

QUESTIONS ET RÉPONSES

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

QUESTIONS SOULEVÉES LORS
DES WEBINAIRES AGRINFO
(JUN 2026)

MENTIONS LÉGALES

Cette activité bénéficie du soutien du programme AGRINFO, mis en œuvre par COLEAD et financé par l'Union européenne (UE). Cette publication bénéficie d'un soutien financier de l'Union européenne. Le contenu de cette publication relève de la seule responsabilité de COLEAD et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant les opinions de l'Union européenne.

Cette publication fait partie d'une collection de ressources de COLEAD comprenant des outils en ligne et hors ligne, ainsi que des supports techniques et pédagogiques. Ces outils et méthodes sont le fruit de plus de 25 ans d'expérience et ont été progressivement développés dans le cadre de programmes d'assistance technique mis en œuvre par COLEAD. Ces actions ont été menées dans le cadre de divers partenariats et mécanismes de coopération internationale, notamment au titre de la coopération au développement entre l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP) et l'UE, ainsi qu'avec le soutien d'autres bailleurs de fonds institutionnels et partenaires techniques et financiers engagés dans le développement durable des systèmes alimentaires.

L'utilisation de désignations spécifiques de pays ou de territoires n'implique aucun jugement de la part de COLEAD quant au statut juridique de ces pays ou territoires, à leurs autorités et institutions, ni à la délimitation de leurs frontières ou limites.

Le contenu de cette publication est fourni « tel quel », et en fonction de sa disponibilité à la date de publication. COLEAD n'offre aucune garantie, expresse ou implicite, quant à l'exactitude, l'exhaustivité, la fiabilité, la pertinence ou l'actualité des informations, et ne peut donc garantir qu'elles sont exemptes d'erreurs, d'omissions ou d'inexactitudes.

COLEAD se réserve le droit de modifier, mettre à jour ou supprimer tout ou partie du contenu à tout moment et sans préavis. Elle ne garantit pas que le contenu restera disponible, à jour ou adapté à des fins particulières.

COLEAD décline toute responsabilité pour tout préjudice de quelque nature que ce soit résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser le contenu de la présente publication, y compris, sans s'y limiter, les dommages directs, indirects, accessoires, spéciaux ou consécutifs, ainsi que toute perte de bénéfices, de données, d'opportunités, de réputation ou toute autre perte économique ou commerciale.

Toute utilisation des informations contenues dans cette publication relève donc de la seule responsabilité des utilisateurs, qui en assument pleinement l'interprétation et l'utilisation.

La présente publication peut contenir des liens hypertextes. Les liens vers des sites web ou des plateformes autres que ceux de COLEAD sont fournis à titre purement informatif sur des sujets susceptibles d'intéresser le personnel de COLEAD, ses partenaires techniques, ses partenaires financiers et le grand public. COLEAD ne peut garantir et ne garantit pas l'authenticité des informations disponibles sur Internet. Les liens vers des sites web ou des plateformes autres que ceux de COLEAD n'impliquent aucun soutien officiel ni aucune responsabilité quant aux opinions, idées, données ou produits présentés sur ces sites, ni aucune garantie quant à la validité des informations fournies.

Sauf indication contraire, l'ensemble du contenu de la présente publication relève de la propriété intellectuelle de COLEAD et est protégé par le droit d'auteur ou d'autres droits similaires. Ce contenu étant compilé exclusivement à des fins pédagogiques et/ou techniques, la publication peut contenir des éléments protégés par le droit d'auteur dont l'utilisation ultérieure n'est pas toujours expressément autorisée par le titulaire du droit d'auteur.

La mention de noms d'entreprises ou de produits spécifiques (qu'ils soient ou non indiqués comme étant des marques déposées) n'implique aucune intention de porter atteinte à des droits de propriété et ne doit pas être interprétée comme un soutien ou une recommandation de la part de COLEAD.

Cette publication est accessible au public et peut être utilisée librement à condition que la source soit mentionnée et/ou que la publication reste hébergée sur l'une des plateformes de COLEAD. Il est toutefois strictement interdit à tout tiers de déclarer publiquement ou de laisser entendre que COLEAD participe à, ou a parrainé, approuvé ou soutenu la manière ou l'objectif 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 aucun partenariat avec COLEAD.

De même, l'utilisation d'une marque, d'un signe officiel, d'un emblème officiel ou d'un logo de COLEAD ou de l'UE, ou de tout autre support promotionnel ou publicitaire de ceux-ci, est strictement interdite sans autorisation écrite préalable. Pour plus d'informations, veuillez contacter network@colead.link.

Veuillez noter que la Commission européenne a publié une version révisée du document de « [Foire aux questions](#) » (version 3-en anglais uniquement) sur les huiles minérales dans les denrées alimentaires.

Nous souhaitons ci-dessous apporter des précisions sur les questions qui ont été soulevées lors des webinaires AGRINFO organisés en juin 2026.

A. Questions générales

Q1 : Où peut-on trouver une copie du futur règlement, des recommandations en matière de surveillance et de la FAQ de la Commission européenne ?

Les textes du futur règlement relatif aux teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques issus d'huiles minérales (MOAH), du règlement relatif aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse, des recommandations sur la surveillance des hydrocarbures issus d'huiles minérales (MOH) et de la foire aux questions sont disponibles sur la page web de la Commission européenne consacrée [aux hydrocarbures issus d'huiles minérales \(MOH\)](#).

Q2 : Les règlements publiés sur le site web de la Commission européenne constituent-ils la version définitive, ou d'autres révisions sont-elles prévues ?

Les textes figurant sur le site web de la Commission sont les versions définitives.

Q3 : Pour les produits biologiques, existe-t-il des teneurs maximales ou indicatives différentes pour les MOSH/MOAH ?

Les teneurs maximales pour les MOAH et les teneurs indicatives pour les hydrocarbures saturés d'huiles minérales (MOSH) et les MOAH sont les mêmes pour les produits biologiques et non biologiques.

Q4 : Quelle est la définition exacte des « MOAH » ?

Dans le présent règlement, le terme « MOAH » désigne **l'ensemble** des hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales. Aucune distinction n'est faite entre les MOAH comportant 1 ou 2 cycles aromatiques et ceux comportant 3 cycles aromatiques ou plus.

Q5 : Les nouvelles teneurs maximales s'appliquent-elles uniquement aux denrées alimentaires importées ?

Les teneurs maximales (TM) en MOAH et les teneurs indicatives (TI) en MOSH/MOAH s'appliquent à toutes les denrées alimentaires mises sur le marché de l'Union européenne (UE), qu'elles soient produites au sein ou en dehors de l'UE.

Q6 : Si les techniques d'analyse évoluent dans les années à venir, les limites de quantification (LQ) et les teneurs maximales seront-elles revues à la baisse ?

Le principe qui sous-tend la fixation des teneurs en contaminants consiste à les établir à un niveau aussi bas que raisonnablement possible (ALARA). Étant donné que les méthodes d'analyse des MOAH devraient évoluer, il ne peut être exclu que des limites de quantification (LQ) plus basses deviennent raisonnablement atteignables et que les teneurs maximales soient donc abaissées. Aucun calendrier de révision du règlement n'est actuellement prévu. (La LQ correspond à la concentration la plus faible d'une substance pouvant être mesurée avec certitude à l'aide d'une analyse standard.)

Q7 : La Commission européenne envisagera-t-elle de revoir les teneurs maximales si l'expérience démontre que ces teneurs ne peuvent techniquement pas être respectées ?

Les teneurs maximales (TM) pour les MOAH et les teneurs indicatives (TI) pour les MOSH/MOAH ont été fixées en tenant compte des niveaux pouvant être atteints grâce à la mise en œuvre de bonnes pratiques tout au long de la chaîne alimentaire, ainsi que de la faisabilité analytique.

Q8 : Les produits dont la teneur en MOAH dépasse les teneurs maximales fixées par l'UE peuvent-ils être exportés vers des pays tiers qui n'ont pas établi de teneurs maximales pour les MOAH ?

Les denrées alimentaires non conformes à la réglementation de l'UE peuvent parfois être exportées vers des pays tiers si les autorités du pays importateur sont pleinement informées des raisons pour lesquelles le produit ne peut être mis sur le marché de l'UE et acceptent explicitement son importation (règlement [n° 178/2002](#), art. 12). Toutefois, cette possibilité ne s'applique pas si l'État membre de l'UE considère que la denrée alimentaire est « nocive pour la santé » ([Lignes directrices](#) relatives au règlement n° 178/2002, p. 33).

Q9 : Les teneurs maximales applicables aux denrées alimentaires composées s'appliquent-elles uniquement aux denrées vendues directement au consommateur final, ou s'appliquent-elles également aux denrées vendues en vue d'une transformation ultérieure (de entreprise à entreprise, B2B) ?

Si une denrée alimentaire composée ou transformée est vendue à un exploitant du secteur alimentaire en vue d'une transformation ultérieure, elle est mise sur le marché de l'UE et doit également être conforme aux teneurs maximales en MOAH de l'UE.

Q10 : À qui s'adressent les recommandations de surveillance ? Aux autorités de contrôle des États membres de l'UE ou aux entreprises ?

Les recommandations en matière de surveillance s'adressent aux États membres de l'UE, en collaboration avec les exploitants du secteur alimentaire, car une surveillance efficace nécessite une telle collaboration. Il est donc recommandé aux exploitants du secteur alimentaire de mettre en œuvre ces recommandations.

Q11 : La « teneur en matières grasses » mentionnée dans le règlement fait-il référence aux matières grasses brutes ou aux matières grasses totales ?

La « teneur en matières grasses » fait référence à la teneur en matières grasses totales. La détermination de la teneur en matières grasses est effectuée conformément à la méthode officielle 963.15 de l'Association of Official Agricultural Chemists (AOAC).

B. Champ d'application – quels sont les produits soumis à des teneurs maximales ?

Q12 : Comment savoir quels produits relèvent des catégories énumérées dans le futur règlement ? Par exemple, les cacahuètes relèvent-elles de la catégorie des « graines oléagineuses » ? La vanille est-elle une « épice » ?

Les catégories « fruits à coque », « céréales », « graines oléagineuses » et « épices » sont définies à l'annexe I du règlement [n° 396/2005](#).

Q13 : Pourquoi des teneurs maximales (TM) ont-elles été fixées pour certains aliments, et des teneurs indicatives (TI) pour d'autres ?

Des teneur maximales (TM) ont été fixées pour les produits pour lesquels les données existantes montrent une contamination par les MOAH et pour lesquels les données sont suffisantes pour établir ces limites. Pour les autres denrées alimentaires dont on sait qu'elles peuvent être contaminées par les MOAH, mais pour lesquelles les données sont insuffisantes pour fixer des teneurs maximales, des teneurs indicatives (TI) ont été établies.

Q14 : Existe-t-il des teneurs maximales pour les matériaux en contact avec les denrées alimentaires, tels que les emballages et les lubrifiants ?

Les matériaux en contact avec les denrées alimentaires n'entrent pas dans le champ d'application du futur règlement sur les teneurs maximales de MOAH dans les denrées alimentaires, et aucune limite n'est actuellement fixée pour les MOAH dans le cadre de la législation de l'UE relative aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires. Toutefois, des discussions sont en cours concernant la fixation de limites maximales pour ces matériaux.

Q15 : Existe-t-il des teneurs maximales pour les denrées alimentaires (par exemple, les matières grasses) destinées à l'alimentation animale ?

Les teneurs maximales en MOAH prévues par le futur règlement ne s'appliquent pas aux aliments pour animaux.

C. Mise en œuvre

Q16 : Sur quelle base juridique un État membre de l'UE peut-il retirer des produits du marché s'il n'existe pas de teneur maximale fixée par la législation de l'UE ?

En vertu de la législation alimentaire générale (règlement [n° 178/2002](#), article 14), les denrées alimentaires mises sur le marché de l'UE doivent être sûres. Les États membres doivent retirer ou rappeler les produits qui ne sont pas considérés comme sûrs.

Q17 : Pourquoi aucune teneur maximale ni aucune teneur indicative n'a-t-elle été fixée pour certaines denrées alimentaires, et comment celles-ci seront-elles traitées par les autorités de contrôle ?

La contamination par les MOAH provient en grande partie de la transformation ; ainsi, pour certaines denrées alimentaires, telles que les fruits et légumes frais, la viande fraîche, les produits de la mer et les œufs, aucune contamination n'est attendue. Le 13 mai 2026, le Comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (SCoPAFF) a adopté une [déclaration commune](#)¹ fournissant des orientations en matière d'application de la réglementation concernant les denrées alimentaires pour lesquelles aucune teneur maximale n'a été fixée. Ces denrées alimentaires pourraient être retirées du marché ou faire l'objet d'un rappel si leur teneur en MOAH s'avère supérieure à la limite de quantification (LQ) ce qui indique un niveau de contamination inhabituel) et si, à l'issue d'une évaluation nationale des risques, les autorités de contrôle estiment que ces produits présentent un risque pour le consommateur. Toutefois, il n'est ni recommandé ni attendu des autorités de contrôle qu'elles concentrent leurs contrôles relatifs aux MOAH sur ces produits.

¹ SCoPAFF (2026) [Déclaration commune](#) concernant le règlement de la Commission modifiant le règlement (UE) 2023/915 en ce qui concerne les teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales dans les denrées alimentaires, adoptée par le Comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, section « Nouveaux aliments et toxicologie », le 13 mai.

Q18 : Quelles seront les teneurs maximales que les autorités de contrôle appliqueront d'ici au 1er janvier 2027 ?

Comme indiqué dans la [déclaration commune](#) du SCoPAFF du 13 mai 2026, les teneurs maximales (TM) pour certaines denrées alimentaires convenues par les autorités des États membres de l'UE, qui s'appliqueront à compter du 1er janvier 2027, serviront de base à l'application de la réglementation avant cette date (voir Q16).

Q19 : Si un produit est expédié vers l'UE avant le 1er janvier 2027 et arrive dans l'UE après cette date, les teneurs maximales en MOAH s'appliquent-elles à ce produit ?

Tout produit arrivant dans l'UE après le 1er janvier 2027 doit respecter les teneurs maximales.

Q20 : La date du 1er janvier 2027 s'applique-t-elle uniquement aux produits finis vendus aux consommateurs, ou également aux matières premières importées ?

Les teneurs maximales s'appliquent que les denrées alimentaires soient importées en tant que matières premières destinées à une transformation ultérieure ou en tant que produits finis destinés à être vendus au consommateur.

Q21 : L'UE exigera-t-elle une analyse MOAH pour chaque envoi de produits pour lesquels des teneurs maximales sont fixées ?

L'UE n'exige pas d'analyse de la MOAH pour chaque envoi de produits. Les entreprises du secteur alimentaire sont tenues d'identifier et de traiter les sources de contamination, en prenant les mesures (y compris les analyses) les plus adaptées à leurs produits spécifiques et qui garantiront la conformité lorsque ces produits seront mis sur le marché de l'UE.

Q22 : Lorsque la présence de MOAH/MOSH dépasse les niveaux indicatifs recommandés, que doivent faire les autorités de contrôle des États membres de l'UE ?

Lorsque des produits contiennent des MOSH/MOAH dépassant les teneurs indicatives, il est recommandé aux États membres, en collaboration avec les exploitants du secteur alimentaire, de mener des enquêtes de suivi afin d'identifier les sources de contamination. Une fois ces sources identifiées, des mesures doivent être prises pour éviter toute nouvelle contamination. Les produits dépassant les teneurs indicatives peuvent être mis sur le marché de l'UE, à moins que les autorités de contrôle n'estiment, à l'issue d'une évaluation nationale des risques, que le produit présente un risque pour les consommateurs.

Q23 : Existe-t-il un risque que différents États membres de l'UE parviennent à des conclusions divergentes concernant un même produit ?

Les États membres de l'UE disposent d'une certaine marge d'appréciation pour déterminer si les produits sont sûrs. L'accord conclu entre les États membres et énoncé dans la [déclaration commune](#) du SCoPAFF du 13 mai 2026 vise à contribuer à l'harmonisation de l'approche adoptée en matière d'application de la réglementation relative aux MOAH.

Q24 : Étant donné qu'aucune dose journalière admissible, aucune dose de référence aiguë ni aucun seuil de préoccupation toxicologique n'ont été fixés pour les MOAH, comment les autorités de contrôle des États membres de l'UE procéderont-elles à une évaluation au cas par cas des risques présentés par les produits dépassant les niveaux indicatifs ?

Une partie de la fraction MOAH est constituée de substances cancérigènes génotoxiques, pour lesquelles il n'existe aucun seuil d'exposition sans danger. Par conséquent, les États membres de l'UE peuvent considérer tout aliment présentant des teneurs en MOAH supérieures à la limite de quantification (LQ) comme dangereux (voir Q16).

Q25 : Les déclarations du SCoPAFF seront-elles abrogées lorsque le nouveau règlement entrera en vigueur ?

La [déclaration commune](#) du SCoPAFF du 13 mai 2026 (qui fait référence à une précédente [déclaration commune](#) de 2022²) ne sera pas abrogée, car elle fournit des orientations sur l'approche à adopter en matière de contrôle des produits pour lesquels aucune teneur maximale (TM) n'a été fixée. Toutefois, il n'est ni recommandé ni attendu des autorités de contrôle qu'elles concentrent leurs contrôles relatifs à la teneur maximale en MOAH sur les produits pour lesquels aucune teneur maximale (TM) ni aucune teneur indicative (TI) n'a été fixée.

Q26 : Pour certains produits, les teneurs indicatives de MOAH sont supérieures aux limites de quantification (LQ) mentionnées dans la déclaration commune du SCoPAFF de 2022. Pour ces produits, quel seuil les autorités de contrôle des États membres de l'UE appliqueront-elles ?

Il appartient aux États membres de l'UE de décider, sur la base d'une évaluation des risques *au cas par cas*, s'ils vont retirer et, si nécessaire, rappeler du marché un produit qui dépasse la teneur indicative (TI) ou la limite de quantification (LQ) pour le MOAH et qui est considéré comme dangereux (voir Q16).

D. Aliments composés

Q27 : En quoi l'approche diffère-t-elle pour les denrées alimentaires transformées et composées, avant et après 2030 ?

Jusqu'au 1er janvier 2030, les teneurs maximales (TM) applicables aux denrées alimentaires composées et transformées sont calculées en tenant compte des teneurs maximales des ingrédients/matières premières utilisés dans la denrée alimentaire ; de la quantité de ces denrées dans le produit final ; de la limite de quantification (LQ) de la denrée alimentaire ; et de tout facteur lié à la transformation (variations de la concentration en MOAH résultant d'une dilution ou d'une concentration au cours de la transformation) (règlement [2023/915](#), art. 3).

Après le 1er janvier 2030, des teneurs maximales spécifiques s'appliqueront aux denrées alimentaires composées et transformées en fonction de leur teneur en matières grasses/huiles, comme suit :

- teneur en matières grasses/huiles < 4 % : 0,50 mg/kg
- Teneur en matières grasses/huiles ≥ 4 % et ≤ 50 % : 1,0 mg/kg
- Teneur en matières grasses/huiles > 50 % : 2,0 mg/kg.

À compter du 1er janvier 2030, d'autres teneurs maximales spécifiques s'appliqueront aux denrées alimentaires composées et transformées contenant ≥ 15 % d'épices, et/ou d'herbes séchées, et/ou de thé sec (voir le règlement [2023/915](#), catégorie 5.5.14).

Q28 : Comment les teneurs maximales des denrées alimentaires composées et transformées doivent-elles être calculées jusqu'au 31 décembre 2029 ?

Si un aliment contient plusieurs ingrédients, dont certains sont soumis à des teneurs maximales (TM) et d'autres non, la TM de l'aliment composé dépend des quantités de ces ingrédients (voir l'exemple du tableau 1).

² SCoPAFF (2022) [Déclaration commune](#) des États membres concernant la présence d'hydrocarbures aromatiques issus d'huiles minérales (MOAH) dans les denrées alimentaires, y compris les aliments destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants, 21 avril.

Tableau 1. Calcul des teneurs maximales en MOAH dans les denrées alimentaires composées et transformées : exemple du paprika grillé à l'huile

Produit	Teneur maximale (mg/kg)	Teneur maximale × proportion de l'ingrédient (mg/kg)
Huile de tournesol (20 %)	2,0	0,40
Paprika (80 %)	Aucune teneur maximale fixée	0

Étant donné que la limite de quantification (LQ) pour un produit contenant 20 % de matières grasses est de 1,0 mg/kg, et que $0,40 < 1,0$ mg/kg, la teneur maximale (TM) pour le paprika grillé est de **1,0 mg/kg**.

D'autres exemples sont fournis dans le [document « Foire aux questions »](#) de la Commission européenne (pp. 15-18).

Q29 : Lors du calcul de la teneur maximale pour les denrées alimentaires composées, si aucune teneur maximale n'est fixée pour un ingrédient, cet ingrédient doit-il être pris en compte à zéro ou à la limite de quantification (LQ) ?

Si aucune teneur maximale n'est fixée pour un ingrédient dans une denrée alimentaire composée, cet ingrédient doit être considéré comme nul et non à la limite de quantification (voir Q28). L'ingrédient doit être considéré comme nul même lorsqu'il existe une limite d'incorporation pour cet ingrédient.

Q30 : Quelle est la teneur maximale pour un aliment composé si aucun de ses ingrédients ne dispose d'une teneur maximale ?

Si aucune teneur maximale n'est fixée pour aucun des ingrédients d'un aliment composé ou transformé, aucune teneur maximale ne s'applique à cet aliment composé ou transformé. Toutefois, si les autorités compétentes estiment que l'aliment composé ou transformé n'est pas sûr en raison de teneurs en MOAH supérieures à la limite de quantification (LQ), elles peuvent prendre des mesures (voir Q16).

Q31 : Lorsque des teneurs maximales spécifiques sont fixées pour certaines denrées alimentaires composées, il peut arriver que, lors de la préparation de denrées à partir de matières premières conformes (par exemple, 60 % de farine de céréales à 0,5 mg/kg, 40 % d'huile à 2,0 mg/kg), la denrée alimentaire composée obtenue ne soit pas conforme (concentration mesurée de 1,1 mg/kg contre une teneur maximale de 1,0 mg/kg). Comment cette situation sera-t-elle traitée ?

Il est peu probable qu'un aliment composé ne contenant que des ingrédients conformes présente des concentrations en MOAH dépassant la teneur maximale. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à s'approvisionner en ingrédients dont les concentrations en MOAH sont suffisamment faibles pour garantir la conformité de l'aliment composé final à la teneur maximale applicable.

E. Additifs alimentaires

Q31 : Quelle est l'approche de base concernant les teneurs maximales en MOAH pour les additifs alimentaires ?

Si un additif alimentaire est produit à partir d'une matière première alimentaire pour laquelle une teneur maximale (TM) est fixée, cette matière première doit être conforme à la TM applicable. La TM applicable à l'additif alimentaire peut être calculée en tenant compte d'un facteur de transformation (règlement [2023/915](#), art. 3).

Q32 : Quelles sont les teneurs maximales pour les additifs alimentaires produits à partir de matières autres que des denrées alimentaires ?

Si un additif alimentaire est produit à partir de matières autres que des denrées alimentaires, les teneurs maximales fixées pour les additifs alimentaires dans le futur règlement ne s'appliquent pas. Toutefois, des discussions sont en cours au sein de l'UE concernant la fixation de teneurs maximales pour certains additifs alimentaires issus de sources non alimentaires, par exemple pour certaines cires.

Q33 : Existe-t-il des teneurs maximales pour les enzymes alimentaires ?

Les enzymes n'entrant pas dans la définition des additifs alimentaires, le futur règlement ne fixe aucune exigence relative à la teneur maximale en MOAH pour les enzymes alimentaires. Toutefois, un aliment transformé ou composé contenant des enzymes doit respecter les teneurs maximales applicables aux aliments transformés ou composés (voir Q27).

Q34 : Les additifs alimentaires issus d'huiles et de matières grasses doivent respecter les teneurs maximales applicables aux huiles et matières grasses « mises sur le marché à destination du consommateur final ou utilisées comme ingrédient dans les denrées alimentaires ». La lécithine et les tocophérols sont obtenus à partir d'huile brute, et non d'huiles mises sur le marché à destination du consommateur final. Comment les teneurs maximales doivent-elles être calculées pour ces additifs alimentaires ?

À compter du 1er janvier 2027, lorsque des additifs alimentaires sont produits à partir d'huiles alimentaires raffinées, ces huiles doivent respecter les teneurs maximales applicables aux huiles et matières grasses mises sur le marché à destination du consommateur final ou utilisées comme ingrédient dans les denrées alimentaires.

Jusqu'au 31 décembre 2029, les additifs alimentaires peuvent être produits à partir d'huiles alimentaires brutes/non raffinées qui ne respectent pas les teneurs maximales en MOAH. Dans ce cas, les fabricants d'additifs doivent s'assurer que ces huiles sont raffinées afin de garantir le respect des teneurs maximales en MOAH, avant de produire des additifs alimentaires à partir de ces huiles. En outre, les fabricants de denrées alimentaires et d'additifs alimentaires doivent vérifier la concentration en MOAH dans l'additif alimentaire final afin de garantir le respect des teneurs maximales applicables à l'huile ou à la graisse mise sur le marché à destination du consommateur final ou utilisée comme ingrédient dans les denrées alimentaires, en tenant compte du facteur de transformation approprié (règlement [2023/915](#), art. 3).

À compter du 1er janvier 2030, les fabricants d'additifs alimentaires ne pourront utiliser que des huiles alimentaires destinées à un raffinage ultérieur et conformes aux teneurs maximales (TM) de MOAH applicables à ces huiles.

Q35 : Quelle est la teneur maximale pour le carmin issu de la cochenille ?

Les cochenilles étant des insectes et aucune teneur maximale n'étant fixée pour les insectes, il n'existe pas de teneur maximale pour le carmin.

Q36 : Qu'en est-il des additifs alimentaires importés de pays tiers ? Comment la conformité sera-t-elle garantie si celle des matières premières ne peut être vérifiée ? Les données relatives à l'additif alimentaire fini, plutôt qu'à la matière première, suffiront-elles à démontrer la conformité ?

Les entreprises qui importent des additifs alimentaires produits à partir d'ingrédients alimentaires doivent être en mesure de démontrer que la concentration en MOAH dans l'additif alimentaire final est conforme à la teneur maximale (TM), en tenant compte de la teneur maximale applicable à l'aliment utilisé comme matière première et du facteur de transformation approprié (règlement [2023/915](#), art. 3).

Q37 : Existe-t-il une teneur maximale en MOAH fixée pour les additifs alimentaires obtenus à partir d'ingrédients pour lesquels aucune teneur maximale n'est fixée ?

Il n'existe pas de teneur maximale spécifique de MOAH pour les additifs alimentaires obtenus à partir d'ingrédients pour lesquels aucune teneur maximale n'est fixée.

Q38 : Les teneurs maximales s'appliquent-elles aux additifs alimentaires produits à partir de sources non alimentaires, par exemple les cires (E901–E903) ?

Non, mais des discussions sont en cours concernant la fixation future de teneurs maximales en MOAH pour les cires microcristallines et autres cires. Un nouveau règlement relatif à ces teneurs maximales serait notifié au Comité SPS (sanitaire et phytosanitaire) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) pour avis avant son adoption.

Q39 : L'UE a-t-elle l'intention de fixer des teneurs maximales en MOAH pour certains additifs alimentaires dans le cadre de la législation européenne sur les additifs alimentaires ?

Oui, des discussions sont en cours pour fixer des teneurs maximales pour certains additifs alimentaires dans le cadre de la législation européenne sur les additifs alimentaires, par exemple pour la lécithine et certaines cires. Si aucune teneur maximale n'est fixée pour certains additifs alimentaires, les teneurs maximales en MOAH fixées dans le règlement [2023/915](#) s'appliqueront.

F. Aliments transformés et facteurs de transformation

Q40 : À partir de quand un aliment est-il considéré comme « transformé » ?

En vertu de la législation de l'UE (règlement [n° 852/2004](#), art. 2, point m)), la transformation est définie comme « toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ». Les aliments surgelés ne sont pas considérés comme des aliments transformés.

Q41 : Les teneurs maximales en MOAH dans les denrées alimentaires sont-elles fixées pour la matière sèche ?

Les teneurs maximales (TM) de MOAH dans les denrées alimentaires s'appliquent aux denrées alimentaires en tant que telles (telles qu'elles sont mises sur le marché). Elles ne s'appliquent pas sur la base de la matière sèche.

Q42 : Existe-t-il d'autres orientations de l'UE concernant les facteurs de transformation en rapport avec les contaminants alimentaires ?

L'UE élabore actuellement des lignes directrices sur les facteurs de transformation liés aux contaminants alimentaires et prévoit de les publier avant la fin de l'année 2026.

Q43 : Pour les herbes aromatiques ou les épices séchées, faut-il appliquer un facteur de transformation (séchage) ?

La teneur maximale (TM) pour les épices s'applique au produit séché, qu'il soit entier, concassé ou moulu. Pour les herbes aromatiques, la TM est explicitement fixée pour les « herbes aromatiques séchées ». Dans les deux cas, aucun facteur de transformation (séchage) ne doit être appliqué.

G. Huiles

Q44 : La catégorie « graisses et huiles animales et végétales » (5.5.2) énumère des huiles spécifiques (par exemple, l'huile de maïs, l'huile de colza, etc.). Qu'en est-il des huiles qui ne sont pas spécifiquement mentionnées (par exemple, l'huile de marula, l'huile de graines de melon du Kalahari et l'huile de mongongo) ?

Une teneur maximale en MOAH s'applique également aux huiles alimentaires qui ne sont pas spécifiquement mentionnées dans le futur règlement. Ces huiles relèvent de la catégorie 5.5.2.7 « autres graisses/huiles ».

Q45 : Pour certaines huiles végétales brutes (par exemple l'huile de palme), il existe un problème d'interférence biogénique (la matière organique naturelle étant confondue avec une contamination par des huiles minérales). Comment faudra-t-il démontrer le respect de la teneur maximale de 2,0 mg/kg pour ces huiles à partir de 2030 ?

Les laboratoires spécialisés dans l'analyse des huiles minérales (figurant sur la liste EURL-PC des laboratoires, voir Q61) peuvent résoudre ce problème grâce à des prétraitements spécifiques des échantillons, tels que l'époxydation (conformément à la norme ISO EN ISO 20122:2025-06). Dans certains cas exceptionnels, la méthode GC×GC doit être appliquée (voir section J) afin de distinguer les véritables MOAH des interférences végétales endogènes.

Q46 : La catégorie « autres graisses/huiles » (5.5.2.7) inclut-elle les huiles essentielles ?

Non, aucune teneur minimale n'est fixée pour les « huiles essentielles, l'huile d'olive lampante et l'huile de grignons d'olive brute », qui sont explicitement exclues de la catégorie des huiles animales et végétales. Des niveaux indicatifs pour les MOAH et les MOSH sont fixés pour les huiles essentielles.

H. Sources de contamination

Q47 : Comment les herbes, les épices ou les céréales sont-elles contaminées au cours du processus de séchage ?

Si les herbes, les épices ou les céréales sont séchées à l'aide de « méthodes de séchage direct » (par exemple, les gaz d'échappement issus de la combustion), il existe un risque de contamination par les MOSH et les MOAH. Le séchage sur de l'asphalte peut également constituer une source de contamination. Des méthodes de séchage alternatives (séchage indirect ou séchage solaire sur une surface non contaminée) doivent être utilisées pour éviter toute contamination.

Q48 : Les adjuvants utilisés en agriculture peuvent-ils être une source de contamination par les MOAH/MOSH ?

Certains adjuvants utilisés dans les produits phytopharmaceutiques pour améliorer leur efficacité sont à base de dérivés d'huiles minérales (tels que les paraffines). Ceux-ci constituent des sources potentielles de contamination.

I. Analyse

Q49 : Quelle est la méthode d'analyse reconnue pour les MOAH ?

La méthode d'analyse des MOAH est la chromatographie en phase liquide couplée à la chromatographie en phase gazeuse avec détection par ionisation de flamme (LC-GC-FID). Le Centre commun de recherche (CCR) de la Commission européenne a publié [des lignes directrices relatives à l'échantillonnage, à l'analyse et à la communication des données pour la surveillance des hydrocarbures d'huile minérale dans les denrées alimentaires et les matériaux en contact avec les denrées alimentaires](#). Si nécessaire, par exemple en cas de suspicion d'interférences, la caractérisation de ces dernières doit être effectuée au moyen d'une chromatographie en phase gazeuse complète (GC×GC).

Q50 : Existe-t-il une méthode simple permettant de déterminer si le résultat est positif ou négatif sans qu'il soit nécessaire de procéder à une quantification ?

Il existe sur le marché des méthodes (semi-quantitatives) basées sur la chromatographie sur couche mince (CCM). Cependant, ces méthodes ne sont pas recommandées par l'UE car elles ne sont pas suffisamment sensibles et ne conviennent donc pas à la mesure des MOAH et des MOSH dans les denrées alimentaires.

Q51 : Quelle preuve de conformité aux teneurs maximales les entreprises peuvent-elles fournir lorsqu'il n'existe actuellement aucune méthode approuvée pour l'analyse des MOSH/MOAH (par exemple, les compléments alimentaires probiotiques) ?

La méthode d'analyse des denrées alimentaires est la méthode LC-GC-FID mentionnée dans les [lignes directrices](#) du CCR. Dans certains cas exceptionnels, la méthode GC×GC doit également être appliquée pour confirmer les analyses. Le laboratoire de référence de l'Union européenne pour les contaminants de transformation dans les denrées alimentaires (EURL-PC) a publié un document intitulé « [Analyse des MOSH et des MOAH dans les denrées alimentaires par GC×GC : lignes directrices sur l'analyse, l'interprétation et la communication des données](#) ».

Q52 : La méthode d'analyse est-elle efficace dans le cas des huiles de poisson brutes, où des substances interférentes sont présentes ?

La méthode appropriée pour l'analyse des huiles de poisson brutes est également la LC-GC-FID. La limite de quantification (LQ) pouvant être atteinte pour ces huiles est de 5,0 mg/kg, comme indiqué dans [l'annexe](#) du futur règlement modifiant le règlement (CE) n° 333/2007 relatif aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse pour le contrôle des teneurs en hydrocarbures d'huiles minérales dans les denrées alimentaires. Si nécessaire, par exemple en cas de suspicion d'interférences, la caractérisation de ces dernières doit être effectuée à l'aide d'une chromatographie en phase gazeuse complète (GC×GC).

Q53 : Si un produit est vendu aux consommateurs dans un emballage en boîte métallique, faut-il envoyer l'intégralité du produit contenu dans la boîte pour analyse, ou faut-il transvaser la denrée alimentaire dans un autre récipient ?

Le produit conditionné doit être conforme aux teneurs maximales (TM) de l'UE. Il est conseillé d'envoyer le produit dans son emballage d'origine (produit alimentaire dans la boîte) au laboratoire. Le produit alimentaire conditionné (produit alimentaire dans la boîte) doit être envoyé dans un récipient propre et inerte offrant une protection adéquate contre la contamination, contre la perte d'analytes par adsorption sur la paroi interne du récipient, et contre les dommages liés au transport. Au laboratoire, l'aliment doit être analysé et, lorsque les concentrations de MOAH sont quantifiées, l'emballage doit également être analysé afin de déterminer s'il est à l'origine de la contamination.

Q54 : Quelle est la meilleure façon de contrôler les récipients (sacs en plastique) destinés à contenir les échantillons avant de les envoyer pour analyse ?

Des laboratoires spécialisés proposent des essais de migration spécifiques adaptés aux emballages tels que les sachets en plastique. Une stratégie consiste à diviser l'échantillon de denrée alimentaire (homogénéisé) en plusieurs parties, puis à fournir des échantillons dans des sachets en plastique et dans un autre récipient dont on sait qu'il ne constitue pas une source de contamination (tel qu'un bocal en verre recouvert de papier d'aluminium). Toute différence dans les résultats indique une contamination provenant du sac en plastique. Les hydrocarbures saturés oligomères de polyoléfines (POSH) présents dans le plastique peuvent migrer dans les denrées alimentaires et seront analysés en tant que MOSH lors de l'utilisation de la méthode LC-GC-FID approuvée par l'UE (voir Q49). Les MOSH peuvent être distingués des POSH par GC×GC.

Q55 : Un récipient en verre muni d'un couvercle en aluminium constitue-t-il un récipient adapté aux échantillons ? Où peut-on trouver des conseils supplémentaires sur l'échantillonnage ?

Les récipients d'échantillonnage doivent être en verre, en aluminium ou en d'autres matériaux qui ne libèrent pas d'hydrocarbures. Le polyéthylène téréphtalate peut convenir, mais pas le polyéthylène, le polypropylène ou le papier. Les bouchons doivent être doublés de papier d'aluminium ou de polytétrafluoroéthylène (par exemple, du Téflon). La feuille d'aluminium doit être nettoyée avant utilisation afin d'éliminer les résidus d'huiles et de lubrifiants issus de la production. Une attention particulière doit être portée aux fermetures et aux matériaux d'étanchéité du récipient. Un récipient à échantillon vide peut être envoyé avec les échantillons afin de vérifier si la contamination constatée provient du récipient.

Q56 : Pourquoi l'analyse en laboratoire des produits en huile est-elle effectuée uniquement sur l'huile, et non sur le produit dans son ensemble ?

L'ensemble du produit (produit et huile) doit respecter les teneurs maximales (TM), c'est pourquoi le laboratoire doit homogénéiser l'ensemble du produit et évaluer sa conformité aux TM.

Q57 : Quel type de récipient est recommandé pour l'échantillonnage des céréales et des légumineuses ?

Cela dépend. Pour les légumineuses fraîches, un récipient en verre peut convenir, tandis que pour les céréales et légumineuses séchées, des sacs en plastique (testés) peuvent être utilisés. L'utilisation de sacs en jute n'est pas recommandée pour les échantillons de céréales et de légumineuses si ce type d'emballage n'est pas destiné à la commercialisation ou à la distribution finale.

Q58 : Une couche de polytétrafluoroéthylène (PTFE) est recommandée par la Commission européenne, mais celle-ci ne contient-elle pas des substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS) qui sont interdites dans les emballages alimentaires ?

Dans ce cas, le récipient est destiné au transport de denrées alimentaires en vue de leur analyse. Il ne s'agit pas d'un emballage au sens du règlement [n° 2025/40](#) relatif aux emballages et aux déchets d'emballages : c'est-à-dire qu'il ne s'agit pas d'un produit destiné à un autre opérateur économique ou à un utilisateur final (art. 3.1, point 1). Les règles relatives aux PFAS ne s'appliquent donc pas aux récipients d'échantillonnage.

Q59 : Existe-t-il un risque de contamination par les MOAH provenant des couvercles en aluminium ?

Il n'y a généralement pas, ou très peu, de risque de contamination par les MOAH lié aux couvercles en aluminium. Pour éliminer tout risque, ceux-ci pourraient être soumis à une analyse en laboratoire. Les couvercles en aluminium fixés aux emballages alimentaires à l'aide de colles de thermoscellage peuvent être une source d'hydrocarbures saturés oligomères de résine (ROSH) et d'hydrocarbures aromatiques oligomères de résine (ROAH), qui constituent respectivement des interférences dans les analyses des MOSH et des MOAH. Il convient donc d'en tenir compte lors de la préparation des échantillons en vue de leur analyse.

Q60 : Que doit faire une entreprise si les résultats des contrôles diffèrent de manière significative de sa propre analyse des produits ?

Pour tous les contrôles officiels (et pas seulement pour les MOAH), les exploitants du secteur alimentaire ont le droit de demander un deuxième avis d'expert et, le cas échéant, une nouvelle analyse d'un échantillon du produit à leurs propres frais (règlement [2017/625](#)).

J. Laboratoires

Q61 : L'UE peut-elle fournir une liste des laboratoires situés hors de l'UE qui sont équipés pour effectuer des tests de détection des MOAH et des MOSH conformément au futur règlement ?

Le laboratoire de référence de l'Union européenne pour les contaminants de transformation (EURL-PC) a établi une liste des laboratoires capables d'analyser la teneur totale en MOAH aux limites de quantification (LQ) requises. Cette liste est disponible sur demande par e-mail à l'adresse eurl-pc@food.dtu.dk³ en indiquant « GET MOAH LAB LIST » dans l'objet.

Q62 : Les laboratoires situés dans d'autres pays doivent-ils être accrédités par l'UE ?

Les laboratoires doivent exercer leurs activités conformément à la norme ISO/IEC 17025, et la méthode d'analyse doit être accréditée conformément à cette norme par un organisme national d'accréditation.

Q63 : Quel est le niveau de l'incertitude analytique ?

Un laboratoire accrédité qui analyse des échantillons doit indiquer le niveau d'incertitude analytique (incertitude de mesure élargie) dans le rapport de laboratoire qui présente les résultats d'une analyse. Cette valeur est spécifique au laboratoire concerné et aux caractéristiques de la méthode utilisée. La proposition de modification du règlement [n° 333/2007](#) présentée par la Commission européenne comprend des critères de performance pour les méthodes analytiques, ainsi que des explications supplémentaires sur le calcul de l'incertitude de mesure.

Q64 : L'incertitude analytique est-elle prise en compte par les autorités de contrôle de l'UE ?

Oui, l'incertitude de mesure élargie est prise en compte par les autorités de contrôle de l'UE (voir le règlement [n° 333/2007](#), annexe : D.1.3, D.2).

³ Cette liste est mise à disposition étant entendu que ni l'EURL-PC (Laboratoire de référence de l'Union européenne pour les contaminants de transformation) ni la Commission européenne n'autorisent, n'approuvent ou n'examinent en aucune manière les informations fournies par les laboratoires.

Q65 : En tant qu'entreprise exportant ou important un produit, dois-je également tenir compte de l'incertitude de mesure lorsque j'évalue la conformité de mon produit ?

Conformément au règlement n° 333/2007, l'incertitude de mesure peut être prise en compte dans les contrôles effectués par les exploitants du secteur alimentaire lors de l'évaluation de la conformité. Toutefois, s'ils choisissent de le faire, les exploitants du secteur alimentaire doivent tenir compte du risque que, lors d'une nouvelle analyse du produit par un partenaire commercial ou une autorité de contrôle, un niveau de contamination plus élevé soit détecté, rendant ainsi le produit non conforme (même en tenant compte de l'incertitude de mesure).

Q66 : L'incertitude de mesure est-elle prise en compte dans le cas des aliments pour bébés ?

Oui, l'incertitude de mesure élargie est également prise en compte par les autorités de contrôle de l'UE en ce qui concerne les aliments pour bébés.

K. Stratégies de conformité

Q67 : Existe-t-il des lignes directrices de l'UE sur les stratégies de conformité visant à prévenir ou à atténuer la présence de MOAH ?

Il n'existe pas de lignes directrices spécifiques sur les stratégies visant à prévenir ou à atténuer la présence de MOAH. Toutefois, la « [*Boîte à outils pour réduire le transfert d'huiles minérales dans les denrées alimentaires*](#) » (2018), publiée par FoodDrinkEurope, constitue une bonne source d'informations.

Q68 : Lors du transport de céréales et de légumineuses, les revêtements intérieurs des conteneurs peuvent constituer une source de contamination. Comment éviter cela ?

Pour éviter cette source de contamination, il convient d'utiliser des revêtements qui *ne* sont pas fabriqués à partir de carton ou de papier recyclé. Il est possible d'utiliser du papier vierge, du carton vierge ou des plastiques dont l'absence de MOAH a été prouvée.

Q69 : Pour les matières premières expédiées en vrac, est-il conseillé de procéder à des analyses à l'origine ?

Pour instaurer la confiance entre acheteurs et vendeurs, une bonne stratégie consiste à convenir de réaliser des analyses à la fois à l'origine et à destination. Cela permettra de déterminer s'il y a une contamination dans la matière première elle-même et si une contamination est susceptible de se produire pendant le transport.

Q70 : Existe-t-il un moyen de réduire la présence de MOAH dans les huiles végétales ?

Le raffinage des huiles permet de réduire certaines fractions « légères » de MOAH ; toutefois, les fractions de MOAH les plus lourdes et les plus toxiques restent présentes dans les aliments. Il existe un procédé de raffinage spécifique, la distillation à court trajet (SPD), qui réduit les MOSH et les MOAH de manière bien plus efficace. Ce procédé est coûteux et aboutit à des « huiles raffinées » qui n'ont plus les propriétés d'origine (goût et odeur) de l'huile pressée.

Q71 : L'UE dispose-t-elle de projets ou de financements internationaux visant à soutenir la mise en conformité avec les exigences relatives aux MOSH et aux MOAH ?

Il existe des possibilités de renforcement des capacités en matière de normes européennes de sécurité alimentaire. Les demandes d'un tel soutien doivent être adressées en priorité à la délégation de l'UE dans le pays concerné (et discutées avec celle-ci). L'importance de cette question doit être soulignée, en tenant compte d'autres demandes de soutien émanant des mêmes autorités nationales.

Q72 : Outre l'analyse du produit alimentaire composé final, quelles mesures peuvent être prises pour garantir la conformité de ces denrées alimentaires si vous n'êtes pas le responsable du processus de fabrication ?

Si vous n'êtes pas le responsable du processus de fabrication, la denrée alimentaire transformée ou composée peut être analysée, ou un certificat d'analyse peut être demandé au fournisseur, afin de vérifier la conformité de la denrée alimentaire composée ou transformée achetée. En cas de non-conformité, le lot doit être refusé. D'autres mesures peuvent inclure (sans s'y limiter) une demande d'analyses par étapes initiée par le responsable du processus de fabrication; des discussions complémentaires et une évaluation des risques avec ce responsable ; et un audit. Si le fournisseur se montre réticent à prendre des mesures pour éviter la contamination ou la persistance de la non-conformité, il convient d'envisager de s'approvisionner auprès d'un autre fournisseur.

Q73 : Les colorants alimentaires extraits à l'aide de solvants doivent-ils faire l'objet d'analyses pour les MOAH/MOSH, ou une déclaration du fournisseur concernant le solvant d'extraction est-elle suffisante ?

Les colorants alimentaires relèvent de la catégorie 5.5.12 des additifs alimentaires, et les teneurs maximales (TM) s'appliquent lorsque ces colorants sont produits à partir d'une matière première pour laquelle une teneur maximale est fixée. La décision de tester ou non le colorant dépendra de votre propre évaluation des risques et de la mesure dans laquelle vous souhaitez vous fier aux déclarations de votre fournisseur. En cas d'incertitude, il est conseillé d'évaluer ce risque en analysant le colorant alimentaire.



L. Teneurs maximales et indicatives pour des produits spécifiques

Q74 : Pour une gamme de produits spécifiques, des précisions ont été demandées concernant les TM et les TI applicables

Tableau 2. Teneurs maximales et indicatives en MOAH pour une gamme de produits spécifiques

Remarque

* En l'absence de teneur maximale spécifique, il appartient aux États membres de l'UE de décider s'ils vont retirer, et si nécessaire rappeler du marché, un produit qui dépasse la limite de quantification (LQ), sur la base d'une évaluation des risques *au cas par cas* (voir Q16).

Produit	Catégorie d'aliments	Dates d'application	MOAH	
			Teneur maximale	Teneur indicative (voir Q13)
Huiles « réestérifiées » telles que l'huile de triglycérides à chaîne moyenne (MCT) ou les acides gras	5.5.2 Graisses et huiles animales et végétales	Du 1er janvier 2027 au 31 décembre 2029	Teneur maximale calculée sur la base de celle applicable à l'huile alimentaire à partir de laquelle le produit a été obtenu et du facteur de transformation approprié (règlement 2023/915 , art. 3).	
	5.5.13 Denrées alimentaires composées /transformés	À compter du 1er janvier 2030	Teneurs maximales fixées à la limite de quantification(LQ) en fonction de la teneur en matières grasses/huiles <i>Voir Q27</i>	
• Chips de banane frites à l'huile de coco • Bouillons, fonds de légumes, cubes de bouillon • Cacahuètes blanchies • Chocolat • Ingrédients alimentaires issus d'huiles végétales sans teneur en matières grasses • Produits de la mer contenant des huiles végétales	5.5.13 Denrées alimentaires composées/transmées	Du 1er janvier 2027 au 31 décembre 2029	Teneur maximale (TM) calculée en fonction des quantités d'ingrédients/des facteurs de transformation et des TM des ingrédients, <i>s'il existe au moins un ingrédient pour lequel une TM est définie</i> <i>Voir Q27</i>	



Produit	Catégorie d'aliments	Dates d'application	MOAH	
			Teneur maximale	Teneur indicative (voir Q13)
• Conserves de poisson à l'huile • Aliments composés contenant de l'acide ricinoléique issu de l'huile de ricin • Aliments composés contenant de la cire d'abeille		À partir du 1er janvier 2030	Teneurs maximales (TM) fixées à la limite de quantification (LQ) en fonction de la teneur en matières grasses/huiles <i>Voir la question 27</i>	
Gluten de blé	5.5.5 Grains de céréales et produits dérivés des céréales.	À compter du 1er janvier 2030	Teneurs maximales (TM) à la limite de quantification (LQ) en fonction de la teneur en matières grasses/huiles	
Acide ricinoléique issu de l'huile de ricin	L'huile de ricin n'étant pas une huile alimentaire ou de cuisson courante, elle n'entre pas dans le champ d'application du règlement		Pas de teneur maximale*	
• Graisses animales autres que le beurre • Beurre de karité	5.5.2.7 Autres huiles et matières grasses	Du 1er janvier 2027 au 31 décembre 2029	4,0 mg/kg si destinés aux consommateurs finaux ou à une utilisation en tant qu'ingrédient dans les denrées alimentaires	
		À compter du 1er janvier 2030	2,0 mg/kg s'il est destiné à un raffinage ultérieur et étiqueté comme tel	
Cire d'abeille	Hors champ d'application du règlement		Pas de teneur maximale*	
Farine de pois chiches	5.5.4 Légumineuses	À compter du 1er janvier 2030	0,50 mg/kg, en tenant compte du facteur de transformation approprié (Règlement 2023/915 , art. 3).	
Légumes déshydratés par exemple, poudre d'oignon ou d'ail	Légumes transformés		Pas de teneur maximale*	2,0 mg/kg
Pulpes de fruits, jus et nectars	Fruits transformés		Pas de teneur maximale*	2,0 mg/kg
Grains de café vert	Grains de café		Pas de teneur maximale*	1,0 mg/kg



Produit	Catégorie d'aliments	Dates d'application	MOAH	
			Teneur maximale	Teneur indicative (voir Q13)
Huiles/résines extraites d'épices	Huiles essentielles		Pas de teneur maximale*	10 mg/kg
- Paprika en poudre - Vanille	5.5.9 Épices	À compter du 1er janvier 2027	10,0 mg/kg	
		À compter du 1er janvier 2030	5,0 mg/kg	
Huile d'arachide	5.5.2.2.1 Huile d'arachide	À compter du 1er janvier 2027	6,0 mg/kg si destinée aux consommateurs finaux ou à une utilisation en tant qu'ingrédient alimentaire	
			2,0 mg/kg si destinée à un raffinage ultérieur et étiquetée comme telle	
Extraits végétaux destinés à être utilisés dans des compléments alimentaires	5.5.9 Épices ou herbes séchées, thés ou infusions à base de plantes	À compter du 1er janvier 2027	10,0 mg/kg	
		À compter du 1er janvier 2030	5,0 mg/kg	
	Extraits d'autres plantes		Pas de teneur maximale*	2,0 mg/kg
Compléments alimentaires finis contenant des extraits végétaux (tant pour les épices que pour les extraits d'autres plantes)	5.5.11 Compléments alimentaires	À compter du 1er janvier 2027	10,0 mg/kg	
		À compter du 1er janvier 2030	5,0 mg/kg	
Viandes transformées contenant des graisses animales	Produits à base de viande transformée		Pas de teneur maximale*	2 mg/kg
Pseudo-céréales (chia et quinoa)	5.5.5 Graines de céréales	À compter du 1er janvier 2027		

Avertissement : COLEAD ne saurait en aucun cas être tenu responsable des pertes, dommages, responsabilités ou dépenses encourus ou subis qui seraient prétendument dus à l'utilisation des informations disponibles sur ce site web ou de tout lien vers des sites externes. L'utilisation du site web se fait aux risques et périls de l'utilisateur et sous sa seule responsabilité. Cette plateforme d'information a été créée et est gérée avec le soutien financier de l'Union européenne. Son contenu ne reflète toutefois pas les opinions de l'Union européenne.



GROWING PEOPLE