

RÈGLEMENT (UE) N° 105/2010 DE LA COMMISSION

du 5 février 2010

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

(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 ⁽¹⁾, et notamment son article 2, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission ⁽²⁾ fixe des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- (2) Le 4 avril 2006, le groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), à la demande de la Commission, a adopté un avis scientifique actualisé sur l'ochratoxine A (OTA) dans les aliments ⁽³⁾ dans lequel, sur la base des nouvelles informations scientifiques disponibles, une dose hebdomadaire tolérable de 120 ng/kg de poids corporel a été établie.
- (3) Comme le prévoit le règlement (CE) n° 1881/2006, l'opportunité de fixer une teneur maximale en OTA pour des denrées alimentaires telles que les fruits séchés autres que les raisins secs, pour le cacao et les produits à base de cacao, les épices, les produits à base de viande, le café vert, la bière et la réglisse doit être étudiée, et un réexamen des teneurs maximales en OTA existantes doit être envisagé, notamment pour les raisins secs et le jus de raisin, à la lumière du récent avis scientifique de l'EFSA.
- (4) Sur la base de l'avis adopté par l'EFSA, les teneurs maximales existantes semblent appropriées pour protéger la santé publique et doivent être conservées. En ce qui concerne les denrées alimentaires ne relevant pas encore du règlement (CE) n° 1881/2006, il a été considéré nécessaire et approprié pour protéger la santé publique de fixer des teneurs maximales en OTA dans les denrées alimentaires qui contribuent de manière significative à l'exposition (de la population générale, d'un groupe vulnérable de celle-ci ou d'une partie importante de celle-ci) à cette substance, ou dans les denrées alimentaires qui ne contribuent pas forcément de façon significative à l'exposition à l'OTA, mais dont il est prouvé qu'elles peuvent avoir une teneur en OTA très élevée. Dans ces cas, il convient de fixer une teneur maximale afin d'éviter que ces denrées très fortement contaminées puissent entrer dans la chaîne alimentaire.
- (5) Au vu des informations disponibles, il ne semble pas nécessaire, pour protéger la santé publique, de fixer une teneur maximale en OTA dans les fruits séchés autres que les raisins secs, le cacao et les produits à base de cacao, les produits à base de viande, y compris les abats comestibles et les produits sanguins, ni dans les vins de liqueur, puisque ces denrées ne contribuent pas considérablement à l'exposition à l'OTA et que des teneurs élevées en OTA n'ont été que rarement décelées dans ces denrées. Dans le cas du café vert et de la bière, la présence d'OTA est déjà contrôlée à une autre étape plus appropriée de la chaîne de production (respectivement dans le café torréfié et dans le malt).
- (6) Des teneurs en OTA très élevées ont été observées à plusieurs reprises dans les épices et la réglisse. Il est donc opportun de fixer une teneur maximale pour ces deux produits.
- (7) Certains signes récents attestent que, dans plusieurs des principaux pays producteurs d'épices exportateurs vers l'Union, aucune mesure préventive et aucun contrôle officiel ne sont en place pour contrôler la présence d'OTA dans les épices. Dans un souci de protection de la santé publique, il convient de fixer sans délai une teneur maximale en OTA dans les épices. Pour permettre aux pays producteurs de mettre en place des mesures préventives et afin de ne pas perturber les échanges commerciaux de manière inacceptable, il convient d'autoriser, pour une période limitée, une teneur maximale plus élevée, applicable à bref délai jusqu'à l'entrée en application de la teneur maximale correspondant à celle qu'il est possible d'atteindre en appliquant de bonnes pratiques. Avant l'entrée en application de la teneur la plus stricte, il convient d'évaluer les teneurs maximales d'OTA que les différentes régions productrices du monde pourront respecter en appliquant de bonnes pratiques.
- (8) Il convient de poursuivre la surveillance de la présence d'OTA dans les denrées alimentaires pour lesquelles aucune teneur maximale n'a été fixée et, si des teneurs en OTA anormalement élevées devaient être constatées de manière répétée, il pourrait être jugé opportun d'en fixer une.
- (9) Il y a donc 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 de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

⁽¹⁾ JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.

⁽²⁾ JO L 364 du 20.12.2006, p. 5.

⁽³⁾ http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/cortam_op_ej365_ochratoxin_a_food_en.pdf

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

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

1) Le texte figurant sous le point 2.2.11 est remplacé par le texte suivant:

«2.2.11.	<p>Épices</p> <p><i>Capsicum</i> spp. (fruits séchés dérivés, entiers ou en poudre, y compris les piments, la poudre de piment, le poivre de Cayenne et le paprika)</p> <p><i>Piper</i> spp. (fruits dérivés, y compris le poivre blanc et le poivre noir)</p> <p><i>Myristica fragrans</i> (noix de muscade)</p> <p><i>Zingiber officinale</i> (gingembre)</p> <p><i>Curcuma longa</i> (safran des Indes)</p> <p>Mélanges d'épices contenant une ou plusieurs des épices susmentionnées</p>	<p>30 µg/kg du 1^{er} juillet 2010 au 30 juin 2012</p>
2.2.12.	Régliasse (<i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> et autres espèces)	
2.2.12.1.	Bois de réglisse, ingrédient pour infusion	20 µg/kg
2.2.12.2.	Extrait de réglisse ⁽⁴²⁾ , pour utilisation dans des produits alimentaires, en particulier les boissons et la confiserie	80 µg/kg»

2) La note suivante est ajoutée en bas de page:

«⁽⁴²⁾ La teneur maximale s'applique à l'extrait pur et non dilué, lorsque 1 kg d'extrait est obtenu à partir de 3 à 4 kg de bois de réglisse.»

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

Fait à Bruxelles, le 5 février 2010.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

Article 2

Les parties intéressées communiquent à la Commission les résultats des enquêtes effectuées, notamment les données sur la présence des substances concernées, et les progrès observés dans l'application des mesures de prévention destinées à éviter une contamination à l'ochratoxine A dans les épices.

Les États membres rendent compte à la Commission, de manière régulière, des constatations relatives à la présence d'ochratoxine A dans les épices.

La Commission met ces informations à la disposition des États membres en vue d'évaluer, avant l'entrée en application de la teneur la plus stricte, si les différentes régions productrices du monde pourront respecter ladite teneur en ochratoxine A dans les épices en appliquant de bonnes pratiques.

Article 3

Le présent règlement ne s'applique pas aux produits mis sur le marché avant le 1^{er} juillet 2010 conformément aux dispositions applicables à cette date.

La teneur maximale en ochratoxine A fixée au point 2.2.11 de l'annexe, applicable à compter du 1^{er} juillet 2012, ne s'applique pas aux produits mis sur le marché avant le 1^{er} juillet 2012 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 4

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} juillet 2010.