



Conseil de
l'Union européenne

Bruxelles, le 4 avril 2022
(OR. fr)

7897/22

DENLEG 25
FOOD 23
SAN 208

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	30 mars 2022
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil
N° doc. Cion:	D079363/03
Objet:	RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION du XXX modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en ochratoxine A dans certaines denrées alimentaires

Les délégations trouveront ci-joint le document D079363/03.

p.j.: D079363/03



COMMISSION
EUROPÉENNE

Bruxelles, le **XXX**
SANTE/10000/2022
(POOL/E2/2022/10000/10000-EN.docx)
D079363/03
[...](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
ochratoxine A dans certaines denrées alimentaires**

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

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

du **XXX**

modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en ochratoxine A 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 alimentaires¹, et notamment son article 2, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission² fixe des teneurs maximales pour certains contaminants, dont l'ochratoxine A, dans les denrées alimentaires.
- (2) L'ochratoxine A est une mycotoxine produite naturellement par des champignons des genres *Aspergillus* et *Penicillium*; il s'agit d'un contaminant que l'on trouve dans une grande variété de denrées alimentaires, comme les céréales et les produits à base de céréales, les grains de café, les fruits séchés, le vin et le jus de raisin, les épices et la réglisse. L'ochratoxine A se forme pendant le séchage au soleil et le stockage des produits agricoles. Il est possible de prévenir sa formation à l'aide de bonnes pratiques de séchage et de stockage.
- (3) En 2020, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a adopté une mise à jour de l'avis scientifique sur l'ochratoxine A dans les denrées alimentaires³. L'Autorité a considéré qu'il n'y avait pas lieu d'établir une valeur recommandée aux fins de la protection de la santé pour l'ochratoxine A et que la dose hebdomadaire tolérable de 120 ng/kg de masse corporelle (mc) telle qu'établie par l'Autorité en 2006 n'était donc plus valable. Elle a en outre conclu que les marges d'exposition calculées pour les effets cancérogènes de l'ochratoxine A indiquent que celle-ci pourrait constituer un problème pour la santé de certains groupes de consommateurs.
- (4) Les teneurs maximales pour l'ochratoxine A ont déjà été fixées pour certaines denrées alimentaires par le règlement (CE) n° 1881/2006. Si l'on tient compte du fait que l'ochratoxine A a été détectée dans des denrées alimentaires pour lesquelles aucune teneur maximale n'a encore été fixée et qui contribuent à l'exposition humaine à l'ochratoxine A, il convient de fixer une teneur maximale également pour ces denrées

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).

³ «Scientific Opinion on the risk assessment of ochratoxin A in food». *EFSA Journal* 2020; 18(5):6113, 150 p., <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6113>.

alimentaires, comme les fruits séchés autres que les raisins secs, certains produits à base de réglisse, les herbes séchées, certains ingrédients des infusions, certaines graines oléagineuses, les pistaches et la poudre de cacao. Même si la relation entre la teneur en ochratoxine A dans le malt et dans les boissons non alcoolisées à base de malt ainsi que dans les dattes et le sirop de dattes doit encore être éclaircie, il convient également de fixer dès à présent une teneur maximale pour les boissons non alcoolisées à base de malt et le sirop de dattes. Compte tenu également des données de présence disponibles, il convient de baisser les teneurs maximales existantes pour l'ochratoxine A dans certaines denrées alimentaires, comme les produits de boulangerie, les raisins secs, le café torréfié et le café soluble. En outre, les dispositions existantes pour l'ochratoxine A dans certaines épices ont été étendues à toutes les épices. Pour le fromage et le jambon, il convient d'effectuer un contrôle supplémentaire de la présence d'ochratoxine A avant d'établir des teneurs maximales.

- (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^{er} 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^{er} 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