

## II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

## COMMISSION

## RECOMMANDATION DE LA COMMISSION

du 8 janvier 1997

concernant un programme coordonné pour le contrôle officiel des denrées alimentaires pour 1997

(97/77/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 89/397/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, relative au contrôle officiel des denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 14 paragraphe 3,

après consultation du comité permanent des denrées alimentaires,

considérant qu'il est nécessaire, pour le bon fonctionnement du marché intérieur, de prévoir des programmes d'inspection alimentaire coordonnés à l'échelle communautaire;

considérant que ces programmes mettent l'accent sur le respect de la législation communautaire, la protection de la santé publique et des intérêts des consommateurs ainsi que sur la loyauté des pratiques commerciales;

considérant que la mise en œuvre simultanée des programmes nationaux et des programmes coordonnés peut permettre d'obtenir des informations et d'avoir une expérience qui constitueront la base des activités de contrôle futures,

## RECOMMANDE:

Au cours de l'année 1997, les États membres prélèvent des échantillons et effectuent des analyses en laboratoire en vue de détecter:

a) les aflatoxines dans les épices;

b) la contamination des produits alimentaires destinés aux personnes souffrant d'allergie ou d'hypersensibilité alimentaire.

1. Bien qu'aucun taux d'échantillonnage ne soit fixé, les États membres devraient s'assurer que le nombre d'échantillons prélevés suffit pour donner une vue d'ensemble de la question dans chaque État membre. Des méthodes d'analyse seront proposées.

2. Afin d'améliorer la comparabilité des résultats, les États membres devraient communiquer les informations suivant le format des fiches d'enregistrement figurant en annexe.

## 3. Aflatoxines dans les épices

Les épices, et notamment le poivre, les piments, la noix muscade et la poudre de paprika, peuvent contenir des quantités excessives d'aflatoxines à cause de différentes conditions de traitement et de stockage. L'article 2 du règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil <sup>(2)</sup> interdit la vente de denrées alimentaires contenant des quantités de contaminants trop élevées du point de vue de la santé publique et en particulier de la toxicologie. La plupart des États membres ont des réglementations particulières concernant la teneur de ces denrées en aflatoxines.

L'objectif de cette partie du programme est d'étudier dans quelle mesure les niveaux d'aflatoxines contenues dans ces produits dépassent les limites nationales. Cette étude définira également la base juridique qui justifie un rejet dans chaque État membre. Les méthodes d'analyse doivent permettre de détecter des taux d'aflatoxines dans les échantillons jusqu'à au moins 1 µg/kg.

<sup>(1)</sup> JO n° L 186 du 30. 6. 1989, p. 23.

<sup>(2)</sup> JO n° L 37 du 13. 2. 1993, p. 1.

#### 4. Contamination des denrées alimentaires destinées aux personnes souffrant d'allergie ou d'hypersensibilité aux aliments

Les produits alimentaires étiquetés ou commercialisés en revendiquant l'absence de certains ingrédients protéiques, etc. peuvent présenter un risque pour la santé des personnes souffrant d'allergie ou d'hypersensibilité aux aliments, s'ils sont contaminés par ces ingrédients particuliers. Des quantités même infimes peuvent s'avérer fatales. L'article 2 de la directive 79/112/CEE du Conseil<sup>(1)</sup> dispose que l'étiquetage et la publicité ne doivent pas être de nature à induire l'acheteur en erreur, notamment sur la composition de la denrée alimentaire. L'objectif de ce volet du programme est d'étudier les mesures d'application prises par les États membres lorsque des produits alimentaires contaminés sont trouvés sur le marché.

##### *Champ d'application*

Tout type de denrée alimentaire portant des indications qui impliquent l'absence d'un ingrédient particu-

lier. Compte tenu du type d'aliment de cette sorte qui est le plus souvent mis en vente dans les États membres, l'échantillonnage devrait être limité aux produits ne contenant pas de lait/lactoprotéines, de lactose, d'œufs ou de gluten.

##### *Rapport de projet: fiches d'enregistrement*

Les États membres devraient faire en sorte que le nombre de produits alimentaires contaminés et de producteurs/importateurs concernés, ainsi que les informations sur les mesures d'application prises soient transmis à la Commission. Si le type de mesure prise est lié à la quantité de contaminant détecté, les niveaux d'intervention doivent aussi être signalés.

Fait à Bruxelles, le 8 janvier 1997.

*Par la Commission*

Martin BANGEMANN

*Membre de la Commission*

---

(1) JO n° L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.

## ANNEXE

## 1. AFLATOXINES DANS LES ÉPICES

Tableau 1.1

## Poivre

État membre: .....

Nombre total d'échantillons analysés:

Nombre total d'échantillons rejetés:

Aflatoxine	non détectée	Nombre d'échantillons				Valeur moyenne des échantillons positifs (µg/kg)	Valeur médiane des échantillons positifs (µg/kg)	Valeur maximale (µg/kg)	Valeur limite ou indicative pour le sujet (µg/kg)
		< 2 µg/kg	2 - < 10 µg/kg	10 - 50 µg/kg	> 50 µg/kg				
B1									
B2									
G1									
G2									

Base juridique justifiant un rejet:

Méthode d'analyse utilisée (référence: littérature, norme écrite, etc.; mots-clés descriptifs du procédé; limites de détection et de détermination) (si elle diffère de la méthode proposée):

Autres détails, indications, difficultés rencontrées:

Origine, si connue, des échantillons rejetés:

Tableau 1.2

## Piment rouge et poivre de Cayenne

État membre: .....

Nombre total d'échantillons analysés:

Nombre total d'échantillons rejetés:

	Nombre d'échantillons				Valeur moyenne des échantillons positifs (µg/kg)	Valeur médiane des échantillons positifs (µg/kg)	Valeur maximale (µg/kg)	Valeur limite ou indicative pour le sujet (µg/kg)
	non détectée	< 2 µg/kg	2 - < 10 µg/kg	10 - 50 µg/kg				
Aflatoxine								
B1								
B2								
G1								
G2								

Base juridique justifiant un rejet:

Méthode d'analyse utilisée (référence: littérature, norme écrite, etc.; mots-clefs descriptifs du procédé; limites de détection et de détermination) (si elle diffère de la méthode proposée):

Autres détails, indications, difficultés rencontrées:

Origine, si connue, des échantillons rejetés:

Tableau 1.3

**Muscade**

État membre: .....

Nombre total d'échantillons analysés:

Nombre total d'échantillons rejetés:

	Nombre d'échantillons					Valeur moyenne des échantillons positifs (µg/kg)	Valeur médiane des échantillons positifs (µg/kg)	Valeur maximale (µg/kg)	Valeur limite ou indicative pour le sujet (µg/kg)
	non détectée	< 2 µg/kg	2 - < 10 µg/kg	10 - 50 µg/kg	> 50 µg/kg				
Aflatoxine									
B1									
B2									
G1									
G2									

Base juridique justifiant un rejet:

Méthode d'analyse utilisée (référence: littérature, norme écrite, etc.; mots-clés descriptifs du procédé; limites de détection et de détermination) (si elle diffère de la méthode proposée):

Autres détails, indications, difficultés rencontrées:

Origine, si connue, des échantillons rejetés:

Tableau 1.4

**Poudre de paprika**

État membre: .....

Nombre total d'échantillons analysés:

Nombre total d'échantillons rejetés:

	non détectée	Nombre d'échantillons				Valeur moyenne des échantillons positifs (µg/kg)	Valeur médiane des échantillons positifs (µg/kg)	Valeur maximale (µg/kg)	Valeur limite ou indicative pour le sujet (µg/kg)
		< 2 µg/kg	2 - < 10 µg/kg	10 - 50 µg/kg	> 50 µg/kg				
Aflatoxine									
B1									
B2									
G1									
G2									

Base juridique justifiant un rejet:

Méthode d'analyse utilisée (référence: littérature, norme écrite, etc.): mots-clés descriptifs du procédé: limites de détection et de détermination) (si elle diffère de la méthode proposée):

Autres détails, indications, difficultés rencontrées:

Origine, si connue, des échantillons rejetés:

## 2. CONTAMINATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES DESTINÉES AUX PERSONNES SOUFFRANT D'ALLERGIE OU D'HYPERSENSIBILITÉ AUX ALIMENTS

Tableau 2.1

## Analyse de produits portant mention de l'absence (allégation « sans . . . ») d'un ou plusieurs des ingrédients suivants: lait/lactoprotéines, lactose, œuf ou gluten

État membre: .....

Nombre total de produits analysés: .....

Nombre total de producteurs/importateurs concernés: .....

Nombre total de produits dans lesquels les ingrédients susmentionnés ont été trouvés: .....

Nombre total de producteurs/importateurs détenant des produits dans lesquels les ingrédients susmentionnés ont été trouvés: .....

## Mesures d'application prises lorsque les ingrédients susmentionnés ont été trouvés

Allégations	Nombre de produits		Nombre de producteurs/importateurs		Mesures prises (*) Nombre							
	analysés	en infraction	contrôlés	avec des produits en infraction	aucune (1)	avertissement verbal (2)	avertissement écrit (3)	meilleur autocontrôle exigé (4)	retrait du marché (5)	sanction administrative (6)	action judiciaire (7)	autres (8)
sans lait/sans lactoprotéines												
sans lactose												
sans œuf												
sans gluten												

(\*) Remarques et indication éventuelle du niveau d'intervention (mg/kg), si le type de mesure prise est lié à la quantité de contaminant détectée.

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6)

(7)

(8)

Tableau 2.2

État membre: .....

**Méthodes d'analyse utilisées**

Lait/lactoprotéines	
Lactose	
Œuf	
Gluten	

Autres commentaires: