

Bruxelles, le 15 juillet 2026
(OR. en)

11900/26
ADD 1

DENLEG 78
FOOD 104
SAN 593

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	14 juillet 2026
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil
N° doc. Cion:	D115964/02 annex
Objet:	ANNEXE du RÈGLEMENT DE LA COMMISSION modifiant l'annexe I du règlement (UE) n° 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Les délégations trouveront ci-joint le document D115964/02 annex.

p.j.: D115964/02 annex



COMMISSION
EUROPÉENNE

Bruxelles, le **XXX**
PLAN/2025/1804 ANNEX
(POOL/E2/2025/1804/1804-EN
ANNEX_REV1.docx) D115964/02
[...](2026) XXX

ANNEX

ANNEXE

du

RÈGLEMENT DE LA COMMISSION

**modifiant l'annexe I du règlement (UE) n° 10/2011 concernant les matériaux et objets en
matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires**

ANNEXE

(1) L'annexe I est modifiée comme suit:

(a) les entrées suivantes sont ajoutées à la fin du tableau 1 dans l'ordre numérique:

«10 86			fibres de carbone hachées, obtenues à partir de polyacrylonitrile carbonisé	oui	no n	no n			À utiliser uniquement à une concentration maximale de 40 % m/m pour le polymère "polyéther éther cétone (PEEK)". Les fibres doivent être fabriquées à partir de polyacrylonitrile et avoir une teneur minimale en carbone de 95 % m/m ainsi qu'une taille ne correspondant à aucune dimension à l'échelle nanométrique (diamètre > 100 nm).	
108 7			carbonate de calcium nano-précipité, non enrobé	oui	no n	no n			Ne pas utiliser dans la fabrication de matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des préparations pour nourrissons ⁽⁷⁾ .	(32)
108 8			poly(acide 2-hydroxypropanoïque), esters de <i>n</i> -octyle/ <i>n</i> -décyle	oui	no n	no n	0,05		À utiliser uniquement en tant qu'additif à une concentration maximale de 15 % m/m dans les matériaux et objets fabriqués à partir d'acide polylactique (PLA) qui ne contiennent pas d'amidon (n° MCDA 564) ou d'autres additifs ayant une fonction similaire à celle de l'amidon qui pourraient accroître la migration, et qui sont destinés à entrer en contact, pendant une durée maximale de 10 jours à 40 °C, avec de l'eau relevant de la catégorie de denrées	(33)

								alimentaires 01.01, ou avec des denrées alimentaires relevant des catégories 04.01 (fruits, frais ou réfrigérés), 04.04 (légumes, frais ou réfrigérés) et 08.01 (vinaigre), comme indiqué dans le tableau 2 de l'annexe III.	
109 0		646-24-2 et 148 528-05-6	mélange de 1,9-nonanedia mine (NMDA) et de 2-méthyl-1,8-octanedia mine (MODA)	no n	oui	no n	0,05	À utiliser uniquement comme comonomère avec de l'acide téréphtalique, pour la fabrication de matériaux et objets en polyamide. Ne pas utiliser dans la fabrication de matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des préparations pour nourrissons ⁽⁷⁾ et du lait humain. La migration de la fraction dont la masse moléculaire est inférieure à 1 000 Da et qui est composée d'espèces apparentées au NMDA/MODA ne doit pas dépasser 5 mg/kg de denrée alimentaire.	»

(b) au point 3, les entrées suivantes sont ajoutées dans le tableau 3:

«(32)	La LMG risque d'être dépassée en cas de contact avec des denrées alimentaires acides.
(33)	La LMS risque d'être dépassée en cas d'utilisation de simulants de denrées alimentaires autres que le simulant B.»