

RÈGLEMENT (UE) N° 1058/2012 DE LA COMMISSION

du 12 novembre 2012

modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales pour les aflatoxines dans les figes sèches

(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 du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ⁽²⁾ établit une teneur maximale en aflatoxine B1 et une teneur maximale en aflatoxines totales (aflatoxines B1 + G1 + B2 + G2) dans plusieurs denrées alimentaires.
- (2) Il est nécessaire de modifier la teneur maximale en aflatoxines dans les figes sèches afin de tenir compte de l'évolution du Codex Alimentarius, de nouvelles informations sur la possibilité d'éviter la présence d'aflatoxines en appliquant de bonnes pratiques et de nouvelles données scientifiques sur la différence de risque sanitaire entre différents teneurs maximales hypothétiques en aflatoxine B1 et en aflatoxines totales dans divers produits alimentaires.
- (3) Se fondant sur l'évaluation, effectuée par le comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) lors de sa soixante-huitième session, des effets de l'exposition et du risque sanitaire présentés par différents teneurs maximales hypothétiques en aflatoxines des amandes, des noix du Brésil, des noisettes, des pistaches et des figes sèches ⁽³⁾, le Codex Alimentarius a fixé à 10 µg/kg la teneur maximale en aflatoxines totales des figes sèches prêtes à être consommées ⁽⁴⁾. En ce qui concerne les figes sèches, le Comité a conclu que quel que soit le scénario de teneur maximale hypothétique appliqué, il n'y aurait pas d'incidence importante sur l'exposition alimentaire totale aux aflatoxines. Il a été démontré qu'en appliquant de bonnes pratiques, une teneur en aflatoxines totales de 10 µg/kg pouvait être obtenue.

- (4) Le Codex Alimentarius a établi une teneur maximale pour les seules aflatoxines totales en raison de la grande variation observée dans le rapport entre l'aflatoxine B1 et les aflatoxines totales, due à différents facteurs (année de récolte, variété, conditions météorologiques). Cependant, l'aflatoxine B1 étant la substance la plus cancérigène, une teneur maximale distincte inférieure a été fixée pour celle-ci dans la législation de l'Union, outre celle fixée pour les aflatoxines totales. Les aflatoxines totales correspondent à la somme des aflatoxines B1, B2, G1 et G2. Il convient donc que la teneur maximale établie pour l'aflatoxine B1 soit cohérente avec la teneur établie pour les aflatoxines totales. La teneur correspondante en aflatoxine B1 a été déterminée au moyen des données sur la présence d'aflatoxines dans les figes sèches récoltées depuis 2005. Il ressort du calcul effectué que le rapport entre la teneur en aflatoxine B1 et celle en aflatoxines totales est en moyenne d'environ 0,6, alors qu'on supposait auparavant que la concentration en aflatoxine B1 représentait en moyenne environ 50 % des aflatoxines totales.
- (5) Le résultat de l'évaluation précitée, réalisée par le JECFA, de l'effet sur l'exposition entre différents teneurs maximales dans les figes sèches a été confirmé par une évaluation actualisée de l'exposition ⁽⁵⁾ réalisée par l'unité «Surveillance alimentaire et chimique» de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), qui a estimé que pour différents scénarios d'exposition, l'augmentation de l'exposition aux aflatoxines dans l'alimentation était de 0,15 % à 0,26 % pour une teneur maximale en aflatoxines totales dans les figes sèches de 10 µg/kg au lieu de 4 µg/kg. À partir des évaluations précédentes de l'EFSA en la matière ⁽⁶⁾, il peut être conclu qu'une telle augmentation n'aurait pas de conséquences négatives

⁽¹⁾ JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.

⁽²⁾ JO L 364 du 20.12.2006, p. 5.

⁽³⁾ WHO Food Additive Series: 59. *Safety evaluation of certain food additives and contaminants* (Évaluation de la sécurité de certains additifs et contaminants alimentaires). <http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/publications/monographs/en/index.html>

⁽⁴⁾ Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995) http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/17/CXS_193f.pdf

⁽⁵⁾ Autorité européenne de sécurité des aliments; *Effect on dietary exposure of an increase of the levels for aflatoxin total from 4 µg/kg to 10 µg/kg for dried figs* (Effet sur l'exposition alimentaire d'une augmentation des teneurs en aflatoxines totales de 4 µg/kg à 10 µg/kg pour les figes sèches). Publications connexes 2012:EN-311. [6 p.]. Disponible en ligne à l'adresse: www.efsa.europa.eu/publications.

⁽⁶⁾ *Opinion of the scientific panel on contaminants in the food chain [CONTAM] related to the potential increase of consumer health risk by a possible increase of the existing maximum levels for aflatoxins in almonds, hazelnuts and pistachios and derived products* (Avis du groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire [CONTAM] portant sur l'éventuelle aggravation des risques pour la santé du consommateur découlant d'une possible augmentation des teneurs maximales existantes en aflatoxines contenues dans les amandes, les noisettes, les pistaches et leurs produits dérivés). <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/446.pdf>

Effects on public health of an increase of the levels for aflatoxin total from 4 µg/kg to 10 µg/kg for tree nuts other than almonds, hazelnuts and pistachios – Statement of the Panel on Contaminants in the Food Chain (Effets sur la santé publique d'une augmentation des teneurs en aflatoxines totales de 4 µg/kg à 10 µg/kg pour les fruits à coque autres que les amandes, les noisettes et les pistaches – Déclaration du groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire) <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1168.pdf>

sur la santé publique. Il y a donc lieu de remplacer la teneur maximale actuellement applicable dans l'Union par la teneur maximale établie dans le Codex pour les aflatoxines totales présentes dans les figes sèches et la teneur maximale correspondante pour l'aflatoxine B1, et de modifier le règlement (CE) n° 1881/2006 en conséquence.

- (6) La Commission du Codex Alimentarius n'ayant pas fixé de teneur maximale en aflatoxines totales dans les figes autres que les figes prêtes à être consommées, il convient de maintenir la teneur maximale en vigueur dans l'Union pour les aflatoxines totales dans ces figes et d'adapter uniquement la teneur en aflatoxine B1 pour ces figes afin de tenir compte des données les plus récentes sur le rapport des concentrations en aflatoxine B1 et en aflatoxines totales dans les figes sèches.

- (7) 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

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

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

Fait à Bruxelles, le 12 novembre 2012.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE

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

- 1) À la section 2, les rubriques 2.1.9 et 2.1.10 sont remplacées par le texte suivant:

«2.1.9	Fruits séchés, autres que les figes sèches, 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	5,0	10,0	—
2.1.10	Fruits séchés, autres que les figes sèches, 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) À la section 2, la rubrique 2.1.18 suivante est ajoutée:

«2.1.18	Figes sèches	6,0	10,0	—»
---------	--------------	-----	------	----