

Food Regulation News

Feed the future

4 Octobre 2024

Sommaire

1. [UE :
Modification de
l'annexe II du
règlement \(UE\)
no 1169/2011
en ce qui
concerne l'acide
béhénique tiré
des graines de
moutarde](#)
2. [Canada :
Rapport annuel
sur la fraude
alimentaire de
2022 à 2023](#)
3. [USA :
Restrictions sur
les additifs
alimentaires
destinés aux
humains et aux
animaux](#)
4. [Canada:
Modification
des LMR de la
substance active
trifloxystrobine](#)
5. [Canada:
Modification
des LMR de la
substance active
broflanilide](#)

UE : Modification de l'annexe II du règlement (UE) no 1169/2011 en ce qui concerne l'acide béhénique tiré des graines de moutarde

Règlement délégué (UE) 2024/2512 de la Commission du 17 avril 2024 **modifiant l'annexe II du règlement (UE) no 1169/2011** du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, en ce qui concerne l' **acide béhénique tiré des graines de moutarde** et destiné à la fabrication de certains émulsifiants.

Afin de protéger les consommateurs contre de nouveaux allergènes alimentaires et d'éviter des obligations inutiles en matière d'information sur les denrées alimentaires, la mise à jour de l'annexe II peut consister soit à ajouter des substances à la liste, soit à en retirer lorsqu'il a été scientifiquement établi que ces substances ne sont pas susceptibles de provoquer des effets indésirables chez les personnes sensibles.

L'Autorité a publié son deuxième avis scientifique dans lequel elle conclut que, sur la base des informations et des données disponibles, il est extrêmement peu probable (probabilité $\leq 1\%$) que la consommation orale d'émulsifiants destinés à être fabriqués à l'aide d'acide béhénique tiré de graines de moutarde (c'est-à-dire les E470a, E471 et E477) déclenche une réaction allergique chez les personnes allergiques à la moutarde dans les conditions d'utilisation proposées.

Sur la base de ces conclusions, il convient de retirer de la liste de l'annexe II du règlement (UE) n o 1169/2011 les émulsifiants fabriqués à l'aide d'acide béhénique tiré de graines de moutarde (E 470a, E 471 et E 477).

En conséquence,

Le point 10 de l'annexe II du règlement (UE) no 1169/2011 est remplacé par le texte suivant:

«10. Moutarde et produits à base de moutarde, à l'exception de:

l'acide béhénique présentant une pureté minimale de 85 % obtenu après deux étapes de distillation utilisé dans la fabrication des émulsifiants E 470a, E 471 et E 477;».

Les denrées alimentaires légalement mises sur le marché ou étiquetées avant le 1^{er} avril 2025 qui ne sont pas conformes au présent règlement peuvent être commercialisées jusqu'à l'épuisement des stocks de ces denrées alimentaires.

Ce règlement s'applique à partir du **1er avril 2025**.

[> Lire plus...](#)

Canada : Rapport annuel sur la fraude alimentaire de 2022 à 2023

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est la principale autorité canadienne en matière de surveillance de la fraude alimentaire. Ce rapport explique en détail comment les actions de l'ACIA ont permis d'empêcher la vente au Canada de près de 140 000 kg d'aliments faussement représentés.

Au cours de la période comprise entre le 1er avril 2022 et le 31 mars 2023, l'ACIA a mené un certain nombre d'activités pour prévenir, détecter et décourager la fraude alimentaire, y compris les suivantes :

- assurer la surveillance et l'analyse des risques et planifier des activités d'atténuation des risques
- promouvoir la sensibilisation
- travailler avec des homologues internationaux
- faire progresser la recherche et l'élaboration de méthodes
- effectuer de la surveillance ciblée et prendre des mesures d'application de la loi le cas échéant

Au cours de cette période, la surveillance a consisté notamment à inspecter, à échantillonner et à tester du poisson, du miel, de la viande, de l'huile d'olive, d'autres huiles à prix élevés, des épices, du fromage à pâte dure râpé et des jus de fruits pour en vérifier l'authenticité et pour détecter la représentation trompeuse.

777 échantillons ciblés ont été prélevés pour détecter des types précis de représentations trompeuses. Parmi ceux-ci, 767 échantillons ont été

évalués et les pourcentages suivants ont été jugés satisfaisants.

...

[> Lire plus...](#)

USA : Restrictions sur les additifs alimentaires destinés aux humains et aux animaux

Les fabricants de produits alimentaires continuent de faire face à un ensemble de restrictions nationales en constante évolution et en expansion sur les additifs alimentaires.

Le 7 octobre 2023, la Californie est devenue le premier État à promulguer une loi interdisant l'utilisation d'huile végétale bromée (BVO), de bromate de potassium, de propylparabène et de colorant rouge n° 3 comme additifs alimentaires. À compter du 1er janvier 2027, la *California Food Safety Act 1* interdit la fabrication, la vente, la livraison, la distribution, la détention ou la mise en vente de produits alimentaires ou de boissons destinés à la consommation humaine qui contiennent ces substances.

D'autres États ont des projets de loi en attente qui limiteraient l'utilisation d'additifs supplémentaires dans les produits alimentaires et les boissons destinés à la consommation humaine :

- Un projet de loi de New York (A06424-A et S06055-B) interdirait l'utilisation du BVO, du bromate de potassium, du propylparabène, du colorant rouge n° 3, de l'azodicarbonamide, de l'hydroxyanisole butylé (BHA) et du dioxyde de titane.
- La Pennsylvanie a présenté deux projets de loi (HB2116 et HB2117) qui interdiraient collectivement l'utilisation du colorant rouge n° 3, du colorant rouge n° 40, du colorant jaune n° 5, du colorant jaune n° 6, du colorant bleu n° 1, du colorant bleu n° 2, du bromate de potassium, du BVO et du BHA.

La FDA a révoqué l'autorisation réglementaire d'utilisation du BVO dans les produits alimentaires et les boissons pour des raisons de sécurité, à compter du 2 août 2024. Les entreprises auront un an à compter de la date d'entrée en vigueur (c'est-à-dire jusqu'au 2 août 2025) pour éliminer progressivement l'utilisation du BVO.

La FDA a également indiqué qu'elle réévalue actuellement la sécurité chimique de certains additifs alimentaires supplémentaires ciblés au

niveau des États afin de déterminer si une action réglementaire est justifiée sur la base de nouvelles données de sécurité, notamment :

- Colorant rouge n°3
- Dioxyde de titane
- Bromate de potassium
- Propylparaben.

...

[> Lire plus...](#)

Canada: Modification des LMR de la substance active trifloxystrobine

Le document de la série limite maximale de résidus proposée (PMRL) concernant la trifloxystrobine de la notification G/SPS/N/CAN/1558 (daté du 21 juin 2024) est entré en vigueur le 17 septembre 2024.

Les LMR proposées sont fixées à la date de leur saisie dans la base de données sur les limites maximales de résidus.

Les LMR proposées sont les suivantes :

Oignons verts (sous-groupe de cultures 3-07B); camerises.....1,5 ppm.
Oignons (sous-groupe de cultures 3-07A).....0,04 ppm.

[> Lire plus...](#)

Canada: Modification des LMR de la substance active broflanilide

Le document de la série limite maximale de résidus proposée (PMRL) concernant le broflanilide de la notification G/SPS/N/CAN/1555 (daté du 6 juin 2024) est entré en vigueur le 28 août 2024.

Les LMR proposées sont fixées à la date de leur saisie dans la base de données sur les limites maximales de résidus.

Les LMR proposées pour le broflanilide sont les suivantes :

Légumes-feuilles (groupe de cultures 4-13).....4,0 ppm.
Légumes-pétioles (sous-groupe de cultures

22B).....	1,5	ppm.
Légumes-tiges et légumes-fleurs du genre Brassica(groupe de cultures 5-13).....	0,7	ppm.
Tomates séchées.....	0,6	ppm.
Pâte de tomate.....	0,2	ppm.
Légumes-fruits (groupe de cultures 8-09).....	0,15	ppm.
Soja sec.....	0,07	ppm.

[> Lire plus...](#)