

# RECOMMANDATIONS

## RECOMMANDATION (UE) 2017/84 DE LA COMMISSION

du 16 janvier 2017

**concernant la surveillance des hydrocarbures d'huiles minérales dans les denrées alimentaires et dans les matériaux et articles destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires**

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

considérant ce qui suit:

- (1) Les hydrocarbures d'huiles minérales (MOH) sont des composés chimiques qui proviennent essentiellement du pétrole brut, mais ils sont également produits par synthèse à partir du charbon, du gaz naturel et de la biomasse. Les MOH peuvent être présents dans les denrées alimentaires par contamination environnementale, via les lubrifiants des machines utilisées pour la récolte et la production de denrées alimentaires, les auxiliaires technologiques, les additifs alimentaires et les matériaux en contact avec les denrées alimentaires. Les produits MOH de qualité alimentaire sont traités de manière à ce que la teneur en hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales (MOAH) soit réduite au minimum.
- (2) En 2012, le groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire (groupe CONTAM) de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a conclu <sup>(1)</sup> que l'impact potentiel sur la santé humaine des groupes de substances faisant partie des MOH est très variable. Les MOAH peuvent agir comme des cancérigènes génotoxiques, tandis que certains hydrocarbures saturés d'huiles minérales (MOSH) s'accumulent dans les tissus humains et sont susceptibles d'avoir des effets néfastes sur le foie. Étant donné que certains MOAH sont considérés comme mutagènes et cancérigènes, il est important d'organiser la surveillance des MOH pour mieux comprendre la présence relative de MOSH et de MOAH dans les denrées alimentaires qui sont les principaux éléments contribuant à l'exposition alimentaire.
- (3) Comme la migration à partir de matériaux en contact avec les denrées alimentaires, tels que le papier et le carton d'emballage, est soupçonnée de contribuer de manière significative à l'exposition totale, la surveillance devrait inclure les denrées alimentaires préemballées, le matériau d'emballage et la présence de barrières fonctionnelles, ainsi que les équipements utilisés pour le stockage et la transformation. Certains paramètres peuvent augmenter la migration des MOH de l'emballage vers le produit alimentaire, notamment les conditions et le temps de stockage. Comme les MOH sont plus faciles à détecter en grandes quantités, la stratégie d'échantillonnage devrait tenir compte de ces paramètres lorsque leur migration est la plus forte.
- (4) Afin de garantir la fiabilité des données analytiques obtenues, les États membres devraient assurer la disponibilité des équipements d'analyse appropriés et acquérir une expérience suffisante dans l'analyse des MOH, tant dans les denrées alimentaires que dans les matériaux en contact avec des denrées alimentaires, avant de générer des résultats d'analyse.
- (5) Afin d'assurer l'application uniforme de la présente recommandation, le laboratoire de référence de l'Union européenne pour les matériaux en contact avec les denrées alimentaires (ci-après le «LR-UE») devrait fournir davantage d'orientations à l'intention des autorités compétentes des États membres et d'autres parties intéressées, y compris des orientations sur les informations qui pourraient être recueillies au cours des enquêtes ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'analyse,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE RECOMMANDATION:

1. Les États membres devraient, avec la participation active des exploitants du secteur alimentaire ainsi que des producteurs, transformateurs et distributeurs de matériaux en contact avec des denrées alimentaires et d'autres parties intéressées, surveiller la présence de MOH dans les denrées alimentaires au cours des années 2017 et 2018. La surveillance devrait couvrir les graisses animales, le pain et les viennoiseries, les produits de boulangerie fine, les céréales pour petit-déjeuner, les confiseries (y compris le chocolat) et le cacao, la chair de poisson, les produits à base de poisson (poisson en conserve), les céréales pour l'alimentation humaine, les glaces et les desserts, les graines oléagineuses, les pâtes alimentaires, les produits dérivés de céréales, les légumineuses, les saucisses, les fruits à coque, les huiles végétales ainsi que les matériaux en contact avec les denrées alimentaires utilisés pour ces produits.

<sup>(1)</sup> Groupe de l'EFSA sur les contaminants de la chaîne alimentaire (CONTAM); Avis scientifique sur les hydrocarbures d'huiles minérales dans les denrées alimentaires. *EFSA Journal* 2012; 10(6): 2704, p. 185, doi:10.2903/j.efsa.2012.2704.

2. Pour faire en sorte que la présente recommandation soit appliquée uniformément et que la surveillance génère des résultats fiables et comparables, des orientations spécifiques élaborées par le LR-UE dans le contexte de cette recommandation (ci-après les «orientations») devraient être suivies. Comme ces orientations n'existent pas encore, les États membres devraient coopérer avec le LR-UE à l'élaboration conjointe de ces orientations, en fonction de leurs besoins en matière de développement de capacités d'analyse.
3. Les États membres devraient procéder à l'échantillonnage des denrées alimentaires conformément aux dispositions énoncées dans le règlement (CE) n° 333/2007 de la Commission <sup>(1)</sup>. L'échantillonnage devrait comprendre un nombre proportionné de denrées alimentaires préemballées. L'échantillonnage des matériaux en contact avec des denrées alimentaires devrait être réalisé conformément aux meilleures pratiques établies pour des matières ou articles spécifiques, telles qu'elles ressortent des orientations. D'autres sources possibles de MOH liées à l'utilisation d'autres matériaux en contact avec les denrées alimentaires dans la chaîne d'approvisionnement, notamment lors du stockage ou de la transformation, devraient être étudiées lorsqu'il existe une indication claire que ces matériaux participent à la présence de MOH. L'échantillonnage des denrées alimentaires préemballées devrait se concentrer sur les produits dont la date de durabilité minimale est plus proche et pour lesquels le stockage ou la transformation a lieu dans des environnements relativement chauds.
4. Les échantillons devraient être analysés sous leur forme commercialisée. Pour les denrées alimentaires préemballées, la teneur en huiles minérales d'hydrocarbures devrait être déterminée à la fois dans la denrée alimentaire et dans le matériau en contact avec celle-ci, si telle est la source suspectée des MOH détectés. Une attention particulière devrait être accordée aux différences entre MOSH et MOAH et à l'interprétation des résultats d'analyse, afin de garantir que les données produites sont fiables et comparables. Les États membres qui se proposent d'analyser la présence de MOSH et de MOAH dans les denrées alimentaires et dans les matériaux en contact avec celles-ci peuvent demander l'assistance technique du laboratoire de référence de l'Union européenne pour les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
5. Lorsque des MOH sont détectés dans des denrées alimentaires, les États membres devraient effectuer des recherches supplémentaires dans les établissements du secteur alimentaire afin d'en déterminer la ou les sources possibles. Ces recherches devraient, dans la mesure du possible, couvrir les systèmes utilisés par l'exploitant du secteur alimentaire qui pourraient affecter ou contrôler la contamination [par exemple, méthodes de production et de transformation, système d'analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise (HACCP) ou systèmes ou mesures similaires mis en œuvre pour prévenir cette présence].
6. Lorsque des MOH sont détectés dans les matériaux en contact avec des denrées alimentaires ou proviennent de ces matériaux, les États membres devraient recueillir des données sur les matériaux en question (par exemple, type et composition du matériau d'emballage, présence de barrières fonctionnelles, durée de conservation de la denrée alimentaire emballée) et procéder à des investigations supplémentaires dans les établissements des fabricants, transformateurs et distributeurs de matériaux en contact avec des denrées alimentaires afin d'établir quels systèmes sont utilisés par les exploitants concernés [par exemple, méthodes de production et de transformation des matériaux en contact avec les denrées alimentaires, et documents exigés en vertu du règlement (CE) de la Commission n° 2023/2006 <sup>(2)</sup> relatif aux bonnes pratiques de fabrication], comme indiqué dans les orientations.
7. Les États membres, les exploitants du secteur alimentaire, les producteurs, transformateurs et distributeurs de matériaux en contact avec les denrées alimentaires et autres parties intéressées devraient fournir à l'EFSA les données issues de la surveillance exprimées sur la base de la masse totale, assorties des informations et dans le format électronique définis par l'EFSA aux fins de leur compilation dans une base de données unique. Ils devraient, de préférence, fournir ces données de surveillance pour le 1<sup>er</sup> octobre 2017, puis pour le 1<sup>er</sup> octobre 2018. Les derniers résultats devraient être communiqués pour le 28 février 2019. Les données relatives à la détection des MOH en 2016, s'il en existe et si elles n'ont pas déjà été communiquées, devraient être transmises selon les mêmes modalités dans les meilleurs délais.

Fait à Bruxelles, le 16 janvier 2017.

*Par la Commission*  
Vytenis ANDRIUKAITIS  
*Membre de la Commission*

<sup>(1)</sup> Règlement (CE) n° 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain inorganique, en 3-MCPD et en benzo(a)pyrène dans les denrées alimentaires (JO L 88 du 29.3.2007, p. 29).

<sup>(2)</sup> Règlement (CE) n° 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (JO L 384 du 29.12.2006, p. 75).