



COMITE SCIENTIFIQUE DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

AVIS 40-2006

Concerne : Evaluation scientifique du « Guide relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité à l'importation de fruits, légumes et primeurs » (dossier Sci Com 2006/31).

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire,

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 8 ;

Vu l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

Considérant le règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, approuvé par le Ministre le 27 mars 2006 ;

Vu la demande d'avis de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire au sujet de l'évaluation scientifique du « Guide relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité à l'importation de fruits, légumes et primeurs » ;

Considérant les discussions menées lors de la réunion de groupe de travail du 22 août 2006 et de la séance plénière du 8 septembre 2006;

émet l'avis suivant :

1. INTRODUCTION

Le "Guide relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité à l'importation de fruits, légumes et primeurs" a été soumis pour validation auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). Le guide a été rédigé par l'Union Nationale des Importateurs, Exportateurs et Grossistes en Fruits, Légumes et Primeurs (NUFEG). Le guide est spécifiquement applicable aux importateurs de légumes frais et non coupés, fruits et primeurs, préemballés ou non. Ces produits sont directement revendus à des grossistes et à la grande distribution dans le pays et à l'étranger.

Le guide a déjà été évalué par la cellule "Validation des Guides" de l'AFSCA conformément aux prescriptions stipulées à l'article 9 et à l'annexe III de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (Dossier G-015).

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer scientifiquement les échantillonnages et analyses décrits, et l'analyse sectorielle des dangers du guide.

2. REMARQUES GENERALES

▪ Le Comité scientifique estime que l'importation des fruits et légumes ne devrait pas être traitée dans un guide différent du guide « Industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes » (Dossier G-014). De l'examen du guide, et spécialement des Chapitres 1 (Champ d'application) et 2 (Autocontrôle, HACCP¹ et GBPH²), il estime que la motivation de rédiger et d'utiliser un guide d'autocontrôle séparé pour l'importation de fruits, légumes et primeurs (ex. identification de dangers spécifiques), au lieu de reprendre ce champ d'application comme une partie du guide « Industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes » n'est pas suffisamment argumentée.

▪ Le champ d'application du guide n'est pas clair. Ainsi, l'aperçu de la législation (point 1.7, pages 7 et suivantes) fait référence à plusieurs règlements (Règlement (CE) 1284/2002³ et Règlement (CE) 175/2001⁴) qui concernent des fruits secs et/ou séchés. Il serait donc utile de préciser si le champ d'application cité - légumes frais et non coupés, fruits et primeurs – couvre également ce type de produit, et de citer les produits concernés (des condiments, des épices, des aliments spécifiquement destinés au bétail, etc.) pour permettre une meilleure identification des dangers. De même, il n'est pas clairement indiqué si le guide couvre la manipulation des produits importés (ex. lavage, ré emballage). C'est pourquoi il conviendrait d'ajouter un diagramme du processus global incluant les différentes étapes.

En fonction du champ d'application, il serait nécessaire d'ajouter des exigences spécifiques qui ne sont pas précisées dans le guide présent (voir aussi les remarques ci-dessous).

▪ Sous sa forme actuelle, le guide n'est pas bien adapté à ses utilisateurs potentiels (importateurs et négociants), notamment au niveau de la seconde partie du guide, à savoir les annexes techniques. Ainsi, l'Annexe 2 (Exemple plan HACCP pour les importateurs de pommes de terre, fruits et légumes) n'est pas utilisable telle quelle, parce qu'elle ne comporte aucune étude de cas ou exemple concret permettant à un utilisateur non spécialisé de comprendre facilement la démarche d'analyse du risque et de l'adapter à sa situation. Le guide n'offre pas d'outils pour que l'utilisateur puisse établir sa propre évaluation de risques.

▪ En relation avec cette dernière remarque, le Comité scientifique suggère que la structure du guide soit modifiée de manière à présenter (i) dans une partie générale, les exigences communes à tous les produits importés, et (ii) dans une seconde partie, une identification des dangers, une analyse des risques, un plan d'échantillonnage et les exigences spécifiques pour chaque type de produit par des annexes différentes. Cette structure permettrait d'étendre, si besoin, le champ d'application du guide à d'autres produits végétaux importés (ex. aliments spécifiquement destinés au bétail).

¹ Hazard Analysis of Critical Control Points

² Guide des Bonnes pratiques d'Hygiène

³ Règlement (CE) 1284/2002 de la Commission du 15 juillet 2002 fixant la norme de commercialisation applicable aux noisettes en coques.

⁴ Règlement (CE) 175/2001 de la Commission du 26 janvier 2001 fixant la norme de commercialisation applicable aux noix communes en coque.

- Le Comité scientifique se pose des questions sur l'allégation suivante : « En ce qui concerne l'activité d'importation des fruits et légumes, nous constatons qu'aucun PCC⁵ général ne peut être déterminé » (page 15). De plus, le guide reste général et vague en ce qui concerne les dangers, les exigences et les points d'attention (par exemple, à la page 16 : « Ils réalisent également chaque année *quelques* analyses au niveau de *certains* échantillons. »).

Le Comité scientifique constate que, dans le guide, la responsabilité et la preuve de conformité des produits mis sur le marché paraissent être principalement reportées sur le fournisseur. Il est indiqué que l'exportateur étranger est garant que les mesures d'hygiène élémentaires soient respectées dans le secteur primaire dans le but d'éviter toute contamination, tandis que l'importateur se contente de procéder à quelques vérifications ponctuelles (voir Chapitre 5 - Arrangements entre l'importateur et son fournisseur étranger concernant les plans d'échantillonnage et les analyses). Le niveau d'exigence qui est demandé au fournisseur n'est pas indiqué.

Etant donné qu'il n'est pas autorisé d'imposer des exigences aux firmes étrangères, le Comité scientifique propose de formuler le fait qu'il existe deux situations possibles en ce qui concerne l'échantillonnage et l'analyse : la personne qui effectue les analyses de contrôle nécessaires est soit l'exportateur ou le fournisseur, soit l'importateur.

Dans le guide, seules des exigences qui portent sur l'analyse de sol, le contrôle des résidus de pesticides et des nitrates (citées pages 21 et 22) sont proposées. Ces exigences ne sont pas suffisantes, pas assez précises et ne sont pas en concordance avec les exigences des meilleurs référentiels en vigueur chez les producteurs. Un « lien » avec les exigences reprises dans le « Guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production primaire végétale » (Dossier G-012) serait utile.

- Le Comité scientifique suggère que le guide traite également la problématique des déchets destinés à l'alimentation animale.

3. REMARQUES SUR L'ANALYSE DES DANGERS ⁶

- L'inventaire des dangers (premier principe du plan HACCP) est incomplet. Pour pouvoir procéder à une analyse des risques, il serait nécessaire non seulement de compléter la liste des dangers cités, mais aussi de préciser la probabilité et la gravité de ces dangers (classification).

Comme indiqué au point 2. (Remarques générales), afin de permettre une meilleure identification des dangers, il serait préférable de modifier la structure du document avec une partie générale et une partie spécifique qui couvre les différents types de produits, car il y a des dangers liés spécifiquement à un type de produit (ex. des mycotoxines dans les noix).

- Le Comité scientifique estime que, pour les dangers potentiels, des exemples devraient être ajoutés. Parmi les dangers potentiels, il faudrait citer également :

1°/ pour les dangers (micro)biologiques : les organismes (nématodes, insectes,...) et microorganismes nuisibles à la santé des plantes, aussi bien que les germes qui entraînent leur décomposition. En effet, seuls ceux provoquant des intoxications alimentaires sont cités. Le Comité scientifique estime que tout ce qui concerne la santé des végétaux devrait être plus développé dans le guide. La cellule "Validation des Guides" avait déjà souligné les insuffisances du guide concernant les aspects phytosanitaires. Malgré les corrections apportées, le Comité scientifique constate que les modifications restent insuffisantes à cet égard. En plus, les modifications qui ont été portées dans le texte du guide, ne sont pas intégrées dans les « check-lists » reprises

⁵ Point de Contrôle Critique

⁶ La liste des remarques n'est pas exhaustive.

dans les annexes. Les aspects phytosanitaires repris au point 4.1, le résumé repris au point 4.1.1 (page 18 et suivantes) et les annexes ne contiennent pas de liste d'organismes nuisibles à surveiller (organismes de quarantaine) par type de produit. Il serait nécessaire de compléter les risques (micro)biologiques potentiels avec tous les organismes phytopathogènes (de quarantaine ou autre) liés à la culture et/ou au produit. Il serait également intéressant de référer à cet endroit du guide à un lien Internet permettant à l'utilisateur de mettre à jour la liste des organismes nuisibles.

2°/ pour les dangers (bio)chimiques : les toxines naturellement présentes dans certaines plantes (si mauvaise conservation par exemple) (alcaloïdes, phytoalexines, solanidine...) ou la présence éventuelle de graines toxiques qui peuvent polluer les lots. Dans la version française, les dioxines et les PCB ne sont pas mentionnés dans la liste des contaminants environnementaux. De plus, la liste doit être complétée avec d'autres contaminants, par exemple les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) ou les mycotoxines, en fonction des types de produits considérés et des traitements effectués.

3°/ pour les contaminations physiques : la liste des animaux nuisibles devrait être complétée, au moins par les oiseaux et les chauves-souris (risque de contamination des produits par le virus de l'Influenza aviaire), et étendue à d'autres rongeurs. A la liste des objets personnels on peut ajouter : les pansements, cordes, mèches de cheveux, fragments de papier/carton.

4°/ Le Comité scientifique conseille de considérer le danger potentiel des allergènes dans le guide, et ceci aussi bien au niveau de la réception et du stockage, qu'au niveau de la manipulation des fruits et légumes (contamination croisée), et des fruits et légumes eux-mêmes (ex. céleri, noix, fruits tropicaux, ...).

5°/ Il faudrait également considérer le risque d'importation des organismes génétiquement modifiés (OGM) dans le guide, et ceci aussi bien au niveau de l'autorisation, qu'au niveau de l'étiquetage et de la contamination croisée.

- Toutes les dispositions concernant les exigences relatives aux infrastructures, aux installations sanitaires (lavabos, toilettes, ...) et à l'hygiène personnelle devraient être situées dans un cadre plus large.
- Le Comité scientifique constate qu'aucune mesure préventive de détection et de lutte contre les organismes nuisibles ne figure dans le guide. Il serait pourtant souhaitable que le guide encourage les importateurs à mettre en place toutes les mesures préventives et de surveillance (détection) pour réduire la lutte (chimique) au strict minimum. Au point 4.4. (Contrôle phytosanitaire visuel par l'importateur), le guide ne spécifie pas les « mesures de décontamination » autorisées (quels moyens physiques ? quels moyens chimiques ? quelles sont les conditions d'emploi et les restrictions éventuelles ?) ni les « mesures de destruction » (comment détruit-on les produits ? qui le fait ? comment tracer cette destruction ?). Il est fait référence aux instructions de l'AFSCA, sans que l'utilisateur puisse consulter celles-ci (sources ? lien Internet ?).
- Si les produits importés sont encore manipulés, les exigences concernées devraient être mentionnées. Par exemple, si les produits sont à nouveau lavés avant d'être vendus, les exigences relatives à l'eau utilisée devraient être spécifiées.

Dangers liés aux microorganismes

Le Comité scientifique désire insister sur l'importance pour l'importateur d'établir un cahier de charges avec le(s) producteur(s). Par exemple, les rotavirus (Van Duynhoven *et al.*, 2005)⁷, les virus de l'Hépatite A (Patnaik *et al.*, 2006)⁸, les salmonelles (Sivapalasingan *et al.*, 2004)⁹ peuvent être transmis par des personnes contaminées, ce qui indique l'importance de la prise en compte de ce type d'agents dans l'analyse des risques et le choix de méthodes de traitement adéquates. En outre, les dangers microbiologiques ne sont pas seulement liés à la consommation des produits (intoxication ou pourriture) mais peuvent aussi impliquer des problèmes phytosanitaires (ex. des haricots contaminés avec *Xanthomonas axonopodis pv. phaseoli* qui peuvent être semés par un particulier).

Dangers liés aux résidus de pesticides

Concernant les résidus de pesticides, le Comité scientifique estime que la probabilité que certains produits autorisés aient été utilisés abusivement (dosage excessif ou délai avant récolte non respecté), ou que des substances actives non autorisées en Europe (pour lesquelles la LMR¹⁰ est ramenée le plus souvent à la LOQ¹¹) aient été employés, est importante. Par conséquent le risque de présence de résidus de pesticides dans le produit importé à des niveaux inacceptables est élevé (ce que démontrent d'ailleurs les programmes de monitoring de l'AFSCA). Le Comité scientifique juge donc inacceptable que la responsabilité du contrôle de conformité soit reportée sur l'exportateur (voir Chapitre 5 - Arrangements entre l'importateur et son fournisseur étranger concernant les plans d'échantillonnage et les analyses).

Il y a une confusion dans le guide entre les termes « LMR » et « résidu » (ex. « une analyse sur les LMRs tous les quinze jours »). Il est suggéré au point 1.6 (Définitions générales), d'ajouter une définition des « résidus » (substances actives et métabolites), notamment sur base du Règlement (CE) 396/2005¹².

Concernant les contrôles effectués par l'exportateur, il serait nécessaire de préciser :

- que les laboratoires qui effectuent les analyses doivent être accrédités selon la norme ISO 17025 (et non « selon les normes européennes en vigueur ») afin que l'importateur puisse facilement vérifier les rapports et les certificats d'analyse ;
- que les laboratoires font les analyses de résidus (et non sur les LMR) (voir la définition de « résidu » au sens réglementaire) ;
- quels sont les pesticides qui ont été autorisés sur les cultures avant la récolte et en post-récolte.

Concernant les contrôles effectués par l'importateur, le Comité scientifique estime qu'il est nécessaire de modifier et/ou de préciser les « plans d'échantillonnage » contenus dans le guide au niveau du Chapitre 5. Par exemple, la liste des pesticides à contrôler (résidus) dans les divers produits n'est pas documentée. Considérant la spécificité des pesticides

⁷ Van Duynhoven *et al.* (2005) A one-year intensified study of outbreaks of gastroenteritis in The Netherlands. *Epidemiology and Infection* 133, 9-21.

⁸ Patnaik *et al.* (2006) Hepatitis A in a food worker and subsequent prophylaxis of restaurant patrons. *J. Environmental Health* 69, 16-19.

⁹ Sivapalasingan *et al.* (2004) Fresh Produce: A Growing Cause of Outbreaks of Foodborne Illness in the United States, 1973 through 1997. *J. Food Prot.* 67, 2342-2353.

¹⁰ Limite de Résidus Maximale

¹¹ Limit of Quantification

¹² Règlement (CE) N° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

pour certains produits (ex. les tomates versus les épices versus les agrumes), il faudrait faire une distinction entre les différents types de produits. Pour chaque produit, il serait nécessaire d'expliciter la liste des pesticides cibles à analyser en argumentant la sélection sur base :

- de listes de produits autorisés ou non en culture ;
- du timing d'application du produit ;
- de l'application en pré ou en post-récolte ;
- des traitements éventuellement effectués pour la désinfection ou la désinsectisation ;
- des propriétés physico-chimiques des produits.

Dans le guide, les emballages ne sont pas suffisamment pris en compte (excepté les emballages en bois). En outre, les emballages peuvent être traités par des pesticides.

Dangers liés aux nitrates/nitrites

Le problème du contrôle des teneurs en nitrates devrait être pris en compte de façon beaucoup plus explicite pour les importations de légumes-feuilles.

Dangers liés aux contaminants environnementaux

Le Comité scientifique estime que :

- l'identification des contaminants environnementaux potentiels est incomplète ;
- le guide ne donne pas d'indication sur l'échantillonnage et l'analyse de ces contaminants, ni sur l'obligation de notification en cas de dépassement des normes.

En effet, les dangers liés aux contaminants environnementaux ne sont pas nécessairement recouverts par une analyse du sol.

Dangers liés aux organismes nuisibles

Le Comité scientifique estime que :

- l'identification des organismes nuisibles est peu précise et qu'une annexe détaillée serait nécessaire.
- le guide ne donne pas d'indication sur la méthode et la fréquence d'échantillonnage, ni sur les critères de décision de notification en cas de suspicion (existence d'un seuil ?).

Les indications concernant les certificats phytosanitaires et leur vérification sont vagues (un modèle de certificat, selon la Directive 2000/29/CE¹³ pourrait utilement figurer en annexe). Le contrôle phytosanitaire de l'importateur est uniquement visuel, ce qui peut être insuffisant. Un ciblage en fonction des produits, de leur origine, et de la fréquence constatée de contamination devrait être proposé. Un objectif quantitatif devrait être proposé (selon la fiabilité souhaitée de la détection).

Il serait également utile qu'un plan de surveillance et de détection, notamment dans les entrepôts, complète le dispositif (ex. piégeage d'alerte avec des phéromones).

¹³ Directive 2000/29/CE du conseil du 8 mai 2000 concernant les mesures de protection contre l'introduction dans la Communauté d'organismes nuisibles aux végétaux ou aux produits végétaux et contre leur propagation à l'intérieur de la Communauté.

4. REMARQUES SUR L'ANALYSE DES PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE ⁶

Le guide ne contient pas les éléments d'un plan d'échantillonnage complet pour le contrôle des résidus sur les produits importés. Les éléments repris dans le guide (page 22 et suivante) ne permettent pas d'évaluer les fondements scientifiques et statistiques des échantillonnages. Ainsi, le Comité scientifique se demande pourquoi une analyse sur les résidus de pesticides et de nitrates après chaque 500 tonnes expédiées est exigée du fournisseur, systématiquement et sans distinction de produit.

Il serait nécessaire de préciser le mode de calcul du nombre d'échantillons à analyser, en tenant compte :

- du volume global de la denrée qui est importée (sur base annuelle, par exemple) ;
- de la définition donnée au lot à échantillonner (et sa taille) ;
- de la limite de détection escomptée (taux d'échantillons positifs que l'on souhaite mettre en évidence) ;
- du taux de fiabilité recherché (90 %, 95 %, ou autre).

Une fois le volume de produit importé, le lot et la taille des lots définis et connus, le nombre d'échantillons pourra être déterminé pour une limite de détection souhaitée (taux de prévalence estimé) et un taux de fiabilité donné.

Dans le guide, il n'est actuellement pas possible d'évaluer le bien fondé des « exigences » à l'égard de l'exportateur et de l'importateur car ces paramètres ne sont pas documentés.

Le Comité scientifique souhaite qu'un plan d'échantillonnage soit établi pour chaque type de produit importé et pour chacun des paramètres à analyser, en précisant, la liste détaillée des pesticides, des contaminants environnementaux (métaux lourds, dioxines, HAP, ...), et autres contaminants. Le plan d'échantillonnage proposé devrait être cohérent avec le niveau d'exigence des autres guides sectoriels d'autocontrôle relatifs au même type de produits végétaux (« Guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production primaire végétale » et « Guide industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes »).

Certains échantillonnages destinés à contrôler la sécurité alimentaire et phytosanitaire pourraient être effectués au niveau du secteur plutôt qu'au niveau de l'entreprise. Ceci permettrait d'également obtenir une meilleure vue d'ensemble de la problématique.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,

Prof. Dr. Ir. A. Huyghebaert
Bruxelles, le 4 octobre 2006