

**QUESTIONS ET RÉPONSES**

**Futures réglementations  
de l'UE concernant les  
hydrocarbures d'huiles  
minérales (MOH)**

---

QUESTIONS SOULEVÉES  
LORS DES WEBINAIRES AGRINFO  
(JUN 2025)

Août 2025



Financé par  
l'Union européenne



## Clause de non-responsabilité

Cette publication a été développée par le programme AGRINFO, mis en œuvre par COLEAD et financé par l'Union européenne. Cette publication a été réalisée avec le soutien financier de l'Union européenne. Son contenu relève de la seule responsabilité de COLEAD et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'Union européenne.

Cette publication fait partie d'un ensemble de ressources COLEAD, qui comprend des outils et du matériel éducatifs et techniques en ligne et hors ligne. Tous ces outils et méthodes sont le fruit de plus de 20 ans d'expérience et ont été développés progressivement dans le cadre des programmes d'assistance technique de COLEAD, notamment dans le cadre de la coopération au développement entre Organisation des pays d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP) et l'Union européenne.

L'utilisation de désignations particulières de pays ou territoires n'implique aucun jugement de la part de COLEAD sur le statut juridique de ces pays ou territoires, de leurs autorités et institutions ou sur le tracé de leurs frontières.

Le contenu de cette publication est fourni sous une forme « actuellement disponible ». COLEAD n'offre aucune garantie, directe ou implicite, quant à l'exactitude, l'exhaustivité, la fiabilité ou la pertinence des informations à une date ultérieure. COLEAD se réserve le droit de modifier le contenu de cette publication à tout moment et sans préavis. Le contenu peut contenir des erreurs, des omissions ou des inexactitudes, et COLEAD ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité du contenu.

COLEAD ne peut garantir que le contenu de cette publication sera toujours d'actualité ou adapté à un usage particulier. Toute utilisation du contenu se fait aux risques et périls de l'utilisateur et l'utilisateur est seul responsable de l'interprétation et de l'utilisation des informations fournies.

COLEAD décline toute responsabilité pour toute perte ou dommage de quelque nature que ce soit résultant de l'utilisation ou de l'incapacité d'utiliser le contenu de cette publication, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages directs, indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs, la perte de profits, la perte de données, la perte d'opportunité, la perte de réputation ou toute autre perte économique ou commerciale.

Cette publication peut contenir des liens hypertextes. Les liens vers des sites/plateformes n'appartenant pas à COLEAD sont fournis uniquement à titre d'information du personnel de COLEAD, de ses partenaires-bénéficiaires, de ses bailleurs de fonds et du grand public. COLEAD ne peut pas garantir et ne garantit pas l'authenticité des informations sur Internet. Les liens vers des sites/plateformes n'appartenant pas à COLEAD n'impliquent aucune approbation ou responsabilité officielle des opinions, idées, données ou produits présentés sur ces sites, ni aucune garantie quant à la validité des informations fournies.

Sauf indication contraire, tout le matériel contenu dans cette publication est la propriété intellectuelle de COLEAD et est protégé par le droit d'auteur ou des droits similaires. Comme ces contenus sont compilés uniquement à des fins éducatives et/ou techniques, la publication peut contenir des éléments protégés par des droits d'auteur, dont l'utilisation ultérieure n'est pas toujours expressément autorisée par le titulaire des droits d'auteur.

La mention de noms de sociétés ou de produits spécifiques (qu'ils soient ou non indiqués comme enregistrés) n'implique aucune intention d'enfreindre les droits de propriété et ne doit pas être interprétée comme une approbation ou une recommandation de COLEAD.

Cette publication est accessible au public et peut être utilisée librement à condition que la source soit citée et/ou que la publication reste hébergée sur l'une des plateformes de COLEAD. Toutefois, il est strictement interdit à tout tiers de déclarer ou d'insinuer publiquement que COLEAD participe, ou a parrainé, approuvé ou endossé la manière ou la finalité de l'utilisation ou de la reproduction des informations présentées dans cette publication, sans l'accord écrit préalable de COLEAD. L'utilisation du contenu de cette publication par un tiers n'implique aucune affiliation et/ou partenariat avec COLEAD.

De même, l'utilisation de toute marque de commerce, marque officielle, emblème ou logo officiel de COLEAD, ou de tout autre moyen de promotion ou de publicité, est strictement interdite sans l'accord écrit préalable de COLEAD. Pour plus d'informations, veuillez contacter COLEAD au [network@coledad.link](mailto:network@coledad.link).



# Questions

## A. Les règles actuelles

Q1 : S'il n'existe actuellement aucune teneur maximale pour les hydrocarbures minéraux dans les denrées alimentaires, pourquoi les autorités des États membres de l'UE rejettent-elles des produits et alertent-elles le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) ?

Q2 : Pourquoi les organismes de contrôle des différents pays semblent-ils prendre des décisions différentes concernant la sécurité des denrées alimentaires contenant des MOH ?

Q3 : Où peut-on trouver un aperçu des notifications des autorités de contrôle des États membres de l'UE ?

## B. Comment les teneurs maximales sont-elles fixées ?

Q4 : Comment l'UE détermine-t-elle les teneurs maximales ?

Q5 : Pourquoi n'y a-t-il pas de niveaux maximaux à l'étude pour certains produits ?

Q6 : Pourquoi des teneurs maximales plus élevées sont-elles envisagées pour certains produits ?

## C. Champ d'application des teneurs maximales en discussion

Q7 : Les teneurs maximales actuellement à l'étude s'appliqueront-elles aux ingrédients alimentaires utilisés dans l'alimentation animale ?

Q8 : Qu'est-ce que le POSH et des teneurs maximales sont-elles également à l'étude pour ces substances ?

## D. Aliments composés et transformés

Q9 : Les teneurs maximales en MOAH s'appliquent-elles aux ingrédients ou aux produits finis ? Où cela est-il précisé ?

Q10 : Quelles sont les teneurs maximales applicables lorsque les denrées alimentaires sont composées de nombreux ingrédients différents ? Par exemple, qu'en est-il d'un produit de type nouilles instantanées frites dans de l'huile de tournesol, contenant 30 % d'huile végétale, 60 % de farine de blé et 10 % d'autres ingrédients ?

Q11 : Si les denrées alimentaires ont été séchées, comme les herbes, ou diluées ou transformées pour être utilisées comme ingrédient dans un produit alimentaire, quelle est la teneur maximale ?

## E. Essais/analyses

Q12 : L'analyse des hydrocarbures d'huiles minérales peut donner des résultats différents en raison des incertitudes de mesure. Ces incertitudes sont-elles prises en compte lors des contrôles officiels de l'UE ?

Q13 : Quelles méthodes doivent être utilisées pour analyser les MOAH ?

Q14 : Les extraits d'épices et les oléorésines peuvent-ils être analysés à l'aide des mêmes méthodes ?

Q15 : Existe-t-il différentes méthodes pour déclarer les résultats dans les rapports de laboratoire ? Quelle est l'approche pertinente ?

Q16. Faut-il prendre des précautions particulières lors de l'échantillonnage des aliments ? Y a-t-il un risque de contamination croisée lors de l'emballage et du transport des échantillons vers le laboratoire pour analyse ?

## F. Stratégies d'atténuation

Q17 : Pouvez-vous recommander des lubrifiants exempts de MOAH et de MOSH ? Les alternatives à base d'huiles végétales augmentent-elles le risque de croissance microbologique ?

Q18 : Existe-t-il une liste des pesticides contenant de l'huile de paraffine ?

Q19 : Comment se comportent les MOSH/MOAH dans un environnement agricole au fil du temps ? Se décomposent-ils ou restent-ils dans le sol ?



Q20 : Les exploitants du secteur alimentaire doivent-ils intégrer la boîte à outils MOH de FoodDrink Europe dans leur plan HACCP ?

Q21 : Est-il permis de mélanger des huiles fortement contaminées par des MOAH avec des huiles non contaminées afin de réduire le niveau global de concentration ?

## **G. Emballages/matériaux en contact avec les denrées alimentaires**

Q22 : Des teneurs maximales ou indicatives pour les MOSH/MOAH sont-elles actuellement à l'étude pour les matériaux d'emballage ?

Q23 : À la lumière des nouvelles règles de l'UE en matière d'emballage, par exemple la révision de la directive relative aux déchets d'emballages, les fabricants d'emballages seront-ils de plus en plus tenus d'utiliser du papier recyclé dans les emballages alimentaires, ce qui pourrait rendre plus difficile le respect des niveaux de MOAH actuellement à l'étude ?

Q24 : Existe-t-il des risques liés aux huiles minérales associées à l'utilisation de certains matériaux de revêtement, tels que la cire d'abeille ?

Q25 : Les fabricants de produits alimentaires pourront-ils continuer à utiliser du papier ciré comme emballage alimentaire compte tenu des discussions en cours sur les teneurs maximales ?

## **H. Catégories spécifiques d'aliments**

Q26 : Pourquoi l'UE fait-elle actuellement la distinction entre le café et le thé destinés à être infusés et le café et le thé instantanés ?

Q27: Des teneurs maximales seront-elles fixées pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques?

## **Annexe – Méthodes d'échantillonnage**



*Veillez noter que la Commission européenne a élaboré un document contenant questions fréquemment posée sur les huiles minérales dans les denrées alimentaires. Ci-dessous, nous nous efforçons d'apporter des précisions sur les questions soulevées lors des webinaires AGRINFO organisés en juin 2025.*

## A. Les règles actuelles

*Q1 : S'il n'existe actuellement aucune teneur maximale pour les hydrocarbures minéraux dans les denrées alimentaires, pourquoi les autorités des États membres de l'UE rejettent-elles des produits et alertent-elles le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) ?*

Bien qu'aucune teneur maximale ne soit fixée dans la législation de l'UE, il existe un principe général selon lequel seuls les aliments sûrs peuvent être mis sur le marché ([règlement général sur les denrées alimentaires 178/2002](#), article 14). À la suite de discussions, la Commission a recommandé ([déclaration d'avril 2022](#) et [clarifications d'octobre 2022](#)) que, dans l'intérêt de la sécurité des consommateurs, les États membres de l'UE envisagent de prendre des mesures lorsque les denrées alimentaires contiennent des teneurs en hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales (MOAH) supérieures à la limite de quantification (voir [le guide AGRINFO](#), p. 7 pour plus de détails).

*Q2 : Pourquoi les organismes de contrôle des différents pays semblent-ils prendre des décisions différentes concernant la sécurité des denrées alimentaires contenant des MOH ?*

Les États membres ont convenu de limites de quantification au-delà desquelles des mesures coercitives peuvent être prises sur la base d'une évaluation nationale des risques. Les organismes de contrôle des États membres sont chargés d'évaluer les risques et de décider si les produits peuvent être importés ou non. L'approche adoptée peut donc varier légèrement d'un État membre à l'autre. L'un des avantages de la fixation de teneurs maximales dans la législation de l'UE est d'harmoniser les mesures coercitives et de rendre la situation plus prévisible pour les exportateurs. Les États membres adapteront leurs procédures d'exécution aux nouvelles teneurs maximales (pour les MOAH) dès qu'elles entreront en vigueur.

*Q3 : Où peut-on trouver un aperçu des notifications des autorités de contrôle des États membres de l'UE ?*

La Commission européenne dispose d'une base de données en ligne, appelée "[RASFF Window](#)", qui fournit des informations sur les notifications. Une recherche sur "mineral oil/ huiles minérales" ou "MOAH" donne un aperçu des produits dans lesquels des MOH ont été détectés, les pays d'où ils ont été exportés et souvent des informations supplémentaires sur les teneurs constatées.



## B. Comment les teneurs maximales sont-elles fixées ?

### *Q4 : Comment l'UE détermine-t-elle les teneurs maximales ?*

Toutes les teneurs maximales en contaminants (en vertu [du règlement 2023/915](#)) sont fixées à un niveau « aussi bas que raisonnablement possible », compte tenu des niveaux qui peuvent être atteints selon les meilleures pratiques disponibles. Étant donné que la contamination par les huiles minérales peut être évitée grâce à de bonnes pratiques, les teneurs maximales actuellement en discussion seront généralement fixées à la limite de quantification (LQ).

### *Q5 : Pourquoi n'y a-t-il pas de niveaux maximaux à l'étude pour certains produits ?*

Dans certains aliments, tels que les fruits et légumes frais, les données disponibles montrent une très faible présence d'hydrocarbures d'huiles minérales. Il n'est donc pas nécessaire, pour la santé des consommateurs, de fixer des teneurs maximales et d'exiger des exploitants et des autorités chargées de faire respecter la législation qu'ils analysent systématiquement ces aliments pour détecter la présence d'hydrocarbures d'huiles minérales. Néanmoins, tous les secteurs alimentaires devraient appliquer des pratiques qui réduisent au minimum le contact des aliments avec les huiles minérales.

### *Q6 : Pourquoi des teneurs maximales plus élevées sont-elles envisagées pour certains produits ?*

Pour certains aliments, les données sur la présence (indiquant les teneurs en MOAH régulièrement constatées dans les échantillons) montrent que la fixation de teneurs maximales à la LQ à partir de janvier 2027 pourrait entraver considérablement l'approvisionnement alimentaire. Par exemple, pour certaines huiles et graisses, l'UE estime qu'il convient d'examiner des teneurs maximales temporaires supérieures à la LQ en vue d'atteindre globalement la LQ d'ici 2030 (voir [le guide AGRINFO](#), p. 6 pour plus de détails).

## C. Champ d'application des teneurs maximales en discussion

### *Q7 : Les teneurs maximales actuellement à l'étude s'appliqueront-elles aux ingrédients alimentaires utilisés dans l'alimentation animale ?*

La loi sur les contaminants ([Règlement 2023/915](#)) en vertu de laquelle les teneurs maximales du MOAH seraient fixées ne s'applique qu'aux matières premières ou aux ingrédients utilisés dans les denrées alimentaires et non aux aliments pour animaux.

### *Q8 : Qu'est-ce que le POSH et des teneurs maximales sont-elles également à l'étude pour ces substances ?*

Les POSH/ HSOP, ou hydrocarbures saturés oligomères de polyoléfines, sont des hydrocarbures saturés présents dans les plastiques tels que le polyéthylène (PE) et le polypropylène (PP) et peuvent migrer des emballages plastiques vers les aliments. Les POSH sont souvent détectés dans le cadre des MOSH (hydrocarbures saturés d'huiles minérales) lors de l'analyse de la contamination des denrées alimentaires par les huiles minérales. Aucune teneur maximale spécifique n'est actuellement à l'étude pour les POSH.



## D. Aliments composés et transformés

*Q9 : Les teneurs maximales en MOAH s'appliquent-elles aux ingrédients ou aux produits finis ? Où cela est-il précisé ?*

Les teneurs maximales s'appliquent à la fois aux ingrédients et aux produits finis. Des teneurs maximales sont en cours de discussion pour les matières premières agricoles, par exemple les céréales, et pour certains produits finis, par exemple le chocolat et les compléments alimentaires. Si l'ingrédient est présent dans un produit fini mélangé à d'autres ingrédients (« aliment composé »), la teneur maximale est calculée sur la base de la proportion des ingrédients dans l'aliment composé (voir Q10). Si l'ingrédient est séché ou dilué à partir d'une matière première agricole pour laquelle une teneur maximale en MOAH est fixée, la concentration ou la dilution du MOAH est prise en compte lors de la détermination de la teneur maximale (voir Q11).

*Q10 : Quelles sont les teneurs maximales applicables lorsque les denrées alimentaires sont composées de nombreux ingrédients différents ? Par exemple, qu'en est-il d'un produit de type nouilles instantanées frites dans de l'huile de tournesol, contenant 30 % d'huile végétale, 60 % de farine de blé et 10 % d'autres ingrédients ?*

L'approche actuellement à l'étude pour les aliments composés est que, jusqu'en 2030, les teneurs maximales pour les aliments composés devraient être calculées en fonction des quantités d'ingrédients contenus. Dans l'exemple donné d'un produit de type nouilles instantanées :

Produit	Teneur maximale (mg/kg)	Teneur maximale × proportion de l'ingrédient (mg/kg)
Huile de tournesol (30 %)	2	0
Farine de blé < 4 % de matières grasses (60 %)	0	0,3
Autres ingrédients (10 %)	Aucune teneur maximale fixée	
<b>Produit total à base de nouilles</b>		<b>0,9</b>

À partir de 2030, l'approche envisagée consiste à fixer la teneur maximale à la LQ qui reflète la teneur en matières grasses de l'ensemble du produit (voir [le guide AGRINFO](#), Tableau 1). Dans ce cas, pour un produit à base de nouilles contenant > 4 % de matières grasses/huiles mais ≤ 50 % de matières grasses/huiles, la teneur maximale serait alors de 1 mg/kg.

*Q11 : Si les denrées alimentaires ont été séchées, comme les herbes, ou diluées ou transformées pour être utilisées comme ingrédient dans un produit alimentaire, quelle est la teneur maximale ?*

Si aucune teneur maximale spécifique n'a été fixée pour les denrées alimentaires séchées, diluées ou transformées, la teneur maximale est calculée en prenant la teneur maximale pour la matière première agricole et en tenant compte de la concentration du contaminant résultant du séchage, de la dilution ou de la transformation. Si les denrées alimentaires sont contrôlées par les autorités compétentes de l'UE, les



exploitants seront invités à justifier les facteurs de concentration ou de dilution spécifiques. En l'absence d'informations, l'autorité compétente fondera le facteur sur les informations disponibles.

## E. Essais/analyses

*Q12 : L'analyse des hydrocarbures d'huiles minérales peut donner des résultats différents en raison des incertitudes de mesure. Ces incertitudes sont-elles prises en compte lors des contrôles officiels de l'UE ?*

La mesure de l'incertitude sera prise en compte par les organismes de contrôle qui analysent les résultats des tests MOAH. La mesure de l'incertitude est généralement de l'ordre de 30 à 40 %, selon la méthode d'analyse utilisée par le laboratoire.

Les entreprises qui évaluent elles-mêmes la teneur en MOAH de leurs produits doivent adopter la même approche, en tenant compte de la mesure de l'incertitude.

*Q13 : Quelles méthodes doivent être utilisées pour analyser les MOAH ?*

Les méthodes d'analyse utilisées dans les contrôles officiels seront basées sur les principes énoncés dans [les lignes directrices élaborées par le Centre commun de recherche de la Commission européenne](#). Des règles actualisées sur les méthodes d'analyse ([Règlement \(CE\) n° 333/2007](#)) sont en cours de discussion.

Une méthode couramment utilisée est la méthode « simple » chromatographie en phase gazeuse/chromatographie en phase liquide – détection par ionisation de flamme (GC/LC-FID) en ligne, conformément à la norme ISO 20122:2025-06. Pour les matrices alimentaires plus complexes (par exemple, les épices et les huiles volatiles), si les résultats analytiques montrent des interférences et que l'interprétation de la bosse chromatographique est difficile. Dans de tels cas, la méthode chromatographie en phase gazeuse bidimensionnelle couplée à la spectrométrie de masse à temps de vol et à la détection par ionisation de flamme (GCxGC-MS/TOF/FID) est utilisée à des fins de clarification et de distinction, afin d'obtenir des résultats séparés pour les composés biogéniques (minéraux) MOH. Cette méthode n'a pas encore été normalisée (cela devrait être fait en 2027 ou 2028).

*Q14 : Les extraits d'épices et les oléorésines peuvent-ils être analysés à l'aide des mêmes méthodes ?*

En principe, les mêmes méthodes d'analyse peuvent être utilisées, bien que ces produits puissent être difficiles à analyser. Certains laboratoires ont développé une expertise dans ce domaine, en optimisant la méthode standard GC/LC-FID (conforme aux normes ISO). Il convient de faire appel à des laboratoires expérimentés pour tester les extraits d'épices/oléorésines.

*Q15 : Existe-t-il différentes méthodes pour déclarer les résultats dans les rapports de laboratoire ? Quelle est l'approche pertinente ?*

Certains laboratoires utilisant la méthode LC/GC-FID fournissent dans leurs rapports des résultats pour les MOSH C10 – 50 supplémentaires comme "calculés" dans leurs rapports.. Veuillez noter que le résultat exprimé en " MOAH C10 – 50 intégré » est important. Ces dernières années, le résultat " intégré » (qui est généralement un peu plus élevé que le résultat " calculé ») est de plus en plus considéré comme le plus pertinent et doit être pris comme référence.



*Q16. Faut-il prendre des précautions particulières lors de l'échantillonnage des aliments ? Y a-t-il un risque de contamination croisée lors de l'emballage et du transport des échantillons vers le laboratoire pour analyse ?*

Oui, par exemple, les récipients métalliques ne doivent pas être traités avec des revêtements intérieurs ou de l'huile minérale sur leur surface intérieure. Lorsque vous utilisez des récipients en plastique (autres que le polytétrafluoroéthylène, PTFE) pour les échantillons, il existe un risque que les MOH migrent de la bouteille vers l'échantillon, ce qui influencera alors les résultats des MOSH et/ou MOAH. Dans la mesure du possible, il convient d'utiliser des récipients/bouteilles en verre ou en PTFE. À défaut, il convient d'utiliser une feuille d'aluminium pour protéger l'échantillon contre la migration des MOH depuis le récipient. Les laboratoires recommandent généralement à leurs clients de réaliser un test de migration des matériaux d'emballage afin d'évaluer toute migration de MOH dans les échantillons. Pour plus de détails, voir l'annexe.

Le Centre commun de recherche de la Commission européenne a élaboré [des lignes directrices détaillées sur l'échantillonnage, l'analyse et la communication des données relatives aux MOH.](#)

## F. Stratégies d'atténuation

*Q17 : Pouvez-vous recommander des lubrifiants exempts de MOAH et de MOSH ? Les alternatives à base d'huiles végétales augmentent-elles le risque de croissance microbologique ?*

Les lubrifiants H1 sont (presque) exempts de MOAH et les lubrifiants à base d'huiles végétales ne devraient normalement pas contenir de MOSH ni de MOAH, mais il est conseillé de vérifier la teneur en MOH de ces lubrifiants. Les huiles végétales ne sont généralement pas aussi stables que les lubrifiants classiques à base d'huile minérale. Cependant, le risque d'augmentation de la croissance microbologique est généralement considéré comme faible.

*Q18 : Existe-t-il une liste des pesticides contenant de l'huile de paraffine ?*

Non, un fournisseur de pesticides sera en mesure d'identifier les produits qui contiennent des MOSH (éventuellement également contaminés par des MOAH) en tant qu'additifs.

*Q19 : Comment se comportent les MOSH/MOAH dans un environnement agricole au fil du temps ? Se décomposent-ils ou restent-ils dans le sol ?*

Les hydrocarbures d'huiles minérales sont extrêmement persistants et restent dans le sol pendant des années.

*Q20 : Les exploitants du secteur alimentaire doivent-ils intégrer la boîte à outils MOH de FoodDrink Europe dans leur plan HACCP ?*

Pas dans son intégralité. Cependant, les parties de la boîte à outils qui font référence à des processus pertinents pour votre secteur constituent une bonne base pour évaluer et mettre à jour votre plan HACCP.



*Q21 : Est-il permis de mélanger des huiles fortement contaminées par des MOAH avec des huiles non contaminées afin de réduire le niveau global de concentration ?*

La règle générale de la législation européenne sur les contaminants ([Règlement 2023/915](#), art. 2, paragraphe 2) stipule que les denrées alimentaires dépassant les teneurs maximales ne doivent pas être mélangées à des denrées alimentaires respectant ces teneurs maximales. Par conséquent, avec l'inclusion des teneurs maximales pour les MOAH dans ce règlement, cette interdiction de mélange s'applique aux huiles (et autres denrées alimentaires) contenant des MOAH.

## G. Emballages/matériaux en contact avec les denrées alimentaires

*Q22 : Des teneurs maximales ou indicatives pour les MOSH/MOAH sont-elles actuellement à l'étude pour les matériaux d'emballage ?*

Les limites de migration des MOAH des matériaux plastiques en contact avec les denrées alimentaires vers ces dernières sont en cours de discussion. Certains États membres de l'UE (par exemple [la France](#) et [l'Allemagne](#)) ont adopté ou envisagent de fixer des teneurs maximales pour les huiles minérales dans les emballages ou les encres d'imprimerie.

*Q23 : À la lumière des nouvelles règles de l'UE en matière d'emballage, par exemple la révision de la directive relative aux déchets d'emballages, les fabricants d'emballages seront-ils de plus en plus tenus d'utiliser du papier recyclé dans les emballages alimentaires, ce qui pourrait rendre plus difficile le respect des niveaux de MOAH actuellement à l'étude ?*

Oui, l'utilisation accrue de papier recyclé pourrait poser des problèmes. Afin de ne pas augmenter les niveaux de MOAH dans les aliments, l'utilisation de barrières matérielles devrait être envisagée (voir la [boîte à outils de Food Drink Europe](#)).

*Q24 : Existe-t-il des risques liés aux huiles minérales associées à l'utilisation de certains matériaux de revêtement, tels que la cire d'abeille ?*

Oui, la cire d'abeille est sensible à la pollution environnementale et peut être une source de MOSH ou être (partiellement) analysée comme MOSH. Les laboratoires recommandent à leurs clients de procéder à l'analyse de ces additifs afin d'évaluer leur risque potentiel de contenir des MOH.

*Q25 : Les fabricants de produits alimentaires pourront-ils continuer à utiliser du papier ciré comme emballage alimentaire compte tenu des discussions en cours sur les teneurs maximales ?*

La cire du papier peut migrer dans les aliments et sera principalement analysée comme MOSH, mais peut également contenir des MOAH. Les laboratoires recommandent à leurs clients de tester ces emballages afin d'évaluer le niveau de migration des MOH de l'emballage vers les aliments (méthode Tenax).



## H. Catégories spécifiques d'aliments

*Q26 : Pourquoi l'UE fait-elle actuellement la distinction entre le café et le thé destinés à être infusés et le café et le thé instantanés ?*

Des études ont montré que lorsque le café et le thé sont infusés, les hydrocarbures d'huiles minérales restent dans le marc de café ou dans les feuilles de thé et ne migrent pas en quantités significatives dans la boisson finale. Cependant, dans les boissons à base de café et de thé instantanés, la présence de MOAH peut être plus importante. Une teneur maximale fixée à la LQ est donc appropriée pour le café et le thé instantanés. Le même principe s'applique aux discussions sur les teneurs indicatives en MOSH.

*Q27: Des teneurs maximales seront-elles fixées pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques?*

Des teneurs maximales spécifiques pour les additifs alimentaires de type cires sont en cours d'examen. Si d'autres additifs sont transformés à partir de matières alimentaires pour lesquelles une teneur maximale a été fixée (par exemple, un émulsifiant produit à partir d'huiles végétales), la teneur maximale pour l'additif devrait être calculée à l'aide d'un facteur de concentration dérivé de la teneur maximale de la matière première agricole (voir question 11).



## Annexe – Méthodes d'échantillonnage

L'UE examine actuellement la mise à jour [du règlement \(CE\) n° 333/2007 de la Commission](#) établissant les méthodes d'échantillonnage et d'analyse, avec les orientations suivantes concernant les hydrocarbures d'huiles minérales :

Chaque échantillon doit être placé dans un récipient propre et inerte offrant une protection adéquate contre la contamination, la perte d'analytes par adsorption sur les parois internes du récipient et les dommages pendant le transport. Toutes les précautions nécessaires doivent être prises pour éviter toute modification de la composition de l'échantillon qui pourrait survenir pendant le transport ou le stockage.

En cas d'échantillonnage pour l'analyse des Hydrocarbure Aromatique Polycyclique (PAP), il convient d'éviter autant que possible les récipients en plastique, car ils pourraient altérer la teneur en PAP de l'échantillon. Il convient d'utiliser, dans la mesure du possible, des récipients en verre inerte, exempts de PAP et protégeant adéquatement l'échantillon de la lumière. Lorsque cela est pratiquement impossible, il convient au moins d'éviter tout contact direct de l'échantillon avec des matières plastiques, par exemple, dans le cas d'échantillons solides, en enveloppant l'échantillon dans une feuille d'aluminium avant de le placer dans le récipient d'échantillonnage.

En cas d'échantillonnage pour l'analyse des hydrocarbures d'huiles minérales :

- Après le prélèvement des échantillons, le récipient doit être fermé à l'aide d'un couvercle recouvert de polytétrafluoroéthylène (PTFE) ou d'un bouchon en verre. Sinon, le récipient doit d'abord être recouvert d'une feuille d'aluminium avant d'être fermé à l'aide d'un couvercle ou d'un bouchon. Aucun joint en caoutchouc ne doit être utilisé pour fermer le récipient.
- Les aliments préemballés ou les matériaux destinés à entrer en contact avec des aliments doivent être enveloppés dans une feuille d'aluminium au moment de l'échantillonnage et conservés ainsi jusqu'à leur analyse afin d'éviter toute contamination croisée. Tout échantillon de denrée alimentaire préemballée apporté au laboratoire sans emballage en feuille d'aluminium doit être correctement documenté. Toute contamination de l'échantillon, par exemple par l'utilisation de ruban adhésif ou d'adhésifs (étiquettes en papier/plastique) ou par contact avec du papier ou du carton, doit être évitée. L'échantillon doit toutefois rester correctement identifiable, par exemple à l'aide d'un marqueur permanent.
- Les récipients contenant les échantillons et la feuille d'aluminium, le cas échéant, doivent être contrôlés afin de détecter toute contamination par des hydrocarbures d'huiles minérales.

Des orientations plus détaillées figurent dans [les lignes directrices du JRC sur l'échantillonnage, l'analyse et la communication des données pour la surveillance des hydrocarbures d'huiles minérales dans les denrées alimentaires et les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.](#)



# GROWING PEOPLE