

Arrêté conjoint du ministre l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°1643-16 du 23 chaabane 1437 (30 mai 2016) fixant les limites maximales autorisées des contaminants dans les produits primaires et les produits alimentaires

Le ministre l'agriculture et de la pêche maritime,

Le ministre de la santé,

Vu le décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, notamment son article 53,

Arrêtent

Article premier : Les limites maximales autorisées des contaminants prévues au 4) de l'article 53 du décret n°2-10-473 susvisé, et les seuils d'alerte y relatifs sont fixés à l'annexe au présent arrêté conjoint.

Pour l'ensemble des produits primaires et des produits alimentaire, ces limites maximales ainsi que les seuils d'alerte s'appliquent à la partie comestible du produit concerné.

Toutefois, pour les produits destinés au nourrisson et aux enfants en bas âge, les limites maximales s'appliquent au produit tel que consommé.

Article 2 : Au sens du présent arrêté conjoint, on entend par :

- Contaminant : toute substance qui n'est pas intentionnellement ajouté au produit primaire ou au produit alimentaire, mais qui reste présente dans le produit concerné comme un résidu :

* de sa production, y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire ; ou

* de sa manipulation, transformation, préparation, traitement, conditionnement, emballage, stockage ou transport ; ou

* à la suite de sa contamination pour l'environnement.

Ne sont pas couvertes par cette définition, les matières étrangères tels les débris d'insectes et les poils d'animaux ;

- limite maximale : la concentration, au-delà de laquelle pour un couple donné d'un produit primaire ou d'un produit alimentaire par rapport au contaminant, le risque pour la santé humaine est suffisant pour considérer le produit non conforme ;

- seuil d'alerte : la limite maximale de concentration de contaminant au-delà de laquelle une enquête visant à comprendre les modalités et la cinétique de contamination du produit est menée.

Article 3 : Pour des produits primaires et des produits alimentaires séchés, dilués, transformés ou composés de plus d'un ingrédient, les limites maximales des contaminants fixées à l'annexe précitée tiennent compte des éléments suivants :

- les changements apportés à la concentration du contaminant par le séchage ou la dilution ;
- les changements apportés à la concentration du contaminant par la transformation ;
- les proportions des ingrédients dans le produit ;
- le seuil de quantification de l'analyse.

Dans le cas où aucune limite maximale de contaminant n'a été fixée à l'annexe précitée pour les produits visés au premier alinéa du présent article, les exploitants des entreprises et établissements du secteur alimentaire responsables de ces produits au moment où ceux-ci sont contrôlés doivent, en se fondant sur les éléments sus-indiqués, justifier, les facteurs de concentration, de dilution, ou des déshydratations correspondants.

Si l'exploitant ne fournit pas ces facteurs ou s'il fournit des facteurs inappropriés, lesdits facteurs sont fixés par le directeur général de l'ONSSA sur la base des informations disponibles aux fins d'assurer une protection maximale de la santé du consommateur.

Les produits primaires et les produits alimentaires non conformes aux limites maximales fixées à l'annexe précitée ne peuvent être utilisés comme ingrédient ni être mélangés à des produits dont les limites maximales sont conformes.

Article 4 : Les produits primaires et les produits alimentaires figurant à l'annexe précitée, pour lesquels un seuil d'alerte et sa date limite d'application sont fixés, doivent faire l'objet d'une surveillance régulière par les services compétents de l'ONSSA jusqu'à la limite d'application du seuil d'alerte fixée dans ladite annexe.

Tout dépassement du seuil d'alerte constaté avant sa date limite d'application n'entraîne pas la non conformité du produit concerné mais donne lieu à une enquête visant à comprendre les modalités et la cinétique de contamination du produit. Après sa date limite d'application, le seuil d'alerte peut être transformé en limite maximale.

La période accordée jusqu'à la date limite d'application du seuil d'alerte doit permettre aux filières concernées de s'adapter au seuil d'alerte prévu et de mettre en place toute mesure permettant de comprendre les causes et de réduire la probabilité d'un dépassement dudit seuil.

Article 5 : Lorsqu'un seuil d'alerte est fixé, celui-ci s'applique dans les conditions définies à l'article 6 ci-dessous, jusqu'à sa date limite d'application fixée à l'annexe précitée. Après cette date, il est décidé de modifier ce seuil d'alerte, de le maintenir, de le supprimer ou de le transformer en une limite maximale de même niveau ou d'un niveau différent.

Toutefois, dans le cas où les données scientifiques font apparaître la nécessité de modifier le seuil d'alerte aux fins d'assurer une protection maximale de la santé du consommateur, celui-ci peut être modifié avant sa date limite d'application.

Article 6 : Lorsqu'une limite maximale ou un seuil d'alerte est fixé ou modifié, la fixation de la nouvelle limite maximale ou de nouveau seuil d'alerte doit tenir compte des données sanitaires et peut prendre en considération les données :

- socio-économiques de la production concernée pour éviter de mettre au rebut une trop grande proportion de la production ;
- techniques, en termes de capacité des filières à mettre en œuvre les bonnes pratiques de production et/ou de transformation ;
- analytiques, en termes de faisabilité technique, d'existence de méthodes et de laboratoires compétents pour les mettre en œuvre.

Article 7 : Les limites maximales fixées à l'annexe au présent arrêté conjoint, s'appliquent dès la publication de celui-ci au « Bulletin officiel ».

Les seuils d'alerte mentionnés à l'annexe précitée s'appliquent à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » jusqu'à la date limite d'application correspondante mentionnée dans ladite annexe.

Article 8 : Le présent arrêté conjoint sera publié au « Bulletin officiel ».

Annexe

(modifié par l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de la santé n°120-18 du 3 jourmada II 1439 (20 février 2018), art.premier)

I- Nitrates.

.....

II- Mycotoxines

.....

III- Eléments traces métalliques

catégories	Produit primaire ou produit alimentaire	Limites maximales (mg/Kg)	Seuil d'alerte (mg/Kg)	Date limite d'application des seuils d'alerte
3.1	Plomb			
	Lait.....
3.1.5	Chair musculaire de poisson de mer	0.3	-	-

3.1.7	Crustacés : chair musculaire des appendices et de l'abdomen. Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (Brachyuraet Anomura), chair musculaire des appendices	0.5	-	-
3.1.8	Mollusques bivalves	1.5	-	-
3.1.9	Céphalopodes (sans viscères)	1.0	-	-

3.1.11et des algues marines.....	-	0.1	3 ans

3.2	Cadmium	Limites maximales (mg /kg)	Seuil d'alerte (mg /kg)	Date limite d'application des seuils d'alerte
3.2.1et des algues marines	-	0.05	3 ans
3.2.12	Chair musculaire de poisson de mer, à l'exclusion des espèces énumérées aux points 3.2.13, 3.2.14 et 3.2.15	0.05	-	-
3.2.13	Chair musculaire des poissons suivants : maquereau (<i>Scombersp.</i>), thon (<i>Thunnusp.</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> , <i>Euthynnussp.</i>), sicyoptère à bec de lièvre (<i>Sicyopterus lagocephalus</i>)	0.1	-	-
3.2.14	Chair musculaire des poissons suivants : bonitou (<i>Auxis species</i>)	0.15	-	-
3.2.15	Chair musculaire des poissons suivants : anchois (<i>Engraulissp.</i>), espadon (<i>Xiphias gladius</i>), sardine (<i>Sadina petchardus</i>)	0.25	-
3.2.17	Crustacés : chair musculaire des appendices et de l'abdomen. Dans le cas des crabes et crustacés de types crabe (<i>Brachyuraet Anomura</i>), chair musculaire des appendices	0.5		
3.2.18	Mollusques bivalves à l'exception des huîtres et moules	1.0	-	-
3.2.18 bis	huîtres et moules		2.0	3 ans
3.2.19	Céphalopodes (sans viscères)	-	-
3.2.23	Compléments alimentaires composés exclusivement ou principalement d'algues marines séchées, de produits issus d'algues marines, ou de mollusques bivalves séchés	3.0	-
3.3	Mercure	Limites maximales (mg /kg)	Seuil d'alerte (mg /kg)	Date limite d'application des seuils d'alerte

				seuils d'alerte
3.3.1	Produits de la pêche et chair musculaire de poissons de mer, à l'exclusion des espèces énumérées au point 3.3.2 et 3.3.3. La limite maximale pour les crustacés s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen. Dans le cas des crabes et crustacés de types crabe (<i>Brachyuraet Anomura</i>), elle s'applique à la chair musculaire des appendices	0.5		
3.3.2	Chair musculaire des poissons suivants : baudroies (<i>Lophius species</i>), loup (<i>Anarhichas lupus</i>), bonite (Sarda sarda), anguille (<i>Anguilla species</i>), empereur, hoplostète orange ou hoplostète de Méditerranée (<i>Hoplostethus species</i>), grenadier de roche (<i>Coryphaenoides rupestris</i>), flétan (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>), abadeche du Cap (<i>Genypterus capensis</i>), marlin (<i>Makaira species</i>), cardine (<i>Lepidorhombus species</i>), mullet (<i>Mullus species</i>), rose (<i>Genypterus blacodes</i>), palomète (<i>Orcynopsis unicolor</i>), capelan de Méditerranée (<i>Tricopterus minutus</i>), pailona commun (<i>Centroscymnus coelolepis</i>), raies (<i>Raja species</i>), grande sébaste (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i>), voilier (<i>Istiophorus platypterus</i>) sabres (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>), dorade, pageot (<i>Pagellus species</i>), requins (toutes espèces), escolier noir ou stromatè, rouvet, escolier serpent (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) esturgeon (<i>Acipenser species</i>), espadon (<i>Xiphias gladius</i>), thon (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	1.0		
3.4.1	Aliments en conserve autres que les boissons	200		

IV. 3-monochloro- propane-1,2-diol (3-MCPD)

V. Dioxines et PCB

catégorie	produit primaire ou produit alimentaire	Limites maximales	Seuil d'alerte	Date limite d'application des
-----------	---	-------------------	----------------	-------------------------------

						seuils d'alerte	
		Somme des dioxines (OMS PCDD/F-TEQ)	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180	Somme Des dioxines (OMS PCDD/F-TEQ)	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS - PCDD/F-PCB TEQ)	Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180
.....
5.4	Chair musculaire de poisson de mer, produits de la pêche et produits dérivés, à l'exclusion : de l'anguille sauvage capturée, du poisson d'eau douce sauvage capturé, à l'exception des espèces de poissons diadromes capturées en eau douce, du poisson d'eau douce élevé du foie de poisson et des produits dérivés de sa transformation, des huiles marines La Limite maximale pour les crustacés s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen. Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (Brachyura et Anomura), elle s'applique à la chair musculaire des appendices.				3.5 pg/g de poids à l'état frais	6.5 pg/g de poids à l'état frais	75 ng/g de poids à l'état frais
.....
5.8	Foie de poisson et produits dérivés de sa transformation à l'exclusion des huiles marines visées au point 5.9				-	20.0 pg/g de poids à l'état frais	200 ng/g de poids à l'état frais
5.9	Huiles marines (huile de corps de poisson, huile de foie de poisson et huiles d'autres organismes marins destinés à être consommés par l'homme				1.75 pg/g de poids à l'état frais	6.0 pg/g de poids à l'état frais	200 ng/g de poids à l'état frais

.....
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

VI.-Hydrocarbures aromatiques polycycliques

Catégorie	produit primaire ou produit alimentaire	Limites maximales (µg /kg)		Seuil d'alerte (µg /kg)		Date limite d'application des seuils d'alerte
		Benzo(a)pyrène	Somme de benzo(a)pyrène, benzo(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène	benzo(a)pyrène	Somme de benzo(a)pyrène, benzo(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène	
6.5	Chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés, à l'exclusion des produits de la pêche énumérés aux points 6.6 et 6.7. La limite maximale pour les crustacés fumés s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen. Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (Brachyura et Anomura) fumés, elle s'applique à la chair musculaire des appendices.	2.0	12.0	-	-	6 ans
6.6	Sprat et sprat en conserve (Sprattus sprattus) fumés	5.0	30.0	-	-	-
6.8	Mollusques bivalves (frais, réfrigérés ou congelés)	5.0	30.0	-	-	-
6.9	Mollusques bivalves (fumés)	-	-	6.0	35.0	6 ans

.....