### D067816/03

### ASSEMBLÉE NATIONALE

**SÉNAT** 

QUINZIÈME LÉGISLATURE

**SESSION ORDINAIRE DE 2019/2020** 

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale le 28 juillet 2020 Enregistré à la Présidence du Sénat le 28 juillet 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 alcaloïdes pyrrolizidiniques dans certaines denrées alimentaires

E 14977



Bruxelles, le 24 juillet 2020 (OR. en)

9910/20

DENLEG 49 FOOD 5 SAN 257

### **NOTE DE TRANSMISSION**

Origine:	Commission européenne		
Date de réception:	23 juillet 2020		
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil		
N° doc. Cion:	D067816/03		
Objet:	RÈGLEMENT (UE)/ DE LA COMMISSION du XXX modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en alcaloïdes pyrrolizidiniques dans certaines denrées alimentaires		

Les délégations trouveront ci-joint le document D067816/03.

p.j.: D067816/03

9910/20 vp

LIFE.3 FR



Bruxelles, le XXX SANTE/12170/2019 Rev. 1 (POOL/E2/2019/12170/12170R1-EN.docx) D067816/03 [...](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 alcaloïdes pyrrolizidiniques dans certaines denrées alimentaires

(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 en alcaloïdes pyrrolizidiniques 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 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 des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- (2) Le 8 novembre 2011, le groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire (ci-après le «groupe CONTAM») de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a publié un avis scientifique sur les risques pour la santé publique liés à la présence d'alcaloïdes pyrrolizidiniques dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux<sup>3</sup>. Le groupe CONTAM a conclu que les alcaloïdes pyrrolizidiniques 1,2-insaturés peuvent agir comme des cancérogènes génotoxiques chez l'homme. Il a conclu qu'il existe un risque potentiel pour la santé des enfants en bas âge et des enfants qui consomment de grandes quantités de miel. Outre le miel, il existe d'autres sources possibles d'exposition alimentaire aux alcaloïdes pyrrolizidiniques, que le groupe CONTAM n'a pas été en mesure de quantifier en raison du manque de données. Il est parvenu à la conclusion que, bien qu'aucune donnée d'occurrence ne soit disponible, l'exposition aux alcaloïdes pyrrolizidiniques à partir du pollen, du thé, des infusions et des compléments alimentaires à base de plantes pourrait présenter un risque d'effets à la fois aigus et chroniques chez le consommateur.
- (3) En avril 2013, l'Autorité a publié un appel à propositions pour étudier les concentrations des alcaloïdes pyrrolizidiniques dans les produits alimentaires d'origine animale, y compris le lait et les produits laitiers, les œufs, la viande et les produits à base de viande, ainsi que dans les produits alimentaires d'origine végétale, y compris

-

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

Règlement (CE) nº 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).

Groupe CONTAM de l'EFSA, 2011, «Scientific Opinion on Pyrrolizidine alkaloids in food and feed». *EFSA Journal*, 2011; 9(11):2406. [134 p.], doi:10.2903/j.efsa. 2011.2406.

- les thés et infusions et les compléments alimentaires à base de plantes, dans différentes régions d'Europe. Les résultats des études ont été publiés le 3 août 2015<sup>4</sup>.
- (4) Le 26 août 2016, l'Autorité a publié un rapport scientifique sur l'évaluation de l'exposition alimentaire aux alcaloïdes pyrrolizidiniques dans la population européenne<sup>5</sup>, qui tient compte de nouvelles données d'occurrence. Le rapport concluait que le thé et les infusions sont les principaux contributeurs à l'exposition humaine aux alcaloïdes pyrrolizidiniques et que les compléments à base de pollen contribuent également de manière significative à cette exposition. Selon le rapport, l'exposition aux alcaloïdes pyrrolizidiniques liée à la consommation de miel était plus faible. Le rapport concluait également que les compléments alimentaires à base de plantes peuvent contribuer de manière significative à l'exposition, mais que les données d'occurrence étaient insuffisantes.
- (5) Le 27 juillet 2017, l'Autorité a publié la déclaration sur les risques pour la santé humaine liés à la présence d'alcaloïdes pyrrolizidiniques dans le miel, le thé, les infusions et les compléments alimentaires<sup>6</sup>. Le groupe CONTAM a établi un nouveau point de référence de 237 μg/kg de poids corporel par jour pour évaluer les risques de cancérogénicité des alcaloïdes pyrrolizidiniques et a conclu qu'il existe un risque potentiel pour la santé humaine lié à l'exposition aux alcaloïdes pyrrolizidiniques, notamment pour les personnes qui consomment souvent et en grande quantité du thé et des infusions dans la population générale, et en particulier pour les groupes plus jeunes de la population.
- (6) Il est possible de réduire au minimum et de prévenir la présence d'alcaloïdes pyrrolizidiniques dans ces denrées alimentaires par l'application de bonnes pratiques agricoles et de méthodes de récolte appropriées. La fixation de teneurs maximales garantit que les bonnes pratiques agricoles et méthodes de récolte appropriées sont appliquées dans toutes les régions de production afin d'assurer un niveau élevé de protection de la santé humaine. Il y a donc lieu de fixer des teneurs maximales dans les denrées alimentaires qui contiennent des teneurs importantes en alcaloïdes pyrrolizidiniques et qui contribuent par conséquent de manière significative à l'exposition humaine ou auxquelles sont susceptibles d'être exposés des groupes vulnérables de la population.
- (7) Dans certaines régions de production, les bonnes pratiques agricoles et méthodes de récolte appropriées n'ont été introduites que récemment ou doivent encore être mises en œuvre, c'est pourquoi il est nécessaire de prévoir un délai raisonnable pour permettre à toutes les régions de production d'introduire de telles pratiques et méthodes. Deux saisons végétatives sont nécessaires pour mettre pleinement en œuvre les bonnes pratiques agricoles et méthodes de récolte appropriées afin de garantir aux exploitants du secteur alimentaire un approvisionnement suffisant pour pouvoir

\_

Mulder PPJ, López Sánchez P., These A., Preiss-Weigert A. et Castellari M., 2015, «Occurrence of Pyrrolizidine Alkaloids in food». Publication connexe de l'EFSA, 2015:EN-859, 116 p. <a href="http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-859">http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-859</a>.

EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments), 2016, «Dietary exposure assessment to pyrrolizidine alkaloids in the European population». *EFSA Journal*, 2016; 14(8):4572, 50 p. doi:10.2903/j.efsa.2016.4572.

Groupe CONTAM de l'EFSA, 2017, «Statement on the risks for human health related to the presence of pyrrolizidine alkaloids in honey, tea, herbal infusions and food supplements». *EFSA Journal*, 2017; 15(7):4908, 34 p. <a href="https://doi.org/10.2903/j.efsa.2017.4908">https://doi.org/10.2903/j.efsa.2017.4908</a>.

- produire des denrées alimentaires conformes aux nouvelles exigences énoncées dans le présent règlement.
- (8) Étant donné que les denrées alimentaires relevant du présent règlement ont une longue durée de conservation de trois ans au maximum, il convient de prévoir une période de transition assez longue afin que les denrées alimentaires qui ont été mises légalement sur le marché avant la date d'application du présent règlement puissent rester suffisamment longtemps sur le marché. Une période transitoire de dix-huit mois est appropriée pour permettre la vente au consommateur final des produits fabriqués avant la date d'application en question.
- (9) Il y a lieu, dès lors, 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 (CE) n° 1881/2006 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

#### Article 2

Les denrées alimentaires énumérées dans l'annexe qui ont été mises légalement sur le marché avant le 1<sup>er</sup> juillet 2022 peuvent rester sur le marché jusqu'au 31 décembre 2023.

#### Article 3

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

Il est applicable à partir du 1<sup>er</sup> juillet 2022.

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