

RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATION (UE) 2022/553 DE LA COMMISSION

du 5 avril 2022

sur le contrôle de la présence de toxines d'*Alternaria* dans les denrées alimentaires

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et notamment son article 292,

considérant ce qui suit:

- (1) Le groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire (CONTAM) de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a adopté en 2011 un avis scientifique sur les risques que la présence d'*Alternaria* dans les denrées alimentaires fait peser sur la santé animale et la santé publique ⁽¹⁾.
- (2) L'EFSA a également publié plus récemment un rapport scientifique sur l'évaluation de l'exposition alimentaire aux toxines d'*Alternaria* dans la population européenne ⁽²⁾. Elle a conclu que l'exposition alimentaire chronique estimée aux toxines d'*Alternaria* «alternariol», «alternariol monométhyl éther» et «acide ténuazonique», dépasse le seuil de risque toxicologique pertinent, ce qui témoigne de la nécessité de disposer de données de toxicité spécifiques supplémentaires.
- (3) L'EFSA a recommandé de recueillir davantage de données sur la présence de toxines d'*Alternaria* dans les denrées alimentaires concernées (fruits et produits à base de fruits, tomates et produits à base de tomates, aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, entre autres). L'EFSA a également recommandé l'utilisation de méthodes d'analyse plus sensibles afin de réduire l'incertitude quant à l'exposition aux différentes toxines d'*Alternaria*, en raison de la proportion élevée de données déclarées comme étant «inférieures à la limite de quantification» dans l'ensemble de données actuellement disponible, les méthodes d'analyse utilisées n'étant pas toujours suffisamment sensibles.
- (4) De bonnes pratiques agricoles, de bonnes conditions de stockage et de transport et de bonnes pratiques de fabrication peuvent réduire ou prévenir la présence de toxines d'*Alternaria* dans les denrées alimentaires. Il convient toutefois de recueillir davantage d'informations sur les facteurs qui sont à l'origine des teneurs relativement élevées en toxines d'*Alternaria* dans certaines denrées alimentaires afin de pouvoir déterminer les mesures à prendre pour éviter ou réduire la présence de ces toxines d'*Alternaria* dans ces denrées alimentaires.
- (5) Afin d'aider à déterminer dans quels cas il serait opportun d'identifier les facteurs à l'origine des teneurs relativement élevées, voire considérables, en toxines d'*Alternaria* dans les denrées alimentaires, il est nécessaire d'établir des valeurs indicatives pour les denrées alimentaires sur la base des données disponibles dans la base de données de l'EFSA. Des teneurs indicatives n'ont été fixées que pour les denrées alimentaires concernant lesquelles des données suffisantes sur la présence des toxines sont disponibles.
- (6) Il convient donc de recommander le contrôle de la présence de toxines d'*Alternaria* dans les denrées alimentaires et l'identification des facteurs à l'origine de leur teneur élevée dans certaines denrées alimentaires,

⁽¹⁾ Groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire (CONTAM) de l'EFSA: «Scientific Opinion on the risks for animal and public health related to the presence of *Alternaria* toxins in feed and food», *EFSA Journal* (2011);9(10):2407, [97 p.] doi:10.2903/j.efsa.2011.2407. Disponible à l'adresse suivante: <https://www.efsa.europa.eu/fr/publications>

⁽²⁾ EFSA, Arcella D, Eskola M et Gómez Ruiz JA, 2016. Rapport scientifique «Dietary exposure assessment to *Alternaria* toxins in the European population», *EFSA Journal* 2016, 14(12):4654, 32 p., doi:10.2903/j.efsa.2016.4654.

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE RECOMMANDATION:

- (1) Les États membres, en étroite coopération avec les exploitants du secteur alimentaire, devraient contrôler la présence des toxines d'*Alternaria* «alternariol», «alternariol monométhyl éther» et «acide ténuazonique» dans les denrées alimentaires, en particulier dans les produits transformés à base de tomates, la poudre de paprika, les graines de sésame, les graines de tournesol, l'huile de tournesol, les fruits à coque, les figues sèches et les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. Dans la mesure du possible, il convient que d'autres toxines d'*Alternaria* soient également analysées et que les résultats soient communiqués à l'Autorité européenne de sécurité des aliments.
- (2) Afin de garantir la représentativité des échantillons, il convient que les États membres suivent les procédures d'échantillonnage pertinentes prévues par le règlement (CE) n° 401/2006 de la Commission 23 février 2006 ⁽³⁾. En ce qui concerne les produits transformés à base de tomates, la procédure d'échantillonnage devrait être conforme aux règles énoncées dans l'annexe I, partie H (produits liquides) ou partie I (produits solides) du règlement (CE) n° 401/2006. Lorsque la procédure d'échantillonnage appliquée par l'exploitant du secteur alimentaire s'écarte de la procédure établie dans le règlement (CE) n° 401/2006, il est nécessaire qu'elle reste représentative du lot.
- (3) Pour la détermination de la présence des toxines «alternariol» et «alternariol monométhyl éther», il est nécessaire que la limite de quantification ne dépasse pas 2 µg/kg dans les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge et 4 µg/kg dans les autres denrées alimentaires, et pour la détermination de la présence de la toxine «acide ténuazonique», il est nécessaire que la limite de quantification ne dépasse pas 20 µg/kg dans toutes les denrées alimentaires.
- (4) Il convient que les États membres, avec la participation active des exploitants du secteur alimentaire, mènent des enquêtes afin d'identifier les facteurs à l'origine de ces niveaux dépassant les niveaux indicatifs et de connaître les effets de la transformation sur la teneur de ces toxines d'*Alternaria*, comme indiqué à l'annexe de la présente recommandation.
- (5) Il convient que les États membres et les exploitants du secteur alimentaire fournissent à l'EFSA, au plus tard le 30 juin de chaque année, les données de l'année précédente en vue de leur compilation dans une seule base de données, conformément aux lignes directrices de l'EFSA sur la description type des échantillons concernant les denrées alimentaires et aliments pour animaux [Guidance on Standard Sample Description (SSD) for Food and Feed] et aux exigences spécifiques supplémentaires de notification de l'EFSA ⁽⁴⁾.

Fait à Bruxelles, le 5 avril 2022.

Par la Commission
Stella KYRIAKIDES
Membre de la Commission

⁽³⁾ Règlement (CE) n° 401/2006 de la Commission du 23 février 2006 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires (JO L 70 du 9.3.2006, p. 12).

⁽⁴⁾ <https://www.efsa.europa.eu/en/call/call-continuous-collection-chemical-contaminants-occurrence-data-0>

ANNEXE

Niveaux indicatifs pour les toxines «alternariol», «alternariol monométhyl éther» et «acide tenuazonique» dans certaines denrées alimentaires, au vu des données disponibles dans la base de données de l'EFSA, au-dessus desquels il convient d'effectuer des enquêtes sur les facteurs conduisant à la présence de toxines d'*Alternaria* ou sur l'effet de la transformation des denrées alimentaires. Les niveaux indicatifs ne sont pas des niveaux de sécurité pour les denrées alimentaires.

Denrée alimentaire	Alternariol (AOH) (µg/kg)	Alternariol monométhyl éther (AME) (µg/kg)	Acide tenuazonique (TeA) (µg/kg)
Produits transformés à base de tomates	10	5	500
Poudre de paprika	-	-	10 000
Graines de sésame	30	30	100
Graines de tournesol	30	30	1 000
Huile de tournesol	10	10	100
Fruits à coque	-	-	100
Figues sèches	-	-	1 000
Aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge	2	2	500