

D060604/05

ASSEMBLÉE NATIONALE

QUINZIÈME LÉGISLATURE

SÉNAT

SESSION ORDINAIRE DE 2018/2019

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale
le 16 juillet 2019

Enregistré à la Présidence du Sénat
le 16 juillet 2019

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

PAR LE GOUVERNEMENT,

À L'ASSEMBLÉE NATIONALE ET AU SÉNAT

Règlement (UE) de la Commission du XXX modifiant et corrigeant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en acide érucique et en acide cyanhydrique dans certaines denrées alimentaires

E 14186



Conseil de
l'Union européenne

Bruxelles, le 15 juillet 2019
(OR. en)

11256/19

DENLEG 73
AGRI 392
SAN 353

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	12 juillet 2019
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil
N° doc. Cion:	D060604/05
Objet:	RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION du XXX modifiant et corrigeant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en acide érucique et en acide cyanhydrique dans certaines denrées alimentaires

Les délégations trouveront ci-joint le document D060604/05.

p.j.: D060604/05



COMMISSION
EUROPÉENNE

Bruxelles, le **XXX**
SANTE/10006/2019 Rev. 1
(POOL/E2/10006/10006R1-EN.docx)
D060604/05
[...](2019) **XXX** draft

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

du **XXX**

**modifiant et corrigeant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs
maximales en acide érucique et en acide cyanhydrique dans certaines denrées
alimentaires**

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

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

du **XXX**

modifiant et corrigeant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en acide érucique et en acide cyanhydrique dans certaines denrées alimentaires

(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 certains contaminants dans les denrées alimentaires, y compris pour l'acide érucique dans certaines denrées alimentaires.
- (2) Le 21 septembre 2016, le groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire (Contam) de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a adopté un avis scientifique sur l'acide érucique dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires³. L'EFSA a fixé une dose journalière tolérable (DJT) de 7 mg/kg de poids corporel par jour pour l'acide érucique. Les niveaux d'exposition alimentaire les plus élevés ont été observés chez les nourrissons et les autres enfants, avec des niveaux dépassant la DJT, ce qui peut indiquer un risque pour les jeunes sujets fortement exposés à l'acide érucique.
- (3) Les données relatives à la présence d'acide érucique dans les huiles et graisses végétales montrent que, pour la plupart des huiles et graisses végétales, il est possible d'atteindre des niveaux inférieurs grâce à l'application de bonnes pratiques, par exemple en utilisant des variétés à faible teneur en acide érucique. Par conséquent, il convient d'abaisser la teneur maximale pour les huiles végétales, à l'exception de l'huile de cameline, de l'huile de moutarde et de l'huile de bourrache, au niveau établi par le *Codex Alimentarius* pour l'huile de colza à faible teneur en acide érucique⁴.
- (4) En ce qui concerne l'huile de cameline, l'huile de moutarde et l'huile de bourrache, des éléments de preuve ont été fournis démontrant qu'il n'est pas possible d'atteindre des niveaux inférieurs par l'application de bonnes pratiques, car pour ces espèces, il n'existe pas de variétés pour lesquelles les huiles végétales extraites desdites plantes contiennent des teneurs en acide érucique inférieures à la teneur maximale proposée

¹ JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.

² 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).

³ *EFSA Journal* 2016;14(11):4593.

⁴ Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999), *Codex Alimentarius*.

pour les autres huiles végétales. Par conséquent, et étant donné que ces huiles ont une moindre importance dans l'exposition humaine que d'autres huiles végétales, la teneur maximale en acide érucique dans l'huile de cameline, l'huile de moutarde et l'huile de bourrache devrait rester inchangée. En outre, afin d'éviter la fermeture de micro et petites entreprises dans certains États membres, il convient, avec l'approbation de l'autorité compétente, de ne pas appliquer la teneur maximale à l'huile de moutarde produite et consommée localement en petites quantités.

- (5) Étant donné que la teneur maximale pour les huiles et graisses végétales s'applique également aux huiles végétales utilisées comme ingrédients de denrées alimentaires, il n'est pas nécessaire d'établir une teneur maximale en acide érucique dans les denrées alimentaires contenant des huiles et graisses végétales ajoutées.
- (6) Compte tenu de la concentration élevée d'acide érucique dans la moutarde, il existe un risque d'exposition importante à l'acide érucique par l'intermédiaire de la consommation de moutarde. Par conséquent, il convient d'établir une teneur maximale en acide érucique dans la moutarde.
- (7) Une teneur maximale en acide érucique dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite a déjà été établie par le règlement délégué (UE) 2016/127 de la Commission⁵. Pour des raisons de clarté, il y a lieu de supprimer la teneur maximale en acide érucique dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite établie par le règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission.
- (8) Dans le règlement (UE) 2017/1237 de la Commission⁶, aucune unité de mesure n'est donnée pour la teneur maximale en acide cyanhydrique. Il convient donc de corriger cette erreur afin d'assurer la sécurité juridique.
- (9) Il y a dès lors lieu de modifier le règlement (CE) n° 1881/2006 en conséquence.
- (10) Les mesures prévues par le 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 (UE) n° 1881/2006 est modifiée conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

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

⁵ Règlement délégué (UE) 2016/127 de la Commission du 25 septembre 2015 complétant le règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière de composition et d'information applicables aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite et les exigences portant sur les informations relatives à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge (JO L 25 du 2.2.2016, p. 1).

⁶ Règlement (UE) 2017/1237 de la Commission du 7 juillet 2017 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne la teneur maximale en acide cyanhydrique des amandes d'abricot non transformées entières, broyées, moulues, brisées ou concassées qui sont mises sur le marché pour la vente au consommateur final (JO L 177 du 8.7.2017, p. 36).

Article 3

Les denrées alimentaires énumérées à l'annexe du présent règlement qui ont été légalement mises sur le marché avant l'entrée en vigueur du présent règlement peuvent rester sur le marché jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation.

Article 4

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