

RÈGLEMENT (UE) 2017/1237 DE LA COMMISSION**du 7 juillet 2017****modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne la teneur maximale en acide cyanhydrique des amandes d'abricot non transformées entières, broyées, moulues, brisées ou concassées qui sont mises sur le marché pour la vente au consommateur final****(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 alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 2, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission ⁽²⁾ fixe des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- (2) Le groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire (groupe CONTAM) de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a adopté un avis scientifique sur les risques graves pour la santé liés à la présence de glycosides cyanogènes dans les amandes d'abricot brutes et leurs produits dérivés ⁽³⁾. Les termes «amandes d'abricot brutes et leurs produits dérivés», dans cet avis scientifique, renvoient aux mêmes produits que l'expression «amandes d'abricot non transformées entières, broyées, moulues, brisées ou concassées», utilisée dans le présent règlement.
- (3) L'amygdaline, principal glycoside cyanogène présent dans l'amande d'abricot non transformée, est dégradée, durant la mastication, en acide cyanhydrique (cyanure), qui est très toxique pour l'homme. Une dose aiguë de référence (DAR) de 20 µg/kg de poids corporel a été établie par le groupe CONTAM pour l'évaluation des risques associés à la présence de glycosides cyanogènes dans les amandes d'abricot non transformées entières, broyées, moulues, brisées ou concassées. Compte tenu des niveaux constatés de glycosides cyanogènes dans les amandes d'abricot non transformées, la consommation de seulement quelques-unes de ces amandes entraînerait déjà un dépassement de la DAR.
- (4) Il y a donc lieu de fixer la teneur maximale en acide cyanhydrique (cyanure) des amandes d'abricot non transformées entières, broyées, moulues, brisées ou concassées qui sont mises sur le marché pour la vente au consommateur final.
- (5) Compte tenu du marché extrêmement fragmenté des amandes d'abricot non transformées et des risques graves que ce produit pourrait représenter pour la santé publique, il convient de prévoir que les opérateurs économiques garantissent le respect de cette teneur maximale pour toutes les amandes d'abricot non transformées entières, broyées, moulues, brisées ou concassées qui sont mises sur le marché pour la vente au consommateur final.
- (6) Il convient de fixer les règles de prélèvement d'échantillons à appliquer pour le contrôle du respect de la teneur maximale.
- (7) Il y a donc lieu de modifier le règlement (CE) n° 1881/2006 en conséquence.
- (8) Les mesures prévues au 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.

⁽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⁾ Groupe CONTAM (groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire) de l'EFSA, 2016. «Scientific opinion on the acute health risks related to the presence of cyanogenic glycosides in raw apricot kernels and products derived from raw apricot kernels», *EFSA Journal* 2016;14(4):4424, 47 p. doi:10.2903/j.efsa.2016.4424; http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/4424.pdf

Article 2

Les opérateurs économiques qui mettent sur le marché des amandes d'abricot non transformées entières, broyées, moulues, brisées ou concassées pour la vente au consommateur final fournissent à l'autorité compétente, à la demande de celle-ci, la preuve que le produit commercialisé respecte la teneur maximale établie.

Article 3

Le prélèvement d'échantillons pour le contrôle du respect de la teneur maximale est réalisé conformément aux règles fixées à l'annexe I, partie D.2, du règlement (CE) n° 401/2006 de la Commission ⁽¹⁾.

Article 4

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 7 juillet 2017.

Par la Commission

Le président

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Règlement (CE) n° 401/2006 de la Commission du 23 février 2006 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires (JO L 70 du 9.3.2006, p. 12).

ANNEXE

À la section 8 de l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006, la rubrique suivante est ajoutée:

«8.3	Acide cyanhydrique, dont l'acide cyanhydrique lié dans les glycosides cyanogènes	
8.3.1	Amandes d'abricot non transformées entières, broyées, moulues, brisées ou concassées qui sont mises sur le marché pour la vente au consommateur final ⁽⁵⁴⁾ ⁽⁵⁵⁾	20,0

⁽⁵⁴⁾ "Produits non transformés", tels que définis dans le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1).

⁽⁵⁵⁾ "Mise sur le marché" et "consommateur final", tels que définis par le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1).»