

**D066085/02**

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

QUINZIÈME LÉGISLATURE

**SÉNAT**

SESSION ORDINAIRE DE 2019/2020

---

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale  
le 29 mai 2020

---

Enregistré à la Présidence du Sénat  
le 29 mai 2020

**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 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) des viandes, produits à base de viande, poissons et produits de la pêche fumés de façon traditionnelle et fixant une teneur maximale en HAP pour les poudres de denrées alimentaires d'origine végétale utilisées pour la préparation de boissons

E 14832





Conseil de  
l'Union européenne

Bruxelles, le 12 mai 2020  
(OR. en)

7967/20

**DENLEG 28**  
**AGRI 132**  
**SAN 155**

#### NOTE DE TRANSMISSION

---

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	12 mai 2020
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil
N° doc. Cion:	D066085/02
Objet:	RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION du XXX modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) des viandes, produits à base de viande, poissons et produits de la pêche fumés de façon traditionnelle et fixant une teneur maximale en HAP pour les poudres de denrées alimentaires d'origine végétale utilisées pour la préparation de boissons

---

Les délégations trouveront ci-joint le document D066085/02.

p.j.: D066085/02

Bruxelles, le **XXX**  
SANTE/10427/2018 Rev.1  
(POOL/E2/2018/10427/10427R1-  
EN.docx) D066085/02  
[...] (2020) **XXX** draft

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

du **XXX**

**modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) des viandes, produits à base de viande, poissons et produits de la pêche fumés de façon traditionnelle et fixant une teneur maximale en HAP pour les poudres de denrées alimentaires d'origine végétale utilisées pour la préparation de boissons**

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

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

du **XXX**

**modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) des viandes, produits à base de viande, poissons et produits de la pêche fumés de façon traditionnelle et fixant une teneur maximale en HAP pour les poudres de denrées alimentaires d'origine végétale utilisées pour la préparation de boissons**

(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 alimentaires<sup>1</sup>, et notamment son article 2, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission<sup>2</sup> fixe les teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) des denrées alimentaires, y compris les viandes fumées et produits à base de viande fumés ainsi que les poissons fumés et produits de la pêche fumés.
- (2) Conformément au règlement susmentionné, les teneurs maximales en HAP doivent être fixées à une teneur aussi faible que raisonnablement possible (ALARA) eu égard aux bonnes pratiques de fabrication, aux bonnes pratiques agricoles et aux bonnes pratiques de pêche. En 2011, les données relatives aux poissons fumés et aux viandes fumées ont montré qu'il était possible de respecter des teneurs maximales plus faibles. Dans certains cas, toutefois, des adaptations des techniques utilisées pour le fumage étaient nécessaires. Une période transitoire de trois ans a donc été accordée pour les viandes fumées et produits à base de viande fumés ainsi que pour les poissons fumés et produits de la pêche fumés, avant la mise en application, le 1<sup>er</sup> septembre 2014, de teneurs maximales plus faibles.
- (3) Cependant, malgré l'application de bonnes pratiques de fumage, il a été établi en 2014 que les teneurs plus faibles en HAP ne pouvaient pas être respectées en Irlande, en Espagne, en Croatie, à Chypre, en Lettonie, en Pologne, au Portugal, en Roumanie, en Slovaquie, en Finlande, en Suède et au Royaume-Uni pour certaines viandes et produits à base de viande fumés de façon traditionnelle et en Irlande, en Lettonie, en Roumanie, en Finlande, en Suède et au Royaume-Uni pour certains poissons et produits de la pêche fumés de façon traditionnelle. L'adaptation des pratiques de fumage pour respecter les teneurs maximales plus faibles en HAP n'a pas pu être

---

<sup>1</sup> JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.

<sup>2</sup> 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).

réalisée sans altération sensible des caractéristiques organoleptiques des denrées alimentaires.

- (4) Sur la base de ces considérations, et conformément à l'article 7, paragraphes 6 et 7, du règlement (CE) n° 1881/2006, une dérogation temporaire à l'application des teneurs maximales plus faibles en HAP à partir du 1<sup>er</sup> septembre 2014 a été accordée aux États membres concernés pour la mise sur le marché de viandes fumées et produits à base de viande fumés et/ou de poissons fumés et produits de la pêche fumés, fumés de façon traditionnelle sur leur territoire et destinés à être consommés sur leur territoire. Les teneurs maximales applicables avant le 1<sup>er</sup> septembre 2014 ont continué de s'appliquer à ces produits fumés. La dérogation concernait de manière générale toutes les viandes fumées et produits à base de viande fumés et/ou les poissons fumés et produits de la pêche fumés, sans spécification du nom de ces denrées alimentaires.
- (5) Conformément à l'article 7, paragraphes 6 et 7, du règlement (CE) n° 1881/2006, les États membres respectifs ont continué de contrôler la présence des HAP dans ces produits et ont établi des programmes visant à mettre en œuvre de bonnes pratiques de fumage dans la mesure du possible. La situation a également été réexaminée en 2018 sur la base, d'une part, des informations détaillées fournies par les États membres concernés, notamment les données de surveillance portant sur la présence d'HAP dans les viandes, produits à base de viande, poissons et produits de la pêche fumés de façon traditionnelle et, d'autre part, des informations relatives à la mise en œuvre de bonnes pratiques de fumage et aux modifications des caractéristiques organoleptiques. Après une évaluation approfondie des informations fournies, il a été conclu que les teneurs plus faibles en HAP ne pouvaient pas être respectées en modifiant les pratiques de fumage dans les limites de ce qui est économiquement faisable et possible sans altérer les caractéristiques organoleptiques propres à certaines viandes et produits à base de viande fumés de façon traditionnelle en Irlande, en Espagne, en Croatie, à Chypre, en Lettonie; en Pologne, au Portugal, en Slovaquie, en Finlande et en Suède, ainsi que les caractéristiques organoleptiques propres à certains poissons et produits de la pêche fumés de façon traditionnelle en Lettonie, en Finlande et en Suède. Par conséquent, une dérogation pour la production et la consommation locales devrait être accordée sans limite de temps pour certaines viandes, produits à base de viande, poissons et produits de la pêche, fumés de façon traditionnelle, dans les États membres concernés.
- (6) En outre, il a été constaté que certaines poudres de denrées alimentaires d'origine végétale, utilisées pour la préparation de boissons, présentent des teneurs élevées en HAP en raison de pratiques de séchage inappropriées appliquées à ces poudres. Étant donné que les HAP sont des cancérigènes génotoxiques, il est nécessaire de fixer une teneur maximale en HAP pour ces poudres, atteignable par l'application de bonnes pratiques de séchage, afin d'assurer un niveau élevé de protection de la santé humaine.
- (7) Il y a donc lieu de modifier le règlement (CE) n° 1881/2006 en conséquence.
- (8) 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*

*Modifications apportées au règlement (CE) n° 1881/2006*

Le règlement (CE) n° 1881/2006 est modifié comme suit:

1) À l'article 7, les paragraphes 6 et 7 sont remplacés par le texte suivant:

«6. Par dérogation à l'article 1<sup>er</sup>, les États membres suivants peuvent autoriser la mise sur le marché des viandes fumées et produits à base de viande fumés suivants, fumés de façon traditionnelle sur leur territoire et destinés à être consommés sur leur territoire, dont les teneurs en HAP sont supérieures aux valeurs fixées au point 6.1.4 de l'annexe, à condition que ces produits soient conformes aux teneurs maximales applicables avant le 1<sup>er</sup> septembre 2014, soit 5,0 µg/kg pour le benzo(a)pyrène et 30,0 µg/kg pour la somme de benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène:

- Irlande, Croatie, Chypre, Espagne, Pologne et Portugal: les viandes et produits à base de viande fumés de façon traditionnelle;
- Lettonie: le porc fumé de façon traditionnelle, la viande de poulet fumée à chaud, les saucisses fumées à chaud et la viande de gibier fumée à chaud;
- Slovaquie: les viandes salées fumées de façon traditionnelle, le lard fumé de façon traditionnelle, la saucisse fumée de façon traditionnelle (*klobása*), lorsque «de façon traditionnelle» désigne une fumée produite en brûlant du bois (bûches, sciure de bois, copeaux de bois) dans un fumoir;
- Finlande: les viandes et produits à base de viande fumés à chaud de façon traditionnelle;
- Suède: les viandes et produits à base de viande fumés sur du bois incandescent ou d'autres matières végétales.

Ces États membres et les exploitants du secteur alimentaire concernés continuent de contrôler la présence d'HAP dans les viandes et produits à base de viande fumés de façon traditionnelle visés au premier alinéa du présent paragraphe et veillent à ce que de bonnes pratiques de fumage soient mises en œuvre dans la mesure du possible sans que les caractéristiques organoleptiques propres à ces produits soient altérées.

7. Par dérogation à l'article 1<sup>er</sup>, les États membres suivants peuvent autoriser la mise sur le marché des poissons fumés et produits de la pêche fumés suivants, fumés de façon traditionnelle sur leur territoire et destinés à être consommés sur leur territoire, dont les teneurs en HAP sont supérieures aux valeurs fixées au point 6.1.5 de l'annexe, à condition que ces produits fumés soient conformes aux teneurs maximales applicables avant le 1<sup>er</sup> septembre 2014, soit 5,0 µg/kg pour le benzo(a)pyrène et 30,0 µg/kg pour la somme de benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène:

- Lettonie: poisson fumé à chaud de façon traditionnelle;
- Finlande: petits poissons et produits de la pêche à base de petits poissons fumés à chaud de façon traditionnelle;
- Suède: poissons et produits de la pêche fumés sur du bois incandescent ou d'autres matières végétales.

Ces États membres et les exploitants du secteur alimentaire concernés continuent de contrôler la présence d'HAP dans les poissons et produits de la pêche fumés de façon traditionnelle et visés au premier alinéa du présent

paragraphe et veillent à ce que de bonnes pratiques de fumage soient mises en œuvre dans la mesure du possible sans que les caractéristiques organoleptiques propres à ces produits soient altérées.»;

- 2) L'annexe est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

#### *Article 2*

Les denrées alimentaires mentionnées en 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'au [OPOCE, veuillez insérer la date précise, à savoir six mois après l'entrée en vigueur du présent règlement].

#### *Article 3*

##### *Entrée en vigueur et mise en application*

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*  
*La présidente*  
*Ursula VON DER LEYEN*