

7 SEP. 2017

Réf. : dossier n° 4B/2017/09/1421

Affaire suivie par Patricia DILLMANN

Bureau : 4B

Téléphone : 01 44 97 32 09

Télécopie : 01 44 97 30 37

Courriel : bureau-4b@dgccrf.finances.gouv.fr

Madame Eglantine LHOIR

Comité Français du Café

3 rue de Copenhague

75008 PARIS

Madame,

Le 28 juin dernier, vous avez interrogé la DGCCRF sur les obligations des torréfacteurs de café relatives à la mise en place de contrôles des teneurs en ochratoxine A et en acrylamide des denrées mises sur le marché. Vous souhaitez en particulier savoir si la mise en place de ces contrôles est obligatoire et si oui, quelles en sont les modalités et la fréquence.

Je vous rappelle que le règlement (CE) n° 852/2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires impose aux exploitants du secteur alimentaire de mettre en place, d'appliquer et de maintenir une procédure permanente fondée sur les principes HACCP (analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise). L'ochratoxine A et l'acrylamide sont des dangers chimiques qu'il convient de prendre en compte dans cette analyse des risques.

1/ OCHRATOXINE A

L'ochratoxine A (OTA) est une mycotoxine dont la teneur est réglementée dans les cafés torréfiés. Le règlement (CE) n°1881/2006 modifié portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires fixe une teneur maximale de 5,0 µg/kg dans les grains de café torréfiés et les cafés torréfiés moulus, à l'exception des cafés solubles pour lesquels une teneur maximale de 10,0 µg/kg est établie.

Les torréfacteurs ont l'obligation de mettre sur le marché des denrées conformes à cette réglementation.

Les moyens mis en œuvre pour garantir cette conformité, à définir par les opérateurs dans leur plan de maîtrise sanitaire, doivent être adaptés à la nature et à la taille de l'entreprise. Il n'est pas possible de définir *a priori* une fréquence et des modalités de contrôles qui seraient applicables par l'ensemble des opérateurs, et tel n'est pas l'esprit du règlement (CE) n°852/2004 modifié, qui sauf prescriptions réglementaires particulières, confie le choix des moyens aux opérateurs.

2/ ACRYLAMIDE

La réglementation relative à l'acrylamide est en cours d'évolution.

Actuellement, cette réglementation n'est pas contraignante pour les opérateurs. La recommandation 2013/647/UE de la Commission du 8 novembre 2013 concernant l'étude des teneurs en acrylamide des denrées alimentaires fixe des valeurs indicatives de 450 µg/kg pour les cafés torréfiés et de 900 µg/kg pour les cafés solubles. Ces valeurs indicatives ne constituent ni des seuils de sécurité, ni des seuils réglementaires. Leur dépassement indique que la teneur dosée est supérieure aux teneurs habituellement constatées dans cette catégorie de produits. Dans ce cas, une enquête est réalisée par l'autorité compétente afin notamment de vérifier que l'opérateur a pris en compte le danger

« acrylamide » dans son analyse des risques et l'encourager à mettre en œuvre, lorsqu'elles existent, les mesures appropriées permettant de limiter la formation de ce contaminant.

Un projet de règlement de la Commission européenne, établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires a été voté par les Etats membres le 19 juillet 2017. Le texte a été transmis au Conseil et au Parlement européen qui disposent d'un délai de 3 mois pour l'examiner, avant son adoption finale par la Commission.

L'entrée en vigueur du règlement devrait avoir lieu au printemps 2018.

- Les torrificateurs de café autres que ceux dont la distribution des produits s'exerce via la vente au détail et/ou la fourniture directe du commerce de détail local devront appliquer les mesures d'atténuation décrites dans le règlement et définir un programme d'échantillonnage et d'analyse de la teneur en acrylamide des produits mis sur le marché. L'échantillonnage et l'analyse devront être réalisés au moins une fois par an pour les produits qui ont une teneur en acrylamide connue et correctement contrôlée et plus régulièrement dans le cas des produits susceptibles de dépasser la teneur de référence. Les teneurs de référence définies (*400 µg/kg pour les cafés torréfiés et 850 µg/kg pour les cafés solubles*) ne sont pas des teneurs maximales réglementaires mais des indicateurs de performance utilisés pour vérifier l'efficacité des mesures d'atténuation.

- Les torrificateurs de café qui exercent des activités de vente au détail et/ou qui fournissent directement le commerce de détail local ne seront pas soumis à ces exigences. Toutefois, les torrificateurs qui exercent leur activité sous une marque ou une licence commerciale, en tant que partie ou franchise d'une exploitation interconnectée plus grande et selon les instructions de l'exploitant alimentaire qui fournit au niveau central les denrées alimentaires, devront mettre en place des contrôles de la teneur en acrylamide des denrées torréfiées selon la fréquence définie au paragraphe précédent.

Un document d'orientation de la Commission devrait préciser l'application pratique des dispositions de ce règlement.

Je vous prie d'agréer, Madame, l'expression de ma considération distinguée.

Le chef de bureau,



Claude DUCHEMIN

Copie : Bureau 4C (Isabelle Foliard)