

GUIDE

HYDROCARBURES D'HUILES MINÉRALES DANS LES ALIMENTS

PRÉSENTATION DE LA
RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE
EN PRÉPARATION

v. 2.0
JUIN 2025



AGRINFO



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 l'Organisation des Etats 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@colead.link.



TABLE DES MATIÈRES

Points clés	1
1. Que sont les hydrocarbures d'huiles minérales ?	2
2. Pourquoi les réglementer ?	4
3. Quelles sont les règles actuelles ?	5
4. Comment l'UE prévoit-elle de réglementer les MOAH ?	5
5. Comment les teneurs maximales sont-elles déterminées ?	8
6. Réglementation des hydrocarbures saturés en huiles minérales (MOSH)	8
7. Quels sont les défis de la gestion des MOH dans les aliments ?	9
8. Comment se préparer aux règles de l'UE ?	10
ANNEXE I	12
ANNEXE II	14

POINTS CLÉS

Les hydrocarbures d'huiles minérales (en anglais, mineral oil hydrocarbons – MOH) sont un mélange complexe de composés chimiques dérivés du pétrole. Lors de la production et de la transformation d'aliments, les MOH peuvent pénétrer la chaîne d'approvisionnement alimentaire suite à leur présence dans l'environnement ou pendant la récolte, le transport ou la transformation. Les MOH contenus dans les aliments peuvent s'accumuler dans le corps, altérer l'ADN ou causer des cancers. Pour réduire ces risques pour les consommateurs européens, l'Union européenne (UE) a l'intention **d'introduire en 2027** des règles qui limiteront la présence de MOH dans les aliments. Cette réglementation européenne en cours de préparation est l'une des premières au monde à porter sur les MOH. Les acteurs de la chaîne alimentaire et les autorités compétentes des pays non-membres de l'UE doivent ainsi se tenir informés.

Les nouvelles règles nécessiteront une attention particulière et une éventuelle action de la part de certains secteurs : **produits céréaliers, riz, fruits à coque, légumineuses, épices, herbes séchées, cacao/chocolat, lait et produits laitiers graines et fruits oléagineux, huiles animales végétales**. Il est possible qu'actuellement, les fournisseurs de ces secteurs ne disposent pas ou de peu de données sur la présence de MOH dans leurs produits. Pour éviter de futures perturbations commerciales, il est recommandé aux fournisseurs de ces produits°:

- **de procéder à des analyses** pour identifier toute présence de MOH ;
- **d'évaluer les sources potentielles** de contamination ;
- **d'élaborer des stratégies** pour réduire tout risque de contamination.

Une fois présents dans les matières premières, les MOH ne peuvent pas être éliminés lors de la transformation des aliments.

Ce guide fournit une introduction simple aux MOH, à leurs origines et à leurs effets, aux intentions réglementaires de l'UE, aux secteurs les plus touchés et aux mesures pour se préparer à se conformer aux nouvelles règles.



1. QUE SONT LES HYDROCARBURES D'HUILES MINÉRALES ?

Les hydrocarbures d'huiles minérales (MOH) sont des composés chimiques dérivés du pétrole brut, mais également produits synthétiquement à partir du charbon, du gaz naturel et de la biomasse. Ils se présentent sous deux formes :

- les hydrocarbures **aromatiques** d'huiles minérales (en anglais, mineral oil **aromatic** hydrocarbons – **MOAH**),
- les hydrocarbures **saturés** d'huiles minérales (en anglais, mineral oil **saturated** hydrocarbons – **MOSH**).

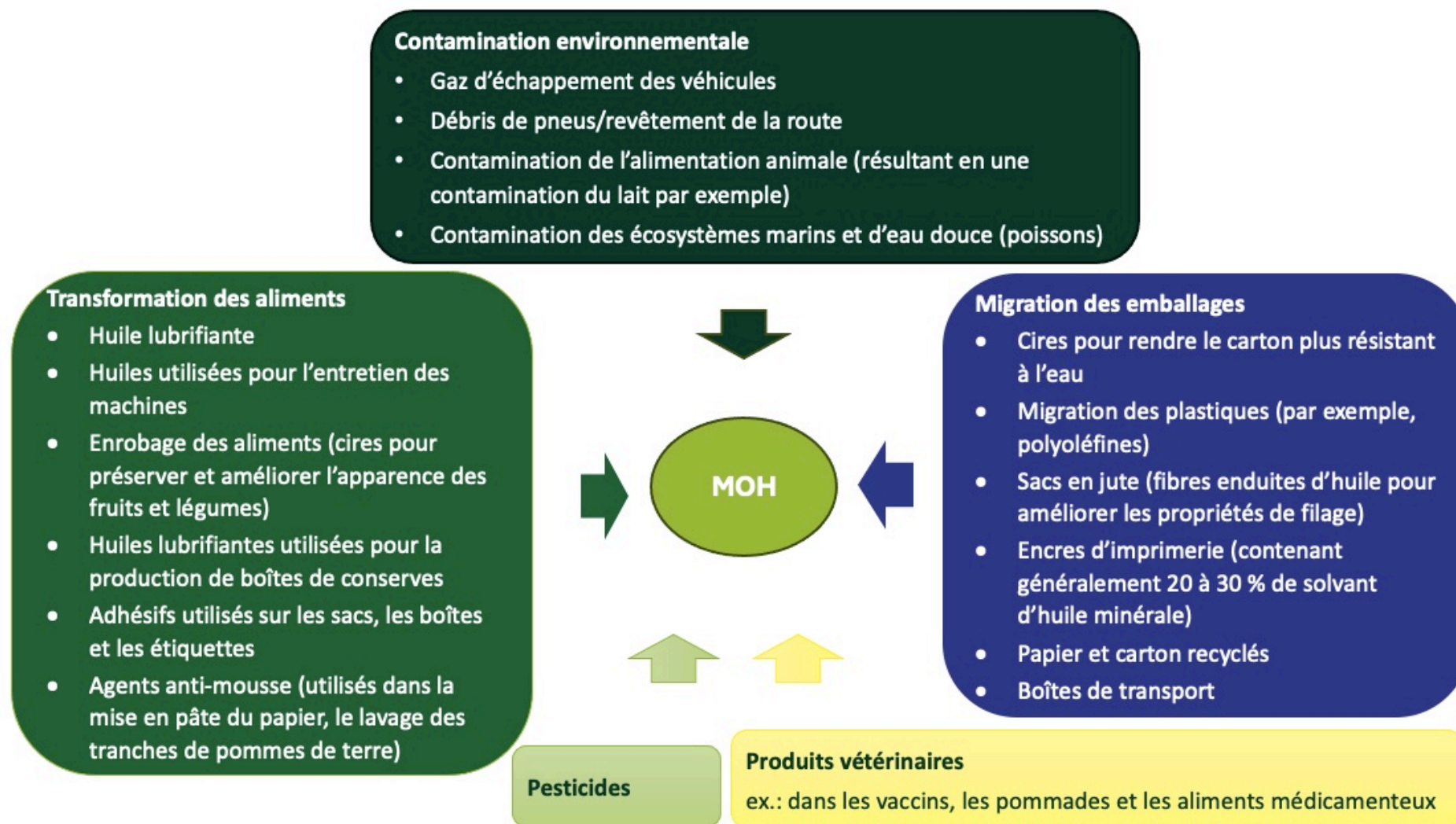
Les MOH peuvent pénétrer dans les aliments lors de leur manipulation tout au long de la chaîne d'approvisionnement ou via leur environnement. Les sources les plus importantes sont :

- *Contamination agricole*: du carburant ou des lubrifiants peuvent s'échapper des machines agricoles°; les pesticides peuvent contenir des huiles de paraffine ou des huiles minérales.
- *Contamination environnementale*°: les gaz d'échappement des centrales électriques, des moteurs et des chauffages peuvent entrer en contact direct avec les matières premières, se déposer sur le sol ou être absorbés par des plantes.
- *Emballage des matières premières*°: lorsque les matières premières sont transportées avant la transformation, elles peuvent entrer en contact avec des huiles minérales. Les sacs de jute, en particulier, sont connus pour être une source potentielle d'huiles minérales qui sont utilisées dans leur processus de fabrication.
- *Lubrifiants*°: les lubrifiants destinés à être utilisés (« qualité alimentaire ») dans les machines de transformation des aliments contiennent néanmoins des huiles minérales qui entrent en contact avec les aliments pendant la transformation.
- *Additifs alimentaires* : Certains cires, émulsifiants, solutions utilisés pour réduire la poussière de farine ou les enrobages de fromage peuvent contenir des huiles minérales.
- *Emballages des produits alimentaires* : Les huiles minérales peuvent être présentes dans les additifs utilisés dans la production de matériaux en contact avec les aliments (adhésifs, plastiques, boîtes métalliques, matériaux en papier et en carton en contact avec les aliments). Les huiles minérales peuvent également être présentes dans des matériaux d'emballage recyclés. Elles ne peuvent pas toujours être éliminées lors du recyclage et peuvent pénétrer dans les aliments lorsqu'ils entrent en contact avec l'emballage.

Le graphique 1 résume les potentielles sources de contamination par les MOH identifiées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA).



Graphique 1 : Potentielles sources de contamination par les MOH. Source : d'après EFSA (2023)¹



¹ EFSA (2023) [Update of the risk assessment of mineral oil hydrocarbons in food](#). *EFSA Journal*, 21(9): 8215.



2. POURQUOI LES RÉGLEMENTER ?

La législation de l'UE se concentre principalement sur les hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales (**MOAH**). Ceux-ci peuvent contenir des substances génotoxiques qui peuvent endommager l'ADN des cellules et provoquer des cancers.² Le principal objectif est d'éliminer les MOAH de la chaîne alimentaire. Cela signifie qu'ils doivent être indétectables (inférieurs à la limite de quantification, LQ) dans les denrées alimentaires mises sur le marché de l'UE.

L'exposition actuelle aux hydrocarbures saturés en huiles minérales (**MOSH**) ne soulève pas de préoccupation pour la santé humaine, mais il existe une incertitude quant à leur accumulation à long terme.³ Comme des niveaux accrus de MOSH pourraient potentiellement constituer un risque, leur présence dans les aliments doit être basse.

L'action de l'UE concernant les MOH dans l'alimentation n'est pas nouvelle. Au fil du temps, l'UE a progressivement intensifié ses initiatives visant à réduire les risques associés aux MOH (voir Chronologie ci-dessous).

Action de l'UE en matière de MOH – Chronologie

- 2012:** L'EFSA conclut que certains MOAH sont considérés comme mutagènes et cancérogènes, et qu'une surveillance accrue des aliments est nécessaire.
- 2017:** La Commission européenne recommande aux États membres de l'UE et aux entreprises alimentaires de soumettre des données de surveillance à l'EFSA afin d'établir une base de données unique [recommandation (UE) [2017/84](#)].
- Octobre 2019 :** Foodwatch publie un [rapport](#) montrant une présence quantifiée de MOAH dans 16 produits laitiers pour bébés provenant de différents États membres de l'UE.
- Juin 2020:** Les États membres de l'UE approuvent une [déclaration commune](#) dans laquelle ils conviennent de prendre des mesures lorsque les MOAH dépassent 1 mg/kg par fraction-C MOH dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite.
- Décembre 2021** Foodwatch publie un [rapport](#) sur les huiles minérales dans plusieurs aliments transformés.
- Avril et octobre 2022** Les États membres de l'UE conviennent de prendre des mesures contraignantes (retraits et, si nécessaire, rappels du marché) pour les concentrations de MOAH à des niveaux supérieurs aux limites de quantification dans tous les aliments ([déclaration](#) d'avril 2022 et [clarifications](#) d'octobre 2022).
- Juillet 2023 :** L'EFSA publie son évaluation actualisée des [risques](#) liés aux MOH.
- T4 2023 :** Les États membres de l'UE commencent à travailler à l'établissement de teneurs maximales sur la base de l'évaluation des risques de l'EFSA.

² EFSA (2023).

³ EFSA (2023).



3. QUELLES SONT LES RÈGLES ACTUELLES ?

Actuellement, il n'existe pas de teneurs maximales pour les MOH dans la législation de l'UE.

En ce qui concerne les hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales (MOAH), les États membres de l'UE ont convenu en avril 2022⁴ que, lors des contrôles officiels de produits alimentaires, ils utilisent les limites de quantification (LQ) suivantes pour déterminer si des mesures sont nécessaires :

Tableau 1 : LQ de MOAH en fonction de la teneur en matières grasses/huiles des aliments

Teneur en matières grasses/huiles des aliments (%)	LQ (mg/kg)
≤4	0.5
4 >, ≤50	1
>50	2

Lorsque les concentrations de MOAH dans les aliments dépassent les limites de quantification, les autorités compétentes ont décidé de prendre des mesures, par exemple de retirer ou rappeler des produits mis sur le marché. Il est attendu des entreprises alimentaires qu'elles effectuent leurs propres contrôles internes en utilisant les mêmes LQ.

Pour un aperçu des notifications des États membres de l'UE concernant les teneurs en hydrocarbures d'huiles minérales dans les denrées alimentaires, voir Annexe II.

4. COMMENT L'UE PRÉVOIT-ELLE DE RÉGLEMENTER LES MOAH ?

Pour renforcer son action, l'UE a l'intention de fixer des teneurs maximales en MOAH dans certains aliments dans le cadre du Règlement (UE) 2023/915. Les produits dépassant ces teneurs maximales ne peuvent être importés ou vendus dans l'UE.

Il convient de noter qu'en juin 2025, les niveaux maximaux sont encore en cours de discussion. Les niveaux mentionnés ci-dessous ne reflètent donc que les discussions telles qu'elles se présentaient en juin 2025. Bien que ces niveaux provisoires puissent changer, ils donnent aux secteurs concernés une indication des intentions générales de l'UE.

L'UE envisage l'approche suivante : des teneurs maximales seront déterminées pour certaines denrées alimentaires (section 4.1 ci-dessous), tandis que des teneurs maximales temporaires (4.2), des teneurs plus élevées (4.3) ou l'absence de teneurs maximales (4.4) seront déterminées pour d'autres aliments en fonction du degré de risque pour le consommateur et de la capacité d'analyse pour mesurer les teneurs en MOAH.

⁴ Commission européenne (2022) [Summary Report](#) of the Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed: Section Novel Food and Toxicological Safety of the Food Chain, 21 avril.



4.1. Denrées alimentaires dont les teneurs maximales sont déterminées à la limite de quantification (LQ) à partir du 1^{er} janvier 2027 (date provisoire)

Pour les denrées alimentaires suivantes, l'UE a l'intention de déterminer, à partir du 1^{er} janvier 2027, des limites de quantification (LQ) en fonction de la teneur en matières grasses/huiles telles qu'indiquées dans le Tableau 1 ci-dessus (de 0,5 à 2 mg/kg).

- Graines et fruits oléagineux
- Fruits à coque
- Légumineuses
- Grains de céréales, y compris le riz et les produits dérivés des céréales
- Lait et produits laitiers⁵
- Fèves de cacao,⁶ pâte de cacao, poudre de cacao, produits à base de cacao et de chocolat et autres confiseries
- Préparations pour nourrissons/aliments pour bébés/ préparations à base de céréales destinées nourrissons et enfants en bas âge

4.2. Matière grasses/huiles animales ou végétales (pour certains produits, les teneurs maximales temporaires sont supérieures à la limite de quantification (LQ) jusqu'en 2030)

Pour certaines graisses animales ou végétales, il a été démontré que les limites de quantification (LQ) indiquées dans le Tableau 1 ne peuvent pas être respectées. Les teneurs maximales pour ce secteur de produits actuellement en cours de discussion sont indiquées dans le Tableau 2 ci-dessous.

Tableau 2 : Teneurs maximales en cours de discussion pour les huiles animales et végétales

Huile de :	Teneurs maximales (mg/kg) à partir de :			
	1 Jan 2027	1 Jan 2028	1 Jan 2029	1 Jan 2030
Maïs, colza, tournesol, soja, graines de lin et beurre (préparé à partir de lait)	2.0			
Arachide, sésame, noix de coco, germe de céréales	6.0	4.0		2.0
Pépins de raisin, graines de coton, graines de cassis, argan	10.0	5.0		2.0
Grignons d'olive		10.0	5.0	2.0
Produits de la pêche/algues	10.0			5.0
Autres huiles/grasses non énumérées ci-dessus	4.0	2.0		

⁵ Il convient de noter l'exception pour le beurre, pour lequel la teneur maximale envisagée est de 2 mg/kg, quelle que soit la teneur en matières grasses du beurre.

⁶ La teneur maximale s'applique à la partie comestible.



4.3. Denrées alimentaires présentant des limites de quantification (LQ) plus élevées

Pour certains aliments, il est aujourd'hui difficile d'effectuer des analyses précises aux limites de quantification (LQ) indiquées dans le Tableau 1 ci-dessus. Des teneurs maximales plus élevées sont donc à l'étude pour les aliments énumérés dans le Tableau 3 ci-dessous.

Tableau 3 : Teneurs maximales en cours de discussion pour les produits nécessitant des limites de quantification plus élevées

Produit	Teneurs maximales (mg/kg) à partir de :	
	1 Jan 2027	1 Jan 2030
Épices, herbes séchées, thé et infusions utilisés comme ingrédients dans les aliments, thé instantané sec et infusions instantanées sèches	5.0	5.0
Compléments alimentaires	10.0	5.0

4.4. Denrées alimentaires sans teneur maximale

Aucune teneur maximale n'est proposée pour les **fruits, légumes, viandes, abats, poissons et fruits de mer frais ou congelés, le café et le thé et les infusions pour la préparation de boissons**, car ils ne sont pas considérés comme des sources importantes de MOAH. Pour les **aliments transformés (légumes, fruits, œufs, viande, abats, poissons et fruits de mer) et les huiles essentielles**, les données disponibles sont insuffisantes pour déterminer si des teneurs maximales sont nécessaires.

Pour certains des produits mentionnés ci-dessus, des niveaux indicatifs de MOAH (1,0 -10,0 mg/kg) sont en cours de discussion.

En cas de dépassement des niveaux indicatifs, il sera recommandé aux États membres et aux opérateurs agroalimentaires de :

- procéder à des échantillons et analyses des produits
- rechercher l'origine de la contamination
- faire un rapport sur les résultats des enquêtes menées par les opérateurs.

Toutefois, ces aliments peuvent encore être importés dans l'UE.

Les États membres de l'UE continueront à surveiller les aliments pour lesquels aucune teneur maximale n'a été proposée, en particulier les aliments transformés qui présentent généralement des niveaux de contamination plus élevés. L'UE pourrait déterminer des teneurs maximales pour ces aliments à l'avenir, si les données collectées en démontrent la nécessité.



5. COMMENT LES TENEURS MAXIMALES SONT-ELLES DÉTERMINEES ?

Des teneurs maximales pour tous les contaminants sont déterminées dans la réglementation de l'UE :

« de façon stricte à un niveau pouvant raisonnablement être atteint grâce au respect des bonnes pratiques dans le domaine de la fabrication, de l'agriculture et de la pêche, compte tenu du risque lié à la consommation des denrées alimentaires. Dans le cas d'un risque possible pour la santé, il convient de fixer des teneurs maximales à un niveau aussi bas que raisonnablement possible (ALARA). Cette façon de procéder garantit l'application par les exploitants du secteur alimentaire de mesures qui préviennent ou réduisent autant que possible la contamination en vue de protéger la santé publique. ». [Règlement (UE) [2023/915](#), considérant 2]

Dans son évaluation de 2023, l'EFSA a examiné 6 120 échantillons contenant des données sur les MOH soumis par des Etats membres de l'UE et des associations alimentaires, dont 90 % ont été soumis après 2017 (date à laquelle la Commission a recommandé un suivi plus étendu). Des données ont été davantage communiquées pour certains produits que pour d'autres (voir Annexe I).

6. RÉGLEMENTATION DES HYDROCARBURES SATURÉS EN HUILES MINÉRALES (MOSH)

En ce qui concerne les hydrocarbures saturés en huiles minérales (MOSH), l'UE n'envisage pas pour l'instant d'établir des teneurs maximales dans la législation.

Toutefois, comme on craint qu'une exposition accrue aux MOSH puisse entraîner des problèmes de santé, des discussions sont en cours pour recommander des « teneurs indicatives ». Il s'agit de niveaux qui obligerait les États membres de l'UE et les opérateurs à rechercher la source de contamination et à évaluer les systèmes mis en place pour éviter la contamination par les MOSH. Les produits dépassant les niveaux indicatifs ne seront généralement pas retirés du marché (sauf si les autorités de contrôle les considèrent comme dangereux).

Les teneurs indicatives de MOSH en cours de discussion sont présentées dans le tableau 4.



Tableau 4 : Teneurs indicatives en cours de discussion pour MOSH

Produit	Teneurs indicatives (mg/kg)
Huile d'olive/de colza/de cassis/de coton/de germe de céréales/huile essentielle et huile de produits de la pêche/algues	50
Huile de lin, de maïs, de colza, de tournesol et de soja	15
Autres huiles animales et végétales	30
Épices, herbes séchées, thé, infusions, compléments alimentaires	15
Fèves de cacao et produits à base de cacao, sucre et produits à base de sucre, confiserie, viande transformée, poisson/fruits de mer transformés, œufs transformés	10
Oléagineux/fruits, fruits à coque, légumineuses, céréales, lait, grains de café, œufs, aliments pour bébés, légumes transformés, fruits transformés	5
Préparation pour nourrissons	1,0

7. QUELS SONT LES DÉFIS DE LA GESTION DES MOH DANS LES ALIMENTS ?

Les fournisseurs de denrées alimentaires basés dans des pays en dehors de l'UE peuvent être confrontés aux défis suivants pour se préparer aux nouvelles règles de l'UE.

7.1. Identification des sources de contamination

Comme il existe de nombreuses sources potentielles de contamination par les MOH, il est très difficile d'identifier des sources précises dans des secteurs alimentaires spécifiques. Certaines sources d'huiles minérales ont été identifiées et réduites, comme l'application d'huiles minérales blanches comme lubrifiant et la migration des emballages en carton. Cependant, certaines formes de contamination environnementale peuvent être difficiles à éviter. L'identification des sources est cruciale pour élaborer des stratégies qui permettront aux secteurs de se conformer aux nouvelles règles de l'UE, mais reste un défi en raison de la nature complexe et fragmentée de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et des capacités d'analyse limitées dans de nombreux pays.⁷

⁷ Buijtenhuijs, D. et van de Ven, B.M. (2019) [Mineral oils in food; a review of occurrence and sources](#). Dutch National Institute for Public Health and the Environment.



7.2. Analyse

Méthodes d'analyse

L'EFSA considère qu'il existe une méthode fiable pour les essais : la méthode LC-GC-FID (couplant la chromatographie liquide et gazeuse avec la détection ultérieure par ionisation de flamme). Certains aliments contiennent des substances endogènes qui peuvent interférer avec l'analyse LC-GC-FID. Par conséquent, pour certains aliments, des étapes de préparation de l'échantillon doivent être effectuées afin d'éliminer ces interférences endogènes. Dans certains cas spécifiques, les interférences ne peuvent pas être complètement éliminées par les étapes de préparation de l'échantillon. Dans ces cas, si le niveau est dépassé, une analyse de confirmation doit être effectuée par chromatographie en phase gazeuse bidimensionnelle (GCxGC), afin de distinguer les véritables MOH des substances endogènes.

Le Centre commun de recherche de la Commission européenne a élaboré des lignes directrices sur l'échantillonnage, l'analyse et la communication des données pour la surveillance des MOAH.⁸

Capacité d'analyse

La capacité d'analyse pour évaluer les MOH est plus développée dans l'UE que dans de nombreux pays non-UE. Les entreprises des pays non-UE peuvent ne pas avoir accès à des laboratoires accrédités pour analyser les MOH au niveau national ou régional. Ils pourraient donc devoir recourir à l'envoi d'échantillons vers l'UE pour l'analyse.

Coûts des analyses

Comme les analyses d'hydrocarbures d'huiles minérales ne sont pas systématiques, le coût de l'analyse des huiles minérales (MOAH et MOSH) dans l'UE est actuellement environ quatre à cinq fois supérieur à celui d'une analyse de pesticides multiples comparable. Avec l'introduction d'une législation spécifique pour les MOH, ce coût devrait diminuer considérablement au fil du temps.

7.3. Autres questions soulevées par les parties prenantes

En réponse aux questions soulevées par les parties prenantes au début de l'année 2024 sur la manière dont l'UE entend réglementer les MOH, la Commission européenne a publié un document (disponible en anglais)

[FAQ sur le projet de mesures réglementaires.](#)

8. COMMENT SE PRÉPARER AUX RÈGLES DE L'UE ?

La contamination par les MOAH peut se produire à différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement. Ceux-ci peuvent s'accumuler pour constituer des niveaux élevés qui **ne peuvent pas être éliminés pendant le traitement** une fois qu'ils sont dans la matière première. La vigilance et la coordination sont donc nécessaires tout au long de la chaîne alimentaire. Les fournisseurs de denrées alimentaires de pays en dehors de l'UE, en particulier les secteurs pour lesquels des teneurs maximales seront déterminées (voir section 5), doivent prendre des mesures pour évaluer si leurs produits sont conformes aux teneurs maximales qui sont, actuellement, en train d'être discutées.

Pour ces secteurs, les mesures suivantes sont recommandées.

⁸ Bratinova, S, Robouch, P. et Hoekstra, E. (2023) [Guidance](#) on sampling, analysis and data reporting for the monitoring of mineral oil hydrocarbons in food and food contact materials (2nd ed.). Luxembourg: Publications Office of the European Union.



8.1. Cartographie de la chaîne d’approvisionnement et des potentiels points de risque

Les potentielles sources de contamination sont globalement connues mais leur importance peut varier considérablement en fonction du secteur, des pratiques agricoles et de transport et du contexte national. Une première étape pour lutter contre la contamination par les MOH consiste à cartographier les sources les plus pertinentes. Comme point de départ, l’Association européenne de l’industrie alimentaire, FoodDrink Europe et l’Association allemande de l’industrie alimentaire (Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde – BLL) ont développé une boîte à outils qui fournit des informations détaillées sur les sources de MOH (migration à partir des emballages, contamination par le transport et la transformation, et additifs alimentaires).⁹

8.2. Collecte et analyse des données

L’analyse d’échantillons alimentaires à chaque étape de la chaîne d’approvisionnement (après la récolte,¹⁰ avant, pendant et après la transformation) est le moyen le plus fiable d’identifier les possibles sources de contamination par les MOH et d’élaborer un plan d’action pour des mesures d’atténuation. Une surveillance continue sera nécessaire pour évaluer le succès des mesures d’atténuation proposées.

8.3. Plan d’action

Sur la base de la collecte et de l’analyse des données, une série de potentielles stratégies peut être développée pour réduire le risque de contamination. La boîte à outils FoodDrinkEurope/BLL¹¹ fournit quelques exemples, mais les mesures nécessaires pour lutter contre la contamination par les MOH sont susceptibles d’être extrêmement spécifiques au secteur¹² et au contexte local.

8.4. Communication et dialogue tout au long de la chaîne d’approvisionnement

Comme la contamination peut se produire à toutes les étapes de la chaîne d’approvisionnement alimentaire, il doit y avoir une réponse coordonnée entre les producteurs, les transformateurs, les fournisseurs d’emballages et les transporteurs. Tout plan d’action visant à réduire la contamination doit impliquer tous ces acteurs et obtenir leur soutien. Le secteur public peut également jouer un rôle dans le soutien à la surveillance des aliments et au développement des capacités d’analyse.

⁹ FoodDrinkEurope et BLL (2018) [Toolbox](#) for preventing the transfer of undesired mineral oil hydrocarbons into food. FoodDrinkEurope and Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde.

¹⁰ L’une des sources de contamination identifiées est le séchage au soleil des cultures près des routes, ce qui peut augmenter le risque de contamination par les gaz d’échappement des véhicules.

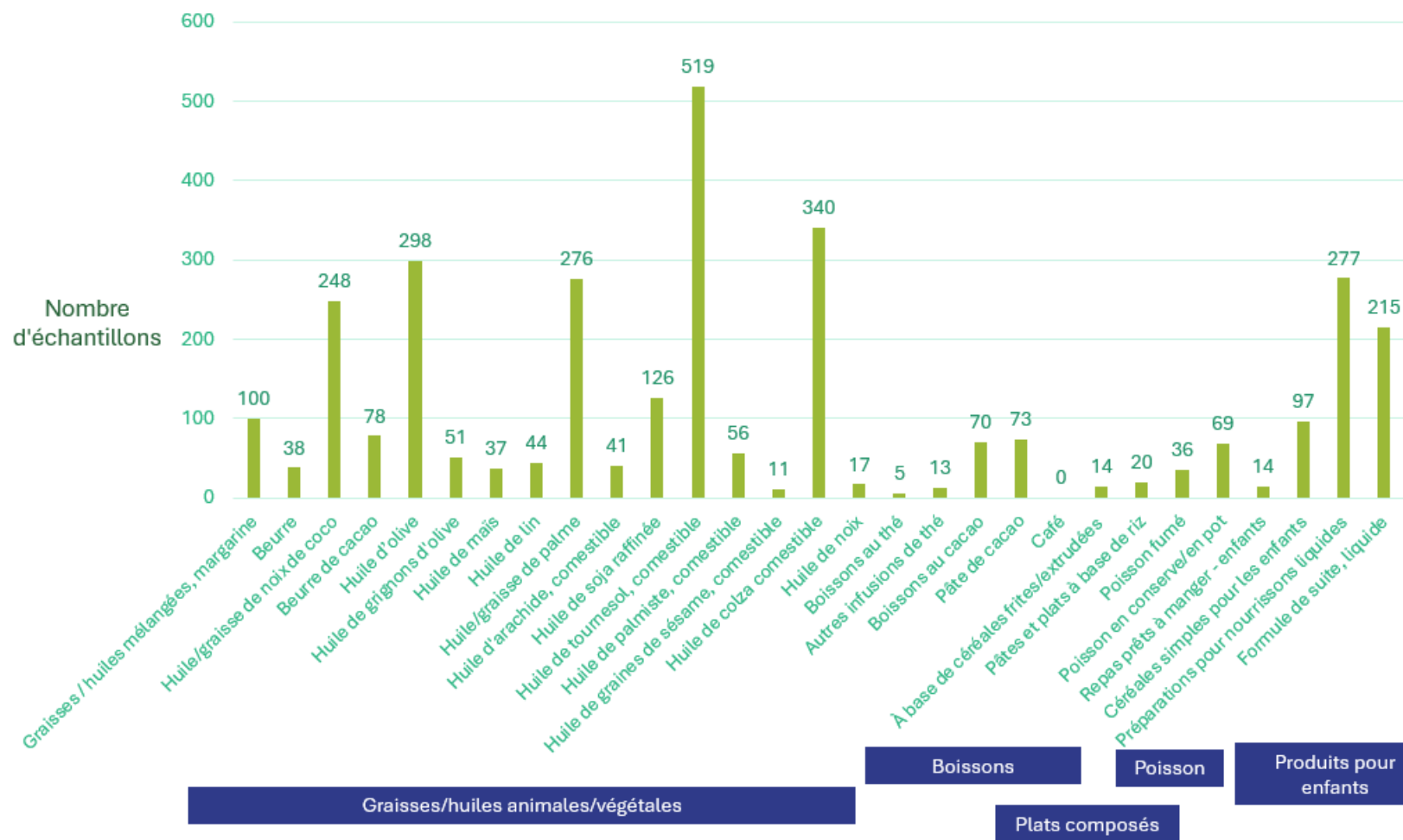
¹¹ FoodDrinkEurope et BLL [Toolbox](#) (2018).

¹² Certaines associations sectorielles européennes ont élaboré des lignes directrices spécifiques pour soutenir l’identification d’une contamination possible, comme FEDIOL (2018) [Code of practice](#) for the management of mineral oil hydrocarbons presence in vegetable oils and fats intended for food uses.



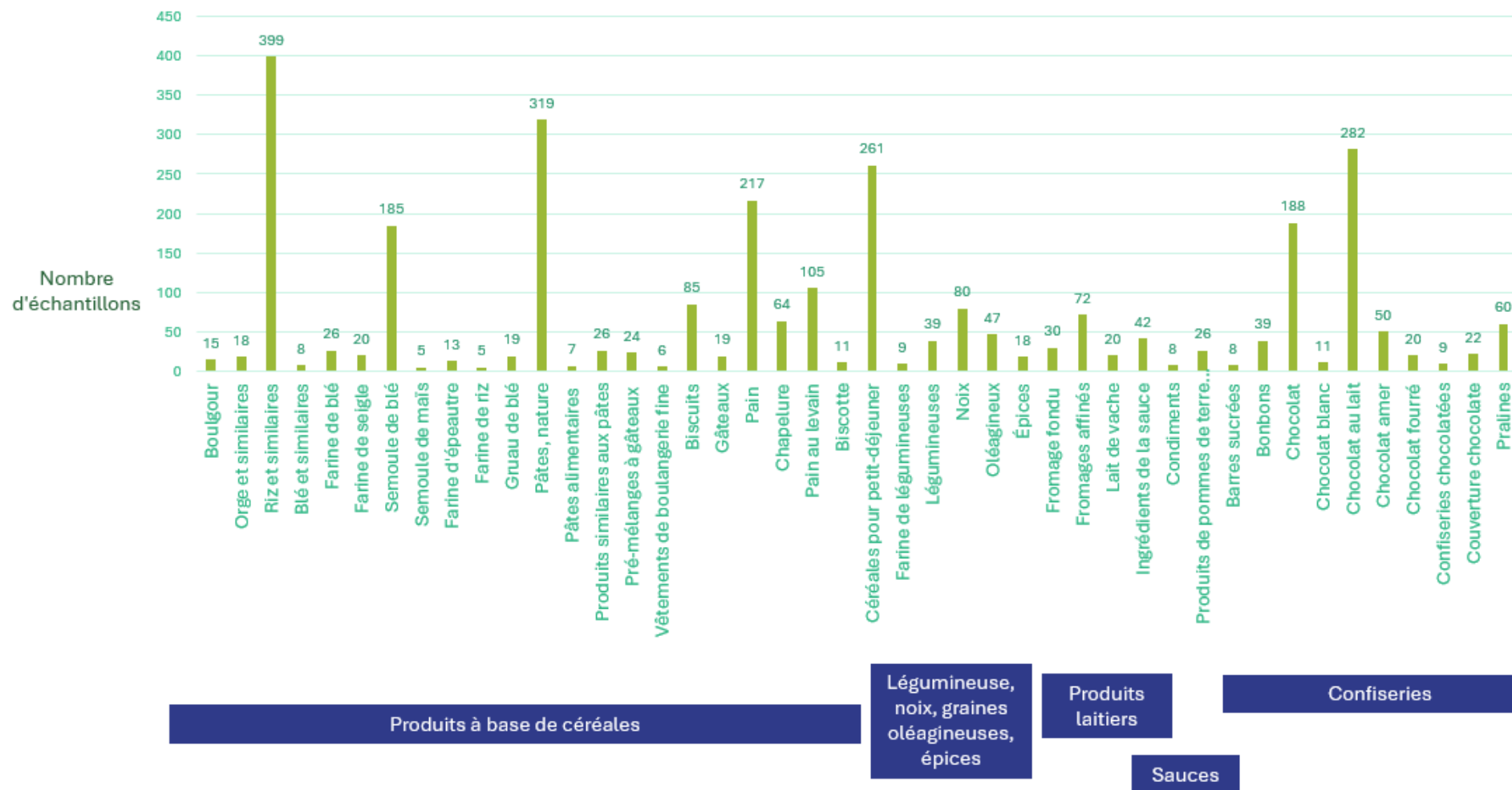
ANNEXE I

Vue d'ensemble des échantillons avec des données sur les MOAH analysés par l'EFSA (évaluation des risques des hydrocarbures d'huiles minérales dans les aliments par l'EFSA, tableau 9)





Aperçu des échantillons avec des données sur les MOAH analysés par l'EFSA (évaluation des risques des hydrocarbures d'huiles minérales dans les aliments par l'EFSA, tableau 9) suite





ANNEXE II

Aperçu des notifications RASFF relatives aux MOAH dans les produits d'origine non UE (2020-2025)

Pays	Produit
Chine	Poivre de Sichuan
Équateur	Huile de palme
Éthiopie	Café
Ghana	Huile de palme
Guinée	Huile de palme
Inde	Riz, curry en poudre, farine de pois chiches, farine d'urad dal, curcuma, enveloppe de psyllium, thé
Indonésie	Huile de coco
Iran	Pâtisseries
Jordanie	Freekeh (Frik)
Madagascar	Clou de girofles
	Poudre de vanille, chocolat
Malaisie	Stéarine de palme, poudre d'huile de palme
Maroc	Cubes de bouillon
Nigéria	Huile de coco
Pakistan	Riz, vermicelles grillés, gomme de guar
Papouasie-Nouvelle-Guinée	Vanille
Pérou	Café
Philippines	Huile de coco
Thaïlande	Lait de coco, tisane, ail frit, poudre de citronnelle
	Huile de riz (3 alertes)
Türkiye	Cumin, lentilles corail
Ukraine	Huile de tournesol



GROWING PEOPLE