D038123/03

ASSEMBLÉE NATIONALE

SÉNAT

QUATORZIEME LÉGISLATURE

SESSION ORDINAIRE DE 2014-2015

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale le 1^{er} avril 2015 Enregistré à la Présidence du Sénat le 1^{er} avril 2015

TEXTE SOUMIS EN APPLICATION DE L'ARTICLE 88-4 DE LA CONSTITUTION

PAR LE GOUVERNEMENT,

À L'ASSEMBLÉE NATIONALE ET AU SÉNAT.

Règlement de la Commission modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques dans le katsuobushi (bonite séchée) et certains harengs de la Baltique fumés



Bruxelles, le 27 mars 2015 (OR. en)

7620/15

DENLEG 47 AGRI 166 SAN 91

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Commission européenne	
Date de réception:	26 mars 2015	
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil	
N° doc. Cion:	D038123/03	
Objet:	RÈGLEMENT (UE)/ DE LA COMMISSION du XXX modifiant le règlement (CE) nº 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques dans le katsuobushi (bonite séchée) et certains harengs de la Baltique fumés	

Les délégations trouveront ci-joint le document D038123/03.

<u>------</u>

p.j.: D038123/03

7620/15 ag DGB 3 B ${\bf FR}$



Bruxelles, le XXX SANCO/12420/2014 (POOL/E7/2014/12420/12420-EN.doc) D038123/03 [...](2015) XXX draft

RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION

du XXX

modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques dans le *katsuobushi* (bonite séchée) et certains harengs de la Baltique fumés

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

FR FR

RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION

du XXX

modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques dans le *katsuobushi* (bonite séchée) et certains harengs de la Baltique fumés

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE.

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires¹, et notamment son article 2, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission² fixe des teneurs maximales pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dans les denrées alimentaires.
- (2) Selon le règlement précité, les teneurs maximales fixées pour les HAP doivent être inoffensives et aussi basses que raisonnablement possible sur la base des bonnes pratiques dans le domaine de la fabrication, du séchage, de l'agriculture et de la pêche. En 2011, les données relatives aux poissons fumés ont montré qu'il était possible d'atteindre des teneurs maximales en HAP plus faibles, et de nouvelles teneurs ont été fixées par le règlement (UE) n° 835/2011 de la Commission³. Toutefois, des adaptations des techniques de fumaison ont été nécessaires dans certains cas. Dès lors, une période transitoire de trois ans a été accordée avant la mise en application des teneurs maximales abaissées, le 1^{er} septembre 2014.
- (3) Le *katsuobushi* est une denrée alimentaire japonaise traditionnelle produite à partir de bonite. Le processus de fabrication comprend le filetage, l'ébouillantage et le désarêtage, puis une fumaison et un séchage sur des bois en combustion. Les autorités japonaises ont fourni des éléments probants récents desquels il ressort que, malgré l'application de bonnes pratiques de fumage dans toute la mesure du possible, les teneurs en HAP abaissées ne pouvaient être atteintes pour ce produit. Par conséquent, il convient de modifier les teneurs maximales en HAP actuellement applicables pour le *katsuobushi* et de rétablir les valeurs qui étaient applicables avant le 1^{er} septembre 2014.

¹ JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.

Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (JO L 364 du 20.12.2006, p. 5).

Règlement (UE) n° 835/2011 de la Commission du 19 août 2011 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les denrées alimentaires (JO L 215 du 20.8.2011, p. 4).

- (4) En Estonie, *Sprotid* est la dénomination générale habituellement utilisée pour désigner un produit qui, traditionnellement, peut contenir à la fois du sprat (*Sprattus sprattus*) et du hareng de la Baltique (*Clupea harengus membras*) en fonction de la saison et de leur disponibilité. Ces deux poissons sont de taille comparable et sont classés comme «petite pêche». L'étiquette apposée sur le *Sprotid* indique si le produit contient des sprats ou du hareng de la Baltique ou un mélange des deux ainsi que la proportion de chacune des espèces de poissons présentes. La procédure de fumaison de ce petit hareng de la mer Baltique est la même que celle qui est appliquée aux sprats et, par conséquent, les teneurs en HAP des petits harengs de la Baltique sont similaires à celles qui sont constatées dans le sprat fumé. Il convient dès lors de fixer, pour le petit hareng de la Baltique fumé, en conserve ou non, une teneur maximale identique à celle qui est fixée pour les sprats fumés, en conserve ou non.
- (5) L'acte législatif régissant l'organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture ayant été remplacé, il est nécessaire de modifier certaines notes de fin de document. Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le

Par la Commission Le président Jean-Claude JUNCKER