



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

AVIS 32-2008

Concerne : Evaluation du guide autocontrôle des entreprises de la production des eaux embouteillées, des boissons rafraîchissantes et des jus de fruits et nectars (dossier Sci Com 2008/20 – G-029).

Avis approuvé par le Comité scientifique le 12 décembre 2008.

Résumé

Cet avis concerne l'évaluation du guide autocontrôle des entreprises de la production des eaux embouteillées, des boissons rafraîchissantes et des jus de fruits et nectars.

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers ainsi que les plans d'échantillonnage prévus dans ce guide.

En conclusion, le Comité scientifique estime que le présent guide est un document bien structuré, accessible et facile d'utilisation. Toutefois, le Comité scientifique recommande notamment de développer davantage les sujets de la pasteurisation (objectifs, techniques, barèmes...) et des possibles contaminants microbiologiques des produits auxquels le guide se rapporte.

Summary

Advice 32-2008 of the Scientific Committee of the FASFC on the self-control guide for companies producing bottled waters, soft drinks and fruit juices and nectars

This advice concerns the evaluation of the self-control guide for companies producing bottled waters, soft drinks and fruit juices and nectars.

Mots clés

Guide d'autocontrôle, production, eaux embouteillées, boissons rafraîchissantes, jus de fruits.

1. Termes de référence

1.1. Objectif

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 producteurs d'eaux embouteillées, de boissons rafraîchissantes et de jus de fruits et nectars.

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.

Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires.

Vu les discussions durant la réunion de groupe de travail du 15 octobre 2008 et la séance plénière du 12 décembre 2008,

le Comité scientifique émet l'avis suivant :

2. Introduction

Le "Guide autocontrôle des entreprises de la production des eaux embouteillées, des boissons rafraîchissantes et des jus de fruits et nectars (G-029, draft 2, 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 :

- AJUNEC : Association des fabricants, embouteilleurs et importateurs de jus de fruits et de nectars ;
- FIEB : Fédération royale de l'industrie des eaux et des boissons rafraîchissantes.

Ce guide est destiné à toutes les entreprises actives dans la production d'eaux minérales naturelles, d'eaux de source, d'eaux de boisson, de sirops ou de boissons rafraîchissantes (= limonades), de jus de fruits et de légumes (à partir d'un concentré ou de fruits et légumes frais), ainsi que de nectars et de boissons énergisantes.

3. Avis

Le Comité scientifique tient tout d'abord à souligner le fait que le présent guide est un document bien structuré, accessible et facile d'utilisation. Il formule cependant les recommandations suivantes.

Concernant le champ d'application, le guide devrait couvrir également la production de jus de fruits artisanaux (ex. : ceux produits directement à la ferme) et la production de jus de fruits à conserver réfrigérés.

3.1. Chapitre 3. Les bonnes pratiques d'hygiène.

Le guide mentionne (pp. 64-65) qu'il faut prévoir des installations adéquates, sans plus de précision, pour l'entreposage des aliments d'une part et des produits chimiques d'autre part. Les bonnes pratiques de réception et de stockage des matières premières devraient être davantage détaillées. Le guide devrait insister sur le fait que l'objectif est d'éviter toute contamination croisée. Et les exigences spécifiques relatives au stockage des biocides, ainsi qu'à l'accès aux locaux où ces derniers sont entreposés, devraient être détaillées.

En ce qui concerne l'utilisation d'eaux (p. 80), autres que l'eau de distribution non traitée et les eaux minérales naturelles, le guide devrait clairement mentionner que ces autres eaux (ex. : eau de puits, eau de distribution traitée, eau de source...) doivent satisfaire aux exigences de l'arrêté royal du 14 janvier 2002¹ (paramètres et fréquence d'analyse) pour pouvoir être utilisées comme eau potable dans le processus de fabrication. Le guide devrait clairement préciser les paramètres à contrôler et les fréquences d'analyse obligatoires pour pouvoir utiliser ces types d'eau, ou il devrait être fait référence à l'annexe 4 du guide. A noter toutefois que les critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les eaux de source sont fixés dans l'arrêté royal du 8 février 1999², et qu'un nombre limité de paramètres sont à contrôler pour l'eau de distribution ayant subi certains traitements (cf. Avis 46-2006 du Comité scientifique et Note du 16 février 2007 de l'AFSCA relative au contrôle de la qualité des eaux dans le secteur alimentaire).

Il est mentionné qu'il faut utiliser au minimum de l' "eau propre" lorsque l'eau est susceptible d'entrer en contact direct ou indirect avec la boisson (p. 81). Le Comité scientifique recommande toutefois d'utiliser de l'eau potable pour le dernier lavage (rinçage) des fruits avant pressage et ce, conformément à ce qui est indiqué dans les guides autocontrôle pour la production primaire végétale (G-012) et pour la transformation des pommes de terre, fruits et légumes (G-014).

La notion d' "eau propre" (p. 81) est insuffisamment définie. Le guide devrait en effet proposer des paramètres à contrôler et des valeurs limites à ne pas dépasser pour ces paramètres pour qu'une eau soit déclarée comme "propre". Il devrait également proposer des fréquences de contrôle à appliquer à ce type d'eau.

En ce qui concerne la fréquence d'analyse des eaux de source et des eaux minérales naturelles, le guide mentionne que cette fréquence doit être déterminée sur base d'une analyse HACCP et qu'elle doit être adaptée à la taille et à la nature de l'entreprise (p. 86). Or, conformément à la législation belge, les eaux de source et eaux de table doivent satisfaire aux exigences de l'arrêté royal du 14 janvier 2002. Elles doivent dès lors être analysées selon les fréquences définies à l'annexe de cet arrêté royal, et reprises dans l'extrait ci-dessous :

"Fréquence minimale des échantillonnages et des analyses portant sur les eaux mises dans le commerce en bouteilles ou dans des containers :

<i>Volume (m³) d'eau produit par jour en vue d'être vendu en bouteilles ou dans des conteneurs (note 1)</i>	<i>Contrôle de routine : nombre d'échantillons par an et par type d'eau (notes 2 et 3)</i>	<i>Contrôle complet : nombre d'échantillons par an et par type d'eau (note 3)</i>
<i>≤ 10</i>	<i>1</i>	<i>1</i>
<i>> 10 ≤ 60</i>	<i>12</i>	<i>1</i>
<i>> 60</i>	<i>1 par tranche entamée de 5 m³ du volume total</i>	<i>1 par tranche entamée de 100 m³ du volume total</i>

Note 1 : Volumes moyens calculés sur une année civile.

Note 2 : Pour les différents paramètres à analyser, les exploitants peuvent réduire le nombre d'échantillons indiqué dans le tableau lorsqu'ils peuvent démontrer à l'autorité compétente que :

a) les valeurs des résultats obtenus avec les échantillons prélevés au cours d'une période d'au moins deux années successives sont constantes et sensiblement meilleures que les limites prévues;

¹ Moniteur belge, 2002. Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.

² Moniteur belge, 1999. Arrêté royal du 8 février 1999 concernant les eaux minérales naturelles et les eaux de source.

b) et qu'aucun facteur n'est susceptible de diminuer la qualité des eaux.
La fréquence la plus basse appliquée ne doit être inférieure à 50 % du nombre d'échantillons indiqué dans le tableau.
Note 3 : Dans la mesure du possible, le nombre d'échantillons doit être réparti de manière égale dans le temps et en fonction des différents types de conditionnements."

Le Comité scientifique est également d'avis que les eaux minérales devraient aussi être analysées selon ces fréquences.

En conclusion, le Comité scientifique estime que, quel que soit le type d'eau utilisé (ex. eau minérale naturelle, eau de source, eau de distribution traitée, eau de puits utilisée comme eau potable dans le cadre de la production de limonades...), les fréquences d'analyse à respecter devraient être celles imposées par l'arrêté royal du 14 janvier 2002. Ces fréquences pouvant être réduites de moitié en cas de résultats favorables pendant deux années consécutives.

Concernant le contrôle de l'efficacité du plan de nettoyage et de désinfection (BPH n°7, p. 102), les paramètres microbiologiques à contrôler pour les prélèvements de surface et les prélèvements des dernières eaux de rinçage, ainsi que les valeurs cibles à respecter pour ces paramètres devraient être précisés.

3.2. Chapitre 4. Les bonnes pratiques de fabrication.

Au niveau de l'achat des matières premières (p. 117), les spécifications devraient mentionner la présence (éventuelle) d'allergènes.

Il est mentionné que les produits surgelés et/ou frais ne peuvent rester plus de 15 minutes en dehors des réfrigérateurs/surgélateurs au moment de la réception (p. 125). Cette affirmation est trop vague et devrait être précisée par l'indication d'exemples de combinaisons température/durée à ne pas dépasser en fonction du type de produit (surgelé ou frais).

Il serait nécessaire de préciser les notions de "déchets" et de "produits non conformes" (BPH n°6 et BPF n°3 (pp. 126-129)), d'illustrer les produits désignés par ces termes et d'ajouter des exemples tirés de la pratique de traitements appliqués, ou d'autres destinations données, à un produit non conforme.

Bien que des exemples de barèmes de pasteurisation soient mentionnés (p. 132), le Comité scientifique estime que la pasteurisation et sa maîtrise devraient être davantage développées. Il serait également nécessaire de préciser qu'un des objectifs de la pasteurisation est de prolonger la durée de vie de l'aliment en stoppant les réactions enzymatiques responsables de son altération. Des informations devraient être ajoutées telles que les notions de germes d'altération, de germes pathogènes, de germes sporulants, de micro-organismes de référence, de valeur pasteurisatrice, ou encore l'influence du pH et de la teneur en gaz carbonique sur la stabilité microbiologique du produit et l'évolution de cette stabilité dans le temps. Les différentes techniques de pasteurisation utilisées dans le secteur des boissons, ainsi que les différents barèmes de pasteurisation associés, devraient être détaillés. En outre, la manière dont on peut se servir de l'annexe 5 du guide devrait être détaillée.

Au niveau de la production de jus à partir de fruits et légumes, le guide mentionne qu' "*il reste primordial d'obtenir le niveau initial de ces contaminants aussi bas que possible*" (p. 160). Cette affirmation est vague et il devrait être précisé que, non seulement la teneur en contaminants doit être la plus faible possible, mais que cette teneur doit avant tout respecter les normes légales (ex. : respect des limites maximales en résidus de pesticides).

Outre les fruits, il devrait être ajouté que le danger de présence de mycotoxines concerne également les légumes (p. 160). Par exemple, les tomates, le céleri et les carottes peuvent contenir des mycotoxines produites par *Alternaria spp.* De plus, il serait utile de préciser que la patuline concerne également les poires, en plus des pommes, et dès lors de mentionner "patuline dans les pomacées" au lieu de "patuline dans les pommes".

Il est mentionné que les intrants, dont les pesticides, doivent être utilisés conformément aux prescriptions légales et/ou à celles du fabricant (p. 161). Le Comité scientifique fait remarquer

qu'il ne peut y avoir de choix entre les prescriptions légales et celles du fabricant et que les premières, lorsqu'elles existent, doivent dans tous les cas être respectées.

Au niveau de la qualité des fruits et légumes achetés, il est également important de savoir si un traitement post-récolte a eu lieu (p. 161). Dans l'affirmative, ces produits (matières premières mais également les flux à destination de l'alimentation animale) feront l'objet d'une surveillance accrue, car la probabilité d'y retrouver des résidus en quantité excessive est plus grande.

3.3. Chapitre 5. L'HACCP.

Ce chapitre contient quatre exemples de plans HACCP (pp. 214-303) relatifs à la production i) d'une limonade aux fruits en bouteille en verre, ii) d'un jus de pomme (à partir de pommes fraîches) clarifié en tétrabrique, iii) d'une eau minérale en bouteille PET à usage unique et iv) d'un jus d'orange reconstitué sans pulpe en boîte métallique. Le Comité scientifique estime que des exemples de plans HACCP relatifs à la production d'un jus de fruits à conserver réfrigéré, d'un jus de fruits artisanal et d'une boisson énergisante devraient être ajoutés.

Le guide mentionne (p. 130 (BPF4)), que le développement de levures et moisissures dans le produit fini peut être évité dans les boissons rafraîchissantes en les carbonatant (CO₂) et si nécessaire en ajoutant des conservateurs (acide benzoïque, acide sorbique) et que, pour les boissons légèrement ou non carbonatées, il faut appliquer un traitement thermique. Le guide mentionne également (p. 196, HACCP - Etape 7) que la plupart des jus et des boissons rafraîchissantes sont des boissons acides (pH < 4,5), que cette acidité empêche le développement de la plupart des bactéries mais que les levures et moisissures peuvent se développer dans ces conditions relativement acides. Dans la suite du guide, les paramètres suivants "Levures<300/g", "Moisissures<300/g", "Germes totaux<500/g" sont à analyser uniquement pour l'exemple HACCP n°2 (jus de pommes clarifié en tétrabrique), et pas pour l'exemple HACCP n°1 (limonade aux fruits en bouteille en verre) ou l'exemple HACCP n°4 (jus d'orange reconstitué sans pulpe en boîte métallique). Le Comité scientifique estime toutefois que, pour chaque groupe de boissons (ex. : jus de fruits, nectars, sirops de fruits, boissons rafraîchissantes...), certains contaminants microbiologiques spécifiques devraient être identifiés comme dangers potentiels pertinents. En effet, il se pourrait qu'une étape du processus de production (ex. : carbonatation, ajout de conservateurs, pasteurisation...) soit insuffisante pour éliminer un danger microbiologique éventuellement présent. Ce pourrait être le cas, par exemple, pour des produits comme les boissons rafraîchissantes non carbonatées ou les jus de fruits à conserver réfrigérés. Dès lors, l'absence de ces contaminants microbiologiques dans les produits finis devrait être vérifiée (cf. également la recommandation relative aux plans d'analyses minimaux).

En ce qui concerne les dangers microbiologiques éventuellement rencontrés dans le secteur des boissons (p. 194), le Comité scientifique estime que les norovirus devraient également être repris, en plus du virus de l'hépatite A, étant donné qu'une contamination éventuelle des fruits rouges par ces virus a déjà été documentée.

Il est sous-entendu que seule la souche *Escherichia coli* O157:H7 est pathogène pour l'homme (p. 194). Ce n'est pourtant pas le cas, d'autres souches d'*E. coli* sont également pathogènes pour l'homme. Il devrait être précisé que plusieurs souches appartenant au groupe des *E. coli* producteurs de Shiga-toxines (STEC) sont pathogènes pour l'homme.

Il devrait être ajouté (p. 194) que le miel, éventuellement utilisé dans le cadre de la fabrication de nectars, peut être contaminé par des spores de *Clostridium botulinum* (cf. notamment Avis 34-2006 du Comité scientifique). Le guide devrait ensuite préciser si ces spores peuvent germer et se multiplier lors du processus de production et/ou lors de la conservation des nectars. Pour ceci, le pH de la boisson produite va être un facteur important. Par exemple, *Clostridium botulinum* ne va pas pouvoir se développer dans des boissons avec un pH < 4,5.

En ce qui concerne les microorganismes pathogènes pouvant être associés aux jus de fruits et légumes (p. 195), il devrait être mentionné que *Salmonella* entraîne la maladie chez l'homme, non pas suite à l'action de toxines (intoxication), mais suite à l'action de la bactérie

elle-même (infection). Pour *Listeria monocytogenes*, il devrait être indiqué que celle-ci contamine la denrée alimentaire surtout à partir de l'environnement et qu'elle peut croître à faible température et à faible pH (jusqu'à un pH d'environ 4,4). Pour *Clostridium botulinum* et *Bacillus cereus*, il devrait être ajouté qu'il s'agit de bactéries capables de former des spores (= sporulantes).

Le classement des boissons (eaux, jus de fruits et boissons rafraîchissantes) selon leur sensibilité microbiologique (p. 195) devrait être motivé mais également détaillé. A cet effet, il serait nécessaire d'ajouter les autres catégories de boissons telles que les jus de fruits à conserver réfrigérés, les jus de légumes, les nectars, les sirops de fruits... Ensuite, il est sous-entendu dans le guide que les microorganismes, éventuellement présents dans les jus de fruits et boissons rafraîchissantes, ne constituent pas un risque pour la santé publique étant donné qu'ils ne se développent pas si le pH est inférieur à 4,5. Le Comité scientifique estime toutefois, qu'au contraire, ce pourrait être le cas. En effet, un microorganisme pathogène donné, par le fait qu'il présente une faible dose infectieuse, pourrait représenter un risque pour la santé publique même s'il est présent dans des conditions empêchant son développement. C'est par exemple le cas des norovirus et des *E. coli* producteurs de Shiga-toxines (STEC). En outre, la phrase "*Les microorganismes sont plus importants dans les eaux.*" est contradictoire avec le paragraphe précédent relatif au développement des microorganismes et devrait être commentée.

Il est mentionné que les résidus de produits phytosanitaires doivent être considérés comme un danger potentiel pour le secteur des boissons (p. 199). Il serait nécessaire de préciser que la présence (détection) de ces résidus n'est pas en soi un danger, mais que celle-ci peut éventuellement l'être si ces résidus sont présents à une concentration supérieure à la norme, c.-à-d. la limite maximale en résidus (LMR). En outre, il serait nécessaire de préciser que les causes de ce danger peuvent être une mauvaise pratique agricole ou une utilisation d'un produit non autorisé.

Le Comité scientifique recommande également de retenir la présence éventuelle de cadmium comme danger chimique potentiel pour les jus de fruits (ex. : jus d'ananas, p. 199).

Au niveau de l'exemple HACCP n°2 (p. 259), il est mentionné que le second jus est clarifié par un procédé de décantation enzymatique. Il serait nécessaire de préciser que l'action des pectinases entraîne la formation de méthanol et que ce dernier s'avère être toxique pour l'homme s'il est présent en quantité trop importante. La présence de méthanol en quantité excessive devrait être identifiée comme danger potentiel, et les mécanismes conduisant à la formation de méthanol ainsi que les mesures à prendre pour éviter une production excessive de méthanol devraient être détaillés.

Le Comité scientifique est également d'avis que le lavage et la désinfection des conditionnements réutilisables en plastique (ex. : les bidons destinés à contenir de l'eau de source) devraient être développés. Il devrait être spécifié si de tels conditionnements subissent, avant réutilisation, les mêmes traitements que ceux appliqués aux conditionnements réutilisables en verre.

Les dangers potentiels de surdosage d'ingrédients (ex. : additifs, vitamines...) et d'auxiliaires technologiques (ex. : sulfites), et de contamination croisée par des allergènes devraient être davantage détaillés.

A plusieurs reprises (pp. 218, 254 et 288), il est mentionné que le lavage des fruits constitue une mesure de maîtrise du danger "présence de résidus de pesticides" et que, s'il est insuffisant, le lavage peut être une des causes de ce danger. Le Comité scientifique estime que cette dernière affirmation est incorrecte et qu'elle devrait être supprimée. En effet, c'est bien une mauvaise pratique agricole qui est à l'origine de ce danger et non un lavage insuffisant.

Le guide mentionne que certaines matières premières doivent être stockées réfrigérées (< 7°C) ou congelées (< -18°C) et que certains produits finis doivent être conservés/transportés réfrigérés (< 7°C). Or, le guide ne considère pas ces étapes (stockage matière première et

stockage/transport produit fini) comme des points de contrôle critiques (PCC) pour ces produits "sensibles". Vu qu'un non respect de la température maximale risque de compromettre la sécurité alimentaire de ces produits, le Comité scientifique estime au contraire que ces étapes devraient être considérées comme PCC pour ces produits "sensibles", et que le respect de la température maximale devrait être vérifié en continu.

Le guide mentionne (pp. 236 et 237) que les bouteilles réutilisables en verre subissent une inspection visuelle après lavage et désinfection, et avant réutilisation. Or, contrairement à ce qui est indiqué, une inspection visuelle ne permet pas de mettre en évidence une éventuelle contamination microbiologique de celles-ci. Il devrait être mentionné que l'efficacité du nettoyage et de la désinfection de ces bouteilles doit être contrôlée au moyen d'analyses microbiologiques réalisées dans le cadre des bonnes pratiques d'hygiène (voir également BPH n°7, p. 102). En outre, la recommandation formulée ci-dessus (point 3.1), et relative à la fiche BPH n°7, s'applique également au contrôle du nettoyage et de la désinfection des bouteilles.

Il est mentionné que de l'eau de puits est utilisée sans traitement pour le transport et le lavage des pommes avant pressage (p. 258). Comme mentionné ci-avant, le Comité scientifique recommande toutefois d'utiliser de l'eau potable pour le dernier lavage (rinçage) des fruits avant pressage. En outre, la notion d' "eau de puits" (cf. également p. 85) devrait être clairement définie. Le guide devrait également préciser si ce type d'eau peut être considéré comme de l'eau propre et, proposer des paramètres à contrôler et des valeurs limites à ne pas dépasser pour ces paramètres afin de s'assurer de la qualité d'une eau de puits. Il devrait également proposer des fréquences de contrôle à appliquer à ce type d'eau. En outre, le Comité scientifique estime également que l'utilisation d'eau de puits pour le transport des pommes ne devrait en aucun cas contaminer davantage celles-ci.

3.4. Chapitre 6. Traçabilité et gestion des incidents.

La partie relative à la notification obligatoire des contaminants chimiques (p. 326) devrait être adaptée et complétée. Ainsi, en ce qui concerne les résidus de pesticides, il faut tenir compte d'une incertitude de mesure de 50 % et ne notifier que si le quotient "valeur mesurée/2" est supérieur à la LMR et ce, conformément au document "Notification obligatoire et limites de notification: ligne directrice (version du 12/06/2008)" de l'AFSCA. Pour la consultation des teneurs maximales autorisées en résidus, il serait opportun à ce niveau de renvoyer au site internet www.fytoweb.be, et de faire référence au Règlement (CE) n° 396/2005³, ainsi qu'aux Règlements (CE) n° 149/2008⁴ et 839/2008⁵ modifiant le premier. Les normes à respecter pour les autres contaminants chimiques (ex. : nitrates, PCB, métaux lourds, mycotoxines...) devraient également être mentionnées à ce niveau.

En ce qui concerne la notification obligatoire de la présence d'organismes nuisibles pour les végétaux cultivés en Belgique (p. 326), le Comité scientifique estime plausible l'éventualité d'introduction d'organismes nuisibles via le flux des déchets de l'industrie des boissons, mais s'interroge sur la capacité du secteur à reconnaître ces organismes. Le guide devrait spécifier les matières premières (importées ou non) à risque par rapport à une présence éventuelle d'organismes nuisibles, et devrait préciser les contrôles à effectuer.

Au niveau de l'exemple de notification n°2 (p. 329), il devrait être précisé qu'il doit y avoir notification uniquement dans le cas d'une détection d'une souche de *E. coli* pathogène pour l'homme, à savoir une des souches pathogènes appartenant au groupe des *E. coli* producteurs de Shiga-toxines (STEC).

³ UE, 2005. 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.

⁴ UE, 2008. Règlement (CE) n° 149/2008 de la Commission 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.

⁵ UE, 2008. Règlement (CE) n° 839/2008 de la Commission du 31 juillet 2008 modifiant le règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne ses annexes II, III et IV relatives aux limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur certains produits.

3.5. Annexes. Annexe 4 : plans d'analyses minimaux.

Le guide ne semble envisager que l'échantillonnage et l'analyse des produits finis et non des matières premières. Dans le cadre de l'autocontrôle, le producteur se doit toutefois de contrôler la qualité de ses matières premières, par exemple en cas d'absence de certificat d'analyse. Les caractéristiques du contrôle à effectuer (paramètres et fréquences) doivent être déterminées en fonction du degré de risque associé à ces matières premières. Un plan d'analyse minimal devrait dès lors également être ajouté pour les matières premières.

En ce qui concerne les jus de fruits et nectars, et les boissons rafraîchissantes (pp. 382-386), les plans d'analyses minimaux ne mentionnent aucune analyse, ni en matière de résidus de pesticides, ni en matière de contaminants microbiologiques. Le Comité scientifique est d'avis que ce devrait pourtant être le cas.

Pour certaines boissons rafraîchissantes, le Comité scientifique est d'avis qu'il serait aussi nécessaire de contrôler la présence éventuelle de mycotoxines (ex. : thés glacés).

Le guide devrait également comporter un plan d'analyse minimal à réaliser pour les jus de légumes.

4. Conclusion

En conclusion, le Comité scientifique estime que le présent guide est un document bien structuré, accessible et facile d'utilisation. Toutefois, le Comité scientifique recommande notamment de développer davantage les sujets de la pasteurisation (objectifs, techniques, barèmes...) et des possibles contaminants microbiologiques des produits auxquels le guide se rapporte.

Pour le Comité scientifique,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert
Président

Bruxelles, le 12 décembre 2008

Références

AFSCA, 2006. Avis 34-2006 du Comité scientifique. Clostridium botulinum type B et type D dans le miel (Dossier 2006/38 bis).

AFSCA, 2006. Avis 46-2006 du Comité scientifique. Traitements ou manipulations de l'eau de distribution dans les établissements alimentaires et contrôles qualité associés (dossier Sci Com 2005/71 – auto-saisine).

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	K. Dewettinck (rapporteur), C. Bragard, L. Herman, A. Huyghebaert, B. Schiffers
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.