



APPEL D'OFFRE POUR UN PROJET D'ETUDE DE L'AFSCA

Titre :

Analyse des dangers concernant la migration de contaminants chimiques depuis des encres d'imprimerie et des colles (présentes sur l'emballage) vers les denrées alimentaires (PR FAVV-AFSCA 2009/01)

Description du problème :

Les exigences générales auxquelles les matériaux et objets qui entrent en contact avec des denrées alimentaires doivent satisfaire sont décrites dans le Règlement cadre CE 1935/2004¹. Ces matériaux et objets doivent être fabriqués selon les bonnes pratiques de fabrication, de telle sorte que, moyennant une utilisation normale, aucun composant ne puissent migrer vers les denrées alimentaires dans une quantité telle qui induirait un danger pour la santé publique ou qui causerait une modification inadmissible de la composition des denrées alimentaires ou une altération de leurs caractères organoleptiques (Art. 3 du Règlement (CE) 2023/2006²).

Les substances qui sont uniquement utilisées lors de la fabrication d'encres d'imprimerie, de vernis ou de colles, ne sont pas mentionnées spécifiquement dans la législation européenne. Les composants présents dans les encres, vernis et colles peuvent toutefois contribuer à la quantité totale de substances qui sont libérées de l'emballage et sont comptabilisées pour la détermination de la migration totale (par ex. bisphénol A, phtalates, métaux, ..). Tous les types d'encre d'imprimerie contiennent des substances susceptibles de migrer, telles que les éléments structuraux, les sous-produits du séchage et les solvants. L'encre n'est pas autorisée à entrer en contact direct avec les denrées alimentaires et ses composants ne devraient pas pouvoir migrer à travers l'emballage. Toutefois, de tels cas sont connus, par exemple le cas de l'ITX (suite à l'utilisation du procédé off set) et le cas de la 4-méthylbenzophénone, des substances qui ont été décelées de manière fortuite respectivement dans du lait pour bébés et des céréales de petit déjeuner, et pour lesquelles peu de données toxicologiques sont disponibles.

En vue de préserver la sécurité alimentaire, il serait par conséquent utile de disposer d'un relevé des composants des colles, vernis et encres d'imprimerie susceptibles de migrer depuis l'emballage vers l'aliment, et des informations disponibles concernant ces composants, d'autant plus qu'une analyse des dangers n'a été réalisée que pour un nombre limité de ces composants.

Objectifs à atteindre :

- 1) Inventorier les composants pertinents des colles, vernis et encres d'imprimerie qui sont utilisés dans l'industrie alimentaire, et qui, de par leurs propriétés chimiques ou leur utilisation, comportent un risque de migration dans les denrées alimentaires.
- 2) Si elles sont disponibles, rassembler les informations relatives aux substances chimiques mentionnées :
 - leurs propriétés physicochimiques (coefficient de partage octanol/eau, ...)
 - leurs propriétés de migration ou les facteurs influençant la migration (nature de l'emballage/de l'aliment, durée et température de contact, facilité d'évaporation de la substance, contact direct/phase gazeuse...)
 - leurs propriétés toxicologiques (métabolites, pharmacocinétique/ pharmacodynamique, ...)
 - les évaluations du risque disponibles

¹ Règlement (CE) 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 et abrogeant les Directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.

² Règlement (CE) 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

- les dangers potentiels
 - la méthode de détection
 - ...
- 3) Inventorier les denrées alimentaires susceptibles d'entrer en contact avec des substances chimiques migrantes provenant des composants de colles, vernis et encres d'imprimerie présents sur l'emballage, et la technique d'imprimerie concernée.
- 4) Effectuer un classement des substances chimiques mentionnées en fonction de leur risque de migration dans les denrées alimentaires.

Les informations fournies doivent permettre à l'Agence alimentaire de développer une politique de contrôle relative à la migration de substances chimiques depuis les emballages vers les denrées alimentaires, basée sur une estimation du risque.

Budget maximal : 40.000 €

Date de début visée : 1^{er} novembre 2009

Durée maximale : 6 mois

Soumission de la proposition:

La proposition pour l'exécution du projet d'étude doit être adressée, en deux exemplaires, à :

Dr. X. Van Huffel
Secrétariat scientifique de l'AFSCA
Food Safety Center
Boulevard du Jardin botanique 55,
1000 Bruxelles

La proposition doit également être transmise, par courrier électronique, à :
secretariat.scicom@afsca.be

La date limite pour l'introduction d'une proposition est le **25 septembre 2009**.

La proposition contient les éléments suivants :

- le titre du projet d'étude
- l'identification du (des) demandeur(s),
- une description des connaissances et de l'expertise du (des) demandeur(s) sur le sujet,
- une description de l'approche et de l'étendue des travaux en vue de justifier le budget demandé et d'atteindre les objectifs formulés
- un budget ventilé en frais de personnel, frais de fonctionnement et frais généraux.

L'évaluation des dossiers introduits sera faite par le Secrétariat scientifique sur base de:

- l'expertise du demandeur (documentée par une liste de publications ou d'activités sur le sujet),
- une description structurée des activités afin de justifier le budget demandé et d'atteindre les objectifs
- la mesure dont répond le projet d'étude à l'appel d'offre.

Des informations complémentaires peuvent être obtenues auprès de xavier.vanhuffel@afsca.be (tél.: 02/211.87.20)