

E 6245

ASSEMBLÉE NATIONALE

TREIZIÈME LÉGISLATURE

SÉNAT

SESSION ORDINAIRE DE 2010-2011

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale
le 18 mai 2011

Enregistré à la Présidence du Sénat
le 18 mai 2011

**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 les denrées alimentaires



**CONSEIL DE
L'UNION EUROPÉENNE**

**Bruxelles, le 12 mai 2011 (13.05)
(OR. en)**

10014/11

**DENLEG 72
AGRI 363**

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	6 mai 2011
Destinataire:	Monsieur Pierre de BOISSIEU, Secrétaire général du Conseil de l'Union européenne
Objet:	Règlement (UE) n° .../... de la Commission modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les denrées alimentaires

Les délégations trouveront ci-joint le document de la Commission - D013298/03.

p.j.: D013298/03



COMMISSION EUROPÉENNE

Bruxelles, le XXX
SANCO/10616/2009
(POOL/E3/2009/10616/10616-EN.doc)
D013298/03
C(2011) final

RÈGLEMENT (UE) N° .../.. 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 les denrées alimentaires**

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

RÈGLEMENT (UE) N° .../.. 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 les 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 Commission portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires² fixe les teneurs maximales applicables au benzo(a)pyrène dans une série de denrées alimentaires.
- (2) Le benzo(a)pyrène appartient au groupe des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) et est utilisé comme marqueur de la présence et de l'effet des HAP cancérigènes dans les denrées alimentaires sur la base d'un avis scientifique émis par l'ancien Comité scientifique de l'alimentation humaine (CSAH)³. Dans son avis de décembre 2002, le CSAH recommandait d'analyser plus avant les proportions relatives de ces HAP dans les denrées alimentaires en vue de pouvoir réexaminer à l'avenir s'il y avait lieu de maintenir le benzo(a)pyrène comme marqueur.
- (3) De nouvelles données sur la présence des HAP cancérigènes dans les denrées alimentaires ont été collectées par les États membres conformément à la recommandation 2005/108/CE⁴ de la Commission. Cette dernière a demandé à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) de réexaminer l'avis du CSAH en tenant compte de ces données ainsi que de nouvelles informations scientifiques pertinentes et de la méthode de la marge d'exposition. Il a été demandé à l'EFSA de réévaluer, dans le cadre de ce réexamen, la pertinence du maintien du benzo(a)pyrène comme marqueur.
- (4) Le 9 juin 2008, le Groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire (Contam) de l'EFSA a adopté un avis sur les HAP dans les aliments⁵. L'EFSA conclut que le benzo(a)pyrène n'est pas un marqueur adéquat de la présence de HAP dans les aliments et qu'un système de quatre substances spécifiques (HAP4⁶) ou de huit

¹ JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.

² JO L 364 du 20.12.2006, p. 5.

³ Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur les risques, pour la santé humaine, de la présence d'hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les aliments (formulé le 4 décembre 2002).
http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf.

⁴ JO L 34 du 8.2.2005, p. 43.

⁵ *The EFSA Journal* (2008) 724, p. 1 à 114.

⁶ Benzo(a)pyrène, chrysène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène.

substances spécifiques (HAP⁷) serait l'indicateur le plus approprié de la présence de HAP dans les aliments. L'EFSA conclut également qu'un HAP8 n'apporterait pas une valeur ajoutée significative par rapport à un HAP4.

- (5) En outre, le Groupe Contam conclut, sur la base de l'utilisation de la méthode de la marge d'exposition, qu'en ce qui concerne la santé des consommateurs le risque est faible pour les expositions alimentaires moyennes estimées. Toutefois, pour les gros consommateurs, les marges d'exposition sont proches de 10 000 ou inférieures à cette valeur, ce qui dénote un risque pour la santé des consommateurs.
- (6) Au vu des conclusions de l'EFSA, le système actuel, qui consiste à utiliser le benzo(a)pyrène comme marqueur unique pour le groupe des HAP, ne saurait être maintenu. Il est donc nécessaire de modifier le règlement (CE) n° 1881/2006.
- (7) Il convient d'introduire de nouvelles teneurs maximales pour la somme des quatre substances du HAP4 (benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène), tout en conservant séparément une teneur maximale pour le benzo(a)pyrène.
- (8) Ce système garantirait le maintien des teneurs en HAP dans les aliments à des niveaux bénins et permettrait de contrôler la quantité de HAP dans les échantillons où le benzo(a)pyrène n'est pas décelable mais où d'autres HAP sont présents.
- (9) La teneur maximale séparée pour le benzo(a)pyrène est maintenue afin de garantir la comparabilité entre données antérieures et ultérieures. Après un certain temps d'application de cette modification et en fonction des nouvelles données qui seront disponibles, il conviendrait de réexaminer la nécessité de conserver cette teneur maximale séparée.
- (10) En ce qui concerne la somme des quatre substances du HAP4, les concentrations inférieures devraient servir de base pour les décisions de conformité.
- (11) Les teneurs maximales en HAP doivent être sûres et aussi basses que raisonnablement possible (ALARA); elles doivent être fixées sur la base des bonnes pratiques en vigueur dans les domaines de la fabrication, de l'agriculture et de la pêche. Les nouvelles données sur la présence de HAP font apparaître, pour certains aliments, des niveaux de fond inférieurs à ce que l'on pensait. Les teneurs maximales en benzo(a)pyrène ont, par conséquent, été adaptées de manière à tenir compte de niveaux de fond inférieurs, plus réalistes, pour les mollusques bivalves frais et fumés.
- (12) Les données relatives aux poissons fumés et aux viandes fumées ont également montré qu'il était possible d'atteindre des teneurs maximales plus faibles. Dans certains cas, toutefois, des adaptations des techniques actuellement utilisées pour le fumage du poisson pourraient s'avérer nécessaires. Il convient donc d'établir pour les viandes fumées et les poissons fumés une procédure en deux étapes qui accorde une période transitoire de deux ans, à compter de la date d'application du présent règlement, avant l'entrée en application de teneurs maximales plus basses.
- (13) Il a été constaté que le sprat fumé et le sprat fumé en conserve renfermaient des quantités plus élevées de HAP que d'autres poissons fumés. Il convient d'établir des

⁷ Benzo(a)pyrène, chrysène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène, benzo(k)fluoranthène, benzo(g,h,i)peryène, dibenz(a,h)anthracène et indeno(1,2,3-c,d)pyrène.

teneurs maximales spécifiques pour le sprat fumé et le sprat fumé en conserve afin de prendre en compte les teneurs qu'il est possible d'atteindre pour ces aliments.

- (14) Une teneur maximale en benzo(a)pyrène pour la «chair musculaire de poissons non fumés» avait été établie comme indicateur de pollution environnementale. Il a cependant été démontré que les HAP étaient rapidement métabolisés dans les poissons frais et qu'ils ne s'accumulaient pas dans la chair musculaire. Par conséquent, le maintien d'une teneur maximale en HAP pour les poissons frais n'a plus lieu d'être.
- (15) Des teneurs élevées en HAP ont également été décelées dans certains types de viandes traitées thermiquement et de produits à base de viande traités thermiquement vendus au consommateur final. Il est possible d'éviter de telles teneurs en respectant des conditions de transformation appropriées et en utilisant des équipements adéquats. Il convient par conséquent de définir des teneurs maximales en HAP pour les viandes et les produits à base de viande ayant subi un processus de traitement thermique susceptible de donner lieu à la formation de HAP (cuisson par grillade ou au barbecue uniquement).
- (16) Le beurre de cacao était provisoirement exempté de l'obligation de respecter la teneur maximale en benzo(a)pyrène fixée pour les huiles et les graisses conformément au règlement (CE) n° 1881/2006; par ailleurs, il avait été envisagé de réexaminer avant le 1^{er} avril 2007 l'opportunité de fixer une teneur maximale pour les HAP dans le beurre de cacao. Ce réexamen avait ensuite été reporté dans l'attente des résultats de la réévaluation scientifique des HAP par l'EFSA, réévaluation en cours à l'époque.
- (17) Le beurre de cacao présente des teneurs en HAP supérieures à celles d'autres huiles et graisses. Cela est principalement dû à l'inadéquation des pratiques de séchage des fèves de cacao et à l'impossibilité de raffiner le beurre de cacao comme d'autres huiles et graisses végétales. Le beurre de cacao est le constituant principal des produits crus du cacao (par exemple, fèves de cacao, pâte de cacao, amandes décortiquées ou liqueur de cacao) et est présent dans le chocolat et autres produits à base de cacao souvent consommés par les enfants. Il contribue ainsi à l'exposition humaine et, singulièrement, à celle des enfants. Il est par conséquent nécessaire de fixer des teneurs maximales pour les HAP dans les fèves de cacao et les produits dérivés, dont le beurre de cacao.
- (18) Il convient de fixer les teneurs maximales en HAP dans les fèves de cacao à des niveaux aussi bas que raisonnablement possible et compte tenu des possibilités technologiques actuelles des pays producteurs. Il convient également de les fixer par rapport à la matière grasse, étant donné leur concentration dans la fraction lipidique, c'est-à-dire, le beurre de cacao. Afin de permettre aux pays producteurs de réaliser les améliorations technologiques requises pour l'adaptation à ces teneurs maximales, la date d'application des teneurs maximales pour les fèves de cacao et les produits dérivés devrait être reportée. En outre, une teneur maximale supérieure pour la somme des quatre substances devrait initialement s'appliquer à ces produits. Après une période transitoire de deux ans, il convient d'appliquer une teneur maximale inférieure. Les teneurs en HAP des fèves de cacao et des produits dérivés devaient être régulièrement contrôlées pour évaluer la possibilité de réduire encore les teneurs maximales.
- (19) Les données ont montré que l'huile de coco pouvait contenir des quantités plus élevées de HAP4 que d'autres huiles et graisses végétales. Cela est dû à la présence proportionnellement plus élevée de benzo(a)anthracène et de chrysène, qui ne peuvent

être facilement éliminés lors du raffinage de l'huile de coco. Des teneurs maximales spécifiques pour l'huile de coco devraient par conséquent être fixées à des niveaux aussi bas que raisonnablement possible et compte tenu des possibilités technologiques actuelles des pays producteurs. Étant donné que des améliorations technologiques dans les pays producteurs sont attendues, la teneur en HAP de l'huile de coco devrait être régulièrement contrôlée en vue d'évaluer la possibilité de fixer des teneurs maximales inférieures dans l'avenir.

- (20) Actuellement, les données sur la présence de HAP dans les céréales et les légumes sont limitées. Les données disponibles indiquent que les céréales et les légumes présentent des teneurs en HAP assez faibles. Ces faibles quantités ne justifient pas la fixation de teneurs maximales dans l'immédiat. Toutefois, l'EFSA considère les céréales et les légumes comme des contributeurs importants à l'exposition humaine en raison de la forte consommation dont ils font l'objet. Par conséquent, les teneurs en HAP de ces deux groupes de produits devraient être analysées plus avant. La nécessité de fixer des teneurs maximales sera évaluée sur la base de données complémentaires.
- (21) Des teneurs élevées en HAP ont été décelées dans certains compléments alimentaires. Néanmoins, les niveaux sont variables et dépendent du type spécifique de compléments alimentaires. Des données supplémentaires les concernant sont nécessaires et devraient être collectées. Une fois ces données disponibles, la nécessité de fixer des teneurs maximales pour les HAP sera évaluée.
- (22) Les États membres et les exploitants du secteur alimentaire devraient disposer de temps pour s'adapter aux teneurs maximales établies par le présent règlement. Il convient donc de reporter la date d'application de celui-ci et de prévoir une période transitoire pour les produits mis sur le marché préalablement à la date d'application des modifications apportées par le présent règlement.
- (23) 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 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

1. Les denrées alimentaires non conformes aux teneurs maximales applicables à compter du 1^{er} septembre 2012 en vertu de la section 6 «*Hydrocarbures aromatiques polycycliques*» de l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006, telle que modifiée par le présent règlement, et mises légalement sur le marché avant le 1^{er} septembre 2012, peuvent continuer à être commercialisées après cette date jusqu'à leur date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.
2. Les denrées alimentaires non conformes aux teneurs maximales applicables à compter du 1^{er} septembre 2014 en vertu des points 6.1.4 et 6.1.5 de l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006, telle que modifiée par le présent règlement, et mises

légalement sur le marché avant le 1^{er} septembre 2014, peuvent continuer à être commercialisées après cette date jusqu'à leur date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.

3. Les denrées alimentaires non conformes aux teneurs maximales applicables à compter du 1^{er} avril 2013 en vertu du point 6.1.2 de l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006, telle que modifiée par le présent règlement, et mises légalement sur le marché avant le 1^{er} avril 2013, peuvent continuer à être commercialisées après cette date jusqu'à leur date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.
4. Les denrées alimentaires non conformes aux teneurs maximales applicables à compter du 1^{er} avril 2015 en vertu du point 6.1.2 de l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006, telle que modifiée par le présent règlement, et mises légalement sur le marché avant le 1^{er} avril 2015, peuvent continuer à être commercialisées après cette date jusqu'à leur date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.

Article 3

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

Il s'applique à compter du 1^{er} septembre 2012.

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

Fait à Bruxelles, le

Par la Commission
José Manuel BARROSO
Le président

ANNEXE

L'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006 est modifiée comme suit:

- (1) Section 6: *Hydrocarbures aromatiques polycycliques* est remplacée par le texte suivant:

«Section 6: Hydrocarbures aromatiques polycycliques

Denrées alimentaires		Teneurs maximales ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	
6.1	Benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène	Benzo(a)pyrène	Somme de benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène ⁽⁴⁵⁾
6.1.1	Huiles et graisses (à l'exclusion du beurre de cacao et de l'huile de coco) destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0	10,0
6.1.2	Fèves de cacao et produits dérivés	5,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ de graisses à compter du 1 ^{er} avril 2013	35,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ de graisses du 1 ^{er} avril 2013 au 31 mars 2015 30,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ de graisses à compter du 1 ^{er} avril 2015
6.1.3	Huile de coco destinée à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	2,0	20,0
6.1.4	Viandes fumées et produits de viande fumés	5,0 jusqu'au 31 août 2014 2,0 à compter du 1 ^{er} septembre 2014	30,0 du 1 ^{er} septembre 2012 au 31 août 2014 12,0 à compter du 1 ^{er} septembre 2014
6.1.5	Chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés ⁽²⁵⁾⁽³⁶⁾ , à l'exclusion des	5,0 jusqu'au 31 août 2014	30,0 du 1 ^{er} septembre 2012 au 31 août 2014

	produits de la pêche énumérés aux points 6.1.6 et 6.1.7. La teneur maximale pour les crustacés fumés s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen ⁽⁴⁴⁾ . Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (<i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i>) fumés, elle s'applique à la chair musculaire des appendices.	2,0 à compter du 1 ^{er} septembre 2014	12,0 à compter du 1 ^{er} septembre 2014
6.1.6	Sprat et sprat en conserve (<i>sprattus sprattus</i>) fumés ⁽²⁵⁾⁽⁴⁷⁾ ; mollusques bivalves (frais, réfrigérés ou congelés) ⁽²⁶⁾ ; viandes traitées thermiquement et produits à base de viande traités thermiquement ⁽⁴⁶⁾ vendus au consommateur final	5,0	30,0
6.1.7	Mollusques bivalves ⁽³⁶⁾ (fumés)	6,0	35,0
6.1.8	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.9	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite ⁽⁸⁾⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.10	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ⁽⁹⁾⁽²⁹⁾ spécifiquement pour les nourrissons	1,0	1,0

⁽⁴⁵⁾ On calcule les concentrations inférieures en supposant que toutes les valeurs des quatre substances au-dessous de la limite de quantification sont égales à zéro.

⁽⁴⁶⁾ Viandes et produits à base de viande ayant subi un traitement thermique susceptible d'entraîner la formation de HAP (cuisson par grillade ou au barbecue exclusivement).

⁽⁴⁷⁾ Pour le produit en conserve, l'analyse porte sur l'ensemble du contenu de la boîte. En ce qui concerne la teneur maximale pour l'ensemble du produit

composé, l'article 2, paragraphe 1, point c), et l'article 2, paragraphe 2, s'appliquent.»

(2) La note de bas de page n° 35 est supprimée.