du Règlement (CE) n°178/2002.

Dans tous les États membres de l'Union Européenne, la **réglementation relative aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires s'applique donc de plein droit aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des gaz alimentaires**, contenant et parties, tels que :

- les réservoirs de stockage ;
- les bouteilles et leurs robinets ;
- les systèmes de fourniture de gaz dont les tuyauteries, raccords et matériaux d'apport de brasage et soudure ;
- les équipements de procédés alimentaires incluant par exemple les surgélateurs cryogéniques, les mélangeurs de gaz.

Les opérateurs économiques (fabricants, transformateurs, utilisateurs) ont la responsabilité de la conformité des matériaux et objets à l'article 3 du Règlement cadre, au vu des opérations menées sous leur contrôle (fabrication, stockage, transport) et selon les conditions de contact prévues ou, à défaut, raisonnablement prévisibles.

En l'absence de mesures spécifiques de l'Union européenne, le Règlement cadre n'empêche pas les États membres de maintenir ou d'adopter des dispositions nationales sous réserve qu'elles respectent le principe de reconnaissance mutuelle.

Pour les principaux gaz (même après un stockage prolongé), les contrôles montrent que la quantité d'impuretés est largement inférieure aux Limites Spécifiques de Libération spécifiées dans le guide technique (« *Metals and alloys used in food contact materials and articles* », EDQM, 1st édition 2013) associé à la Résolution CM/Res(2013)9 du Conseil de l'Europe sur les métaux et alliages, soit : pour le cuivre de 4 mg/kg gaz, pour le zinc de 5 mg/kg gaz, pour l'étain de 100 mg/kg gaz et pour le plomb de 0,01 mg/kg gaz.

L'arrêté français du 28 juin 1912 prévoit que les matériaux et objets en cuivre ne peuvent pas être mis au contact direct de boissons et denrées destinées à l'alimentation, exception faite pour les opérations de fabrication ou de conservation des produits de la chocolaterie et de la confiserie ne renfermant pas de substances acides liquides et pour les opérations de la distillerie. L'arrêté du 15 novembre 1945 a étendu l'autorisation du contact direct du cuivre avec les racines, tubercules, bulbes, fruits à enveloppe sèche, grains, légumes secs et légumes à feuilles.

Par ailleurs l'Administration française (DGCCRF) a confirmé en date du 09/04/2014 que **l'arrêté du 28 juin 1912 s'oppose bien à la mise sur le marché ou à l'utilisation de matériaux et objets en cuivre destiné au contact de denrées alimentaires ; les alliages de cuivre restant par contre eux autorisés.**

Vis-à-vis d'auditeurs qualités, inspecteurs et d'utilisateurs des gaz alimentaires on ne peut mentionner que l'existence de l'arrêté du 28/06/1912 et la prise de position récente de la DGCCRF du 09/04/2014 suite demande conjointe du SYMOP et de l'AFGC.

Il n'est donc actuellement pas possible d'établir ou utiliser en France une déclaration de conformité ou compatibilité alimentaire sur le matériau cuivre utilisé au contact des gaz alimentaires.

Devant cette situation spécifique à la France, les syndicats professionnels français (tels que l'AFGC et le SYMOP) se sont engagés dans une démarche vis-à-vis de la DGCCRF afin de valider l'absence de risque alimentaire et de migration spécifique des composés métalliques ou des impuretés spécifiques du matériau cuivre au contact des gaz alimentaires.

L'ANSES, ex Agence de sécurité des aliments (AFSAA) a émis le 19 mars 2002, un avis technique sur l'utilisation du cuivre au contact des denrées alimentaires. En conclusion l'AFSAA estimait alors que l'évaluation des risques sanitaires liés à l'utilisation du cuivre au contact des denrées alimentaires ne peut pas être réalisée de manière globale mais nécessite une approche au cas par cas fondée sur des données de migration et d'exposition.

Une étude complète a donc été lancée par l'AFGC, en relation avec l'organisme CNR et l'Université de Florence, spécialisés dans ce genre d'analyses : l'étude portera sur un réseau de gaz type comportant les composants de ligne habituels (bouteilles, vannes, détendeurs, tuyauteries, raccords, soudure et/ou brasage).

La qualité du cuivre utilisée pour être apte au contact alimentaire doit être parfaitement définie dans la mesure où certains alliages pourraient induire la migration d'autres métaux comme le plomb, le cadmium ou le mercure.

De ce fait l'AFGC et le SYMOP suggéreront à la DGCCRF de recommander les qualités de cuivre utilisées pour « eaux potables », « installations frigorifiques » (selon NFEN 12735-1) ou « réseaux de gaz hospitaliers » (selon NFEN 13348).

Les résultats de cette étude ainsi que la méthodologie d'analyse feront l'objet d'un rapport et publication officielle, qui pourra être ainsi transmise à la DGCCRF pour prise en compte lors d'une saisine de l'ANSES.

Le but final serait d'obtenir, après l'émission d'un avis technique favorable de l'ANSES, une dérogation de l'application de l'arrêté du 28 juin 1912 pour le cuivre au contact des gaz alimentaires, procédure similaire à celle déjà validée par le secteur de la Fromagerie en 2001.

Les représentants de la profession estiment que cette procédure, toutefois longue, aboutira et permettra de solutionner cette problématique française tout en apportant des preuves scientifiques nouvelles sur l'absence de risque sanitaire à l'utilisation du cuivre au contact des gaz alimentaires.