

RÈGLEMENT (UE) 2015/1933 DE LA COMMISSION**du 27 octobre 2015****modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques dans la fibre de cacao, les chips de banane, les compléments alimentaires, les herbes séchées et les épices séchées****(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, pour certains contaminants, des teneurs maximales dans les denrées alimentaires.
- (2) Selon le règlement précité, les teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) doivent être sûres et aussi basses que raisonnablement possible sur la base des bonnes pratiques de fabrication, de séchage, d'agriculture et de pêche.
- (3) La fibre de cacao est un produit spécifique du cacao, obtenu à partir de la coque de fève de cacao et contenant des teneurs en HAP plus élevées que les produits à base de cacao fabriqués à partir du grué. La fibre de cacao et les produits dérivés du cacao sont des produits intermédiaires de la filière agroalimentaire et sont utilisés comme ingrédients dans la préparation de denrées alimentaires pauvres en calories et à forte teneur en fibres. Il convient de fixer des teneurs spécifiques en HAP pour la fibre de cacao et les produits dérivés du cacao. Étant donné que ces produits ont une faible teneur en matières grasses, il y a lieu de fixer les teneurs maximales en se basant sur le poids à l'état frais.
- (4) Les chips de banane sont utilisées dans les céréales pour petit-déjeuner et les confiseries et sont également consommées en en-cas. Des teneurs élevées en HAP ont été récemment décelées dans les chips de banane. Ce constat s'explique par la friture des chips de banane dans de l'huile de coco. Par conséquent, il convient de fixer des teneurs maximales en HAP pour les chips de banane. Dans un premier temps, en raison de l'insuffisance des données de présence, ces teneurs maximales correspondent à celles fixées pour l'huile de coco destinée à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires. Il conviendra de réexaminer les teneurs maximales dans un délai de deux ans en tenant compte des données de présence disponibles.
- (5) Des teneurs élevées en HAP ont été détectées dans certains compléments alimentaires qui contiennent des ingrédients végétaux ou qui en sont dérivés. La présence de teneurs élevées dans ces compléments alimentaires a été mise en corrélation avec les mauvaises pratiques de séchage appliquées à ces ingrédients végétaux. Ces teneurs élevées peuvent être évitées par l'application de bonnes pratiques. Il y a donc lieu de fixer pour ces produits des teneurs maximales en HAP que l'utilisation de méthodes de séchage appropriées permet de respecter et qui garantissent un niveau élevé de protection de la santé humaine.
- (6) Des teneurs élevées en HAP ont également été décelées, dans certains cas, dans des compléments alimentaires contenant ou dérivés de la propolis, de la gelée royale et de la spiruline et ces teneurs ont été associées à l'application de mauvaises pratiques. Comme l'application de bonnes pratiques permet d'obtenir des teneurs moins élevées, il convient de fixer des teneurs maximales en HAP pour ces produits.
- (7) Des teneurs élevées en HAP ont également été décelées dans les herbes et épices séchées et ces teneurs sont également liées à l'application de méthodes de séchage inappropriées. Par conséquent, il convient de fixer des teneurs maximales en HAP pour les herbes et épices séchées. Les méthodes de fumage et de transformation traditionnelles appliquées au paprika et à la cardamome fumés sont à l'origine de teneurs élevées en HAP. Étant donné que la consommation de ces épices est faible et pour permettre à ces produits fumés de rester sur le marché, il y a lieu de ne pas soumettre ces épices au respect des teneurs maximales.

⁽¹⁾ JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.⁽²⁾ Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (JO L 364 du 20.12.2006, p. 5).

- (8) Il convient de prévoir un délai raisonnable pour permettre aux États membres et aux exploitants du secteur alimentaire de s'adapter aux nouvelles exigences énoncées dans le présent règlement.
- (9) Il convient dès lors de modifier le règlement (CE) n° 1881/2006 en conséquence.
- (10) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

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

Les denrées alimentaires, dont la liste figure à l'annexe du présent règlement, à l'exception de celles mentionnées au point 6.1.11, légalement mises sur le marché avant le 1^{er} avril 2016 peuvent rester sur le marché après cette date jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur 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 est applicable à partir du 1^{er} avril 2016, à l'exception des denrées alimentaires énoncées au point 6.1.11 pour lesquelles la teneur maximale s'applique à compter de la date d'entrée en vigueur du présent règlement.

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

Fait à Bruxelles, le 27 octobre 2015.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE

La section 6: «Hydrocarbures aromatiques polycycliques» de l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006 est modifiée comme suit:

1) Le point 6.1.2 est remplacé par le texte suivant:

«6.1.2	Fèves de cacao et produits dérivés, à l'exception des produits visés au point 6.1.11	5,0 µg/kg de graisses à compter du 1 ^{er} avril 2013	35,0 µg/kg de graisses du 1 ^{er} avril 2013 au 31 mars 2015 30,0 µg/kg de graisses à partir du 1 ^{er} avril 2015»
--------	--	---	--

2) Les points suivants 6.1.11, 6.1.12, 6.1.13, 6.1.14 et 6.1.15 sont ajoutés:

«6.1.11	Fibre de cacao et produits dérivés de la fibre de cacao, destinés à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	3,0	15,0
6.1.12	Chips de banane	2,0	20,0
6.1.13	Compléments alimentaires contenant des substances botaniques et leurs préparations ⁽³⁹⁾ (*) (**) Compléments alimentaires contenant de la propolis, de la gelée royale, de la spiruline ou leurs préparations ⁽³⁹⁾	10,0	50,0
6.1.14	Herbes séchées	10,0	50,0
6.1.15	Épices séchées à l'exception de la cardamome et de l'épice <i>Capsicum</i> spp. fumée	10,0	50,0

(*) Les préparations botaniques sont des préparations obtenues à partir de substances botaniques (par exemple des plantes entières, parties de plantes, plantes fragmentées ou coupées) au moyen de divers procédés (par exemple le pressage, l'extraction, le fractionnement, la distillation, la concentration, le séchage et la fermentation). Cette définition inclut les végétaux concassés ou pulvérisés, les parties de plantes, les algues, les champignons, les lichens, les teintures, les extraits, les huiles essentielles (autres que les huiles végétales visées au point 6.1.1), les jus obtenus par pression et les exsudats traités.

(**) La teneur maximale ne s'applique pas aux compléments alimentaires contenant des huiles végétales. Les huiles végétales utilisées comme ingrédients dans les compléments alimentaires doivent respecter la teneur maximale fixée au point 6.1.1.»