



Conseil de  
l'Union européenne

096057/EU XXVII. GP  
Eingelangt am 04/04/22

Bruxelles, le 4 avril 2022  
(OR. fr)

7883/22

DENLEG 24  
FOOD 22  
SAN 207

## NOTE DE TRANSMISSION

---

Origine: Commission européenne  
Date de réception: 30 mars 2022  
Destinataire: Secrétariat général du Conseil  
N° doc. Cion: D079362/03  
Objet: RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION du XXX modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en acide cyanhydrique dans certaines denrées alimentaires

---

Les délégations trouveront ci-joint le document D079362/03.

---

p.j.: D079362/03

---

7883/22

MLL/mb

LIFE.3

FR



COMMISSION  
EUROPÉENNE

Bruxelles, le **XXX**  
SANTE/10002/2022  
(POOL/E2/2022/10002/10002-EN.docx)  
D079362/03  
[...] (2022) **XXX** draft

**RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION**

**du XXX**

**modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en  
acide cyanhydrique dans certaines denrées alimentaires**

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

**FR**

**FR**

**RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION**  
**du XXX**

**modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en  
acide cyanhydrique dans certaines denrées alimentaires**

(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<sup>1</sup>, et notamment son article 2, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission<sup>2</sup> fixe des teneurs maximales pour certains contaminants, dont l'acide cyanhydrique, dans les denrées alimentaires.
- (2) L'acide cyanhydrique est une substance très toxique. Bien que cette substance ne soit pas présente dans les denrées alimentaires à des niveaux pertinents sur le plan toxicologique, elle est libérée lors de la mastication ou de la transformation de denrées alimentaires d'origine végétale contenant des glycosides cyanogènes quand ces glycosides entrent en contact avec des enzymes hydrolytiques. Étant donné que l'acide cyanhydrique prend toujours la forme d'un mélange d'acide non dissocié et d'ions cyanures dissociés, la valeur recommandée aux fins de la protection de la santé est calculée pour ce mélange dénommé «cyanure».
- (3) En 2019, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a adopté une mise à jour de l'avis scientifique sur l'évaluation des risques pour la santé liés à la présence de glycosides cyanogènes dans les denrées alimentaires autres que les amandes d'abricot crues<sup>3</sup>. L'Autorité a conclu que la dose aiguë de référence (DARf) de 20 µg cyanure/kg de masse corporelle (mc) ne devrait pas produire d'effets indésirables aigus. En cas de consommation de certaines denrées alimentaires telles que les graines de lin, les amandes et le manioc ayant une teneur élevée en glycosides cyanogènes, la DARf pour le cyanure pourrait être dépassée. Il convient donc de fixer des teneurs maximales d'acide cyanhydrique, y compris l'acide cyanhydrique lié dans les glycosides cyanogènes pour ces denrées alimentaires. En cas de consommation de graines de lin broyées telles quelles, la biodisponibilité de l'acide cyanhydrique et les niveaux d'exposition humaine à celui-ci sont plus élevés qu'en cas de consommation de graines de lin entières ou traitées thermiquement. Il convient donc de fixer des

---

<sup>1</sup> JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.

<sup>2</sup> 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).

<sup>3</sup> Avis scientifique «Evaluation of the health risks related to the presence of cyanogenic glycosides in foods other than raw apricot kernels», *EFSA Journal*, Vol 17, n° 4, European Food Safety Authority, 2019, p. 78; <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5662>.

teneurs plus strictes pour les graines de lin entières, que le consommateur peut broyer avant la consommation et pour les graines de lin broyées mises sur le marché et destinées à être consommées crues par le consommateur final.

- (4) Il convient donc de fixer des teneurs maximales pour l'acide cyanhydrique dans certaines denrées alimentaires afin de garantir un niveau élevé de protection de la santé humaine.
- (5) Il convient dès lors de modifier le règlement (CE) n° 1881/2006 en conséquence.
- (6) Afin de permettre aux opérateurs économiques de se préparer aux nouvelles règles introduites par le présent règlement, il convient de prévoir un délai raisonnable jusqu'à ce que les nouvelles teneurs maximales s'appliquent. Il convient également de prévoir une période transitoire pour les denrées alimentaires légalement mises sur le marché avant la date d'application du présent règlement.
- (7) Les mesures prévues par le 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 énumérées dans l'annexe qui sont légalement mises sur le marché avant le 1<sup>er</sup> janvier 2023 peuvent rester sur le marché 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<sup>er</sup> janvier 2023.

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

Fait à Bruxelles, le

*Par la Commission  
La présidente  
Ursula VON DER LEYEN*