

E 4943

ASSEMBLÉE NATIONALE

TREIZIÈME LÉGISLATURE

SÉNAT

SESSION ORDINAIRE DE 2009-2010

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale
le 23 novembre 2009

Enregistré à la Présidence du Sénat
23 novembre 2009

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

PAR LE GOUVERNEMENT,

À L'ASSEMBLÉE NATIONALE ET AU SÉNAT

Projet de règlement de la Commission modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, en ce qui concerne les aflatoxines.

16004/09.



**CONSEIL DE
L'UNION EUROPÉENNE**

**Bruxelles, le 13 novembre 2009 (17.11)
(OR. en)**

16004/09

DENLEG 117

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	11 novembre 2009
Destinataire:	Monsieur Javier SOLANA, Secrétaire général/Haut Représentant
Objet:	Projet de règlement de la Commission modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, en ce qui concerne les aflatoxines

Les délégations trouveront ci-joint le document de la Commission - DOO6710/02.

p.j.: DOO6710/02



COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Bruxelles, le
C(2010) final
D006710/02

Projet de

RÈGLEMENT DE LA COMMISSION

du

modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, en ce qui concerne les aflatoxines

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

Projet de

RÈGLEMENT DE LA COMMISSION

du

modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, en ce qui concerne les aflatoxines

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

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté 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 Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires² établit une teneur maximale en aflatoxine B1 et une teneur maximale en aflatoxines totales (aflatoxines B1 + G1 + B2 + G2) pour plusieurs denrées alimentaires.
- (2) Il est nécessaire de modifier certaines teneurs maximales en aflatoxines pour certaines denrées alimentaires afin de tenir compte des évolutions du Codex alimentarius et des nouvelles informations provenant d'avis scientifiques récents.
- (3) Le Codex alimentarius a établi une teneur en aflatoxines totales de 15 µg/kg pour les amandes, les noisettes et les pistaches destinées à une transformation ultérieure et une teneur en aflatoxines totales de 10 µg/kg pour les amandes, les noisettes et les pistaches «prêtes à consommer»³.
- (4) Le 25 janvier 2007, le groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire (CONTAM) de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a adopté un avis sur l'éventuelle aggravation des risques pour la santé du consommateur qui résulterait d'une possible augmentation des concentrations maximales actuelles d'aflatoxines dans les amandes, les noisettes, les pistaches et leurs produits dérivés⁴. Le groupe CONTAM est arrivé à la conclusion que la modification de 4 µg/kg à

¹ JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.

² JO L 364 du 20.12.2006, p. 5.

³ Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995)
http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193f.pdf

⁴ *The EFSA Journal* (2007) 446, p. 1 à 127.

http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/CONTAM%20_op_ej446_aflatoxins_en.pdf?ssbinary=true

8 µg/kg, voire 10 µg/kg des teneurs maximales en aflatoxines totales des amandes, des noisettes et des pistaches n'aurait que des effets mineurs sur les estimations d'exposition alimentaire, le risque de cancer et les marges d'exposition calculées. Le Groupe a également conclu que l'exposition aux aflatoxines provenant de l'ensemble des sources devrait être aussi faible que raisonnablement possible, du fait du caractère génotoxique et cancérigène des aflatoxines. Les données montrent qu'il serait possible de réduire l'exposition alimentaire totale aux aflatoxines en diminuant le nombre de produits alimentaires hautement contaminés mis sur le marché grâce à un contrôle plus efficace et en atténuant l'exposition provenant de sources alimentaires autres que les amandes, les noisettes et les pistaches.

- (5) Le 16 juin 2009, le groupe CONTAM a adopté une déclaration relative aux effets sur la santé publique d'une augmentation de 4 µg/kg à 10 µg/kg des teneurs en aflatoxines totales des fruits à coque autres que les amandes, les noisettes et les pistaches⁵. Sur la base des informations disponibles en 2007, le Groupe est arrivé à la conclusion que l'augmentation de 4 µg/kg à 10 µg/kg des teneurs en aflatoxines totales pour d'autres fruits à coque, y compris les noix du Brésil, ne nuirait pas à la santé publique. Compte tenu des discussions en cours au sein du Codex alimentarius sur les teneurs maximales en aflatoxines des noix du Brésil, il convient d'aligner la teneur en aflatoxines de ces dernières sur la teneur préconisée par le Codex pour les amandes, les noisettes et les pistaches.
- (6) Le Codex alimentarius n'a établi qu'une teneur maximale pour les aflatoxines totales. La teneur correspondante en aflatoxine B1 a été déterminée au moyen de la base de données sur la présence d'aflatoxines dans les produits alimentaires utilisée par l'EFSA pour l'évaluation de l'exposition.
- (7) Dans son avis sur les aflatoxines, l'EFSA fait observer que les graines oléagineuses et leurs produits dérivés contribuent fortement à l'exposition humaine aux aflatoxines. L'EFSA est arrivée à la conclusion que l'exposition aux aflatoxines provenant de l'ensemble des sources devrait être aussi faible que raisonnablement possible. En outre, les notifications dans le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et aliments pour animaux (RASFF) indiquent des teneurs élevées en aflatoxines pour les graines oléagineuses telles que les graines de tournesol, les graines de melon, etc. Il est donc proposé de fixer également une teneur maximale pour les graines oléagineuses autres que les arachides, en conformité avec les teneurs maximales actuelles pour les arachides. Toutefois, étant donné que le processus de fabrication d'huiles végétales raffinées permet d'éliminer presque complètement les aflatoxines, il convient d'exclure les graines oléagineuses, y compris les arachides, destinées à être broyées pour la fabrication d'huile végétale raffinée et l'huile végétale raffinée elle-même.
- (8) Les teneurs maximales en aflatoxine B1 et en aflatoxines totales ont été fixées respectivement à 2 µg/kg et à 4 µg/kg pour toutes les céréales et tous leurs produits dérivés à l'exception du maïs devant être soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine, pour lequel les teneurs maximales en aflatoxine B1 et en aflatoxines totales ont été fixées respectivement à 5 µg/kg à

⁵ Déclaration du groupe scientifique sur les contaminants dans la chaîne alimentaire relative à une demande de la Commission européenne concernant les effets sur la santé publique d'une augmentation de 4 µg/kg à 10 µg/kg des teneurs en aflatoxines totales des fruits à coque autres que les amandes, les noisettes et les pistaches. *The EFSA Journal* (2009) 1168, p. 1 à 11.
http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Statement/contam_statement_ej1168_aflatoxin_other_treenuts_en,0.pdf?ssbinary=true

10 µg/kg. Les teneurs en aflatoxines du riz en épi se situent en général légèrement au-dessus des teneurs maximales. Après la mouture, opération qui élimine l'épi, les teneurs en aflatoxines du riz blanchi sont inférieures aux teneurs maximales. Il y a donc lieu d'adopter pour le riz la démarche qui est actuellement utilisée pour le maïs, et de déterminer des teneurs maximales plus élevées en aflatoxine B1 et en aflatoxines totales pour le riz devant être soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation en tant qu'ingrédient de denrées alimentaires.

- (9) Les teneurs maximales se réfèrent à la partie des fruits à coque destinée à être consommée. Toutefois, des preuves scientifiques récentes ont démontré qu'une partie de la contamination par les aflatoxines peut se trouver sur la coque des noix du Brésil. Afin de prendre en considération ces informations scientifiques récentes, il convient par conséquent de modifier, dans l'annexe, la note de bas de page indiquant la procédure à suivre si les fruits à coque «entiers» sont analysés.
- (10) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen, ni du Conseil,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

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

- (1) L'article 4 est remplacé par le texte suivant:

«Article 4

Dispositions particulières pour l'arachide, les autres graines oléagineuses, les fruits à coque, les fruits séchés, le riz et le maïs

Les arachides, les autres graines oléagineuses, les fruits à coque, les fruits séchés, le riz et le maïs non conformes aux teneurs maximales en aflatoxines établies aux points 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 et 2.1.11 de l'annexe peuvent être mis sur le marché à condition que ces denrées alimentaires:

- (a) ne soient pas destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires;
- (b) soient conformes aux teneurs maximales établies aux points 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 et 2.1.12 de l'annexe;
- (c) soient soumises à un traitement ultérieur de tri ou à d'autres méthodes physiques, et qu'après ce traitement, les teneurs maximales établies aux points 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 et 2.1.11 de l'annexe ne soient pas dépassées, et que le traitement lui-même ne provoque pas d'autres résidus nocifs;
- (d) portent un étiquetage mettant clairement en évidence leur utilisation et comportant la mention «Produit destiné à être obligatoirement soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques visant à réduire le niveau de contamination par les aflatoxines avant toute consommation humaine ou toute utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires». Cette mention doit figurer sur l'étiquette de chaque sac, boîte, etc., et sur le document d'accompagnement d'origine. Le code d'identification du lot doit être apposé de

façon indélébile sur l'étiquette de chaque sac, boîte, etc., du lot et sur le document d'accompagnement d'origine.»

- (2) L'article 5 est remplacé par le texte suivant:

«Article 5

Dispositions particulières pour les arachides, les autres graines oléagineuses, les produits dérivés de graines oléagineuses et les céréales

L'étiquette de chaque sac, boîte, etc., et le document d'accompagnement d'origine doivent indiquer clairement l'utilisation prévue. Ce document d'accompagnement doit se rattacher clairement au lot et mentionner à cette fin le code d'identification du lot figurant sur chaque sac, boîte, etc., de celui-ci. En outre, l'activité commerciale du destinataire du lot figurant sur le document d'accompagnement doit être compatible avec l'utilisation prévue.

En l'absence d'une indication claire précisant qu'ils ne sont pas destinés à la consommation humaine, toutes les arachides, toutes les graines oléagineuses et tous les produits dérivés de graines oléagineuses ainsi que toutes les céréales mis sur le marché satisfont aux dispositions sur les teneurs maximales visées aux points 2.1.5 et 2.1.11 de l'annexe.

En ce qui concerne l'exception s'appliquant aux arachides et aux autres graines oléagineuses destinées à être broyées et l'application des teneurs maximales fixées au point 2.1.1. de l'annexe, l'exception ne vaut que pour les lots dont l'étiquette indique clairement leur utilisation et porte l'inscription «produit destiné à être broyé pour la fabrication d'huile végétale raffinée». Cette mention doit figurer sur l'étiquette de chaque sac, boîte, etc., et sur le(s) document(s) d'accompagnement. La destination définitive doit être une installation de broyage.»

- (3) L'annexe est modifiée comme suit:

- (a) la sous-section 2.1 (Aflatoxines) est remplacée par l'annexe du présent règlement.

- (b) La note de bas de page n° 5 est remplacée par le texte suivant:

«(5) Les teneurs maximales se réfèrent à la partie des arachides et fruits à coque destinée à être consommée. Si les arachides et les fruits à coque «entiers» sont analysés, on suppose, lors du calcul de la teneur en aflatoxines, que toute la contamination se trouve sur la partie destinée à être consommée, sauf pour les noix du Brésil.»

- (c) Les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(40) Graines oléagineuses auxquelles s'appliquent les codes NC 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 et produits dérivés NC 1208 — graines de melon auxquelles s'applique le code ex 1207.99

(41) Si les produits dérivés ou transformés sont uniquement ou presque uniquement issus des fruits à coque concernés, les teneurs maximales telles qu'établies pour les fruits à coque correspondants s'appliquent également aux produits dérivés ou transformés.
Dans les autres cas, l'article 2, paragraphe 1, et l'article 2, paragraphe 2, s'appliquent aux produits dérivés ou transformés.»

Article 2

Le présent règlement ne s'applique pas aux noyaux d'abricot, aux graines oléagineuses, exception faite des arachides, et aux produits dérivés de leur transformation qui ont été mis sur le marché à une date antérieure à la date d'application conformément aux dispositions applicables à cette date.

Il incombe à l'exploitant du secteur alimentaire de prouver à quelle date les produits ont été mis sur le marché.

Article 3

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

Il s'applique à compter de la date d'entrée en vigueur.

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

Fait à Bruxelles, le

Par la Commission
Androulla VASSILIOU
Membre de la Commission

ANNEXE

Denrées alimentaires ¹		Teneurs maximales (µg/kg)		
«2.1	Aflatoxines	B ₁	Somme de B ₁ , B ₂ , G ₁ et G ₂	M ₁
2.1.1	Arachides et autres graines oléagineuses ⁴⁰ destinées à être soumises à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires à l'exception: - des arachides et autres graines oléagineuses destinées à être broyées pour la fabrication d'huile végétale raffinée	8,0 ⁵	15,0 ⁵	-
2.1.2.	Amandes, pistaches et noyaux d'abricot destinés à être soumis à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	12,0 ⁵	15,0 ⁵	-
2.1.3.	Noisettes et noix du Brésil destinées à être soumis à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	8,0 ⁵	15,0 ⁵	
2.1.4	Fruits à coque, exception faite des fruits à coque énumérés aux points 2.1.2. et 2.1.3, destinés à être soumis à un traitement de tri, ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	5,0 ⁵	10,0 ⁵	-
2.1.5	Arachides et autres graines oléagineuses ⁴⁰ et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires à l'exception: - des huiles végétales brutes destinées à être raffinées - des huiles végétales raffinées	2,0 ⁵	4,0 ⁵	-
2.1.6.	Amandes, pistaches et noyaux d'abricot destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires ⁴¹	8,0 ⁵	10,0 ⁵	-
2.1.7.	Noisettes et noix du Brésil destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires ⁴¹	5,0 ⁵	10,0 ⁵	
2.1.8.	Fruits à coque, exception faite des fruits à coque énumérés aux points 2.1.6. et 2.1.7, et produits dérivés de leur transformation destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation directe comme ingrédient de denrées alimentaires	2,0 ⁵	4,0 ⁵	-
2.1.9	Fruits séchés destinés à être soumis à un traitement de	5,0	10,0	-

	tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires			
2.1.10	Fruits séchés et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0	4,0	-
2.1.1 1	Toutes les céréales et tous les produits dérivés de céréales, y compris les produits de céréales transformés, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.1.12, 2.1.15 et 2.1.17	2,0	4,0	-
2.1.1 2	Maïs et riz destinés à être soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	5,0	10,0	-
2.1.1 3	Lait cru ⁶ , lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits à base de lait	-	-	0,050
2.1.1 4	Catégories suivantes d'épices: <i>Capsicum spp</i> (fruits séchés dérivés, entiers ou en poudre, y compris les piments, la poudre de piment, le poivre de Cayenne et le paprika) <i>Piper spp</i> (fruits dérivés, y compris le poivre blanc et le poivre noir) <i>Myristica fragrans</i> (noix de muscade) <i>Zingiber officinale</i> (gingembre) <i>Curcuma longa</i> (safran des Indes) Mélanges d'épices contenant une ou plusieurs des épices susmentionnées	5,0	10,0	-
2.1.1 5	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge ^{3,7}	0,10	-	-
2.1.1 6	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite ^{4,8}	-	-	0,025
2.1.1 7	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ^{9,10} spécifiquement pour les nourrissons	0,10	-	0,025 »