



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction générale
de l'alimentation**

Le Directeur général

Paris, le 19/04/2021

Dossier suivi par : Mélanie Goulinet
Sous-Direction de la sécurité sanitaire de l'alimentation
Service de l'Alimentation

Réf. :
Tél. : 01 49 55 45 32
Mél. : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

SAS CREAPRIME
37 bis Boulevard Alexandre 1^{er}
79300 BRESSUIRE

A l'attention de Monsieur BONNEAU Thierry

Objet : Fabrication des dispositifs de marquage de salubrité

Monsieur,

J'ai l'honneur d'accuser réception de votre demande de fabrication des dispositifs de marquage de salubrité à l'usage des services vétérinaires d'inspection pour les abattoirs d'animaux de boucherie et pour les établissements de traitement du gibier sauvage agréés.

Votre dossier étant jugé recevable, votre entreprise est désormais inscrite sur la liste des établissements autorisés à fabriquer des dispositifs de marquage de salubrité.

Je vous rappelle que la fabrication des marques de salubrité doit respecter le cahier des charges défini à l'appendice 2 de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009. La commande des dispositifs de marquage de salubrité doit être effectuée par les services vétérinaires d'inspection. Aucune commande ne peut être acceptée si elle vous est communiquée directement par l'exploitant de l'abattoir ou de l'établissement de traitement du gibier. Les frais afférents à l'acquisition des dispositifs de marquage, manuels ou mécaniques, restent à la charge des exploitants du secteur alimentaire.

Par ailleurs, j'appelle votre attention sur le fait que ces dispositifs de marquage sont utilisés pour apposer sur les carcasses les marques de salubrité communautaires. En conséquence, il convient de vous assurer que les dispositifs fabriqués au sein de votre entreprise sont aptes au contact alimentaire, qu'ils puissent permettre l'apposition d'une marque de salubrité lisible, qu'ils résistent aux chocs éventuels et qu'ils sont facilement nettoyables et désinfectables. Notamment, ces dispositifs doivent pouvoir être immergés sans dommage dans des stérilisateurs à couteaux à plus de 82°C.

Si besoin, ces garanties doivent pouvoir être apportées à la demande des services vétérinaires d'inspection.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Le Chef du Service de l'Alimentation



Stéphanie FLAUTO

BASF 3D Printing Solutions GmbH
Speyerer Str. 4
69115 Heidelberg

January 31st, 2023

Christian Dully
Director Operations and Supply Chain
christian.dully@basf-3dps.com

Food Contact Certificate Ultrasint PA11

European Union:

Presuming appropriate processing the product can be used in the countries of the European Community for food contact materials or articles according to article 3 of Regulation (EC) No 1935/2004 (Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27th October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food).

Compliance with the provisions of Regulation (EC) No 1935/2004, especially the suitability of the articles for the given application, the effect on smell and taste of the food, and observance of any limitations that are specified, must be ensured by the person who introduces the articles into circulation (see the last paragraph).

The specific restrictions mentioned in Commission Regulation (EU) No 10/2011 most recently amended by Commission Regulation (EU) 2020/1245 of 2 September 2020 have to be ensured.

Substances	FCM Reference	SML
11-aminoundecanoic acid	443	5 mg/kg
1,6-hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionamide)	631	45 mg/kg ¹

¹ Fat Reduction Factor is applicable

100% calculation for migration carried out on the above mentioned Product (or a specimen representative of this material) have shown that the specific migration limit was not exceeded for the mentioned Additives:

- 1,6-hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionamide) with 6 dm² surface and a thickness of 125 µm.
- 11-aminoundecanoic acid with 6 dm² surface and a thickness of 250 µm.

Aids to Polymerization may be present in the product in accordance with Article 6(4)(b) and Article 19 of Regulation (EU) No 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food most recently amended by Commission Regulation (EU) 2020/1245 of 2 September 2020.

The aforementioned data shall constitute the agreed contractual quality of the product at the time of passing of risk. The data are controlled at regular intervals as part of our quality assurance program. Neither these data nor the properties of product specimens shall imply any legally binding guarantee of certain properties or of fitness for a specific purpose. No liability of ours can be derived therefrom.

