



**COMITÉ SCIENTIFIQUE
DE L'AGENCE FÉDÉRALE POUR LA SÉCURITÉ
DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE**

AVIS 04-2014

Objet : Evaluation d'une demande d'exemption d'utilisation d'eau potable pour la production d'un ingrédient alimentaire (dossier SciCom 2013/25).

Avis approuvé par le Comité scientifique le 21 février 2014.

Résumé

Le Comité scientifique a évalué une demande d'exemption d'utilisation d'eau potable pour la production d'un ingrédient alimentaire.

Le Comité scientifique estime qu'une nouvelle étude devrait être réalisée quant à l'efficacité de l'épuration du produit intermédiaire. Celle-ci devrait être élargie aux résidus des pesticides actuellement utilisés et à ceux issus de la production de la principale matière première mais également à d'autres contaminants.

Le Comité scientifique souhaite ne pas attendre les résultats de cette étude et recommande d'ores et déjà d'ajouter une étape d'épuration de l'eau de surface au processus de production, avant que cette eau soit utilisée dans le processus de production.

L'ajout de cette phase permettrait en effet i) d'éliminer plus efficacement les pics de pollution qui surviennent dans cette eau de surface et ii) de mieux garantir la sécurité des sous-produits à destination de l'alimentation animale. L'ajout d'une telle étape d'épuration s'inscrit d'ailleurs dans l'esprit de la législation européenne (Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires) qui impose l'utilisation d'une eau au moins propre (= ne contenant pas de micro-organismes ou de substances nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires) dans le cadre de la production de denrées alimentaires.

L'efficacité de l'épuration de cette eau de surface devra naturellement aussi être vérifiée et la fréquence de renouvellement des filtres devra être déterminée sur base d'un 'worst-case' scénario. On sous-entend ici le fait qu'un composé peut être présent de manière fréquente ou qu'il peut apparaître en concentration importante, ce par quoi la probabilité est moindre qu'il soit retenu efficacement par le filtre.

Summary

Advice 04-2014 of the Scientific Committee of the FASFC on the evaluation of a request for exemption from use of potable water for the production of a food ingredient

The Scientific Committee has assessed a request for exemption from use of potable water for the production of a food ingredient.

The Scientific Committee is of the opinion that a new study should be conducted about the effectiveness of purification of the intermediate product. This study should be extended to residues from currently used pesticides and to residues used in the production of the main raw material but also to other contaminants.

The Scientific Committee does not wish to wait for the results of this study and recommends already to add a purification step of the surface water to the production process, before this water is used in the production process.

The addition of this phase would indeed i) eliminate more efficiently pollution peaks that occur in this surface water and ii) better ensure the safety of byproducts to feed. The addition of such a purification step is also in the spirit of the EU legislation (Regulation (EC) N° 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs) which requires the use of at least clean water (= not containing micro-organisms or harmful substances in quantities capable of directly or indirectly affecting the health quality of food) for the production of foodstuffs.

The effectiveness of the purification of this surface water will naturally also have to be checked and the frequency of renewal of filters should be determined on the basis of a 'worst - case' scenario. It is implied here that a compound may be frequently present or may appear in high concentration, whereby the probability is less that it will be effectively retained by the filter.

Mots clés

Eau non potable – exemption – production d'un ingrédient alimentaire