



**COMITE SCIENTIFIQUE  
DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE  
DE LA CHAINE ALIMENTAIRE**

**AVIS 20-2008**

**Concerne : Evaluation du guide d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes – Partie "Importation" (dossier Sci Com 2008/12 – G-014).**

Avis approuvé par le Comité scientifique le 13 juin 2008.

**Résumé**

Cet avis concerne l'évaluation scientifique du guide d'autocontrôle pour l'industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes. Ce guide est destiné à toutes les entreprises de transformation des pommes de terre, légumes et fruits, et à toutes celles actives dans le négoce des pommes de terre, des fruits et légumes non découpés et des fruits secs, noix, arachides et épices séchées.

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers ainsi que les plans d'échantillonnage prévus dans le guide destiné aux importateurs de pommes de terre, de fruits, légumes et herbes frais et de produits végétaux séchés.

Le Comité scientifique apprécie le fait qu'il ait été tenu compte de la recommandation de l'Avis 40-2006, à savoir de fusionner l'ancien guide G-015, relatif à l'importation des pommes de terre, fruits et légumes, avec le guide G-014, relatif à la transformation et au négoce de ces mêmes produits végétaux. Il émet toutefois quelques recommandations sur la nouvelle version du guide. Notamment, il émet des doutes quant à l'utilisation du paramètre "Epluchage avant consommation" pour la détermination des points d'attention (PA) et des points critiques de contrôle (PCC). Il estime que des analyses devraient être réalisées au niveau de l'importateur même si celui-ci participe à un plan sectoriel d'échantillonnage, et que les produits végétaux les moins "à risque" devraient malgré tout faire l'objet d'un minimum d'analyses ciblées. Il estime également que certains produits végétaux importés devraient être échantillonnés au niveau de l'importateur afin de vérifier leur non-contamination par des virus si des garanties suffisantes ne peuvent être données par le fournisseur.

**Summary**

**Advice 20-2008 of the Scientific Committee of the FASFC : Self-control guide for the processing and the trade industry of potatoes, fruits and vegetables**

This advice concerns the scientific evaluation of the self-control guide for the processing and the trade industry of potatoes, fruits and vegetables.

**Mots clés**

Guide, autocontrôle, négoce/importation, transformation, produits végétaux.

# 1. Termes de référence

## 1.1. Question

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers ainsi que les plans d'échantillonnage prévus dans le guide destiné aux importateurs de pommes de terre, de fruits, légumes et herbes frais et de produits végétaux séchés.

## 1.2. Contexte législatif

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

Vu les discussions durant la réunion de groupe de travail du 21 avril 2008 et la séance plénière du 13 juin 2008,

**le Comité scientifique émet l'avis suivant :**

## 2. Introduction

Le "Guide d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes (G-014, version 2, janvier 2008)" a été introduit pour approbation auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA).

Ce guide est une initiative commune des associations professionnelles suivantes :

- BELGAPOM : Union professionnelle pour le négoce et la transformation belges de la pomme de terre ;
- FRESH TRADE BELGIUM : Union professionnelle pour les importateurs, exportateurs et grossistes en fruits et légumes ;
- VEGEBE : Organisation professionnelle pour la transformation des légumes et le négoce des légumes industriels – Grossistes et exportateurs.

Ce guide est destiné à toutes les entreprises belges, artisanales et multinationales, qui font partie de l'industrie de **transformation** des pommes de terre, légumes et fruits. Concrètement, il s'applique aux entreprises d'épluchage et de transformation des pommes de terre, et aux producteurs de conserves de fruits et légumes, de légumes et fruits surgelés et de légumes 4<sup>ème</sup> gamme (pommes de terre, légumes et/ou fruits lavés, découpés et conditionnés).

Le guide est également d'application pour les activités de toutes les entreprises belges, artisanales et multinationales, actives dans le **négoce** des pommes de terre, des fruits et légumes non découpés et des fruits secs, noix, arachides et épices séchées. Cela comprend aussi les activités des criées et des importateurs de pommes de terre, de fruits, légumes et herbes frais et de produits végétaux séchés.

La précédente version de ce guide a déjà été évaluée par le Comité scientifique (Avis 61-2005, 18-2006 et 54-2006) et approuvée par l'AFSCA.

Le présent avis concerne les parties du guide relatives aux activités des importateurs de pommes de terre, de fruits, légumes et herbes frais et de produits végétaux séchés. L'importation de ces produits faisait auparavant l'objet d'un guide d'autocontrôle distinct : le G-015. Ce dernier avait également déjà été évalué par le Comité scientifique (Avis 40-2006). Désormais, ces activités d'importation sont incorporées dans la présente version du guide G-014.

### 3. Avis

En ce qui concerne les aspects phytosanitaires, le Comité scientifique insiste sur le fait que l'importation de produits végétaux comporte un risque d'introduction d'organismes nuisibles (insectes, nématodes, bactéries, virus...) sur le territoire belge. Cette problématique est bel et bien traitée au Chapitre 14 mais, si l'importateur ne consulte que les chapitres spécifiques à ses activités d'importation (Partie 8-I et Chapitre 17), il risque de ne considérer que l'aspect "sécurité alimentaire" des produits végétaux importés.

#### 3.1. Analyse des dangers (Chapitre 17)

Le guide mentionne que le Chapitre 17 ne s'applique pas si la surveillance des produits végétaux importés est suffisamment couverte par les plans sectoriels d'échantillonnage. Le Comité scientifique estime que cette argumentation ne peut être retenue et qu'il doit y avoir également une surveillance minimale par l'opérateur et ce, même si ce dernier participe à un plan sectoriel d'échantillonnage.

Concernant la garantie de conformité offerte par le fournisseur, il serait utile de préciser "système **de management** de la sécurité alimentaire" plutôt que "système de sécurité alimentaire" ; les premiers termes englobent également la notion de traçabilité. Il serait aussi préférable de parler de "garantie de **conformité** du produit" plutôt que de "garantie de qualité du produit" ; les premiers termes soulignent le fait qu'une exigence légale, en termes de sécurité alimentaire, est à respecter. De plus, le Comité scientifique est d'avis que la présence d'un système de management de la sécurité alimentaire devrait être certifiée par un organisme de certification accrédité et ce, dans tous les cas où un tel système est présent, et non facultativement comme sous-entendu par le guide. Enfin, il serait nécessaire d'insister sur le fait que la présence d'un système de traçabilité permet également d'offrir des garanties en termes de sécurité alimentaire et de détailler ce qu'on entend par "spécifications précises".

En ce qui concerne la sensibilité du produit, il serait nécessaire de préciser qu'à l'avenir, étant donné l'harmonisation des LMR au niveau européen, seules les notifications du système *Rapid Alert System for Food and Feed* (RASFF) devraient être prises en compte pour la détermination du facteur d'impact, puisque celles-ci comprendront, notamment les notifications AFSCA, mais également les notifications des autres Etats membres. Cette recommandation est aussi valable pour la détermination de la sensibilité du produit par rapport à la présence éventuelle de métaux lourds vu que les normes sont, dans ce cas-ci, fixées au niveau européen.

En ce qui concerne le paramètre "quantité consommée par personne", le Comité scientifique conseille de préciser et de détailler la source des données utilisée pour distinguer les fruits et légumes dits "Major" de ceux dits "Minor". En outre, il est à noter que certaines personnes consomment un même fruit/légume nettement plus que d'autres ; idéalement, il faudrait donc tenir compte de la distribution de la consommation (en g de produit par kg de poids corporel) ou, au moins, d'une valeur de consommation élevée, telle que le 95<sup>ème</sup> percentile, afin de prendre en considération l'exposition des "gros consommateurs".

Au niveau de la combinaison des scores pour la détermination des points d'attention (PA) et des points critiques de contrôle (PCC), le guide mentionne qu'aucune analyse de résidus de pesticides n'est à effectuer pour les fruits/légumes dont le score global des quatre facteurs est compris entre 4 et 10 inclus. Cela signifie, par exemple, qu'un produit moyennement sensible et importé d'un pays tiers ne devrait pas être analysé. Le Comité scientifique estime, qu'au contraire, les fruits/légumes appartenant à ce groupe devraient faire l'objet d'un minimum d'analyses ciblées de résidus de pesticides. Cette recommandation s'applique aussi aux analyses des teneurs en métaux lourds et en nitrates : les produits végétaux les moins "à risque" devraient, dans ces cas-ci également, faire l'objet d'un minimum d'analyses ciblées.

Certaines fréquences d'analyse sont définies en fonction du volume de produits végétaux importés tandis que d'autres sont définies par année. Ces fréquences devraient être définies

en fonction de la nature et du volume des produits végétaux importés avec un minimum d'analyses par an.

#### *Résidus de pesticides (Point 17.1)*

Au sujet des résidus de pesticides, il serait nécessaire de préciser que les nouvelles limites maximales applicables à ces résidus (LMR), harmonisées au niveau européen, seront d'application à partir du 1<sup>er</sup> septembre 2008 (voir Règlement (CE) n°149/2008<sup>1</sup>) et qu'elles devront dès lors être respectées à partir de cette date. Il serait également utile de préciser qu'en plus de celles-ci, des tolérances à l'importation sont à respecter. Ces dernières correspondent à des LMR qui s'appliquent, par exemple, à des produits végétaux non cultivés en Europe et importés. Certaines de ces tolérances à l'importation sont désormais fixées dans le Règlement (CE) n°149/2008 tandis que d'autres feront, comme par le passé, l'objet d'une évaluation spécifique au niveau européen. Ces précisions devraient être reprises dans le guide.

Concernant l'épluchage avant consommation, le Comité scientifique fait remarquer que pour certains fruits et légumes, il n'est pas certain que ceux-ci soient effectivement bien épluchés comme mentionné dans le guide (ex. : oignons, asperges blanches et vertes, zestes de citrons...). Il estime dès lors que ce paramètre ne devrait pas être pris en compte lors de la détermination des PA et des PCC.

Pour des scores globaux allant de 11 à 17 inclus et de 18 à 30 inclus, le guide mentionne qu'il convient de réaliser des analyses propres pour la vérification du respect de toutes les LMR fixées dans la législation. Le Comité scientifique est d'avis que cette affirmation est irréaliste. Il devrait être mentionné que chaque importateur doit sélectionner les résidus de pesticides à analyser en fonction du produit végétal (type de fruit/légume), de la période d'application du pesticide (pré ou post-récolte), du délai avant récolte, du mode de production (pleine terre ou sous serre), ... afin de cibler les combinaisons produit végétal/pesticide les plus "à risque".

#### *Métaux lourds (Point 17.2)*

Concernant les scores attribués à la sensibilité du produit, le Comité scientifique est d'avis qu'il serait judicieux d'aussi tenir compte du mode de production (culture hydroponique, sous serre, pleine terre) et de la durée de végétation, et d'également distinguer les légumes-feuilles des légumes-racines.

#### *Nitrates (Point 17.3)*

En ce qui concerne la teneur en nitrates de la roquette, il serait nécessaire de mentionner la norme à respecter (+ source) ou, à défaut de celle-ci, une valeur directive, proposée par le secteur et à satisfaire.

### **3.2. Plan HACCP (Partie 8-I)**

Dans le tableau donnant l'aperçu des dangers associés aux pommes de terre, fruits et légumes (tableau 8.1), il serait nécessaire d'ajouter le danger "Présence de mycotoxines" pour les légumes, étant donné que les tomates, le céleri et les carottes peuvent par exemple contenir des mycotoxines produites par *Alternaria spp.* Le guide devrait aussi préciser les types de virus pouvant être présents sur les légumes et les fruits (ex. : virus de l'hépatite A, norovirus, rotavirus...). De plus, il serait utile de préciser que la patuline concerne également les poires, en plus des pommes, et dès lors de mentionner "patuline sur les pomacées" au lieu de "patuline sur les pommes" (recommandation également valable à d'autres endroits du guide).

---

<sup>1</sup> Règlement (CE) n°149/2008 du 29 janvier 2008 modifiant le règlement (CE) n°396/2005 du Parlement européen et du Conseil pour y ajouter les annexes II, III et IV fixant les limites maximales applicables aux résidus des produits figurant à son annexe I.

Au niveau de la réception des pommes de terres, il est mentionné que la qualité et la fraîcheur des pommes de terre sont évaluées visuellement (cf. motivation danger 1). Le Comité scientifique est d'avis que ce type de contrôle risque de ne pas être suffisant pour les variétés à chair colorée. Il est également indiqué qu'il faut trouver un endroit "adapté" pour les conserver. Le guide devrait préciser ce qu'on entend par "adapté" en mentionnant, notamment, que le stockage doit se réaliser à l'abri de la lumière.

Au niveau de la réception des fruits, il serait nécessaire de mentionner qu'une autre mesure pour prévenir la production de patuline dans les pomacées est de maintenir la durée de stockage la plus courte possible (cf. motivation danger 4 et recommandation également valable au PA n°6).

Concernant la réception des fruits secs, des légumes séchés, des noix et des arachides, il est mentionné que les allergènes peuvent entraîner un "inconfort physique évident". Cette affirmation devrait être corrigée vu que certains allergènes peuvent entraîner, chez certaines personnes, de graves effets sur la santé avec une issue éventuellement fatale en cas de choc anaphylactique. De plus, il y a lieu de préciser que le sulfite ne montre une propriété allergisante qu'à une concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/l.

Au niveau du point d'attention "Présence de résidus de produits phytosanitaires", outre le contrôle de la fiche de culture, il devrait être également mentionné qu'il faut demander au fournisseur s'il dispose d'un système de traçabilité dont le bon fonctionnement a été contrôlé.

En ce qui concerne la gestion des déchets, le Comité scientifique estime que celle des déchets de pommes de terre devrait faire l'objet d'un point d'attention au lieu d'un programme de conditions de base (= bonnes pratiques d'hygiène et de production), étant donné que ces déchets peuvent représenter un danger phytosanitaire plus important. A titre d'exemple, la Directive 2007/33/CE<sup>2</sup> prévoit que les pommes de terre, qui ont été déclarées contaminées par des nématodes à kystes et qui sont destinées à la transformation industrielle ou au triage, doivent être livrées à une entreprise de transformation ou de triage disposant de procédures d'élimination des déchets appropriées et officiellement agréées, pour laquelle il a été établi qu'il n'y a pas de risque de propagation de nématodes à kystes de la pomme de terre.

### 3.3. Analyse des produits (Chapitre 9)

Bien que la présence éventuelle de virus ait été évaluée, à juste titre, comme danger pertinent pour certains fruits et légumes importés (cf. partie 8-I, tableau 8.1.), le guide ne semble pas envisager d'échantillonnage afin de vérifier l'absence de ces virus sur les produits végétaux importés. Ce devrait pourtant être le cas. Des contrôles ciblés, afin de détecter la présence éventuelle de ces virus, devraient être réalisés au niveau de l'importateur si des garanties suffisantes ne peuvent être données par le fournisseur (cf. chapitre 9, point 9.2).

Le guide devrait aussi préciser la manière dont les différents produits végétaux importés sont échantillonnés et analysés par les trois plans sectoriels d'échantillonnage qui y sont mentionnés (légumes industriels, pommes de terre, fruits et légumes frais).

Le plan sectoriel d'échantillonnage de l'Association nationale des criées (VBT), relatif aux fruits et légumes frais, est insuffisamment détaillé. Il n'est actuellement précisé ni quels sont les paramètres à analyser (résidus de pesticides, métaux lourds...), ni sur quelles matrices et à quelles fréquences ces analyses sont à réaliser. Ceci devrait être mieux spécifié.

En ce qui concerne la qualité chimique des produits finis, le guide laisse sous-entendre que le dépassement de la *quantum satis* fixée pour certains additifs alimentaires pourrait représenter un danger chimique en termes de sécurité alimentaire (cf. tableau 9.18). Or, la notion de *quantum satis* désigne une quantité satisfaisante/requise pour obtenir un effet spécifique donné (ex. : coloration d'un aliment) sur les caractéristiques physico-chimiques d'un aliment. Cette quantité ne constitue en aucun cas une teneur maximale à ne pas

---

<sup>2</sup> Directive 2007/33/CE du 11 juin 2007 concernant la lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre et abrogeant la directive 69/465/CEE.

dépasser sous peine d'entraîner des conséquences néfastes sur la santé des consommateurs. Le guide devrait être adapté en ce sens et il pourrait toutefois être rappelé que l'entreprise se doit d'utiliser la quantité minimale d'un additif alimentaire pour obtenir l'effet désiré.

#### **4. Conclusion**

Le Comité scientifique apprécie le fait qu'il ait été tenu compte de la recommandation de l'Avis 40-2006, à savoir de fusionner l'ancien guide G-015, relatif à l'importation des pommes de terre, fruits et légumes, avec le guide G-014, relatif à la transformation et au négoce de ces mêmes produits végétaux. Il émet toutefois quelques recommandations sur la nouvelle version du guide. Notamment, il émet des doutes quant à l'utilisation du paramètre "Epluchage avant consommation" pour la détermination des points d'attention (PA) et des points critiques de contrôle (PCC). Il estime que des analyses devraient être réalisées par l'importateur même si celui-ci participe à un plan sectoriel d'échantillonnage, et que les produits végétaux les moins "à risque" devraient malgré tout faire l'objet d'un minimum d'analyses ciblées. Il estime également que certains produits végétaux importés devraient être échantillonnés au niveau de l'importateur afin de vérifier leur non-contamination par des virus si des garanties suffisantes ne peuvent être données par le fournisseur.

Pour le Comité scientifique,

Prof. Dr Ir André Huyghebaert  
Président

Bruxelles, le 13 juin 2008

## Références

AFSCA, 2005. *Avis 61-2005 du Comité scientifique*. Evaluation scientifique du "Guide d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes" (dossier Sci Com 2005/45).

AFSCA, 2006. *Avis 18-2006 du Comité scientifique*. Evaluation scientifique de l'ajout "Eau" au "Guide d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes" (dossier Sci Com 2006/05).

AFSCA, 2006. *Avis 40-2006 du Comité scientifique*. 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).

AFSCA, 2006. *Avis 54-2006 du Comité scientifique*. Evaluation des annexes "fiches-produits aliments pour animaux" au guide G-014 "transformation pommes de terre, fruits et légumes" (dossier Sci Com 2006/50).

## Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique est composé des membres suivants :

V. Baeten, D. Berkvens, C. Bragard, J.-P. Buts, P. Daenens, G. Daube, J. Debevere, P. Delahaut, K. Dewettinck, K. Dierick, R. Ducatelle, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, J. Lammertyn, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, C. Saegerman, B. Schiffers, E. Thiry, J. Van Hoof, C. Van Peteghem

## Remerciements

Le Comité scientifique remercie le secrétariat scientifique et les membres du groupe de travail pour la préparation du projet d'avis. Le groupe de travail était composé de :

Membres du Comité scientifique	B. Schiffers (rapporteur), A. Huyghebaert, C. Bragard
Experts externes	-

## Cadre juridique de l'avis

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

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 ;

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.

## Disclaimer

Le Comité scientifique conserve à tout moment le droit de modifier cet avis si de nouvelles informations et données arrivent à sa disposition après la publication de cette version.