



## **Circulaire relative au contrôle de l'aflatoxine B1 dans le maïs destiné à l'alimentation animale **et à la consommation humaine** et de l'aflatoxine M1 dans le lait destiné à la consommation humaine**

Référence	PCCB/S3/1033155	Date	25/03/2013
Version actuelle	<b>2.0</b>	Applicable à partir de	<b>Date de publication</b>
Mots clefs	aliments pour animaux, maïs, aflatoxine B1, lait, aflatoxine M1, denrées alimentaires		

Rédigé par	Approuvé par
Bergen Karolien, attaché Van Oystaeyen Damien, attaché	Diricks Herman, directeur général

### **1. But**

L'objectif de la présente circulaire est d'attirer l'attention des opérateurs du secteur de l'alimentation animale et du secteur des denrées alimentaires sur la nécessité de contrôler le risque lié à une contamination à grande échelle du maïs issu des pays du sud-est de l'Europe par de l'aflatoxine B1 et également à une contamination du lait par de l'aflatoxine M1 provenant d'animaux qui auraient ingéré de l'aflatoxine B1 via les aliments.

### **2. Champ d'application**

Cette circulaire concerne tous les opérateurs du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire qui transforment et commercialisent **du maïs**, du lait et/ou produits dérivés.

### **3. Références**

#### **3.1. Législation**

Règlement (CE) n° 178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Règlement (CE) n° 401/2006 de la Commission du 23 février 2006 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission du 27 janvier 2009 portant fixation des méthodes d'échantillonnage et d'analyse destinées au contrôle officiel des aliments pour animaux

Règlement (UE) n° 574/2011 de la Commission du 16 juin 2011 modifiant l'annexe I de la directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les teneurs maximales applicables au nitrite, à la mélamine, à *Ambrosia* spp. et au transfert de certains coccidiostatiques et histomonostatiques, et établissant une version consolidée de ses annexes I et II.

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

#### **4. Contrôle des aflatoxines dans le maïs et le lait**

Suite à plusieurs alertes diffusées au niveau européen par le système d'alerte rapide (RASFF), il apparaît que le maïs produit lors de la campagne 2012 dans les pays du sud-est de l'Europe, et en particulier la Serbie et la Roumanie, présente un risque important de contamination par l'aflatoxine B1.

L'aflatoxine B1 est une substance cancérigène produite principalement par une moisissure, « *Aspergillus flavus* ». Absorbée par les animaux producteurs de lait, l'aflatoxine B1 est partiellement métabolisée puis excrétée dans le lait sous forme d'un métabolite, l'aflatoxine M1 qui est également cancérigène, toxique pour le foie chez l'homme. Cette substance peut également avoir un impact sur la santé générale des animaux, qui se manifeste par des diminutions de performances.

La teneur maximale en aflatoxines M1 en vigueur pour le lait cru, le lait traité thermiquement et le lait destiné à la fabrication de produits laitiers est de 0.050 µg/kg ou 50 ppt. Pour les produits dérivés du lait, il faudra tenir compte des facteurs de dilution ou de concentration du lait.

Pour les catégories de denrées alimentaires suivantes, il existe une limite maximale spécifique en **aflatoxines M1** de 0.025 µg/kg :

- préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite (mis sur le marché comme tels ou après reconstitution conformément aux instructions du fabricant),
- aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales, spécifiquement pour les nourrissons (mis sur le marché comme tels ou après reconstitution conformément aux instructions du fabricant).

La teneur maximale en aflatoxine B1 pour le maïs destiné à être soumis à un triage ou à d'autres traitements physiques avant la consommation humaine ou l'utilisation comme ingrédient dans les denrées alimentaires est de 5.0 µg/kg. La teneur maximale pour la somme en aflatoxine B1, B2, G1 et G2 dans ces denrées alimentaires est de 10.0 µg/kg. Pour les produits dérivés du maïs, il faudra tenir compte des facteurs de dilution ou de concentration. Pour les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge la norme est de 0.10 µg/kg.

La norme en aflatoxine B1 pour les aliments pour animaux est de 0.020 mg/kg ou 20 ppb pour les matières premières ainsi que pour les aliments composés destinés aux bovins, ovins, caprins, porcs et volailles, à l'exception des aliments composés pour le bétail laitier (vaches, brebis, chèvres) et les

jeunes animaux (veaux, agneaux, chevreaux, porcelets, jeunes volailles) pour lesquels la norme est de 0.005 mg/kg ou 5 ppb.

Il est demandé à tous les opérateurs concernés du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire d'intégrer ce danger dans l'évaluation des risques réalisée dans le cadre de leur système d'autocontrôle et de prévoir des analyses de vérification. **Compte tenu des circonstances, une attention particulière doit être portée aux lots de maïs de la campagne 2012 provenant des pays du sud-est de l'Europe.**

Pour les aliments pour animaux, un protocole a été intégré dans le GMP par Ovocom. Les échantillons sont à prendre suivant la méthode d'échantillonnage officielle décrite dans le règlement (CE) n°152/2009. Les échantillons sont pris par des organismes indépendants et analysés dans des laboratoires accrédités pour l'analyse de l'aflatoxine B1.

Lien : <http://www.ovocom.be/GMP-Regulation.aspx?lang=fr>

L'Agence suivra de près la situation et la réévaluera en concertation avec les secteurs impliqués.

## 5. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	<b>Date de publication</b>	Version originale
2.0	<b>Date de publication</b>	Protocole + ajout des normes aflatoxines dans le maïs pour consommation humaine ainsi que dans les aliments pour bébé à base de céréales