# RÈGLEMENT (UE) 2022/617 DE LA COMMISSION

## du 12 avril 2022

## modifiant le règlement (CE) nº 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en mercure de différents poissons et du sel

**(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) nº 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) nº 1881/2006 de la Commission ([2]) fixe des teneurs maximales pour certains contaminants, dont le mercure, dans les denrées alimentaires.

(2) Le 22 novembre 2012, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a adopté un avis relatif au mercure et au méthylmercure dans les denrées alimentaires ([3]). Dans cet avis, l'Autorité a fixé une dose hebdomadaire tolérable (DHT) de 4 µg/kg de poids corporel pour le mercure inorganique et de 1,3 µg/kg de poids corporel pour le méthylmercure (tous deux exprimés en mercure), et elle a conclu que l'exposition alimentaire au 95e centile approche, voire dépasse, ces DHT dans toutes les tranches d'âge. Les gros consommateurs de poisson, dont peuvent faire partie les femmes enceintes, absorberaient près de six fois ces DHT. Les enfants à naître constituent le groupe le plus vulnérable. L'avis conclut qu'une exposition au méthylmercure supérieure à la DHT est préoccupante, mais recommande, si l'on envisage des mesures de réduction de l'exposition au méthylmercure, de prendre en compte les effets bénéfiques de la consommation de poisson.

(3) Le 27 juin 2014, l'Autorité a adopté un avis sur les bénéfices pour la santé de la consommation de produits de la mer par rapport aux risques pour la santé associés à l'exposition au méthylmercure ([4]). Dans cet avis, l'Autorité a examiné le rôle que jouent les produits de la mer dans les régimes alimentaires européens et évalué les effets positifs de la consommation de ces produits sur la santé, dont les effets de la consommation de produits de la mer pendant la grossesse sur les résultats fonctionnels du développement neurologique de l'enfant ainsi que les effets de la consommation de produits de la mer sur le risque de maladie cardiovasculaire chez l'adulte. L'Autorité a conclu que la consommation d'environ 1 à 2 portions de produits de la mer par semaine et de 3 à 4 portions par semaine pendant la grossesse était associée à de meilleurs résultats fonctionnels du développement neurologique chez l'enfant par rapport à l'absence de consommation de produits de la mer. Ces quantités étaient également associées à une mortalité plus faible due aux maladies coronariennes chez l'adulte.

(4) Le 19 décembre 2014, l'Autorité a adopté une déclaration sur les bénéfices de la consommation de poisson et de produits de la mer en regard des risques liés à la présence de méthylmercure dans le poisson et les produits de la mer ([5]), dans laquelle elle conclut que, pour obtenir les bénéfices de la consommation de poisson associés à 1 à 4 portions de poisson par semaine et pour se protéger contre la toxicité pour le développement neurologique du méthylmercure, il convient de limiter sa consommation d'espèces de poissons ou de produits de la mer à forte teneur en mercure.

(5) Compte tenu des conclusions des avis scientifiques et de la déclaration de l'Autorité, il y a lieu de revoir les teneurs maximales en mercure, afin de réduire encore l'exposition alimentaire au mercure dans les denrées alimentaires.

([1]) JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.

([2]) Règlement (CE) nº 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 de l'EFSA sur les contaminants de la chaîne alimentaire (CONTAM), «Scientific Opinion on the risk for public health related to the presence of mercury and methylmercury in food», *EFSA Journal*, 2012, 10(12):2985.

([4]) Groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies (groupe NDA) de l'EFSA, 2014, «Scientific Opinion on health benefits of seafood (fish and shellfish) consumption in relation to health risks associated with exposure to methylmercury», *EFSA Journal*, 2014, 12(7):3761.

([5]) Comité scientifique de l'EFSA, 2015, «Statement on the benefits of fish/seafood consumption compared to the risks of methylmercury in fish/seafood», *EFSA Journal*, 2015, 13(1):3982.

(6) Comme les données récentes portent à croire que l'on dispose d'une marge pour abaisser les teneurs maximales en mercure de différentes espèces de poissons, il convient de modifier les teneurs maximales pour ces espèces de poissons en conséquence.

(7) Eu égard aux préoccupations sanitaires y afférentes, il y a lieu de maintenir au niveau actuel la teneur maximale en mercure pour les requins et l'espadon, dans l'attente de nouvelles collectes de données, évaluations scientifiques et connaissances sur l'efficacité des conseils de consommation en vue d'une réduction de l'exposition.

(8) Le Codex alimentarius fixe une teneur maximale en mercure de 0,1 mg/kg pour le sel ([6]). Il convient de fixer la même teneur maximale dans la législation de l'Union.

(9) Il convient dès lors de modifier le règlement (CE) n° 1881/2006 en conséquence.

(10) Étant donné que certaines denrées alimentaires visées par le présent règlement ont une longue durée de conservation, il y a lieu de prévoir une période de transition durant laquelle lesdites denrées alimentaires qui ne respectent pas les nouvelles teneurs maximales et qui ont été légalement mises sur le marché avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement peuvent rester sur le marché.

(11) Les mesures prévues par le 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.

*Article 2*

Les denrées alimentaires énumérées en annexe qui ont été légalement mises sur le marché avant l'entrée en vigueur du présent règlement peuvent rester sur le marché jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation.

*Article 3*

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 12 avril 2022.

*Par la Commission*
*La présidente*
Ursula VON DER LEYEN

([6]) Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale — NGCTAHA (CODEX STAN 193-1995).

*ANNEXE*

L'annexe du règlement (CE) nº 1881/2006 est modifiée comme suit:

dans la section 3: Métaux, le point 3.3 est remplacé par le texte suivant:

| | | |
|---|---|---|
| «3.3 | **Mercure** | |
| 3.3.1 | Produits de la pêche ([26]) et chair musculaire de poisson ([24]) ([25]), à l'exclusion des espèces énumérées aux points 3.3.2 et 3.3.3. La teneur maximale pour les crustacés s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen ([44]). Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (*Brachyura* et *Anomura*), elle s'applique à la chair musculaire des appendices. | 0,50 |
| 3.3.2 | Chair musculaire des poissons suivants ([24]) ([25]):<br>Pageot acarné (*Pagellus acarne*)<br>Sabre noir (*Aphanopus carbo*)<br>Dorade rose (*Pagellus bogaraveo*)<br>Bonite (*Sarda sarda*)<br>Pageot commun (*Pagellus erythrinus*)<br>Escolier noir (*Lepidocybium flavobrunneum*)<br>Flétan de l'Atlantique (*Hippoglossus species*)<br>Abadèche du Cap (*Genypterus capensis*)<br>Marlin (*Makaira species*)<br>Cardine (*Lepidorhombus species*)<br>Rouvet (*Ruvettus pretiosus*)<br>Hoplostète orange (*Hoplostethus atlanticus*)<br>Abadèche rose (*Genypterus blacodes*)<br>Brochet (*Esox species*)<br>Palomète (*Orcynopsis unicolor*)<br>Capelan de Méditerranée (*Tricopterus species*)<br>Rouget de vase (*Mullus barbatus barbatus*)<br>Grenadier de roche (*Coryphaenoides rupestris*)<br>Voilier de l'Atlantique (*Istiophorus species*)<br>Sabre argenté (*Lepidopus caudatus*)<br>Escolier serpent (*Gempylus serpens*)<br>Esturgeon (*Acipenser species*)<br>Rouget-barbet de roche (*Mullus surmuletus)*<br>Thon (*Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis*)<br>Requins (toutes espèces)<br>Espadon (*Xiphias gladius*) | 1,0 |
| 3.3.3 | Céphalopodes<br>Gastéropodes marins<br>Chair musculaire des poissons suivants ([24]) ([25]): | 0,30 |

| | | |
|---|---|---|
| | Anchois (*Engraulis species*)<br>Lieu d'Alaska (*Theragra chalcogrammus*)<br>Cabillaud (*Gadus morhua*)<br>Hareng de l'Atlantique (*Clupea harengus*)<br>Pangasius (*Pangasius bocourti*)<br>Carpes (espèces appartenant à la famille des cyprinidés)<br>Limande (*Limanda limanda*)<br>Maquereau (*Scomber species*)<br>Flet d'Europe (*Platichthys flesus*)<br>Plie d'Europe (*Pleuronectes platessa*)<br>Sprat (*Sprattus sprattus*)<br>Silure de verre géant (*Pangasianodon gigas*)<br>Lieu jaune (*Pollachius pollachius*)<br>Lieu noir (*Pollachius virens*)<br>Saumon & truite (*Salmo species* et *Oncorhynchus species*, à l'exclusion de *Salmo trutta*)<br>Sardine (*Dussumieria species*, *Sardina species*, *Sardinella species* et *Sardinops species*)<br>Sole (*Solea solea*)<br>Silure requin (*Pangasianodon hypothalamus*)<br>Merlan (*Merlangius merlangus*) | |
| 3.3.4 | Compléments alimentaires ([39]) | 0,10 |
| 3.3.5 | Sel | 0,10» |