

Questions et réponses concernant les résidus et les contaminants dans les denrées alimentaires

Qu'entend-on par résidus ?

Les résidus sont des substances pouvant apparaître dans les denrées alimentaires par suite de l'utilisation de médicaments vétérinaires ou de produits phytosanitaires. Il s'agit de traces indésirables de médicaments ou de produits phytopharmaceutiques ou de dérivés de ceux-ci dans le produit final.

Qu'entend-on par contaminants ?

Les contaminants sont des substances pouvant être ajoutées non intentionnellement à des denrées alimentaires au cours de leur production et de leur commercialisation. Il peut s'agir de polluants environnementaux tels que dioxine et métaux lourds.

La présence de résidus et de contaminants peut-elle être évitée ?

Les résidus d'une substance peuvent être évités par la non-utilisation de la substance en question dans la production animale. Il peut en revanche se révéler difficile d'exclure entièrement les contaminants, en raison du niveau de fond qu'atteint la pollution de l'environnement.

Que sont les limites maximales de résidus ?

La garantie d'un haut niveau de protection de la santé constitue l'un des principaux objectifs de la législation alimentaire de l'UE. C'est à cette fin que sont fixées des limites maximales de résidus (LMR), afin de définir officiellement les teneurs limites en résidus et en contaminants à respecter pour ne pas mettre en danger la santé humaine. Ces limites dépendent de la toxicité de la substance concernée. Des LMR n'ont pas été déterminées pour toutes les substances. En effet, aucun seuil n'a été fixé pour les substances considérées comme trop dangereuses compte tenu de leur effet potentiel sur la santé publique. Le chloramphénicol et les nitrofuranes sont des exemples de substances antimicrobiennes dangereuses pour lesquelles aucune LMR n'a été établie.

Comment et par qui sont déterminées les LMR ?

Les décisions visant à déterminer si une substance est acceptable et si oui, jusqu'à quelle limite, sont prises à la suite d'une procédure détaillée d'analyse des risques. Le Parlement européen et le Conseil fixent des niveaux de protection sur la base d'une proposition de la Commission européenne. Dans de nombreux cas, le PE et le Conseil ont délégué leur pouvoir de décision à la Commission (procédure de comitologie). La Commission doit obtenir l'accord du Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, composé de représentants des États membres et présidé par la Commission, avant de pouvoir adopter des mesures.

En ce qui concerne les résidus de médicaments vétérinaires présents dans les denrées alimentaires, l'évaluation scientifique des risques est réalisée par l'Agence européenne pour l'évaluation des médicaments (EMA - European Medicines Evaluation Agency); pour les contaminants, cette évaluation est effectuée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA).

Qu'en est-il des contrôles - comment l'UE veille-t-elle au respect des limites et des interdictions?

Conformément au règlement n° 178/2002, les exploitants du secteur alimentaire sont responsables au premier chef de la conformité de leurs produits à la législation alimentaire de l'UE. À partir de 2005, les opérateurs commerciaux seront obligés de signaler aux autorités des États membres tout résultat de test défavorable.

Des contrôles officiels et des mesures d'exécution sont mis en œuvre par les États membres, qui sont tenus d'adopter et d'appliquer un programme national de surveillance des résidus pour certains groupes spécifiques de résidus et de contaminants (directive 96/23/CE). Cette procédure vise à garantir que les niveaux autorisés ne sont pas dépassés et que les denrées alimentaires sont exemptes de substances interdites.

En outre, l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission réalise des inspections afin de contrôler le respect de la législation alimentaire européenne dans les États membres.

Qu'en est-il des programmes de surveillance des résidus ?

Les États membres sont tenus de soumettre à la Commission des programmes de surveillance, de même que les pays tiers exportateurs (concernant les produits exportés). En évaluant les programmes de surveillance des résidus des pays tiers, la Commission cherche davantage à assurer l'équivalence des exigences, plutôt que leur parfaite identité.

Les importations en provenance de pays tiers font-elles l'objet d'une approche distincte?

Pour des raisons pratiques, les modalités ayant trait aux importations en provenance de pays tiers diffèrent de celles qui s'appliquent aux États membres. Les pays tiers doivent fournir des garanties prouvant que leurs systèmes de surveillance des résidus assurent des niveaux de protection équivalents à ceux atteints au sein de l'UE. Cela ne signifie pas pour autant que les contrôles soient moins stricts. En fin de compte, les conditions relatives à l'interdiction de certaines substances et de certains résidus s'appliquent avec la même vigueur aux États membres et aux pays tiers.

Le cadre législatif et les activités de contrôle des pays exportateurs de denrées alimentaires vers l'UE sont évalués régulièrement. L'approbation des exportations dépend des résultats de ces évaluations, qui peuvent comprendre des inspections sur le terrain.

De plus, les importations font l'objet de contrôles et de tests aléatoires effectués aux frontières de l'UE par les autorités de contrôle des États membres responsables de la sécurité alimentaire.

Que se passe-t-il lorsqu'un échantillon est contrôlé positif, c'est-à-dire lorsque la présence d'une substance interdite est détectée ou qu'une LMR est dépassée ?

Si des tests démontrent que des produits sont dangereux pour la santé humaine, ces derniers sont saisis et détruits, et les tests réalisés sur les produits et les substances en question sont renforcés. Les États membres sont informés par le biais du système d'alerte rapide. Les pays tiers concernés sont également avertis si le produit dont il s'agit a été importé.

Lorsqu'un schéma régulier de contamination est observé dans un pays tiers en particulier, la Communauté peut décider de renforcer jusqu'à 100 % les tests réalisés au point d'entrée dans l'UE. Lorsque des tests ou d'autres moyens de surveillance (tels que des inspections) révèlent des problèmes fondamentaux constituant une menace pour la sécurité alimentaire dans l'UE, le pays concerné peut se voir interdire l'importation de certains produits vers l'UE.

Les importations en provenance de pays tiers posent-elles un problème particulier ?

Lorsque des problèmes sont repérés, des mesures rapides et efficaces sont prises pour éliminer tout risque pour la sécurité alimentaire, tout en assurant, autant que possible, le maintien de relations commerciales normales. Cependant, on a observé récemment une augmentation importante des résidus de substances interdites dans les importations provenant de pays tiers, notamment en ce qui concerne les importations de crevettes et de viande de volaille de certains pays. Ceci s'explique de deux manières : d'une part des contrôles plus sévères réalisés aux frontières de la Communauté et, d'autre part, des techniques de tests plus sophistiquées.

Pourquoi de meilleures techniques de tests constitueraient-elles un problème ?

De meilleures techniques de tests ne sont pas un problème en soi - bien au contraire, mais elles peuvent occasionner des difficultés pratiques à certains pays tiers, notamment aux pays en développement. Par exemple, nous pouvons aujourd'hui détecter par des tests de routine le chloramphénicol présent à des concentrations aussi faibles que 3 parties pour 10 milliards, c'est-à-dire avec un niveau de sensibilité de 3 à 15 fois supérieur à celui d'il y a un an. Et depuis tout récemment, des tests sensibles sont désormais disponibles pour détecter les métabolites des nitrofuranes. Les pays en développement n'ont souvent pas l'équipement et le personnel formés nécessaires pour effectuer des tests à de tels niveaux.

Pour résoudre ce problème, il faut encourager la prise de mesures propres à assurer un contrôle de meilleure qualité et mettre en place une infrastructure de qualité pour hisser les pays en développement au niveau des normes européennes, au profit de tous. La Commission européenne apporte son soutien à de tels efforts au moyen d'une assistance technique dans le domaine commercial.

L'UE ne devrait-elle pas se montrer plus ferme vis à vis des importations en provenance des pays tiers ?

Nos efforts visent à mettre en place des normes élevées en matière de sécurité alimentaire. Des normes identiques devraient s'appliquer à tous. Lorsque des problèmes sont découverts, des mesures doivent être prises. Ceci vaut aussi bien pour les produits alimentaires fabriqués chez nous que pour les importations. Il convient de noter que le système d'alerte rapide est déclenché par un nombre significatif de découvertes faites au sein de l'UE. La dioxine, le MPA, le nitrofen et les antibiotiques sont des exemples de problèmes qui se sont posés au sein de l'UE dans un passé relativement récent.

CADRE RÉGLEMENTAIRE APPLICABLE AUX RÉSIDUS ET CONTAMINANTS DES DENRÉES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE

Règlement (CE) No 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 Janvier 2002 - JO L 31 du 1.2.2002 – “Législation alimentaire générale ”

Ce règlement établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, institue l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixe des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement (CEE) No 2377/90 du 26 juin 1990 - JO L 224 du 18.8.1990

Ce règlement établit une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale.

Directive 2000/24/EC du 28 avril 2000 modifiant les annexes des directives 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE et 90/642/CEE JO L 107 du 4.5.2000

Cette directive fixe les teneurs maximales pour les résidus de pesticides sur et dans les céréales, les denrées alimentaires d'origine animale et certains produits d'origine végétale y compris les fruits et légumes.

Règlement (CE) No 315/1993 du 8 février 1993 - JO L 37 du 13.2.1993

Ce règlement porte établissement des prescriptions générales et des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires.

Règlement (CE) No 466/2001 du 8 mars 2001– JO L 77 du 16.3.2001

Ce règlement porte fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (métaux lourds, mycotoxines et nitrates).

Règlement (CE) No 2375/2001 du 29 novembre 2001 modifiant le règlement (CE) No 466/2001 –JO L 321 du 6.12.2001

Ce règlement fixe des teneurs maximales pour la dioxine dans certains produits d'origine animale et végétale, tels que la viande, les abats, le poisson, le lait et les produits du lait, les œufs et les huiles.

Directive 96/23/CE du 29 avril 1996 – JO L 125 du 23.5.1996

Cette directive établit des mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits.

Décision 2002/657/CE du 12 août 2002 – JO L 221 du 17.8.02

Cette décision définit des critères de performances en ce qui concerne les méthodes analytiques et établit le principe des limites de performances requises (LPMR) applicables aux méthodes d'analyse à utiliser pour les substances pour lesquelles aucune limite autorisée n'a été définie.