



Document d'information sur les discussions en cours au sein de l'UE au sujet de mesures de réglementation applicables aux hydrocarbures d'huile minérale dans les denrées alimentaires

- Les hydrocarbures d'huile minérale (Mineral oil hydrocarbons - MOH) sont des substances qui peuvent contaminer les denrées alimentaires de nombreuses manières: via les procédés utilisés pour la récolte et la production (lubrifiants des machines, procédés de séchage, contact avec les gaz d'échappement, auxiliaires technologiques, utilisation d'agents anti-poussière, d'agents anti-adhésifs, d'hexane ou d'huiles minérales dans les procédés d'extraction, notamment), via l'utilisation d'additifs alimentaires (denrées alimentaires et aliments pour animaux), par migration à partir de matériaux en contact avec les denrées alimentaires (sacs en jute, papier et carton recyclé, encres d'impression, cires, notamment) ou par contamination environnementale.
- Une distinction est opérée entre les hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH) et les hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH).
- En 2023, l'EFSA a mis à jour son évaluation des risques concernant les MOH dans les denrées alimentaires (<https://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/8215>).
- Les MOSH s'accumulent dans le foie, la rate et les tissus adipeux. L'EFSA considère que, sur la base des connaissances actuelles, et aux niveaux actuels d'exposition, les MOSH ne présentent pas de risque pour la santé humaine, quel que soit le groupe d'âge. Toutefois, les effets à long terme sur la santé humaine de l'accumulation de MOSH n'ont pas encore fait l'objet d'études et l'incertitude demeure.
- Les MOAH à 3 cycles aromatiques ou plus présentent un caractère génotoxique et cancérigène. L'EFSA conclut sur la base du manque d'informations toxicologiques sur les effets des MOAH dont la structure contient de 1 à 2 cycles aromatiques et de la présence de MOAH avec 3 cycles ou plus dans l'alimentation qu'une préoccupation pour la santé humaine ne peut être exclue.
- Compte tenu de la présence attestée de MOAH dans diverses denrées alimentaires et du fait que cette présence dans les denrées alimentaires peut être évitée, les États membres se sont mis d'accord sur une méthode commune de contrôle des concentrations de MOAH supérieures à la limite de quantification, en juin 2021 pour les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge, et en avril 2022 pour toutes les autres denrées alimentaires (https://food.ec.europa.eu/safety/chemical-safety/contaminants/catalogue_en?prefLang=fr#MOH).
- À l'heure actuelle, aucune limite n'a été fixée par l'Union européenne en ce qui concerne la présence de MOSH dans les denrées alimentaires, mais certains États membres ont établi des niveaux de référence nationaux et il est recommandé aux exploitants du secteur alimentaire de surveiller leur production et d'appliquer des mesures d'atténuation, le cas échéant.



- Les analyses visant à détecter la présence de MOH dans les denrées alimentaires sont généralement effectuées par chromatographie en phase liquide et en phase gazeuse couplée à une ionisation de flamme (LC-GC-FID). Toutefois, dans les cas où des substances présentes à l'état naturel / biogènes interfèrent avec l'analyse, une analyse de confirmation par chromatographie en phase gazeuse bidimensionnelle (GCxGC) est nécessaire pour confirmer la concentration de MOAH. Le Centre commun de recherche (Joint Research Centre - JRC) de la Commission européenne a publié un document d'orientation sur l'échantillonnage, l'analyse et la communication des données relatives à la surveillance des hydrocarbures d'huile minérale dans les denrées alimentaires et les matériaux en contact avec les aliments (<https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/97cb92c2-d29e-11ed-a05c-01aa75ed71a1>) (ci-après le «guide du JRC»).
- Lorsque la quantification révèle la présence de MOSH ou de MOAH dans les denrées alimentaires, les exploitants du secteur alimentaire devraient contrôler toutes les étapes du processus, afin d'identifier la ou les sources de contamination, et ils devraient appliquer les mesures d'atténuation nécessaires afin d'éviter toute contamination supplémentaire de leur production.
- Dans la foulée de la mise à jour de l'évaluation des risques réalisée par l'EFSA en 2023, des discussions ont été engagées avec les États membres de l'UE sur le suivi en termes de réglementation. Il est prévu d'établir des limites maximales applicables aux MOAH dans la législation de l'UE concernant les contaminants dans les denrées alimentaires. Étant donné qu'une augmentation de l'exposition aux MOSH pourrait également induire des problèmes de santé, les discussions portent aussi sur des teneurs indicatives en MOSH dans les denrées alimentaires. Les teneurs indicatives sont des valeurs qui, lorsqu'elles sont dépassées, devraient déclencher des enquêtes sur les sources de contamination et l'application de mesures d'atténuation.
- L'adoption des limites maximales et des teneurs indicatives est prévue pour le quatrième trimestre 2024 / le premier trimestre 2025.
- Étant donné que la présence de MOAH dans les denrées alimentaires peut être évitée, les exploitants du secteur alimentaire sont d'ores et déjà instamment invités à vérifier leurs processus et à veiller à ce que les concentrations en MOSH et en MOAH soient inférieures aux limites de quantification, qui figurent dans le guide du JRC:
 - 0,5 mg/kg pour les aliments secs à faible teneur en matières grasses/huile (≤ 4 % de matières grasses/huile)
 - 1 mg/kg pour les aliments à plus forte teneur en matières grasses/huile (> 4 % en matières grasses/huile, ≤ 50 % en matières grasses/huile)
 - 2 mg/kg pour les matières grasses/huiles ou les denrées alimentaires contenant > 50 % en matières grasses/huile
- De plus amples informations sur ce sujet sont disponibles à l'adresse suivante:
https://food.ec.europa.eu/safety/chemical-safety/contaminants/catalogue_en?prefLang=fr