

Bruxelles, le 23 juillet 2026
(OR. en)

12131/26

DENLEG 81
FOOD 109
SAN 610

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	22 juillet 2026
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil
N° doc. Cion:	D115270/02
Objet:	RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION du XXX modifiant le règlement (UE) 2023/915 en ce qui concerne les teneurs maximales d'hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales dans les denrées alimentaires

Les délégations trouveront ci-joint le document D115270/02.

p.j.: D115270/02



COMMISSION
EUROPÉENNE

Bruxelles, le **XXX**
PLAN/2023/2345
(POOL/E2/2023/2345/2345-EN.docx)
D115270/02
[...](2026) **XXX**

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

du **XXX**

**modifiant le règlement (UE) 2023/915 en ce qui concerne les teneurs maximales
d'hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales dans les denrées alimentaires**

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

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

du **XXX**

modifiant le règlement (UE) 2023/915 en ce qui concerne les teneurs maximales d'hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales dans les 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 (UE) 2023/915 de la Commission² fixe des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- (2) Les hydrocarbures d'huiles minérales (ci-après les «MOH») sont des composés chimiques contenant entre dix et environ cinquante atomes de carbone, qui proviennent essentiellement du pétrole brut, mais sont également produits de manière synthétique à partir du charbon, du gaz naturel et de la biomasse. Les MOH peuvent contaminer les denrées alimentaires de nombreuses manières, telles que par l'intermédiaire des lubrifiants des machines utilisées pour la récolte et la production de denrées alimentaires, des auxiliaires technologiques tels que les agents de démoulage ou les agents anti-poussières, des additifs pour l'alimentation humaine ou animale ainsi que des matériaux en contact avec les denrées alimentaires, ou encore par contamination environnementale. Les MOH sont divisés en deux grandes catégories: les hydrocarbures saturés d'huiles minérales (ci-après les «MOSH») et les hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales (ci-après les «MOAH»).
- (3) En 2012, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a adopté un avis scientifique sur les hydrocarbures d'huiles minérales dans les denrées alimentaires³. Elle y concluait que l'incidence potentielle sur la santé humaine des groupes de substances faisant partie des MOH est très variable. Les MOAH peuvent agir comme des cancérogènes génotoxiques, tandis que certains MOSH peuvent s'accumuler dans les tissus humains et sont susceptibles d'avoir des effets néfastes sur le foie. Par conséquent, l'exposition aux MOSH et aux MOAH par l'intermédiaire des denrées alimentaires est potentiellement préoccupante.

¹ JO L 37 du 13.2.1993, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/1993/315/oj>.

² Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 1881/2006 (JO L 119 du 5.5.2023, p. 103, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reco/2023/915/oj>).

³ Groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire (CONTAM) de l'EFSA, avis scientifique intitulé «Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food», EFSA Journal 2012;10(6):2704, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2012.2704>.

- (4) Afin de mieux comprendre la présence relative de MOSH et de MOAH dans les denrées alimentaires qui contribuent de manière importante à l'exposition alimentaire, la recommandation (UE) 2017/84 de la Commission⁴ a recommandé aux États membres de surveiller la présence de MOH dans les denrées alimentaires et les matériaux en contact avec des denrées alimentaires, en s'appuyant sur 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. En outre, la Commission a recommandé que, lorsque des MOH sont détectés dans des denrées alimentaires, des enquêtes soient menées afin de déterminer les sources de contamination et des mesures soient mises en œuvre pour prévenir cette présence.
- (5) Compte tenu des nouvelles données sur la présence de MOH recueillies à la suite de la recommandation (UE) 2017/84 et des nouvelles informations scientifiques, l'Autorité a adopté, le 12 juillet 2023, une évaluation actualisée des risques liés aux hydrocarbures d'huiles minérales dans les denrées alimentaires⁵.
- (6) Elle y concluait que les MOSH peuvent s'accumuler dans différents organes, mais que l'exposition alimentaire actuelle à ces derniers ne suscite aucune inquiétude pour la santé humaine d'aucun groupe d'âge. En ce qui concerne les MOAH, l'Autorité a conclu que ceux comportant trois cycles aromatiques ou plus sont susceptibles d'être génotoxiques et cancérogènes. En raison du manque d'informations toxicologiques sur les effets des MOAH comportant un et deux cycles aromatiques et sur la présence dans l'alimentation de MOAH comportant trois cycles aromatiques ou plus, l'exposition aux MOAH totaux constitue un risque éventuel pour la santé humaine.
- (7) Il convient donc de fixer des teneurs maximales pour les MOAH dans les denrées alimentaires de façon à garantir un niveau élevé de protection de la santé humaine. Ces teneurs maximales devraient s'appliquer quelle que soit la source de la contamination, ce qui signifie qu'elles devraient s'appliquer aux contaminations qui étaient initialement présentes dans les matières premières ou les ingrédients ou qui se sont produites au cours du processus de production, du transport et du conditionnement. Cela inclut également les contaminations des denrées alimentaires dues à l'utilisation d'additifs alimentaires autorisés mais contaminés et de matériaux en contact avec des denrées alimentaires.
- (8) Il ressort clairement des données sur la présence de MOAH et des enquêtes sur les sources de contamination des denrées alimentaires par les MOAH que, dans la plupart des denrées alimentaires, la présence de concentrations quantifiables de MOAH peut être évitée. Par conséquent, conformément au principe «aussi faible que raisonnablement possible», les teneurs maximales devraient, dans la mesure du possible, être fixées au seuil de quantification. Toutefois, pour les denrées alimentaires pour lesquelles il a été démontré que des concentrations inférieures au seuil de quantification ne peuvent pas être atteintes, même en appliquant de bonnes pratiques, il convient d'établir des teneurs maximales supérieures au seuil de quantification. Pour ces denrées alimentaires, afin de veiller à ce que les exploitants du secteur alimentaire poursuivent leurs efforts pour définir et mettre en œuvre des mesures d'atténuation visant à réduire

⁴ 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 (JO L 12 du 17.1.2017, p. 95, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reco/2017/84/oj>).

⁵ Groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire (CONTAM) de l'EFSA, avis scientifique intitulé «Update of the risk assessment of mineral oil hydrocarbons in food», EFSA Journal 2023;21(9):8215, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2023.8215>.

la contamination, il convient de fixer des délais clairs pour réduire encore les teneurs maximales.

- (9) Étant donné que des études ont démontré que le transfert de MOAH des thés séchés et des infusions séchées autres que les thés instantanés ou les infusions instantanées vers la boisson infusée est limité, aucune teneur maximale ne devrait s'appliquer à ces thés séchés et à ces infusions séchées, à moins qu'ils ne soient utilisés comme ingrédient dans des denrées alimentaires.
- (10) Conformément à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (UE) 2023/915, les teneurs maximales fixées à l'annexe I dudit règlement s'appliquent également aux denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et composées, en tenant compte du facteur de transformation approprié. Lors de l'application de l'article 3, paragraphe 1, du règlement (UE) 2023/915 pour calculer les teneurs maximales applicables aux MOAH, il est possible d'obtenir des teneurs maximales inférieures au seuil de quantification. Dans ces cas, la teneur maximale applicable devrait être portée au seuil de quantification atteignable. Pour les thés séchés et les infusions séchées autres que les thés instantanés ou les infusions instantanées, dans lesquels des épices ou des fines herbes séchées sont utilisées, la teneur maximale calculée conformément à l'article 3 du règlement (UE) 2023/915 ne devrait pas s'appliquer, sauf si les thés ou les infusions sont utilisés comme ingrédient dans des denrées alimentaires.
- (11) Étant donné que le présent règlement fixe des teneurs maximales spécifiques applicables à partir du 1^{er} janvier 2030 aux denrées alimentaires transformées et composées dans lesquelles des ingrédients pour lesquels une teneur maximale est fixée ont été utilisés, cette augmentation de la teneur maximale applicable jusqu'au seuil de quantification ne devrait s'appliquer que jusqu'au 31 décembre 2029.
- (12) Il y a donc lieu de modifier le règlement (UE) 2023/915 en conséquence.
- (13) Étant donné que certaines denrées alimentaires régies par le présent règlement ont une longue durée de conservation ou peuvent être transformées en produits d'une durée de conservation aussi longue, il convient que les denrées alimentaires légalement mises sur le marché avant la date de mise en application de la teneur maximale soient autorisées à rester sur le marché jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation.
- (14) Il y a lieu de prévoir un délai raisonnable pour permettre aux exploitants du secteur alimentaire de s'adapter aux teneurs maximales fixées dans le présent règlement.
- (15) 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

Le règlement (UE) 2023/915 est modifié comme suit:

- (1) à l'article 3, les paragraphes suivants sont ajoutés:
 - «4. Jusqu'au 31 décembre 2029, pour les hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales («MOAH»), lors du calcul de la teneur maximale applicable conformément au présent article, les règles suivantes s'appliquent:

- (a) si la teneur maximale calculée conformément au présent article est inférieure au seuil de quantification de 0,50 mg/kg pour les denrées alimentaires ayant une teneur déclarée en matières grasses/huiles ou, en l'absence de teneur déclarée en matières grasses/huiles, ayant une teneur en matières grasses/huiles déterminée par l'autorité compétente qui est inférieure à 4 %, la teneur maximale est portée à 0,50 mg/kg;
 - (b) si la teneur maximale calculée conformément au présent article est inférieure au seuil de quantification de 1,0 mg/kg pour les denrées alimentaires ayant une teneur déclarée en matières grasses/huiles ou, en l'absence de teneur déclarée en matières grasses/huiles, ayant une teneur en matières grasses/huiles déterminée par l'autorité compétente qui se situe entre 4 % et 50 %, la teneur maximale est portée à 1,0 mg/kg;
 - (c) si la teneur maximale calculée conformément au présent article est inférieure au seuil de quantification de 2,0 mg/kg pour les denrées alimentaires ayant une teneur déclarée en matières grasses/huiles ou, en l'absence de teneur déclarée en matières grasses/huiles, ayant une teneur en matières grasses/huiles déterminée par l'autorité compétente qui est supérieure à 50 %, la teneur maximale est portée à 2,0 mg/kg;
5. Pour les MOAH dans les thés et les infusions autres que les thés instantanés ou les infusions instantanées, aucune teneur maximale n'est calculée conformément au présent article, sauf si le thé ou l'infusion est utilisé comme ingrédient dans des denrées alimentaires.»;
- (2) l'article 10, paragraphe 1, est modifié comme suit:
- (a) la phrase introductive est remplacée par le texte suivant:
«Les denrées alimentaires légalement mises sur le marché avant les dates mentionnées aux points a) à u) peuvent rester sur le marché jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation:»;
 - (b) le point suivant est ajouté:
«u) 1^{er} janvier 2027 pour ce qui est des teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales fixées à la section 5.5. de l'annexe I, ou, dans le cas où une date d'application spécifique est mentionnée à la section 5.5, jusqu'à cette date;»;
- (3) l'annexe I 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*.

Il est applicable à partir du 1^{er} janvier 2027.

Fait à Bruxelles, le

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN