

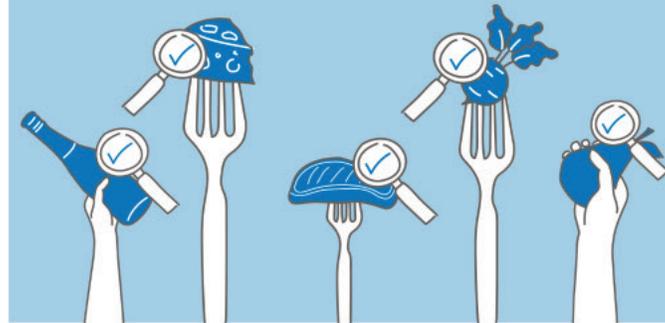


BILAN VEILLE REGLEMENTAIRE
Sécurité des aliments
2022





Veille Sécurité des aliments

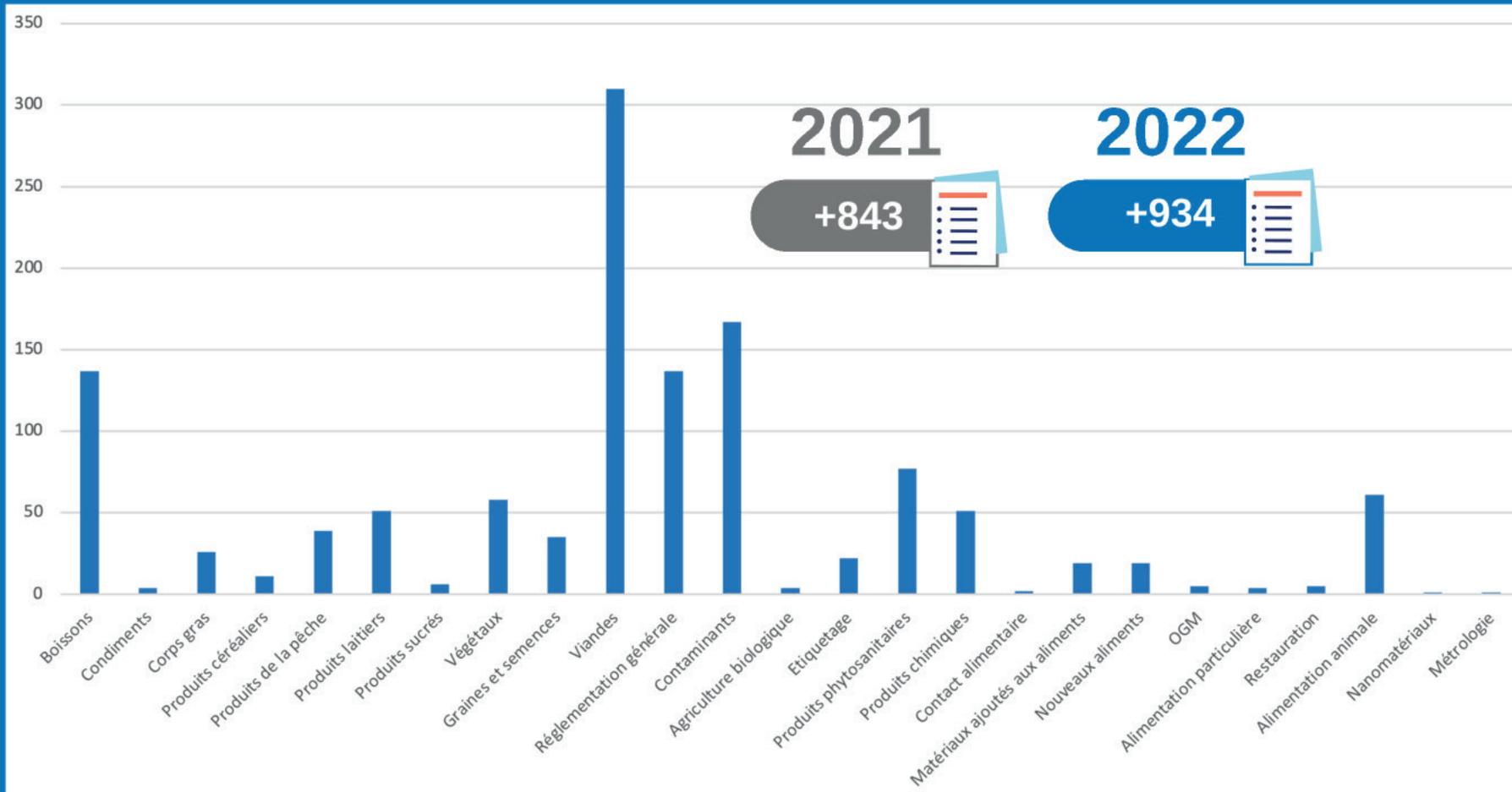


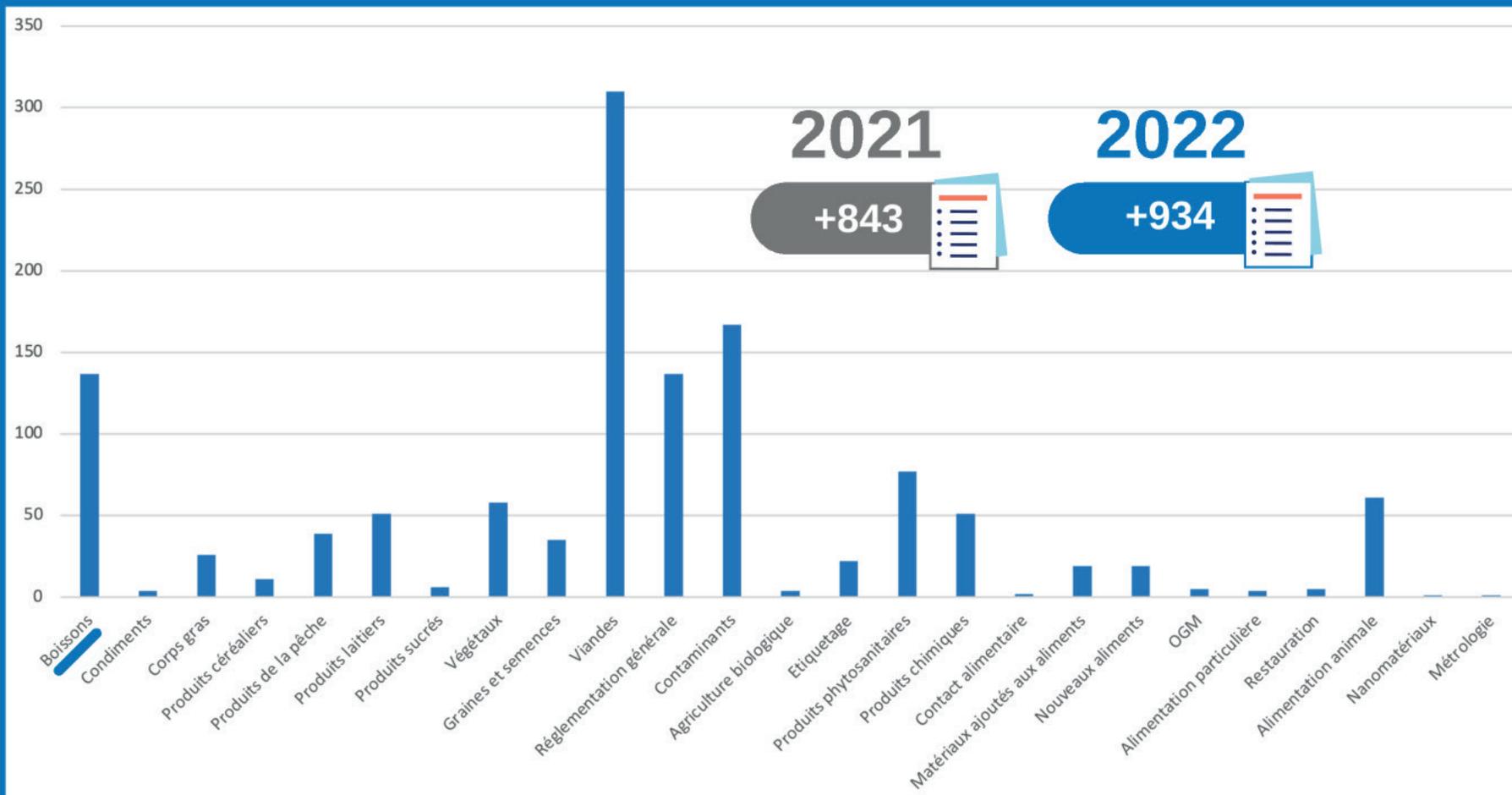
DE LA VILLE RÉGLEMENTAIRE
SÉCURITÉ DES ALIMENTS
2022



Revue des principaux Textes



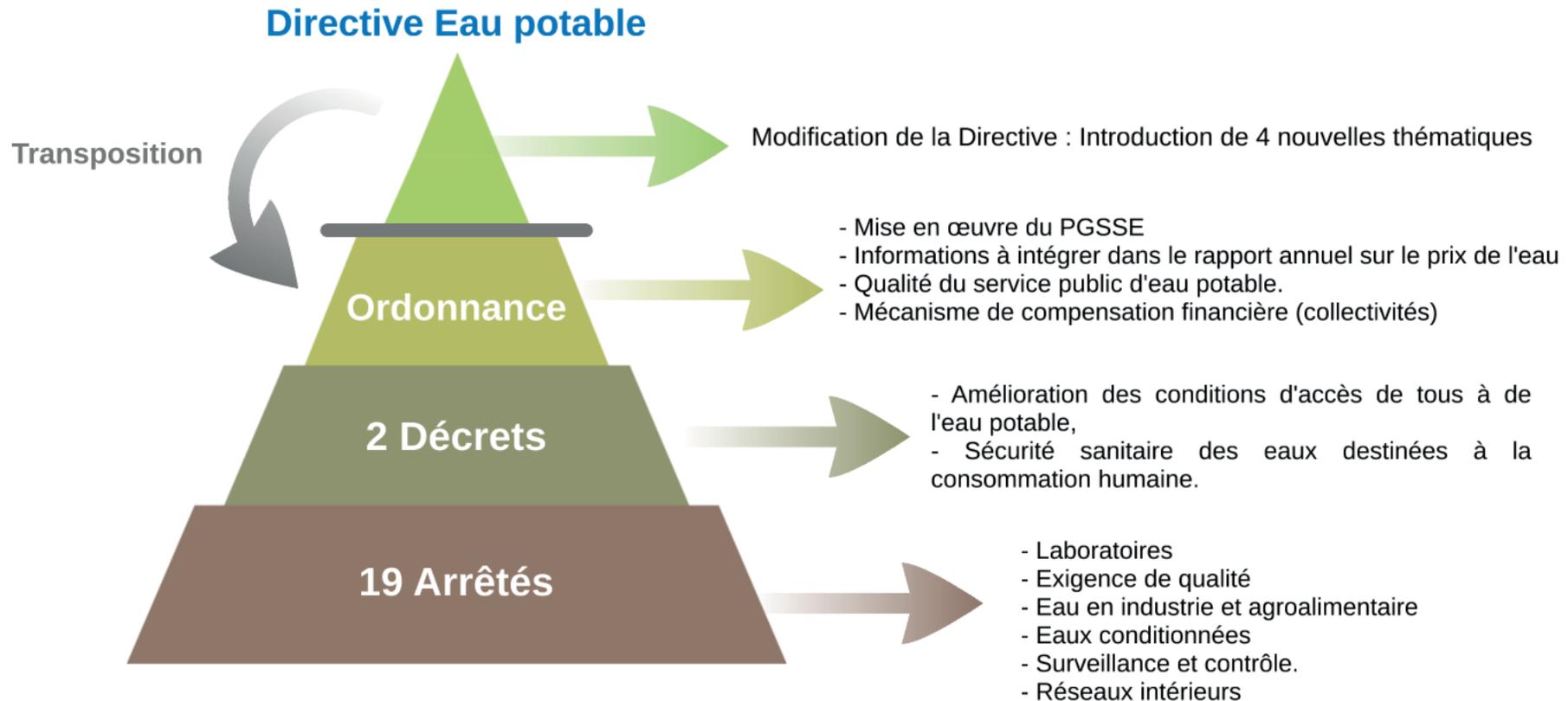




Eau



Le nouveau cadre pour l'eau potable en France



Eau



Le nouveau cadre pour l'eau potable en France

Résumé des mesures phares



Renforcement des exigences de qualité en matière de surveillance de la qualité des eaux destinées à la consommation humaine par la personne responsable de la production ou de la distribution d'eau :

Mise en place d'un programme de tests et d'analyse de la surveillance en complément du programme d'analyses du contrôle sanitaire (2° de l'article R. 1321-23 du code de la santé publique)

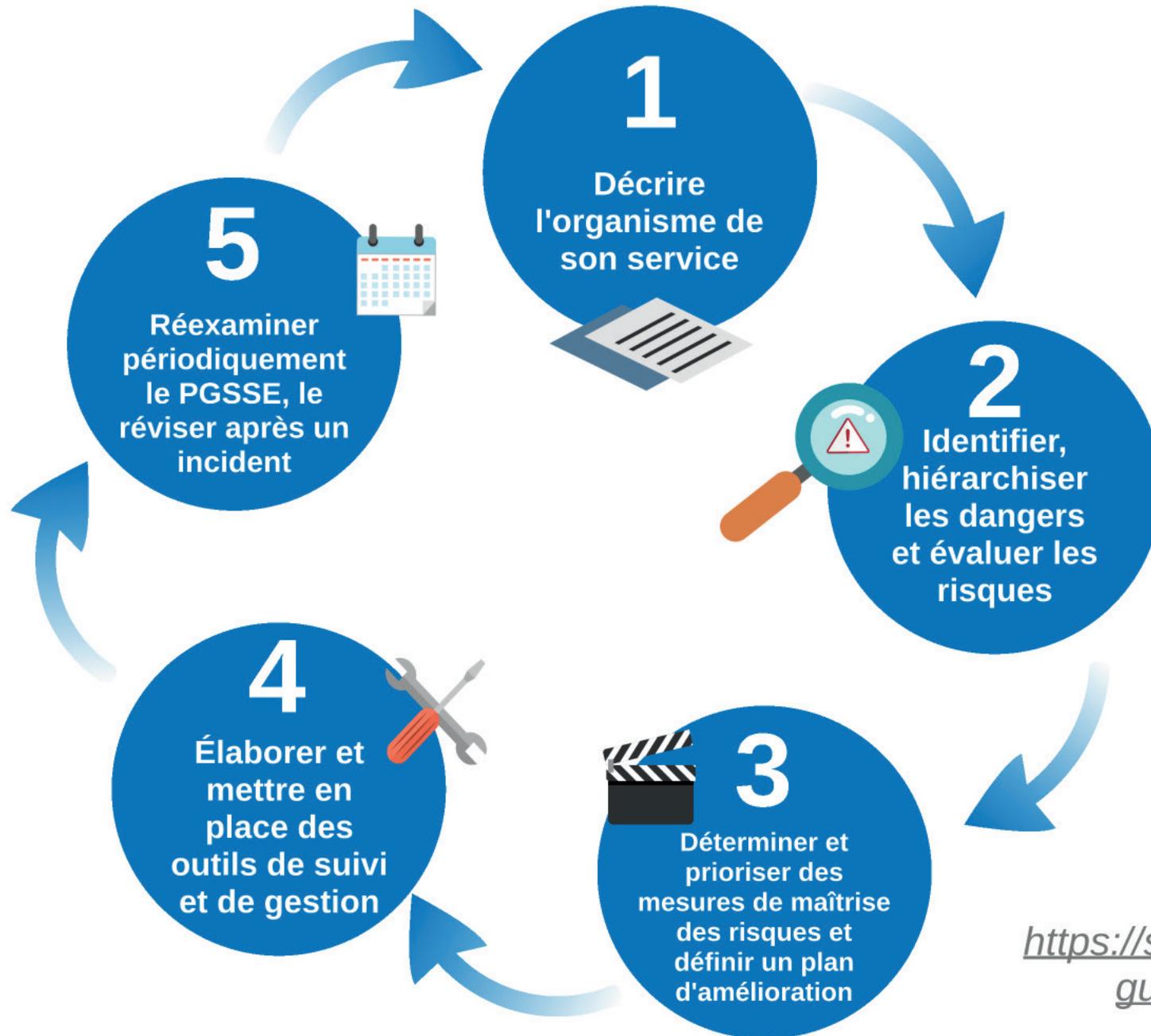


Précision des modalités de surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaires (renforcement des exigences en labo).

Choix des laboratoires et organismes réalisant les prélèvements et analyses légionelles : laboratoire ou organisme accrédité par le comité français d'accréditation ou tout organisme d'accréditation européen et selon un référentiel démontrant les compétences des laboratoires d'étalonnage et d'essai.



Plans de gestion de la sécurité sanitaire des eaux



https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/guide_pgsse-2.pdf

Eau



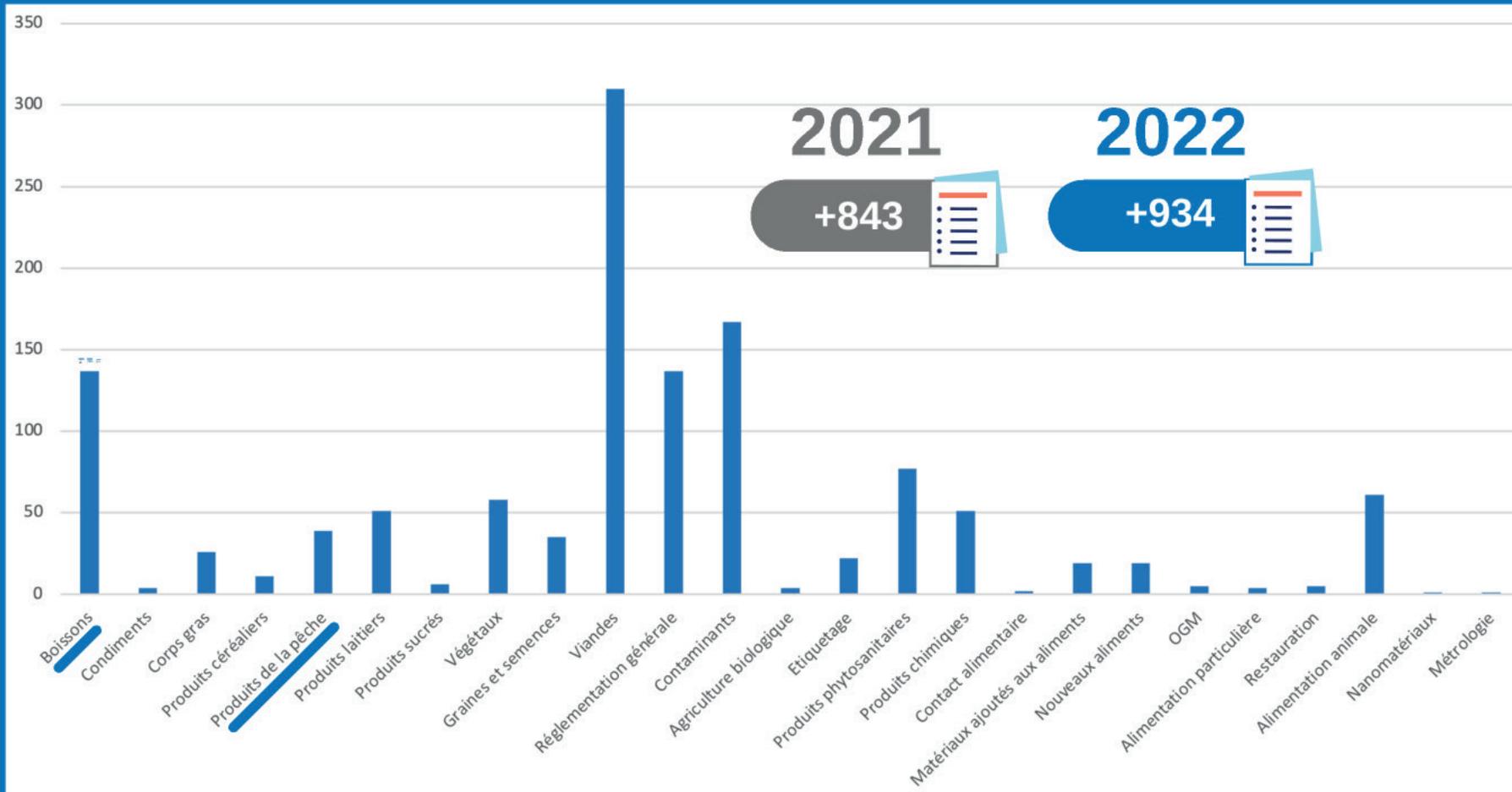
Arrêté du 30 décembre 2022 modifiant l'arrêté du 11 janvier 2007 modifié relatif au programme de prélèvements et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux fournies par un réseau de distribution, pris en application des articles R. 1321-10, R. 1321-15 et R. 1321-16 du code de la santé publique

- Le présent arrêté concerne le **programme du contrôle sanitaire assuré par les agences régionales de santé pour les eaux brutes utilisées pour la production d'eau destinées à la consommation humaine et pour les eaux destinées à la consommation humaine. Le présent texte entre en vigueur le 1er janvier 2026.**
- Le texte met à jour le programme de contrôle sanitaire assuré par les agences régionales de santé pour les eaux brutes utilisées pour la production d'eau destinées à la consommation humaine et pour les eaux destinées à la consommation humaine en application notamment de la **directive (UE) 2020/2184 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2020 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (refonte).**

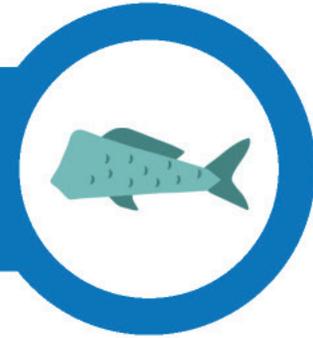


TABLEAU 1
CONTENU DES ANALYSES TYPES

RESSOURCE			POINT DE MISE EN DISTRIBUTION OU DISTRIBUTION AUX ROBINETS visés à l'article R. 1321-5-1°		
RP	RS	RSadd	A	B	Badd

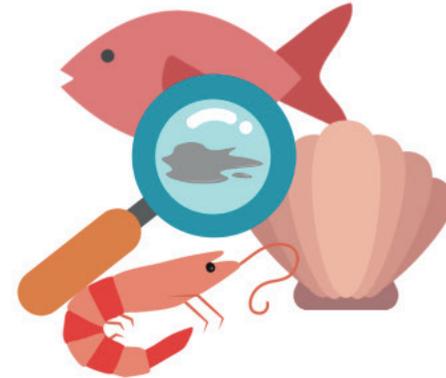


Produits de la pêche



Recommandation (UE) 2022/1342 de la Commission du 28 juillet 2022 relative au contrôle du mercure dans les poissons, crustacés et mollusques.

- De plus, il est recommandé que les États membres devraient élaborer des **conseils nationaux spécifiques concernant la consommation de poissons, de crustacés et de mollusques** afin de tirer pleinement parti des effets bénéfiques de la consommation de poissons et de produits de la mer, tout en **limitant les risques liés à la toxicité du mercure**.
- Lors de l'élaboration de ces conseils en matière de consommation, les États membres devraient en particulier donner des conseils sur la fréquence de consommation de poissons, de crustacés et de mollusques ainsi que sur les espèces consommées.



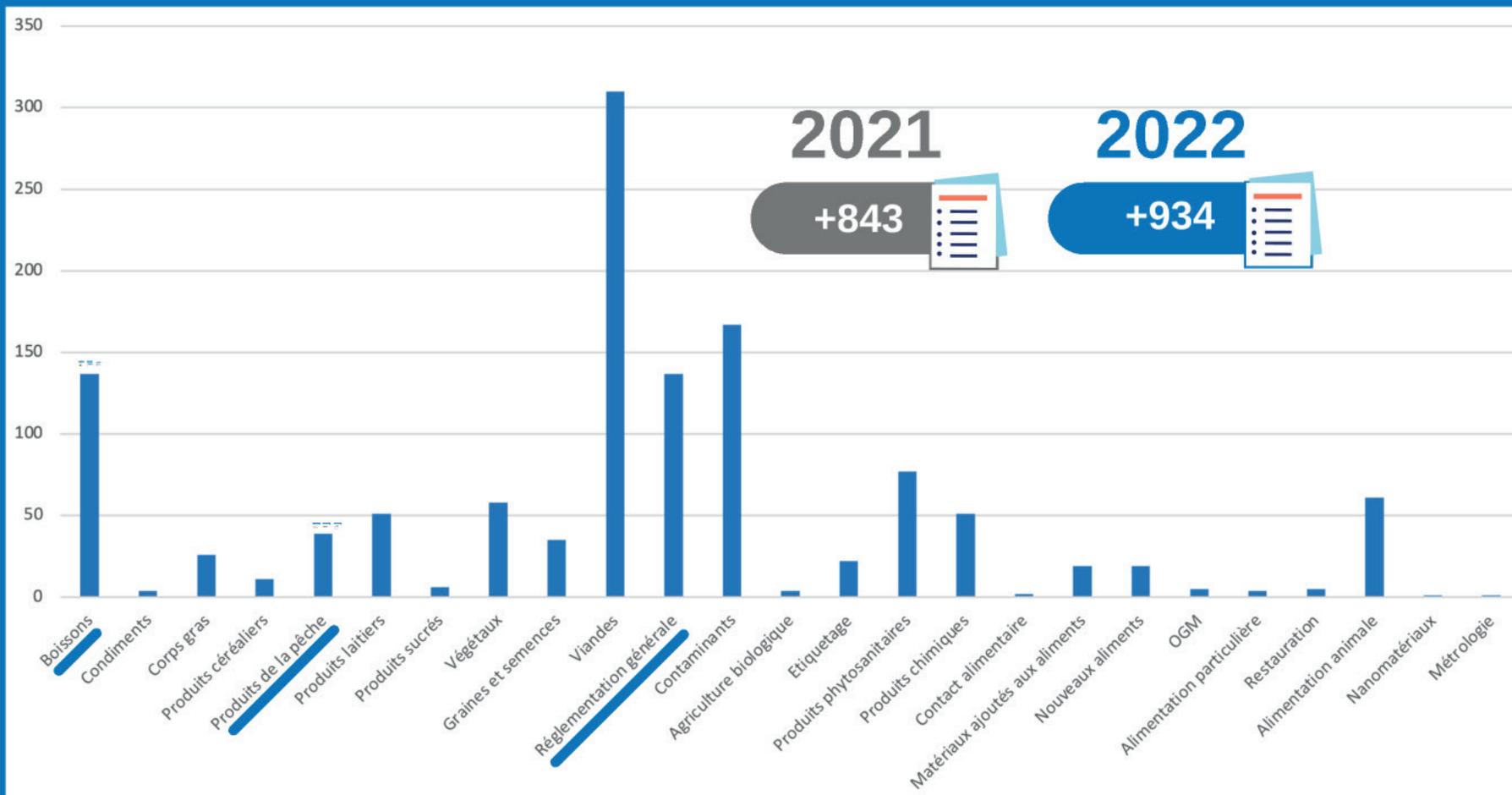
Produits de la pêche



Recommandation (UE) 2022/1342 de la Commission du 28 juillet 2022 relative au contrôle du mercure dans les poissons, crustacés et mollusques.

- Les États membres, les exploitants du secteur alimentaire et les autres parties intéressées **devraient communiquer en permanence les conseils nationaux spécifiques en matière de consommation aux consommateurs ainsi qu'aux professionnels de la santé concernés, qui travaillent avec les groupes de consommateurs les plus exposés au risque.**
- Enfin, les États membres et les exploitants du secteur alimentaire devraient rendre compte régulièrement à l'Autorité de la présence de mercure total et de méthylmercure dans diverses espèces de poissons, de crustacés et de mollusques, en communiquant les informations dans le format électronique défini par l'Autorité.
- Ils devraient **communiquer les données** en veillant tout particulièrement à préciser le type de production (récolte ou chasse en milieu sauvage, par opposition à l'élevage non biologique ou à l'élevage biologique).





Réglementation générale

Hygiène des denrées alimentaires



Règlement délégué (UE) 2022/2258 de la Commission du 9 septembre 2022 modifiant et rectifiant l'annexe III du règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil relative aux exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale en ce qui concerne les produits de la pêche, les œufs et certains produits hautement raffinés, et modifiant le règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission en ce qui concerne certains mollusques bivalves.

- Pour rappel, le règlement (CE) no 853/2004 fixe, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Le règlement (CE) no 853/2004 autorise l'abattage de volailles dans l'exploitation sous réserve de certaines exigences, y compris celle selon laquelle les animaux abattus doivent être acheminés avec un certificat conforme au modèle établi dans le règlement d'exécution (UE) 2020/2235 de la Commission.
- Toutefois, l'annexe III du règlement (CE) no 853/2004 fait référence à un certificat erroné, référence que le présent règlement rectifie.



Réglementation générale

Hygiène des denrées alimentaires



Règlement délégué (UE) 2022/2258 de la Commission du 9 septembre 2022 modifiant et rectifiant l'annexe III du règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil relative aux exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale en ce qui concerne les produits de la pêche, les œufs et certains produits hautement raffinés, et modifiant le règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission en ce qui concerne certains mollusques bivalves.

Réglementation générale

Hygiène des denrées alimentaires



Règlement délégué (UE) 2022/2258 de la Commission du 9 septembre 2022 modifiant et rectifiant l'annexe III du règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil relative aux exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale en ce qui concerne les produits de la pêche, les œufs et certains produits hautement raffinés, et modifiant le règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission en ce qui concerne certains mollusques bivalves.

- En outre, l'annexe III du règlement (CE) no 853/2004 fixe les exigences en matière de température et les conditions de transport applicables aux produits de la pêche.
- Elle prévoit notamment que les produits de la pêche doivent être transportés à la température de la glace fondante, s'ils sont réfrigérés, ou à -18 °C s'ils sont congelés.
- Il existe désormais de nouvelles techniques de transport, comme la superréfrigération, consistant à abaisser la température du poisson entre le point de congélation commençante et une température de $1\text{ à }2\text{ °C}$ inférieure et permettant le transport dans des caisses sans glace.
- Le présent règlement intègre ainsi dans le règlement 853/2004 sous certaines conditions le recours à cette nouvelle technique pour le transport des produits frais de la pêche visé à l'annexe III, section VIII, chapitre VIII, point 1, du règlement (CE) no 853/2004.



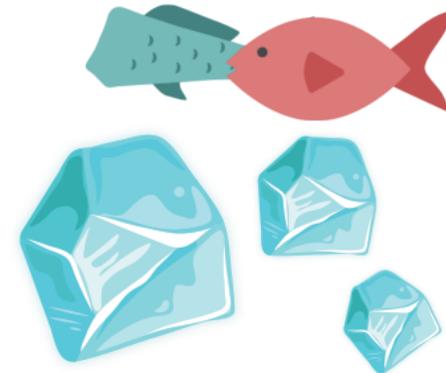
Réglementation générale

Hygiène des denrées alimentaires



Règlement délégué (UE) 2022/2258 de la Commission du 9 septembre 2022 modifiant et rectifiant l'annexe III du règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil relative aux exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale en ce qui concerne les produits de la pêche, les œufs et certains produits hautement raffinés, et modifiant le règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission en ce qui concerne certains mollusques bivalves.

- En application de l'annexe III, section VIII, chapitre III, partie A, du règlement (CE) no 853/2004, les produits frais de la pêche doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié et un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire.
- En outre, les produits de la pêche frais entiers et vidés peuvent être transportés et conservés dans de l'eau réfrigérée jusqu'à leur arrivée dans le premier établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.
- Les présentes modifications de l'annexe III du règlement (CE) no 853/2004 permettent également l'utilisation des caisses en polyéthylène à triple paroi pour le transport de produits de la pêche frais entiers et vidés, dans de l'eau et de la glace, après leur arrivée dans le premier établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.



Réglementation générale

Hygiène des denrées alimentaires



Règlement délégué (UE) 2022/2258 de la Commission du 9 septembre 2022 modifiant et rectifiant l'annexe III du règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil relative aux exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale en ce qui concerne les produits de la pêche, les œufs et certains produits hautement raffinés, et modifiant le règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission en ce qui concerne certains mollusques bivalves.

- L'annexe III, section X, chapitre I, du règlement (CE) no 853/2004 établit les règles d'hygiène applicables à la production d'œufs. Le présent règlement porte la "date de durabilité minimale" des œufs à 28 jours après la ponte et non plus 21.
- L'annexe III, section XVI, du règlement (CE) no 853/2004 établit des exigences spécifiques applicables à la production de certains produits hautement raffinés destinés à la consommation humaine lorsqu'un traitement des matières premières élimine tout risque pour la santé publique ou animale.
- Certains dérivés lipidiques, tels que le cholestérol et la vitamine D3 dérivés de la lanoline, font également l'objet de traitements spécifiques, éliminant ces risques, et sont donc désormais considérés comme des produits hautement raffinés.



Réglementation générale

Hygiène des denrées alimentaires



Règlement délégué (UE) 2022/2258 de la Commission du 9 septembre 2022 modifiant et rectifiant l'annexe III du règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil relative aux exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale en ce qui concerne les produits de la pêche, les œufs et certains produits hautement raffinés, et modifiant le règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission en ce qui concerne certains mollusques bivalves.

- Les arômes sont utilisés dans les denrées alimentaires conformément au règlement (CE) no 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil.
- Leur processus de fabrication comprend un procédé physique, enzymatique ou microbiologique complexe qui élimine, sur la base des preuves scientifiques disponibles, tout risque pour la santé publique ou animale.
- Les arômes dérivés de produits d'origine animale sont également considérés comme des produits hautement raffinés.



Réglementation générale

Bien-être animal



Instruction technique DGAL/SDSBEA/2022-362 du 5 mai 2022 relative aux modalités de reconnaissance des formations en bien-être animal suivies depuis le 1er janvier 2018 par les éleveurs et salariés désignés en tant que « référents bien-être animal » dans les élevages de porcs ou de volailles à compter du 1er janvier 2022.

- Cette instruction précise la liste des formations reconnues équivalentes aux formations labellisées **bien-être animal en élevage de porcs ou de volailles** en application de l'arrêté ministériel du 16 décembre 2021.



Réglementation générale

Bien-être animal



Instruction technique DGAL/SDSBEA/2022-362 du 5 mai 2022 relative aux modalités de reconnaissance des formations en bien-être animal suivies depuis le 1er janvier 2018 par les éleveurs et salariés désignés en tant que « référents bien-être animal » dans les élevages de porcs ou de volailles à compter du 1er janvier 2022.

- Il est ainsi précisé qu'en application de l'arrêté du 16 décembre 2021, l'obligation et les conditions de formations au bien-être animal des personnes désignées référentes dans les élevages de porcs ou de volailles, sont réputées avoir suivi la formation labellisée bien-être animal définie au 2° du I de l'article 6 de l'arrêté susmentionné, les personnes ayant suivi entre le 1er janvier 2018 et le 1er janvier 2022 une formation au bien-être animal, dispensée par les organismes de formation référencés en annexe du texte.
- Ces personnes disposent de **18 mois à compter du 1er janvier 2022 pour compléter le parcours de formation** en suivant le module distanciel commun décrit au 1° du I de l'article 6 de l'arrêté susmentionné. Le parcours de formation est valable pour une durée de **7 ans** à compter de la date de suivi du module distanciel commun.



Réglementation générale

Protection des consommateurs



Instruction technique DGAL/SDSSA/2022-351 du 3 mai 2022 relative à la production de DAOA combinées à des denrées végétales : catégorisation, réglementation et modalités d'enregistrement.

- Nombre de denrées alimentaires sont composées à la fois de denrées animales ou d'origine animale et de denrées végétales.
- Le paquet hygiène définit des dispositions réglementaires différentes selon le niveau de transformation des denrées animales mises en œuvre : ainsi, le règlement (CE) n°853/2004 distingue en particulier les denrées alimentaires élaborées à partir de denrées animales déjà transformées et de denrées végétales, appelées « produits composés ».



Réglementation générale

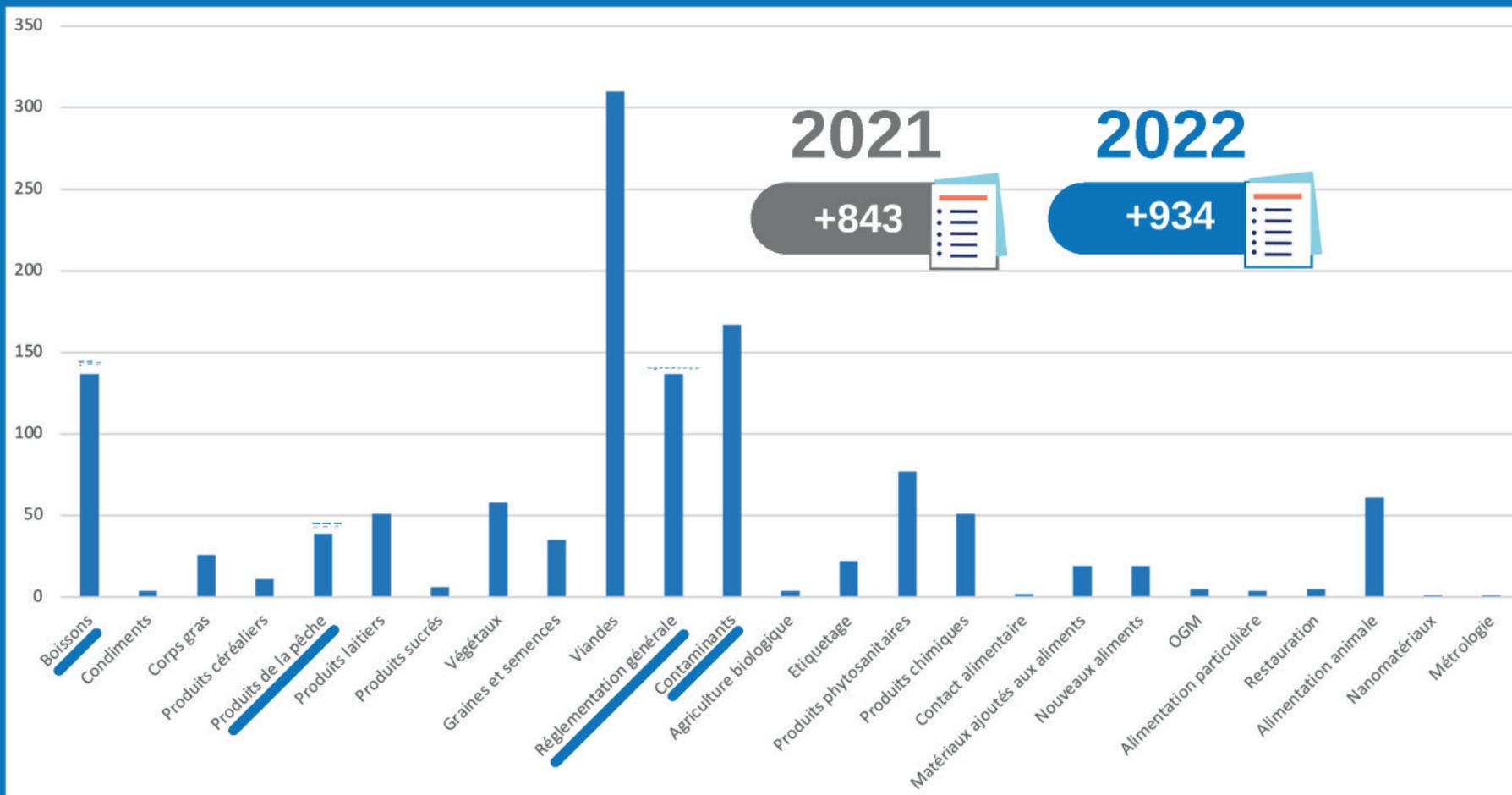
Protection des consommateurs



Instruction technique DGAL/SDSSA/2022-351 du 3 mai 2022 relative à la production de DAOA combinées à des denrées végétales : catégorisation, réglementation et modalités d'enregistrement.

- Cette instruction technique vise d'abord à préciser la **limite entre produits composés et les autres denrées animales ou d'origine animale (DAOA)** combinées à des denrées alimentaires végétales et donc la catégorisation de ces denrées.
- Pour **chaque catégorie de produits**, les exigences en matière de plan de maîtrise sanitaire voire d'agrément des établissements de production sont précisées.
- Dans une dernière partie, sont précisées les **modalités d'enregistrement de ces établissements dans Resytal**, en vue de leur prise en compte dans l'analyse de risque permettant de prioriser les contrôles officiels.





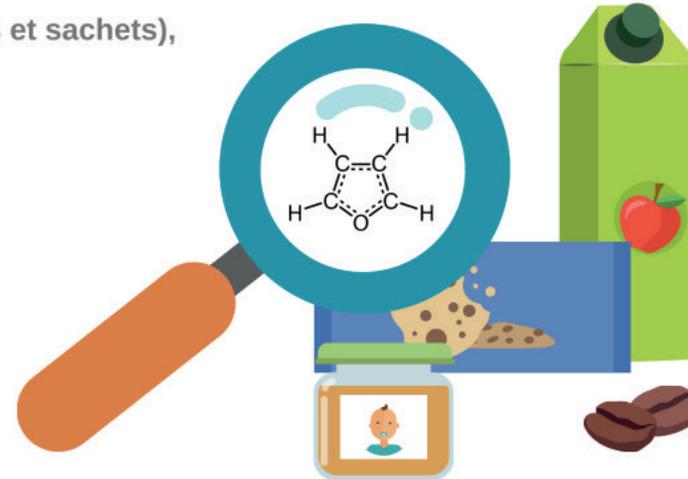
Contaminants



Recommandation (UE) 2022/495 de la Commission du 25 mars 2022 sur la surveillance de la présence de furane et d'alkylfuranes dans les denrées alimentaires.

La présente recommandation prévoit que les États membres devraient, avec la participation active des exploitants du secteur alimentaire, surveiller la présence de furane, de 2-méthylfurane et de 3-méthylfurane dans les denrées alimentaires, en particulier dans :

- le café,
- les petits pots pour bébés (y compris les aliments pour bébés conditionnés dans des récipients, tubes et sachets),
- les soupes prêtes à l'emploi,
- les chips de pommes de terre,
- les jus de fruits,
- les céréales pour petit-déjeuner,
- les biscuits,
- les crackers
- les pains scandinaves.



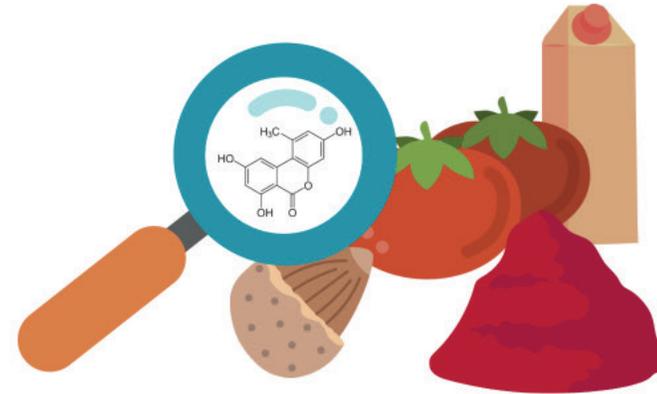
Contaminants



Recommandation (UE) 2022/553 de la Commission du 5 avril 2022 sur le contrôle de la présence de toxines d'Alternaria dans les denrées alimentaires.

La présente recommandation prévoit que les États membres, en étroite coopération avec les exploitants du secteur alimentaire, **devraient contrôler la présence des toxines d'Alternaria «alternariol», «alternariol monométhyl éther» et «acide tenuazonique» dans les denrées alimentaires, en particulier dans :**

- les produits transformés à base de tomates,
- la poudre de paprika,
- les graines de sésame, les graines de tournesol,
- l'huile de tournesol,
- les fruits à coque,
- les figes sèches et les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge.



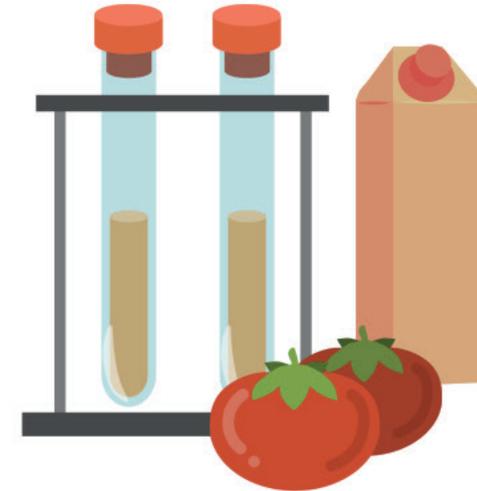
Dans la mesure du possible, il convient que d'autres toxines d'Alternaria soient également analysées et que les résultats soient communiqués à l'Autorité européenne de sécurité des aliments.

Contaminants



Recommandation (UE) 2022/553 de la Commission du 5 avril 2022 sur le contrôle de la présence de toxines d'*Alternaria* dans les denrées alimentaires.

- Il est ajouté, qu'afin de garantir la représentativité des échantillons, il convient que les États membres suivent les procédures d'échantillonnage pertinentes prévues par le **règlement (CE) no 401/2006 de la Commission 23 février 2006**.
- En ce qui concerne les produits transformés à base de tomates, la procédure d'échantillonnage devrait être conforme aux règles énoncées dans l'annexe I, partie H (produits liquides) ou partie I (produits solides) du **règlement (CE) no 401/2006**.
- Lorsque la procédure d'échantillonnage appliquée par l'exploitant du secteur alimentaire s'écarte de la procédure établie dans le **règlement (CE) no 401/2006**, il est nécessaire qu'elle reste représentative du lot.

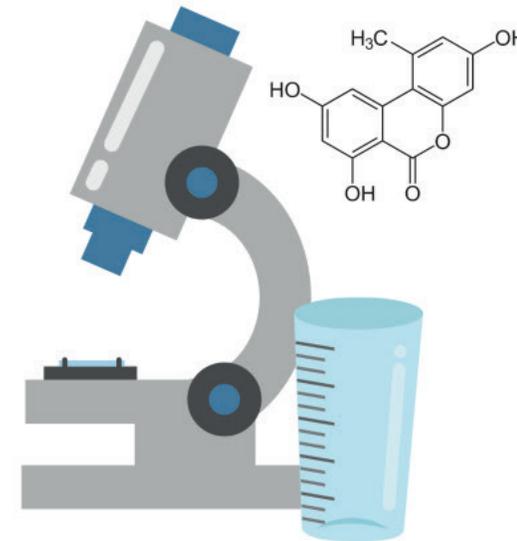


Contaminants



Recommandation (UE) 2022/553 de la Commission du 5 avril 2022 sur le contrôle de la présence de toxines d'*Alternaria* dans les denrées alimentaires.

- Pour la détermination de la présence des toxines «alternariol» et «alternariol monométhyl éther», il est nécessaire que la limite de quantification ne dépasse pas 2 µg/kg dans les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge et 4 µg/kg dans les autres denrées alimentaires, et pour la détermination de la présence de la toxine «acide tenuazonique», il est nécessaire que la limite de quantification ne dépasse pas 20 µg/kg dans toutes les denrées alimentaires.
- Il convient que les États membres, avec la participation active des exploitants du secteur alimentaire, mènent des enquêtes afin d'identifier les facteurs à l'origine de ces niveaux dépassant les niveaux indicatifs et de connaître les effets de la transformation sur la teneur de ces toxines d'*Alternaria*, comme indiqué à l'annexe de la présente recommandation.

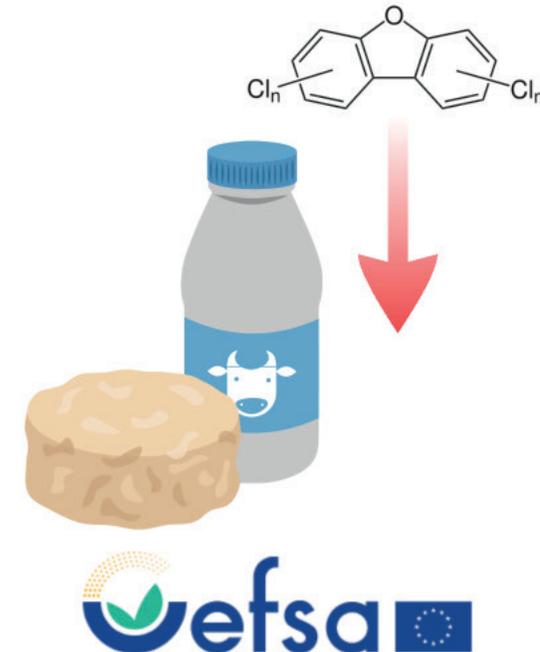


Contaminants



Règlement (UE) 2022/2002 de la Commission du 21 octobre 2022 modifiant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en dioxines et en PCB de type dioxine dans certaines denrées alimentaires.

- Pour rappel, le règlement (CE) no 1881/2006 de la Commission fixe déjà des teneurs maximales pour certains contaminants, dont les dioxines et les polychlorobiphényles (PCB) de type dioxine, dans les denrées alimentaires.
- Néanmoins après un avis scientifique de l'Autorité européenne de sécurité des aliments adopté en 2018, il a été convenu afin de garantir un niveau élevé de protection de la santé humaine, en particulier pour les groupes vulnérables de la population, d'abaisser les teneurs maximales pour les dioxines et la somme des dioxines et des PCB de type dioxine dans le lait et les produits laitiers.

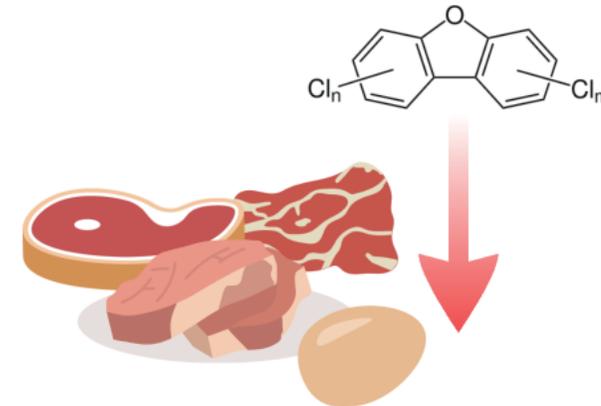


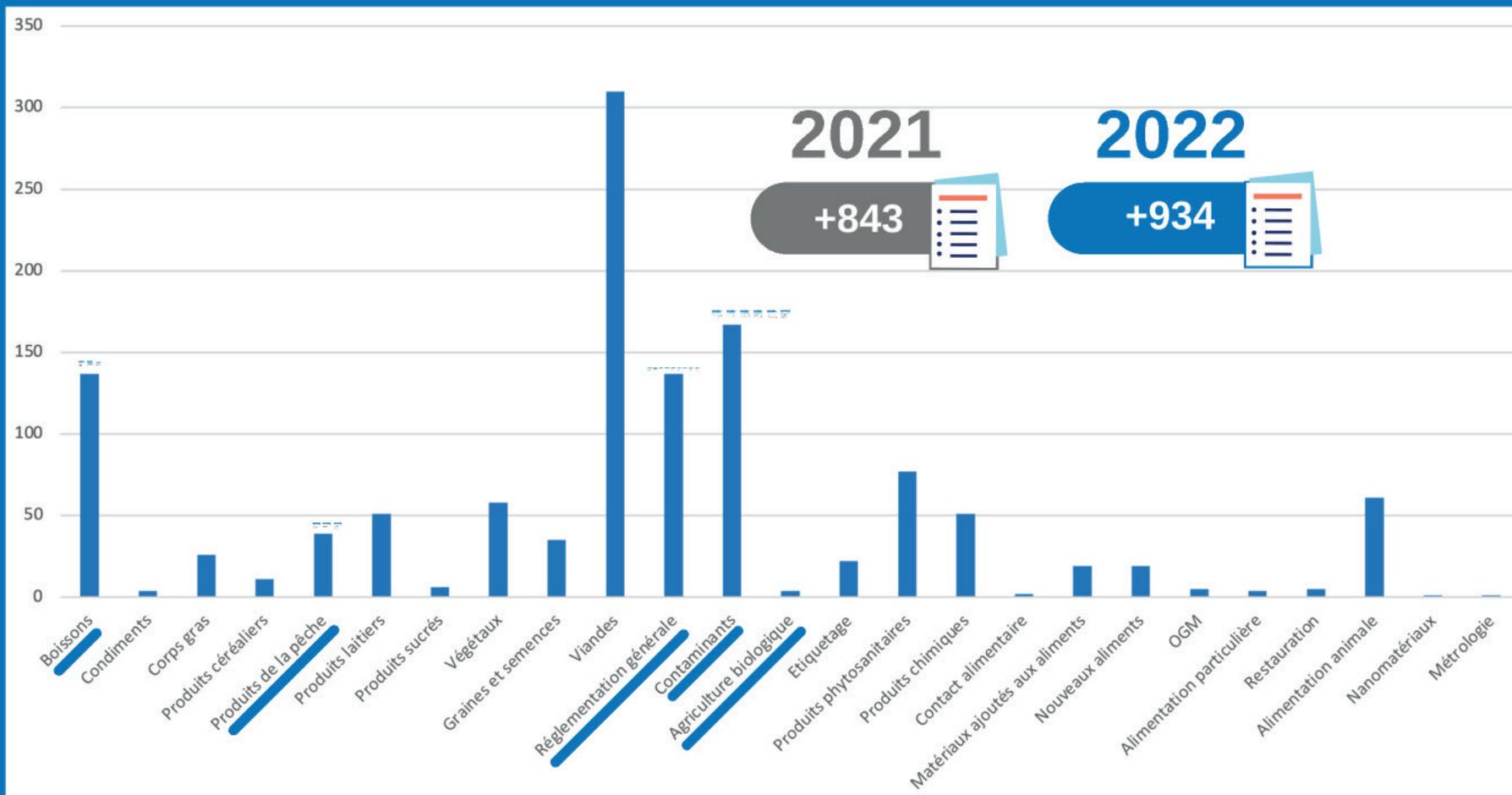
Contaminants



Règlement (UE) 2022/2002 de la Commission du 21 octobre 2022 modifiant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en dioxines et en PCB de type dioxine dans certaines denrées alimentaires.

- Le règlement fixe des teneurs maximales pour la viande, les produits à base de viande provenant de caprins, de chevaux, de lapins, de sangliers, de gibier à plume et de cervidés, mais aussi le foie de caprins, de chevaux et de gibier à plumes.
- L'Autorité européenne de sécurité des aliments étend la teneur maximale fixée pour les oeufs de poule à tous les oeufs de volaille, à l'exception des oeufs d'oie.
- Les teneurs sont également applicable à la chair musculaire de l'abdomen des crabes et non seulement à la chair musculaire des appendices des crabes et des crustacés de type "crabe".





Agriculture BIO



Règlement n°2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 "relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et abrogeant le règlement (CE) no 834/2007 du Conseil".

- Depuis le 1er janvier 2022, une nouvelle réglementation européenne s'applique pour les producteurs en agriculture biologique. Elle concerne différentes dimensions de la production (bien-être animal, harmonisation des exigences pour les produits importés), mais surtout de nouvelles mesures favorables à la production de nouvelles catégories de semences adaptées à l'agriculture biologique, grâce à l'autorisation de leur commercialisation.

→ Mise en avant de la diversité nécessaire au bon fonctionnement des écosystèmes.

→ Cette évolution offre désormais la possibilité de mise en cohérence de la semence avec les principes de l'agriculture biologique (AB).



Agriculture BIO



Règlement n°2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 "relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et abrogeant le règlement (CE) no 834/2007 du Conseil".

Nouveautés :

- De nouvelles catégories de semences disponibles pour l'agriculture biologique ont été définies pour offrir aux agriculteurs bio du matériel plus adapté à leurs besoins et au service de la biodiversité agricole ;
- Un certain nombre de nouvelles mesures visant à augmenter le bien-être des animaux sont également à l'ordre du jour, comme, par exemple, l'interdiction de mutilations (ébecquage, taille des dents) ;
- Des produits qui n'étaient pas couverts par le règlement européen pourront à l'avenir bénéficier du label bio : il s'agit notamment des animaux de ferme, comme les lapins et les cervidés, des huiles essentielles, du sel... ;
- De nouvelles règles concernent l'utilisation d'arômes et d'additifs, mais aussi les importations, et font de la conformité au cahier des charges européen la règle d'échange avec les pays tiers.

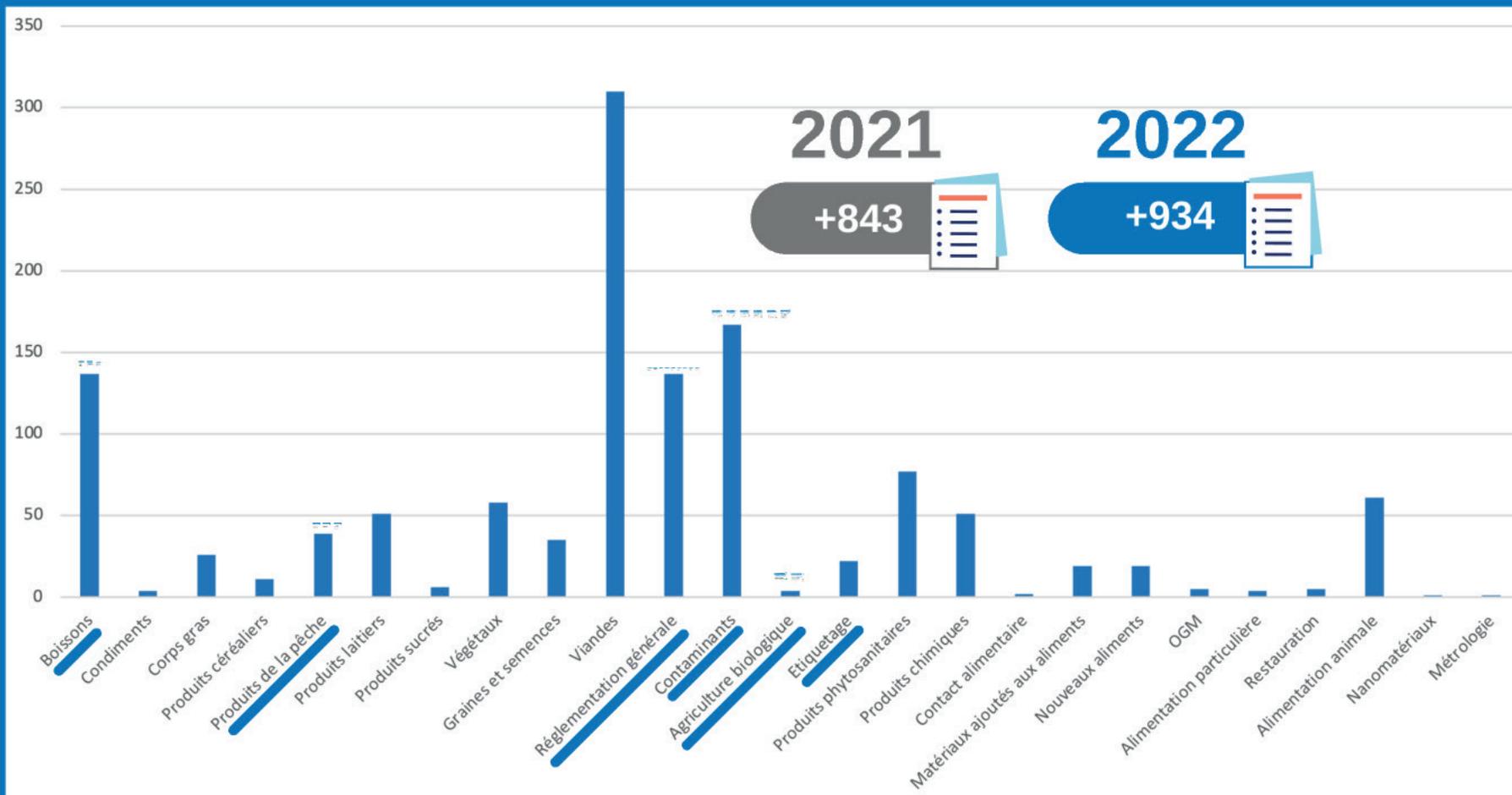
NOUVEAU

NOUVEAU

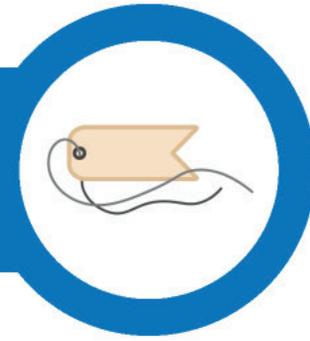
NOUVEAU

NOUVEAU





Etiquetage

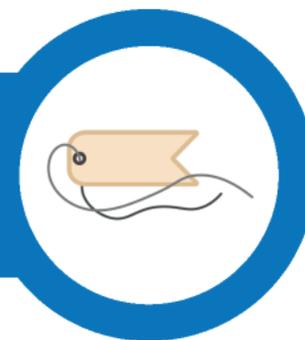


Modifications temporaires de composition des produits et dérogations d'étiquetage.

- Le dispositif de dérogations d'étiquetage liées à la crise en Ukraine ouvert pour les professionnels du secteur alimentaire depuis le mois d'avril 2022 et pour ceux du secteur cosmétique depuis le mois de juillet 2022 évolue.

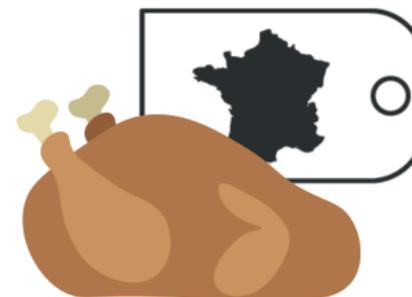


Etiquetage

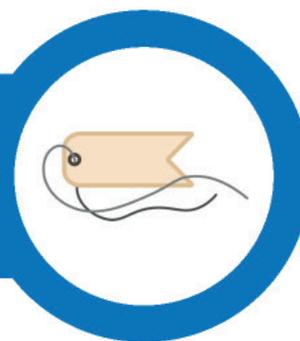


Décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

- Le présent texte étend aux viandes des animaux des espèces porcine, ovine et de volailles l'obligation d'indiquer l'origine ou la provenance dans la restauration commerciale et collective.
- Il s'applique aux viandes achetées crues par les restaurateurs et non aux viandes achetées déjà préparées ou cuisinées.
- L'obligation concerne les pays d'élevage et d'abattage à l'instar de la réglementation européenne.



Etiquetage



Décret n° 2022-1440 du 17 novembre 2022 relatif aux modalités de l'information des consommateurs au sujet du caractère consommable des denrées alimentaires

Le décret est pris en application de l'article L. 412-7 du code de la consommation issu de l'article 35 de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.

Il précise la mention devant être utilisée par les professionnels lorsque, ainsi que le permet l'article L. 412-7 du code de la consommation, ils choisissent d'informer les consommateurs qu'un produit alimentaire reste consommable après sa date de durabilité minimale.

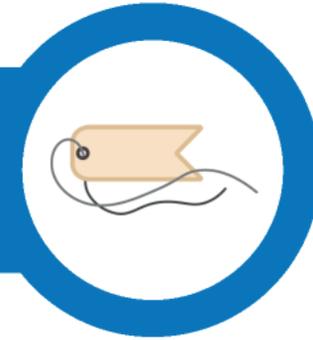
La mention prévue par ledit article du code de la consommation est l'une des suivantes :

- «-“ **Pour une dégustation optimale,** ” avant l'indication de la date de durabilité minimale dans les conditions prévues au 1 de l'annexe X du règlement (UE) n° 1169/2011 ;
- «-“ **Ce produit peut être consommé après cette date** ” ou toute mention au sens équivalent pour le consommateur, dans le champ visuel de l'indication de la date de durabilité minimale susmentionnée ;

Cela s'applique aux denrées alimentaires fabriquées et commercialisées sur le territoire national.

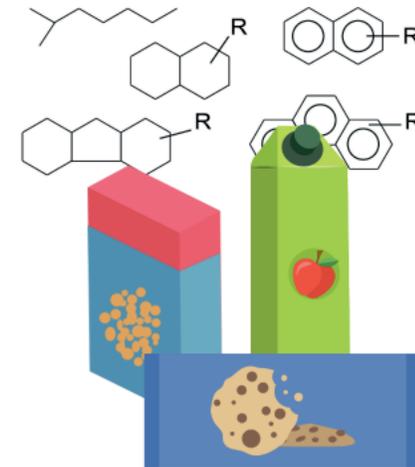


Etiquetage

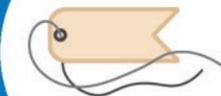


Arrêté du 13 avril 2022 précisant les substances contenues dans les huiles minérales dont l'utilisation est interdite sur les emballages et pour les impressions à destination du public

- Pour rappel l'article 112 de la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire prévoit l'interdiction des huiles minérales sur les emballages et les impressions à destination du public.
- Le décret n° 2020-1725 du 29 décembre 2020 a précisé aux articles D. 543-45-1 et D. 543-213 du code de l'environnement que cette interdiction s'applique aux huiles minérales comportant des substances perturbant le recyclage des déchets ou limitant l'utilisation des matériaux recyclés en raison des risques qu'elles présentent pour la santé humaine.
- Le présent arrêté précise les substances ainsi concernées en s'appuyant sur l'avis de l'ANSES du 8 mars 2017 relatif à la migration des composés d'huiles minérales dans les denrées alimentaires à partir des emballages en papiers et cartons recyclés



Etiquetage



Décret n° 2022-947 du 29 juin 2022 relatif à l'utilisation de certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales

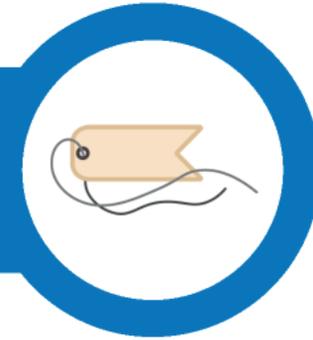
Le présent décret vient faire l'application de l'article L412-10 du code de la consommation dans sa rédaction issue de l'article 5 de la loi 2020-699 (en texte lié).

- Le décret vient encadrer l'utilisation de dénominations désignant des produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant pour décrire, commercialiser ou promouvoir des denrées incorporant des protéines végétales.
- Il couvre les produits incorporant des protéines végétales spécialement formulées à des fins technologiques ou nutritionnelles (ex : préparations à base de viande et de protéines végétales dont la présentation est proche d'un steak par exemple) et/ou des ingrédients d'origine non-animale contenant une teneur non négligeable de protéines (exemple : une galette constituée principalement de lentilles agglomérées et dont la présentation est proche d'un steak).



Ainsi, il ne sera pas possible d'utiliser la terminologie propre aux secteurs traditionnellement associés à la viande et au poisson pour désigner des produits n'appartenant pas au règne animal.

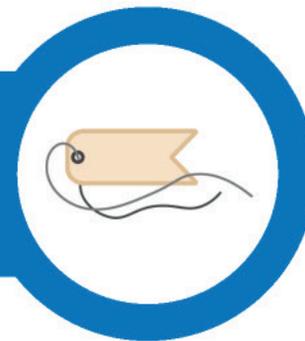
Etiquetage



Règlement (UE) 2021/2117 du Parlement européen et du Conseil du 2 décembre 2021 modifiant les règlements :

- (UE) no 1308/2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits agricoles,
- (UE) no 1151/2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires,
- (UE) no 251/2014 concernant la définition, la description, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des produits vinicoles aromatisés
- (UE) no 228/2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union.

Etiquetage

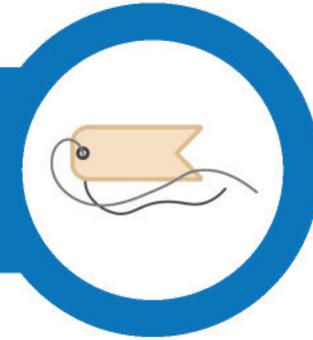


Le règlement (UE) 2021/2117 publié le 2 décembre 2021 modifie les règles d'étiquetage des vins et des vins aromatisés et rend obligatoire la communication de la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle de ces produits après le 8 décembre 2023.

- Il est autorisé, sous certaines conditions, de donner cette information à l'aide d'une **étiquette électronique ou e-label**. Si l'opérateur veut indiquer la liste des ingrédients sur une étiquette électronique, il devra cependant indiquer sur l'étiquette physique la présence de substances allergéniques.
- Si l'information nutritionnelle est indiquée sur la e-label, l'opérateur devra indiquer la **valeur énergétique de 100ml de vin ou de vin aromatisé sur l'étiquette physique de la bouteille** (possibilité d'utiliser le symbole « E » comme « énergie »).
- L'opérateur peut également faire le choix d'afficher les **ingrédients et la déclaration nutritionnelle sur l'emballage ou sur une étiquette jointe à celui-ci**.



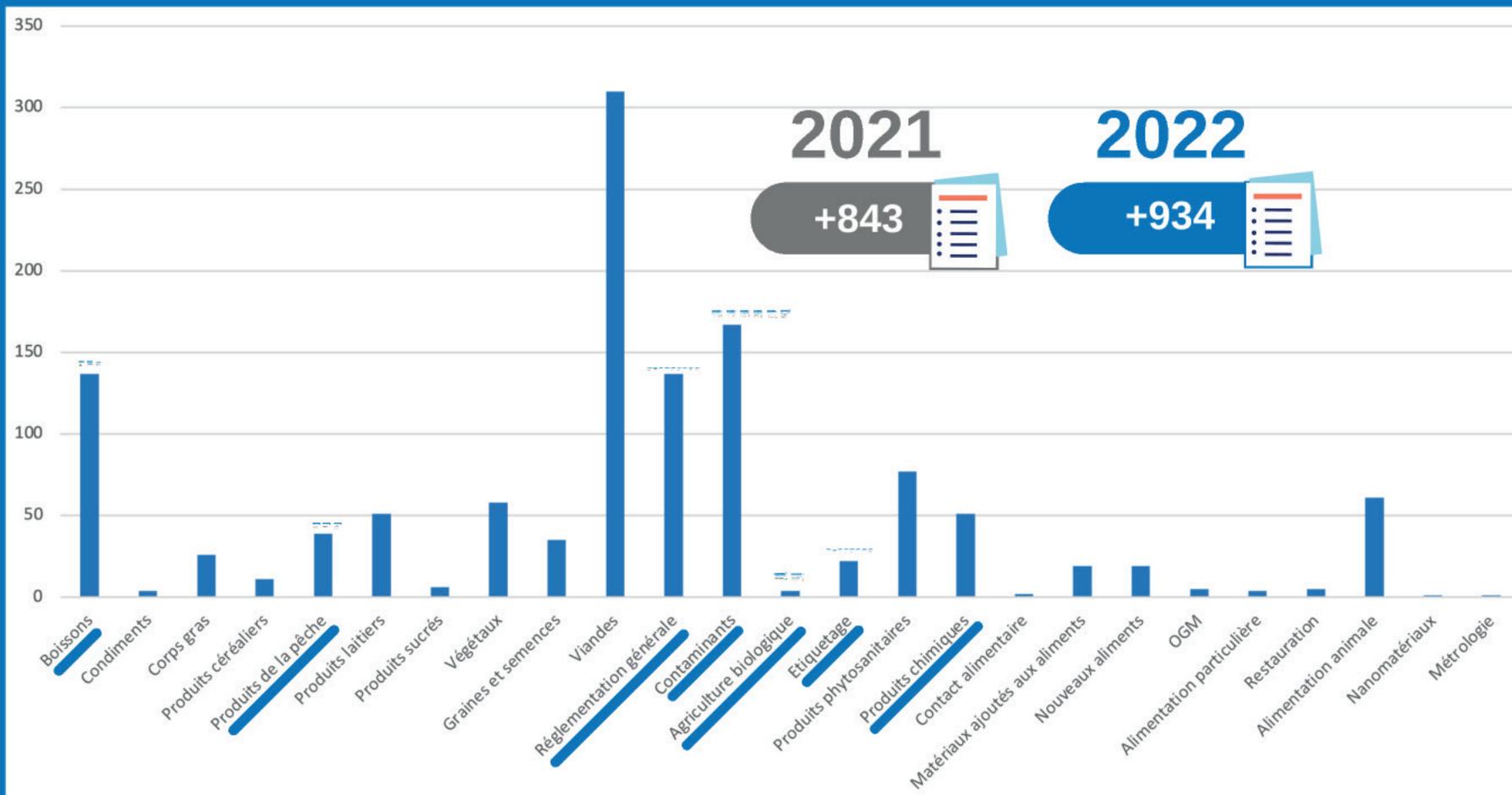
Etiquetage

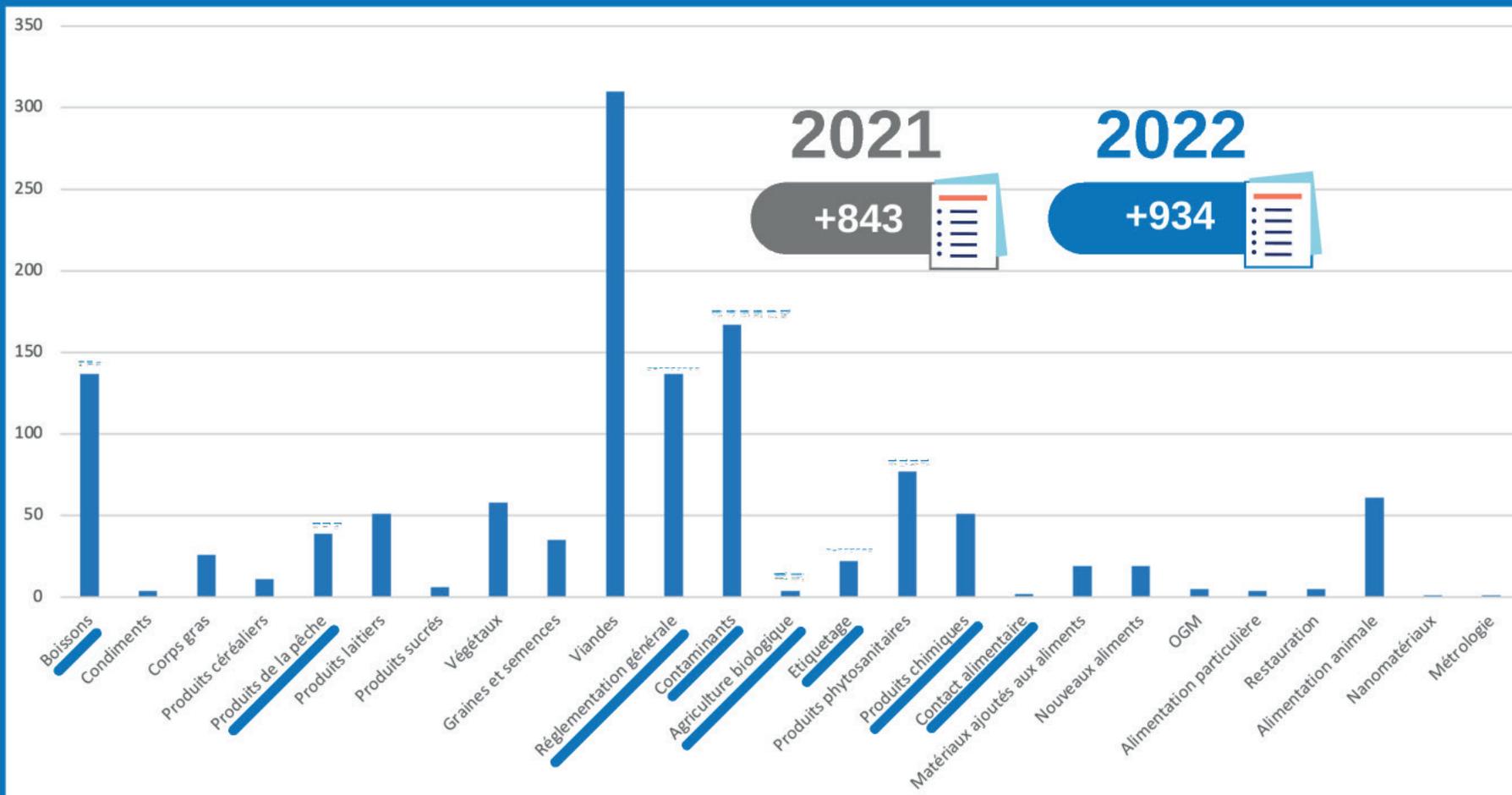


Le règlement (UE) 2021/2117 publié le 2 décembre 2021 modifie les règles d'étiquetage des vins et des vins aromatisés et rend obligatoire la communication de la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle de ces produits après le 8 décembre 2023.

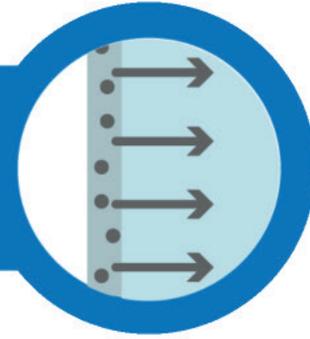
- Le règlement prévoit une période de **transition de 2 ans**. Tous les vins produits et étiquetés après le **8 décembre 2023** devront comporter l'indication de la liste des ingrédients et l'information nutritionnelle.
- Selon le règlement d'information au consommateur (UE) 1169/2011, la définition d'ingrédient est la suivante :
 - toute substance ou tout produit y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée ;
 - les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients.
- Le règlement (UE) 2019/934 du 12 mars 2019 liste les pratiques œnologiques autorisées, et leur classement comme additif ou auxiliaire technologique. Seuls les additifs sont soumis à l'étiquetage







Contact alimentaire

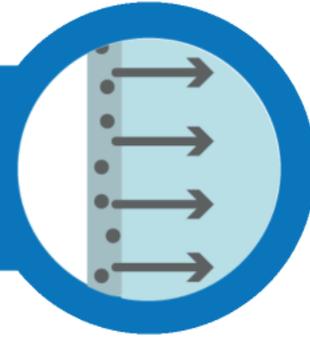


Règlement (UE) 2022/1616 de la Commission du 15 septembre 2022 relatif aux matériaux et objets en matière plastique recyclée destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 282/2008

- Le présent règlement impose que certains exploitants responsables de la gestion des déchets jouant un rôle dans la collecte des matières plastiques, ainsi que les exploitants participant à d'autres opérations de prétransformation, mettent en place un système certifié d'assurance de la qualité afin de garantir la qualité et la traçabilité des matières premières plastiques.
- Étant donné que ces exploitants ont besoin de temps pour se préparer pleinement à cette certification, il convient de leur accorder suffisamment de temps pour s'adapter à cette exigence.

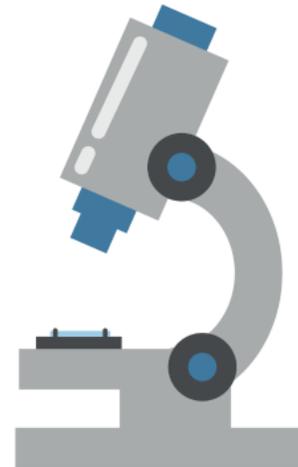


Contact alimentaire

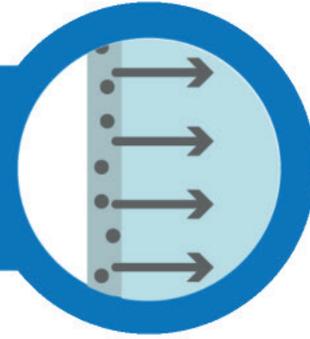


Règlement (UE) 2022/1616 de la Commission du 15 septembre 2022 relatif aux matériaux et objets en matière plastique recyclée destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 282/2008

- Afin de garantir une **application uniforme et adéquate des méthodes d'analyse**, le présent règlement impose que les recycleurs qui surveillent les niveaux de contaminants dans le cadre de leurs activités de développement de technologies nouvelles prennent part aux essais d'aptitude.
- Étant donné que le présent règlement énonce cette exigence pour la première fois, **ces essais d'aptitude doivent encore être adaptés aux dispositions du présent règlement**, et les laboratoires ont besoin de temps pour organiser leur participation.
- Par conséquent, il y a lieu de prévoir suffisamment de temps pour que ces essais d'aptitude puissent être adaptés et organisés.



Contact alimentaire



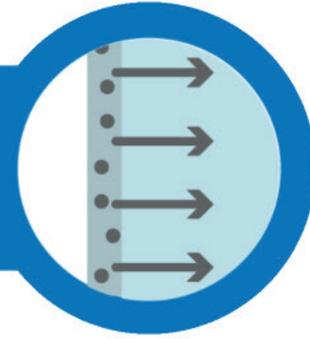
LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire : La loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire a interdit la vente de fruits et légumes frais dans des emballages plastiques à partir du 1er janvier 2022.

Elle a toutefois prévu des exceptions, notamment pour les fruits et légumes pouvant se détériorer lors de leur vente en vrac, en laissant au Gouvernement la tâche de les identifier.

- Par un décret du 8 octobre 2021, le Gouvernement a établi une liste d'une quarantaine de fruits et légumes pouvant encore être vendus sous emballage plastique, en précisant pour chacun jusqu'à quand ils pourront être vendus avec ce conditionnement.
- Cette liste, contestée devant le Conseil d'État par plusieurs syndicats professionnels, est annulée aujourd'hui.



Contact alimentaire

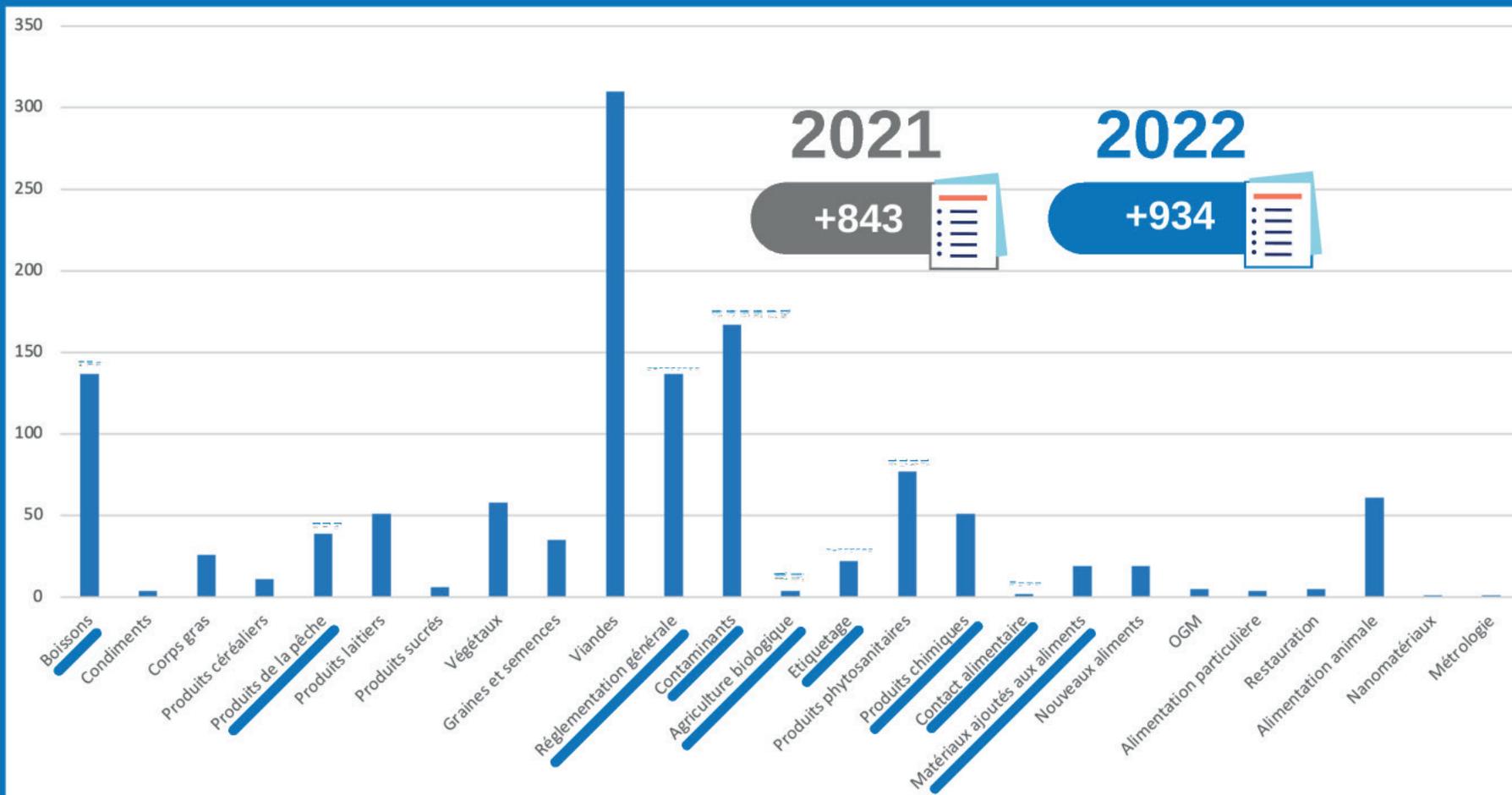


LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire : La loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire a interdit la vente de fruits et légumes frais dans des emballages plastiques à partir du 1er janvier 2022.

Elle a toutefois prévu des exceptions, notamment pour les fruits et légumes pouvant se détériorer lors de leur vente en vrac, en laissant au Gouvernement la tâche de les identifier.

- Le Conseil d'État observe en effet que la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire – comme d'ailleurs les débats parlementaires ayant précédé son adoption – est claire : **elle a confié au Gouvernement la tâche de lister les seuls fruits et légumes présentant un risque de détérioration s'ils étaient vendus en vrac, afin de les exempter de l'interdiction d'emballage plastique de façon définitive.**
- Toutefois le Gouvernement a inclus dans sa liste des fruits et légumes ne présentant pas nécessairement de risque de détérioration, et a fixé, pour chacun de ces fruits et légumes, la période durant laquelle ils pourraient continuer à être vendus sous emballage plastique après le 1er janvier 2022.
- C'est pourquoi le Conseil d'État annule le décret du Gouvernement, qui devra redéfinir une liste par décret pour répondre à la mission que lui a confiée la loi.





Matériaux ajoutés aux aliments / additifs



Arrêté du 23 décembre 2022 portant suspension de la mise sur le marché des denrées contenant l'additif E 171 (dioxyde de titane - TiO₂)

- La mise sur le marché des denrées alimentaires contenant l'additif E 171 (dioxyde de titane - TiO₂) est suspendue depuis le 1er janvier 2020.
- Cette mesure a été prise à la suite d'une étude de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) publiée le 20 janvier 2017 qui suggère que l'utilisation de l'additif E 171 dans les denrées alimentaires est susceptible de générer des effets initiateurs et promoteurs des stades précoces de la cancérogénèse colorectale.
- Les études permettant la fixation d'une dose journalière admissible relative à cet additif, recommandées par l'Agence européenne de sécurité des aliments (EFSA) et l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES), n'avaient pas été finalisées en temps utile par les professionnels



Matériaux ajoutés aux aliments / additifs



Arrêté du 23 décembre 2022 portant suspension de la mise sur le marché des denrées contenant l'additif E 171 (dioxyde de titane - TiO₂)

- **L'EFSA a publié le 6 mai 2021 un avis relatif à la réévaluation de l'additif alimentaire dioxyde de titane.**
- **Dans cet avis, l'agence conclut qu'au regard des études et données actuellement disponibles et notamment du fait que la génotoxicité des particules de dioxyde de titane ne peut être exclue, l'additif E 171 ne peut plus être considéré comme sûr.**
- **En conséquence, le règlement n° 2022/63 de la Commission du 14 janvier 2022 a retiré le dioxyde de titane de la liste des additifs alimentaires autorisés dans l'Union européenne dans les denrées alimentaires.**

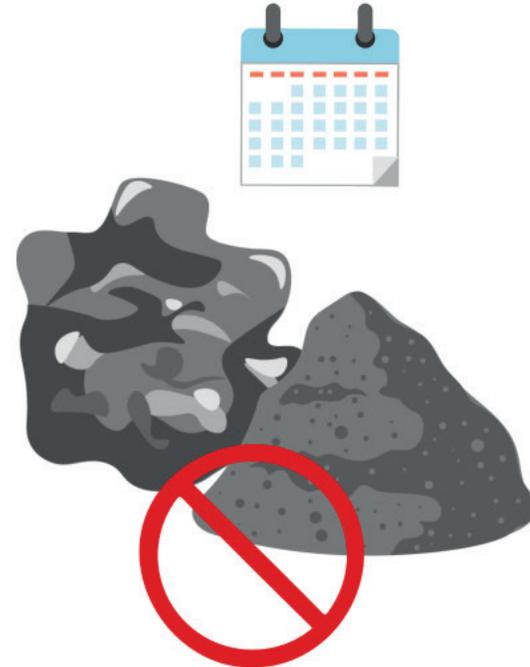


Matériaux ajoutés aux aliments / additifs



Arrêté du 23 décembre 2022 portant suspension de la mise sur le marché des denrées contenant l'additif E 171 (dioxyde de titane - TiO₂)

- L'interdiction européenne n'étant applicable qu'au 7 août 2022 et afin de garantir l'absence de nouvelle mise sur le marché français de denrées alimentaires contenant du dioxyde de titane en tant qu'additif, la mesure française de suspension a été **maintenue en 2022**.
- Dans la mesure où le texte européen ne prévoit aucune mesure de retrait, afin de prévenir l'écoulement sur le territoire français des stocks mis sur le marché européen, la **mesure de suspension est reconduite en 2023**.

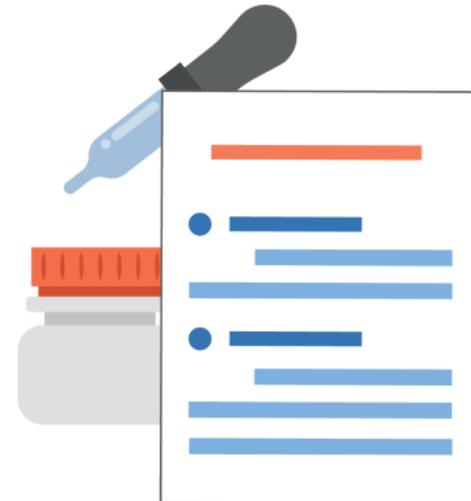


Matériaux ajoutés aux aliments / additifs



Règlement (UE) 2022/1396 de la Commission du 11 août 2022 modifiant l'annexe du règlement (UE) no 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) no 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne la présence d'oxyde d'éthylène dans les additifs alimentaires.

- Pour rappel, le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 est important pour les producteurs comme pour les utilisateurs d'additifs alimentaires. « Il précise la fiche d'identité que doit avoir chaque additif alimentaire légalement vendu en Europe ».
- Il établit les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) no 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.



Matériaux ajoutés aux aliments / additifs



Règlement (UE) 2022/1396 de la Commission du 11 août 2022 modifiant l'annexe du règlement (UE) no 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) no 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne la présence d'oxyde d'éthylène dans les additifs alimentaires.

- Ainsi, conformément au présent règlement, l'annexe du règlement (UE) no 231/2012 est modifiée comme suit :
- La phrase introductive «**Note: l'oxyde d'éthylène ne peut pas être utilisé pour la stérilisation dans des additifs alimentaires.**» est remplacée par le texte suivant: "**L'oxyde d'éthylène ne peut pas être utilisé pour la stérilisation dans des additifs alimentaires. Aucun résidu d'oxyde d'éthylène [somme de l'oxyde d'éthylène et du 2-chloro-éthanol, exprimée en oxyde d'éthylène : à savoir oxyde d'éthylène + 0,55 2-chloro-éthanol.] supérieur à 0,1 mg/kg, quelle que soit son origine, ne peut être présent dans les additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) no 1333/2008, y compris dans les mélanges d'additifs alimentaires.**"



Matériaux ajoutés aux aliments / additifs



Règlement (UE) 2022/1396 de la Commission du 11 août 2022 modifiant l'annexe du règlement (UE) no 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) no 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne la présence d'oxyde d'éthylène dans les additifs alimentaires.

Matériaux ajoutés aux aliments / additifs

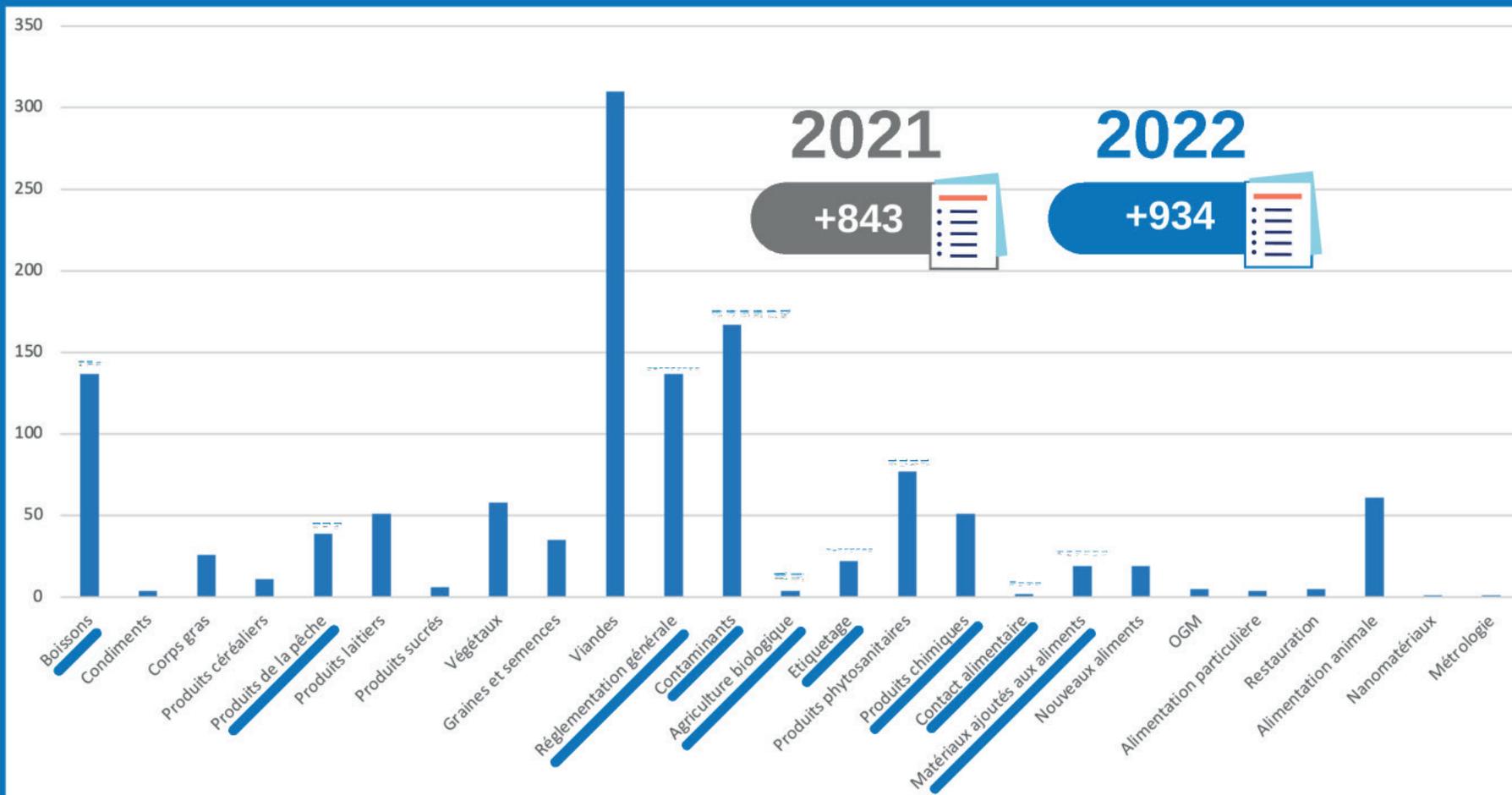


Règlement (UE) 2022/1396 de la Commission du 11 août 2022 modifiant l'annexe du règlement (UE) no 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) no 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne la présence d'oxyde d'éthylène dans les additifs alimentaires.

Pour les entrées correspondant :

- au E 431 stéarate de polyoxyéthylène (40),
- au E 432 monolaurate de polyoxyéthylène sorbitan (polysorbate 20),
- au E 433 monooléate de polyoxyéthylène sorbitan (polysorbate 80),
- au E 434 monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitan (polysorbate 40),
- au E 435 monostéarate de polyoxyéthylène sorbitan (polysorbate 60),
- au E 436 tristéarate de polyoxyéthylène sorbitan (polysorbate 65),
- au E 1209 copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylèneglycol,
- au E 1521 polyéthylèneglycols,

dans la spécification "Pureté", la ligne "Oxyde d'éthylène" est supprimée.



Revue des principaux Textes



Nouveautés de l'outil



Merci pour votre attention



info@cebios.fr
03.25.73.29.23

**N'hésitez pas à nous
contacter pour toute demande de
renseignements complémentaires**

CEBIOS 