



Circulaire relative à la contamination des engrais, fruits et légumes par le perchlorate

Référence	PCCB/S3-S1/1102962	Date	<u>04/08/2020</u>
Version actuelle	<u>2-13</u>	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs	Perchlorate, engrais, nitrate du Chili, légumes, fruits, contaminant, <u>limites d'action teneur maximale</u>		

Rédigé par	Approuvé par
<u>Valérie Vromman</u> Brison Kathy , attaché <u>Jan Van Autreve</u> Swillens Liesbeth , attaché	<u>Jean-François Heymans</u> , Lefevre Vicky , directeur général <u>a. i.</u>

1. But

La présente circulaire attire l'attention sur la problématique du perchlorate dans les engrais et dans les fruits et légumes, et informe le secteur à propos de l'approche européenne et belge à ce niveau ainsi que des limites d'action teneurs maximales fixées.

2. Champ d'application

Cette circulaire s'applique aux opérateurs actifs dans la production et le commerce (y compris importation) d'engrais à base d'azote et/ou de potassium et les opérateurs actifs dans la production et le commerce de fruits et légumes.

3. Références

3.1. Législation

Arrêté royal du 28/01/2013 relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture

Arrêté royal du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

Règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires

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° 2003/2003 du Parlement européen et du Conseil du 13 octobre 2003 relatif aux engrais

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 \(UE\) 2019/1009 du Parlement européen et du Conseil du 5 juin 2019 établissant les règles concernant la mise à disposition sur le marché des produits fertilisants UE](#)

[Règlement \(UE\) 2020/685 de la Commission du 20 mai 2020 modifiant le règlement \(CE\) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en perchlorate dans certaines denrées alimentaires](#)

~~[Recommandation 2015/682 de la commission du 29 avril 2015 sur le suivi de la présence de perchlorate dans les denrées alimentaires](#)~~

3.2. Autres

Statement as regards the presence of perchlorate in food endorsed by the Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed on March 2015

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/statement-perchlorate_en.pdf

[EFSA scientific report of 29 September 2017 : Dietary exposure assessment to perchlorate in the European population \(https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2017.5043\). Avis rapide 17-2013 : Présence de perchlorate dans les légumes à feuille cultivés sous serre \(dossier Sci Com 2013/23\)](#)

4. Définitions et abréviations

EFSA : European Food Safety Agency

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

HACCP : Hazard Analyses and Critical Control points

~~JECFA : Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives~~

AR : Arrêté Royal

~~PTWI/DJT : provisional tolerable weekly intake Dose journalière tolérable~~

5. Contamination au perchlorate

5.1 Contexte

Suite à une notification des autorités allemandes concernant la présence de perchlorate dans des tomates en grappes et des pamplemousses sur le marché allemand, cette problématique a été abordée au niveau européen. Les Etats membres ont décidé d'augmenter le nombre de contrôles visant à détecter la présence de perchlorate dans les fruits et légumes. Ce monitoring a démontré que la présence de perchlorate dans les fruits et légumes est plus fortement répandue qu'il n'était initialement admis.

Le perchlorate est un inhibiteur compétitif de l'absorption d'iode par la glande thyroïde. Cela entraîne une baisse de la quantité d'iode disponible dans la thyroïde pour la synthèse des hormones thyroïdiennes. Les experts de l'EFSA ont établi une dose journalière tolérable (DJT) de 0,3 microgrammes par kilogramme de poids corporel par jour, sur la base de l'inhibition de la fixation de l'iode thyroïdien chez des adultes sains.

Le perchlorate est naturellement présent dans l'environnement, dans les dépôts de nitrate et de potassium, et peut se former dans l'atmosphère et se déposer sous forme de précipitations dans le sol et la nappe phréatique. L'eau, le sol et les engrais sont donc considérés comme sources potentielles de contamination des denrées alimentaires par le perchlorate.

5.2 ~~Limites d'action~~ Teneurs maximales pour le perchlorate dans les fruits et légumes

L'AFSCA a procédé à des contrôles pour déterminer les teneurs en perchlorate des fruits et légumes sur le marché belge. Ces résultats ont été rapportés à la Commission européenne et à l'EFSA. L'EFSA a remis un avis scientifique sur les risques pour la santé publique liés à la présence de perchlorates dans les denrées alimentaires (en particulier les fruits et légumes) en octobre 2014.

Le Comité Permanent (section tox.) de mars 2015 a adopté une déclaration reprenant des limites d'actions temporaires ("enforcement level") pour l'UE pour différents aliments (~~voir~~ annexe).

L'EFSA a publié un rapport scientifique sur «l'évaluation de l'exposition alimentaire au perchlorate dans la population européenne» en 2017.

~~Il n'existe jusqu'à présent pas de~~ La Commission européenne a fixé des teneurs maximales légal ~~au niveau européen~~ pour le perchlorate dans les fruits et légumes. Celles-ci sont reprises dans le Règlement (CE) n°1881/2006.

Les produits qui ne satisfont pas aux ~~limites d'action~~ teneurs maximales doivent être retirés du marché.

5.3 Perchlorate dans les engrais

Le nitrate du Chili est un engrais CE (autorisé selon le Règlement (CE) n° 2003/2003) qui est connu pour contenir du perchlorate.

Les autorités chiliennes ont informé l'UE qu'elles prenaient également sur place des mesures pour abaisser à 0,02 % la concentration en perchlorate dans les engrais et les matières premières.

L'AR du 28/01/2013 relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture stipule à l'article 8, 5° que les produits ne peuvent renfermer des substances toxiques ou autres substances nocives ou organismes nuisibles qu'en quantités telles qu'ils ne peuvent avoir une influence défavorable sur les sols, les cultures ou sur la santé des hommes et des animaux, lorsque ces produits sont utilisés selon les bonnes pratiques agricoles.

Le Règlement (UE) 2019/1009 prévoit, à partir du 16 juillet 2022, une norme pour le perchlorate (ClO₄⁻) de 50 mg/kg de matière sèche pour les "engrais inorganiques à macroéléments" UE. À terme, il est également prévu d'intégrer cette norme dans la législation belge pour les produits fertilisants non-UE.

5.4. Recommandations aux opérateurs concernés

Dans le cadre de leur système d'autocontrôle, les opérateurs (producteurs de fruits et légumes, fabricants, importateurs et négociants en engrais) doivent garantir que les produits ne comportent pas de danger pour la chaîne alimentaire. Le perchlorate doit être considéré également comme un danger.

Les dépassements des ~~limites d'action européenne~~ teneurs maximales doivent être notifiés à l'unité locale de contrôle (<http://www.favv-afsc.fgov.be/ulc/>) de l'endroit où a lieu la culture, ceci dans le cadre de la notification obligatoire. On peut trouver de plus amples informations concernant la notification obligatoire sur le site web de l'AFSCA)

Les fabricants et négociants en engrais doivent prendre les mesures nécessaires pour garantir l'absence de risques sérieux pour la chaîne alimentaire. Le principe ALARA (As Low As Reasonably Achievable) doit être appliqué pour le commerce des produits finis (et pour l'achat des matières premières). Pour ce faire, un monitoring des teneurs en perchlorate s'impose.

Le risque d'avoir une contamination en perchlorate est le plus grand pour la culture sous serre. Pour ce type de culture spécifique, il est recommandé d'utiliser des engrais avec une faible teneur en perchlorate.

6. Annexes

/

~~Déclaration avec les limites d'actions temporaires pour le perchlorate ("enforcement level") pour l'Union Européenne.~~

7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	04/10/2013	Version originale
2.0	29/03/2016	Nouveau statement européen
2.1	<u>26/01/2018</u>	La seule adaptation par rapport à la version précédente est l'adaptation du mot UPC en ULC.
<u>3.0</u>	<u>Date de publication</u>	<u>Fixation de teneurs maximales pour le perchlorate dans les denrées alimentaires</u>