



Bulletin SPS News

Edition N° 2019-2

Notre mission est de veiller à la protection de la santé des animaux et des végétaux et d'assurer l'innocuité des aliments

*Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires
Direction de l'Evaluation des Risques et des Affaires Juridiques
Division de la Normalisation et des questions SPS
Service de la Veille SPS et Accès aux Marchés
ONSSA, Av. Hadj Ahmed Cherkaoui - Agdal - Rabat Maroc
Tel +212537676500- +212537681351- Fax: +212537682049
www.onssa.gov.ma*



Contenu

Veille SPS/OTC

Notifications nationales et internationales SPS-OTC/OMC
(Juillet à Décembre 2019)

Notification marocaine SPS/OTC /OMC
(Année 2019)

Notification RASFF concernant le Maroc
(Année 2019)

Rapports d'Audit de l'OAV (5 derniers)

Informations réglementaires de l'UE
(Juillet à Décembre 2019)

Zoom sur

SPS News internationales

Dossier du bulletin

Nouvelles normes d'étiquetage des aliments au Japon

Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires
Direction de l'Evaluation des Risques et des Affaires Juridiques
Division de la Normalisations et des Questions SPS
Service de la veille SPS & Accès aux Marchés



Veille SPS

L'autorité compétente responsable des notifications OMC en matière SPS est l'ONSSA. C'est le point d'information marocain auprès du secrétariat de l'OMC. Les différents points d'information, des pays membres de l'OMC, sont énumérés dans le site : <http://www.epingalert.org/fr#/enquiry-points/spis>.

Notifications internationales SPS de l'OMC

Les principales notifications SPS/OTC de l'OMC contenues dans ce flash concernent l'Union Européenne, l'Union Eurasienne et les USA. Les notifications des autres pays sont consultables sur ePing (<http://www.epingalert.org/fr>).

Union européenne

Référence de la notification	Titre et teneur	Date de publication
N° G/SPS/N/EU /328 du 2 Juillet 2019	Cette notification concerne le projet de règlement d'exécution (UE) de la Commission concernant l'augmentation temporaire des contrôles officiels et des mesures d'urgence régissant l'entrée de certaines marchandises en provenance de certains pays tiers dans les règlements d'exécution (UE) 2017/625 et (CE) 178 / 2002 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant les règlements (CE) n ° 669/2009 de la Commission (UE) n ° 884/2014, (UE) n ° 2015/175, (UE) n ° 2017/186 et (UE) 2018/1660 (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE).Le présent projet de règlement regroupe en un seul acte les mesures visant à renforcer les contrôles officiels énoncées dans le règlement (CE) n°669/2009 et les mesures d'urgence concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux établies dans les règlements (UE) n ° 884/2014 de la Commission, (UE) n ° 2015/175, (UE) n ° 2017/186 et (UE) 2018/1660.	02/07/2019
N° G/SPS/N/E U/329 du 3 Juillet 2019	Cette notification concerne le projet de règlement délégué de la Commission complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles applicables à l'entrée dans l'Union, au mouvement et à la manipulation après l'entrée de certains animaux, produits germinaux et produits de origine animale de pays ou territoires tiers (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE).	03/07/2019
N° G/SPS/N/EU /330 du 12 Juillet 2019	Cette notification concerne le projet de règlement d'exécution (UE) de la Commission sur les procédures aux postes de contrôle aux frontières en vue d'une exécution coordonnée par les autorités compétentes des contrôles officiels intensifiés sur les produits d'origine animale, les produits germinaux, les sous-produits animaux et les produits composites (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE). Il ressort du règlement (UE) 2017/625 qu'en cas de suspicion de fraude par un opérateur, ou en cas de violation grave ou répétée des règles visées à l'article 1 er, paragraphe 2, dudit règlement, des contrôles officiels des envois au même usage ou origine devraient être intensifié par les autorités compétentes aux postes de contrôle frontaliers. La décision des autorités compétentes de procéder à de tels contrôles renforcés doit être notifiée à la Commission et aux États membres. Afin de garantir une approche harmonisée, le présent règlement d'application établit des procédures détaillées pour la réalisation coordonnée de ces contrôles, y compris des règles sur le rôle de l'IMSOC à cet égard	12/07/2019
N° G/SPS/N/E U/331 du 12 Juillet 2019	Cette notification concerne le projet de règlement d'exécution de la Commission établissant le modèle de certificat officiel et les règles relatives à la délivrance de certificats officiels pour les marchandises livrées à des navires quittant l'Union et destinées à la fourniture ou à la consommation de navires par l'équipage et les passagers, ou par l'OTAN ou les États-Unis 'base militaire (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE) .	12/07/2019
N° G/SPS/N/EU	Cette notification concerne la publication du règlement (UE) 2019/1176 de la commission du 10 juillet 2019 modifiant les annexes II, III et V du règlement (CE) no	15 /07/2019



/287/add.1 du 12 Juillet 2019	396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'ester méthylique de l'acide 2,5-dichlorobenzoïque, du mandipropamide et de la profoxydime présents dans ou sur certains produits	
N° G/SPS/N/E U/332 du 16 Juillet 2019	Cette notification concerne le projet de règlement (UE) de la Commission modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales de résidus de diméthoate et d'ométhoate dans ou sur les cerises	16/07/2019
N° G/SPS/N/EU /332/add.1 du 22 Juillet 2019	Cette notification concerne le projet de règlement (UE) de la Commission modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales de résidus de diméthoate et d'ométhoate dans ou sur les cerises.	22/07/2019
N° G/SPS/N/E U/333 du 22 Juillet 2019	Cette notification concerne le projet de règlement d'exécution de la Commission établissant les listes d'animaux, de produits d'origine animale, de produits germinaux, de sous-produits animaux et de produits dérivés, ainsi que de foin et de paille faisant l'objet de contrôles officiels aux postes de contrôle aux frontières, conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil	22 /07/2019
N° G/SPS/N/EU /334 du 01 Août 2019	Cette notification concerne le règlement d'exécution (UE) 2019/1125 de la commission du 5 juin 2019 concernant l'autorisation du chélate de zinc et de sulfate de méthionine en tant qu'additif pour l'alimentation de toutes les espèces animales	01/08/2019
N° G/SPS/N/E U/335 du 01 Août 2019	Cette notification concerne le règlement d'exécution (UE) 2019/894 de la commission (UE) du 28 mai 2019 concernant l'autorisation de la L-thréonine produite par Escherichia Coli CGMCC 7.232 en tant qu'additif destiné à l'alimentation de toutes les espèces animales	01/08/2019
N° G/SPS/N/EU /336 du 01 Août 2019	Cette notification concerne le projet de règlement délégué de la Commission complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la réalisation de contrôles officiels spécifiques des matériaux d'emballage en bois, à la notification de certains lots et aux mesures à prendre cas de non-conformité.	01/08/2019
N° G/SPS/N/E U/337 du 07 Août 2019	Cette notification concerne la publication du Règlement d'exécution (UE) 2019/1249 de la Commission du 22 juillet 2019 modifiant l'annexe I du règlement (CE) no 669/2009 mettant en œuvre le règlement (CE) no 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le niveau accru des contrôles officiels sur les importations de certains aliments pour animaux et denrées alimentaires d'origine non animale	07/08/2019
N° G/SPS/N/EU /339 du 07 Août 2019	Cette notification concerne le projet de règlement de la Commission modifiant et rectifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en acide érucique et en acide cyanhydrique dans certains produits alimentaires	07/08/2019
N° G/SPS/N/E U/340 du 07 Août 2019	Cette notification concerne le projet de règlement de la Commission modifiant le règlement (CE) n°1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dans la viande et les produits à base de viande fumés de façon traditionnelle, ainsi que le poisson et les produits de la pêche fumés de manière traditionnelle des HAP dans les poudres d'aliments d'origine végétale utilisés pour la préparation de boissons.	07/08/2019
N° G/SPS/N/EU /338 du 07 Août 2019	Cette notification concerne le projet de règlement de la Commission modifiant le règlement (CE) n°1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en citrinine dans les compléments alimentaires à base de riz fermenté avec de la levure rouge Monascus purpureus	08/08/2019
N° G/SPS/N/E U/341 du 7 Août 2019	Cette notification concerne le projet de Règlement (UE) de la Commission modifiant et corrigeant l'annexe I de la directive 2002/32 / CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables à certaines substances indésirables dans les aliments pour animaux.	09/08/2019
N° G/SPS/N/EU /342 du 12	Cette notification concerne le projet de règlement d'exécution de la Commission établissant des conditions uniformes pour la mise en œuvre du règlement (UE) 2016/2031 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les mesures de	15/08/2019



Août 2019	protection contre les organismes nuisibles aux plantes et abrogeant le règlement (CE) n ° 690 de la Commission 2008 et règlement d'exécution (UE) 2018/2019 de la Commission. Le projet de règlement établit les conditions d'importation phytosanitaires applicables aux végétaux, produits végétaux et autres objets susceptibles de présenter un risque phytosanitaire pour l'Union européenne. Le projet repose sur les conditions d'importation en vigueur telles que définies dans la directive 2000/29 / UE du Conseil, qui seront abrogées et remplacées par les dispositions notifiées ci-après, ainsi que sur les règles phytosanitaires en vigueur pour la commercialisation de certaines semences et matériels de multiplication. Le projet de règlement contient plusieurs annexes qui établissent la liste des végétaux, produits végétaux et autres objets (articles réglementés) qui doivent être accompagnés d'un certificat phytosanitaire lors de leur introduction dans l'Union européenne, des listes européennes des organismes de quarantaine et des organismes de quarantaine réglementés. les organismes nuisibles, la liste des zones protégées de l'Union européenne et la liste des organismes de quarantaine pertinents, la liste des articles réglementés dont l'importation dans l'Union européenne est interdite et la liste des exigences phytosanitaires auxquelles les articles réglementés importés doivent se conformer lors de leur introduction dans l'Union européenne ou dans des zones protégées spécifiques.	
N° G/SPS/N/E U/301/add.1 du 2 septembre 2019	concerne l'adoption de la proposition notifiée dans le document G / SPS / N / EU / 301 (12 Mars 2019) en tant que règlement délégué (UE) 2019/1012 de la commission du 12 mars 2019 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en dérogeant aux règles relatives à la désignation des points de contrôle et aux exigences minimales applicables aux postes de contrôle frontaliers.	09/09/2019
N° G/SPS/N/EU /311/add.1 du 2 septembre 2019	Cette notification concerne l'adoption de la proposition notifiée dans le document G / SPS / N / EU / 311 (15 Mars 2019) en tant que règlement d'exécution 2019/1262 de la commission du 25 juillet 2019 modifiant le règlement d'exécution (UE) 2016/1141 pour mettre à jour la liste des espèces exotiques envahissantes préoccupantes pour l'Union	09/09/2019
N° G/SPS/N/E U/336/add.1 du 2 septembre 2019	Cette notification concerne le projet de règlement délégué de la Commission complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la réalisation de contrôles officiels spécifiques des matériaux d'emballage en bois, à la notification de certains lots et aux mesures à prendre cas de non-conformité.	09/09/2019
N° G/SPS/N/EU /321/add.1 du 3 septembre 2019	Cette notification concerne l'adoption de la proposition notifiée dans le document G / SPS / N / EU / 321 (6 Mai 2019) en tant que règlement d'exécution (UE) 2019/1177 de la commission du 10 juillet 2019 modifiant le règlement (UE) no 142/2011 en ce qui concerne les importations de gélatine, de viscères aromatiques et de graisses fondues.	09/09/2019
N° G/SPS/N/E U/322/add.1 du 3 septembre 2019	Cette notification concerne l'adoption de la proposition notifiée dans le document G / SPS / N / EU / 322 (8 Mai 2019) en tant que règlement (UE) 2019/1338 de la commission du 8 août 2019 modifiant le règlement (UE) no 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires	09/09/2019
N° G/SPS/N/EU /288/add.1 du 3 septembre 2019	Cette notification concerne l'adoption de la proposition notifiée dans le document G / SPS / N / EU / 288 (11 Décembre 2018) en tant que règlement (UE) 2019/973 de la commission du 13 juin 2019 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) no 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de bispyribac, de benzoate de dénatonium, de fenoxycarb, de flurochloridone, de quizalofop-P-éthyle, de quizalofop-P-tefuryl, de propaquizafop et de tebufenozide présents dans ou sur certains produits	09/09/2019
N° G/SPS/N/E	Cette notification concerne le projet de règlement d'exécution de la Commission modifiant le règlement (UE) n ° 37/2010 en vue de classer la substance	10/09/2019



U/343 du 9 septembre 2019	difflubenzuron en ce qui concerne sa limite maximale de résidus.	
N° G/SPS/N/EU /344 du 11 septembre 2019	Cette notification concerne la publication du Règlement (UE) 2019/1381 du Parlement européen et du Conseil sur la transparence et la durabilité de l'évaluation des risques effectuée par l'UE dans la chaîne alimentaire et modifiant les règlements (CE) n ° 178/2002, (CE) n ° 1829 / 2003, (CE) n ° 1831/2003, (CE) n ° 2065/2003, (CE) n ° 1935/2004, (CE) n ° 1331/2008, (CE) n ° 1107/2009, (UE) 2015/2283 et Directive 2001/18 / CE.	12/09/2019
N° G/SPS/N/E U/345 du 11 septembre 2019	Cette notification concerne le projet de règlement d'exécution de la Commission établissant des règles détaillées concernant les opérations à effectuer pendant et après les contrôles documentaires, les contrôles d'identité et les contrôles physiques d'animaux et de biens soumis à des contrôles officiels aux postes de contrôle frontaliers.	12/09/2019
N° G/SPS/N/EU /346 du 12 Septembre 2019	Cette notification concerne le projet de règlement d'exécution de la Commission établissant des règles pour l'application uniforme des taux de fréquence aux contrôles d'identité et aux contrôles physiques de certains lots d'animaux et de marchandises entrant dans l'Union.	12/09/2019
N° G/SPS/N/E U/347 du 17 Septembre 2019	Cette notification concerne le projet de règlement de la Commission modifiant les annexes II et III du règlement (CE) no 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales de résidus de myclobutanil, de napropamide et de sintofène dans ou sur certains produits	18/09/2019
N° G/SPS/N/EU /348 du 17 Septembre 2019	Cette notification concerne le projet de règlement de la Commission modifiant les annexes II et III du règlement (CE) no 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales de résidus de chromafénoside, de fluométuron, de pencycuron, de sedaxane, de taufluvalinate et de triazoxide dans ou sur certains produits.	18/09/2019
N° G/SPS/N/E U/349 du 27 Septembre 2019	Cette notification concerne la décision d'exécution (UE) 2019/1598 DE LA COMMISSION du 26 septembre 2019 modifiant la décision d'exécution (UE) 2018/638 instituant des mesures d'urgence visant à prévenir l'introduction et la propagation dans l'organisme de l'organisme nuisible Spodoptera frugiperda. En particulier, le champ géographique est élargi à tous les pays non membres de l'UE.	27/09/2019
N° G/SPS/N/EU /350 du 02 Octobre 2019	Cette notification concerne la décision d'exécution (UE) 2019/1615 de la Commission du 26 septembre 2019 établissant des mesures d'urgence destinées à éviter l'introduction et la propagation du virus du fruit rugueux de la tomate brune (ToBRFV) dans l'Union.	02/10/2019
N° G/SPS/N/E U/319/add.1 du 03 Octobre 2019	Cette notification concerne l'adoption de la proposition notifiée dans le document G / SPS / N / EU / 319 (5 Avril 2019) en tant que règlement (UE) 2019/1582 DE LA COMMISSION du 25 septembre 2019 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) no 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'imazalil présents dans ou sur certains produits	03/10/2019
N° G/SPS/N/EU /351 du 08 Octobre 2019	Cette notification concerne le règlement d'exécution (UE) 2019/1272 DE LA COMMISSION du 29 juillet 2019 rectifiant le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 établissant la liste de l'Union des nouveaux aliments ainsi que la décision d'exécution (UE) 2017/2078 autorisant une extension de l'utilisation des bêta-glucanes de levure en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) no 258/97 du Parlement européen et du Conseil	10/10/2019
N° G/SPS/N/E U/352 du 10 Octobre 2019	Cette notification concerne le Règlement délégué (UE) 2019/1666 de la Commission du 24 juin 2019 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les conditions de contrôle du transport et de l'arrivée de lots de certaines marchandises en provenance de le poste frontière de contrôle d'arrivée dans l'établissement du lieu de destination dans l'Union.	10/10/2019
N°	Cette notification concerne le règlement d'exécution (UE) 2019/1314 DE LA	15/10/2019



G/SPS/N/EU/353 du 11 Octobre 2019	COMMISSION du 2 août 2019 autorisant la modification des spécifications du nouvel aliment «lacto-N-néotétraose» produit avec la souche d'Escherichia coli K-12 en application du règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil, et modifiant le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission	
N° G/SPS/N/EU/354 du 15 Octobre 2019	Cette notification concerne le projet de règlement délégué de la Commission complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne certaines catégories d'animaux et de biens exemptés des contrôles officiels aux postes de contrôle aux frontières, de contrôles spécifiques des bagages personnels des passagers ainsi que sur les petits envois de biens destinés à des personnes physiques qui ne sont pas destinés à être mis sur le marché et modifiant le règlement (UE) n°142/2011.	15/10/2019
N° G/SPS/N/EU/355 du 15 Octobre 2019	Cette notification concerne le projet de règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles applicables aux contrôles officiels spécifiques de certaines catégories d'animaux et de biens, les mesures à prendre l'exécution de ces contrôles et de certaines catégories d'animaux et de biens exemptés des contrôles officiels aux postes de contrôle.	15/10/2019
N° G/SPS/N/EU/356 du 15 Octobre 2019	Cette notification concerne le projet de règlement délégué de la Commission complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles applicables aux cas et conditions dans lesquels les contrôles d'identité et les contrôles physiques de certaines marchandises peuvent être effectués à des points de contrôle désignés autres que les postes de contrôle frontaliers.	15/10/2019
N° G/SPS/N/EU/357 du 15 Octobre 2019	Cette notification concerne le projet de règlement délégué de la Commission complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives au contrôle officiel des lots d'animaux et de marchandises en transit, de transbordement et de transit ultérieur dans l'Union, et modifiant Règlements (CE) no 798/2008 de la Commission, (CE) no 1251/2008, (CE) no 119/2009, (UE) no 206/2010, (UE) no 605/2010, (UE) no 142/2011, (UE) no 28/2012, règlement d'exécution (UE) 2016/759 et décision de la Commission 2007/777 / CE Ce projet de règlement délégué prévoit: - Les cas et conditions dans lesquels les postes de contrôle frontaliers peuvent autoriser le transit du transport de denrées alimentaires et aliments pour animaux d'origine non animale, de végétaux, de produits végétaux et d'autres objets jusqu'au lieu de destination finale dans l'attente de la disponibilité des résultats des tests physiques. chèques ; - Les délais spécifiques et modalités de contrôle aux postes de contrôle aux frontières sur les lots d'animaux, de produits d'origine animale, de sous-produits animaux, de produits germinaux, de produits composites, de foin et de paille, de plantes, de produits végétaux et d'autres objets entrant dans l'Union par la mer ou par mer par transport aérien depuis un pays tiers, lorsque ces envois sont transférés d'un navire ou d'un aéronef et sont transportés sous surveillance douanière vers un autre navire ou un autre aéronef situé dans le même port ou aéroport, en vue de leur voyage ultérieur dans un pays tiers ou dans un autre pays de l'Union européenne ; - Les cas et les conditions dans lesquels des contrôles documentaires, des contrôles d'identité et des contrôles physiques doivent être effectués aux postes de contrôle frontaliers des lots d'animaux arrivant par voie aérienne ou maritime et séjournant sur le même moyen de transport et destinés à être ensuite transférés dans un pays tiers ou un autre pays de l'Union européenne ; - Les cas et les conditions dans lesquels le transit d'envois d'animaux, de produits d'origine animale, de sous-produits animaux, de produits germinaux, de produits composites, de foin et de paille, de végétaux, de produits végétaux et d'autres objets peut être autorisé par les postes de contrôle des frontières et certaines des contrôles officiels doivent être effectués sur ces envois, y compris lors du stockage dans des entrepôts agréés ou dans des zones franches.	15/10/2019
N° G/SPS/N/EU/358 du 23 Octobre	Cette notification concerne la publication de la décision d'exécution (UE) 2019/1739 de la Commission du 16 octobre 2019 instituant des mesures d'urgence visant à prévenir l'introduction et la propagation dans l'Union du virus de la rosette des roses.	23/10/2019



2019		
N°G/SPS/N/EU/313/add.1 du 13 Novembre 2019	Cette notification concerne l'adoption de la proposition notifiée dans le document G / SPS / N / EU / 313 (20 Mars 2018) en tant que règlement (UE) 2019/1792 de la Commission du 17 octobre 2019 modifiant les annexes II, III et V du règlement (CE) n°396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales de résidus d'amtrole, de fipronil, de flupyrsulfuron - méthyle, d'imazosulfuron, d'isoproturon, d'orthosulfamuron et de triasulfuron dans ou sur certains produits	13/11/2019
N°G/SPS/N/EU/316/add.1 du 26 Novembre 2019	Cette notification concerne l'adoption de la proposition notifiée dans le document G / SPS / N / EU / 316 (2 Avril 2019) en tant que règlement (UE) 2019/1871 DE LA COMMISSION du 7 novembre 2019 relatif aux valeurs de référence pour les substances pharmacologiquement actives non autorisées présentes dans les denrées alimentaires d'origine animale et abrogeant la décision 2005/34/CE (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)	27/11/2019
N°G/SPS/N/EU/320/add.1 du 26 Novembre 2019	Cette notification concerne l'adoption de la proposition notifiée dans le document G / SPS / N / EU / 320 (10 Avril 2019) en tant que règlement (UE) 2019/1559 DE LA COMMISSION du 16 septembre 2019 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) no 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de cyflufenamid, de fenbuconazole, de fluquinconazole et de tembotrione présents dans ou sur certains produits	27/11/2019
N°G/SPS/N/EU/338/add.1 du 26 Novembre 2019	Cette notification concerne l'adoption de la proposition notifiée dans le document G / SPS / N / EU / 338 (7 Août 2019) en tant que règlement (UE) 2019/1901 DE LA COMMISSION du 7 novembre 2019 modifiant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en citrinine dans les compléments alimentaires à base de levure de riz rouge fermentée Monascus purpureus (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)	27/11/2019
N°G/SPS/N/EU/339/add.1 du 26 Novembre 2019	Cette notification concerne l'adoption de la proposition notifiée dans le document G / SPS / N / EU / 339 (7 Août 2019) en tant que règlement (UE) 2019/1870 DE LA COMMISSION du 7 novembre 2019 modifiant et corrigeant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en acide érucique et en acide cyanhydrique dans certaines denrées alimentaires	27/11/2019
N°G/SPS/N/EU/343/add.1 du 26 Novembre 2019	Cette notification concerne l'adoption de la proposition notifiée dans le document G / SPS / N / EU / 343 (9 Septembre 2019) en tant que règlement (UE) 2019/1881 DE LA COMMISSION du 8 novembre 2019 modifiant le règlement (UE) no 37/2010 afin de classer la substance diflubenzuron en ce qui concerne sa limite maximale de résidus (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)	27/11/2019
N°G/SPS/N/EU/359 du 12 Décembre 2019	Cette notification concerne la publication du règlement délégué (UE) 2019/2074 de la Commission du 23 septembre 2019 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles pour la réalisation de contrôles officiels spécifiques sur les envois de certains animaux et bien originaires de l'Union et qui y sont réexpédiés après avoir été interdits d'entrée par un pays tiers.	13/12/2019
N°G/SPS/N/EU/360 du 12 Décembre 2019	Cette notification concerne le projet de règlement (UE) de la Commission modifiant les annexes II et V du règlement (CE) no 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales de résidus de chlorpyrifos et de chlorpyrifos-méthyl dans ou sur certains produits (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE). Les Limites maximales des résidus pour ces substances sont abaissées après mise à jour des limites de détermination et / ou suppression d'anciennes utilisations qui ne sont plus autorisées dans l'Union européenne ou pour lesquelles un problème de santé humaine ne peut être exclu.	16/12/2019
N°G/SPS/N/EU/361 du 20 Décembre 2019	Cette notification concerne la publication de la décision d'exécution (UE) 2019/2098 de la Commission du 28 novembre 2019 relative aux exigences temporaires en matière de police sanitaire pour les lots de produits d'origine animale destinés à la consommation humaine originaires et revenant dans l'Union à la suite d'un refus d'entrée par un pays tiers (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE). Elle vise à garantir que le déchargement, le stockage et le rechargement de ces produits dans des pays tiers n'entraînent pas de	20/12/2019



	risques pour la propagation et l'introduction dans l'Union d'agents pathogènes de certaines maladies animales répertoriées. elle ne fixe pas de conditions d'importation pour les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, qui ont été fabriqués dans et par les pays tiers eux-mêmes. La décision est temporaire par nature, ne couvrant que la période du 14 décembre 2019 au 21 avril 2021. À partir du 21 avril 2021, de nouvelles exigences de police sanitaire pour les animaux vivants et certains produits d'origine animale originaires de l'Union européenne et y retournant à la suite d'un refus d'entrée par un tiers le pays sera applicable. Celles-ci sont fixées dans le cadre d'un règlement délégué de la Commission complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles d'entrée dans l'Union, de circulation et de manipulation après l'entrée de certains animaux, produits germinaux et produits d'origine animale en provenance de pays ou territoires tiers. Ce règlement délégué a été notifié précédemment sous le numéro G/SPS/N/EU/329.	
--	--	--

USA

Référence de la notification	Titre et teneur	Date de publication
N° G/SPS/N/USA/3089 du 25 Juillet 2019	Cette notification concerne l'APHIS qui informe le public de son intention de mettre à jour le manuel des végétaux. Ces modifications permettraient de lever certaines restrictions sur les plantes hôtes de dendroctone du citron (CLB) et de longicorne asiatique (ALB) en provenance de Belgique, du Danemark, des Pays-Bas et du Royaume-Uni, tout en continuant d'atténuer le risque d'introduction d'organismes de quarantaine aux États-Unis	26/07/2019
N° G/SPS/N/USA/2888/ add.1 du 05 Août 2019	Cette notification concerne L'APHIS informe le public de sa décision d'autoriser l'importation sur le continent américain de framboises fraîches en provenance du Maroc. Sur la base des conclusions d'une analyse du risque phytosanitaire, mise à la disposition du public par l'APHIS pour examen et commentaires, l'APHIS a déterminé que l'application d'une ou de plusieurs mesures phytosanitaires désignées suffirait à atténuer les risques d'introduction ou de dissémination de phytoravageurs ou de nuisibles les mauvaises herbes via l'importation de framboises du Maroc.	05/08/2019
N° G/SPS/N/USA/3090 du 5 Août 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances sur les résidus de fluopyrame dans ou sur les canneberges ; lentille, graines sèches ; et pois, graines sèches.	06/08/2019
N° G/SPS/N/USA/3091 du 5 Août 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances sur les résidus de sulfoxaflor dans ou sur plusieurs produits.	06/08/2019
N° G/SPS/N/USA/3092 du 5 Août 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit les tolérances relatives aux résidus de trifloxystrobine dans ou sur le thé (séché et instantané).	06/08/2019
N° G/SPS/N/USA/3093 du 5 Août 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances sur les résidus d'insecticide éthiprole dans ou sur le café, haricot vert.	06/08/2019
N° G/SPS/N/USA/3094 du 5 Août 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances sur les résidus de méfentrifluconazole dans ou sur plusieurs produits. .	06/08/2019



N° G/SPS/N/USA/3095 du 5 Août 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances de valifénalate dans ou sur les groupes de cultures de légumes à bulbe 3-07, céleri, groupe de cultures de légumes cucurbitacées 9, groupe de cultures de légumes à fruits 8-10, pommes de terre, granulés / flocons de pomme de terre, et tolérances sans Inscriptions américaines dans / sur du raisin; et raisin, raisin.	06/08/2019
N° G/SPS/N/USA/3045/a dd.1 du 8 Août 2019	Cette notification concerne la Food and Drug Administration (FDA) est en train de modifier la réglementation en matière d'additifs colorants afin de garantir l'utilisation sans danger de la leghémoglobine de soja en tant qu'additif colorant dans les produits analogues de bœuf haché.	09/08/2019
N° G/SPS/N/USA/3100 du 27 Août 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances sur les résidus de propiconazole dans ou sur de multiples produits	10/09/2019
N° G/SPS/N/USA/2979/a dd.2 du 23 Septembre 2019	Cette notification concerne la modernisation de l'inspection de l'abattage de porcs par le Service de la sécurité sanitaire des aliments et de l'inspection des aliments (FSIS) afin de mettre en place un nouveau système d'inspection facultatif pour les établissements d'abattage de porcs dont la protection de la santé publique est au moins équivalente à celle du système d'inspection existant. L'Agence apporte également plusieurs modifications à la réglementation qui toucheront tous les établissements qui abattent des porcs, quel que soit le système d'inspection sous lequel ils opèrent, leur âge, leur taille ou leur classe. Ces modifications permettront à tous les établissements d'abattage de porcs d'élaborer des plans d'échantillonnage mieux adaptés à leurs opérations spécifiques et donc plus efficaces pour contrôler le contrôle de leurs processus spécifiques, contrairement aux exigences actuelles de la réglementation.	25/09/2019
N° G/SPS/N/USA/3101 du 25 Septembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances pour les résidus de pyraflufen-éthyle dans ou sur plusieurs produits.	25/09/2019
N° G/SPS/N/USA/3102 du 25 Septembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit une tolérance aux résidus de sedaxane dans ou sur les légumineuses (séchées ou grasses), groupe de cultures 6.	25/09/2019
N° G/SPS/N/USA/3103 du 25 Septembre	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances sur les résidus de buprofézine dans ou sur plusieurs produits.	25/09/2019
N° G/SPS/N/USA/3104 du 25 Septembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances sur les résidus de nitrapyrine dans ou sur plusieurs produits.	25/09/2019
N° G/SPS/N/USA/3105 du 25 Septembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances sur les résidus de benzoate d'émapectine dans ou sur plusieurs produits.	25/09/2019
N° G/SPS/N/USA/3106 du 25 Septembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances sur les résidus d'abamectine dans ou sur plusieurs produits.	25/09/2019
N° G/SPS/N/USA/3107 du 25 Septembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit les tolérances relatives aux résidus de spinosad dans ou sur le thé, séché et le thé instantané.	25/09/2019
N° G/SPS/N/USA/3108 du 25 Septembre 2019	Cette notification concerne la réception par l'agence de protection de l'environnement (EPA) de plusieurs dépôts initiaux de demandes en matière de pesticides demandant l'établissement ou la modification de la réglementation en matière de résidus de pesticides dans ou sur divers produits.	25/09/2019



N° G/SPS/N/USA/3109 du 01 Octobre 2019	Cette notification concerne l'EPA qui propose de réviser sa réglementation en matière de groupement de cultures tolérantes aux pesticides, qui permet d'établir des tolérances pour plusieurs cultures associées sur la base de données provenant d'un ensemble de cultures représentatif. L'EPA propose de réviser une définition de produit, d'ajouter trois nouvelles définitions et de modifier le groupe de cultures d'herbes et d'épices actuellement fourni dans le groupe de cultures 19. Les cultures de l'actuel "Groupe de cultures 19: groupe d'herbes et d'épices" seront divisées en deux nouveaux groupes de cultures, "Groupe de cultures 25: Groupe de fines herbes" et "Groupe de cultures 26: Groupe d'épices". Une fois finalisées, ces révisions augmenteront l'utilité et le bénéfice du système de regroupement des cultures pour les producteurs et autres parties prenantes impliquées dans l'agriculture commerciale. Il s'agit de la cinquième d'une série de mises à jour prévues des groupes de cultures qui devraient être préparées au cours des prochaines années.	02/10/2019
N° G/SPS/N/USA/3110 du 01 Octobre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances sur les résidus de dinotéfurane dans ou sur le kaki.	02/10/2019
N° G/SPS/N/USA/3111 du 01 Octobre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances sur les résidus de cyclaniliprole dans ou sur plusieurs produits.	02/10/2019
N° G/SPS/N/USA/3119 du 6 Novembre 2019	Cette notification concerne la réception de plusieurs pétitions relatives à des pesticides déposées pour des résidus de produits chimiques pesticides dans ou sur divers produits.	07/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3120 du 6 Novembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances sur les résidus de furilazole dans ou sur les produits à base de maïs sucré.	07/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3121 du 6 Novembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances sur les résidus de chlorantraniliprole dans ou sur l'huile de palme.	07/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3122 du 6 Novembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit une tolérance limitée dans le temps aux résidus de clothianidine dans ou sur le riz et les céréales.	07/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3123 du 6 Novembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances sur les résidus de cyromazine dans ou sur plusieurs produits.	07/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3124 du 7 Novembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances limitées dans le temps pour les résidus de thiaméthoxame dans ou sur le riz.	08/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3125 du 7 Novembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances pour les résidus de l'indaziflam dans ou sur les fruits tropicaux et subtropicaux groupe 23 et groupe 24 des fruits tropicaux et subtropicaux	08/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3126 du 7 Novembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances sur les résidus de fenbuconazole dans ou sur le thé	08/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3127 du 7 Novembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances pour les résidus de pendiméthaline dans ou sur le pétiole des feuilles, sous-groupe de légumes 22B, huile de monarda, feuilles de monarda fraîches, huile de romarin et feuilles de romarin fraîches.	08/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3128 du 7 Novembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances pour les résidus de sulfoxaflor dans ou sur les grains de riz, les coques de riz et les avocats.	08/11/2019



N° G/SPS/N/USA/3129 du 8 Novembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances sur les résidus de mandipropamide dans ou sur le cacao et les haricots secs.	08/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3130 du 8 Novembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui annonce la réception de plusieurs requêtes initiales en matière de pesticides demandant l'établissement ou la modification de la réglementation en matière de résidus de pesticides dans ou sur divers produits.	08/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3131 du 8 Novembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit une tolérance pour les résidus d'isotianil dans ou sur la banane.	08/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3132 du 18 Novembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit une tolérance limitée dans le temps pour les résidus de dinotéfurane dans ou sur des kiwis fous.	18/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3133 du 18 Novembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit une tolérance limitée dans le temps aux résidus de propyzamide dans ou sur les canneberges.	18/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3134 du 18 Novembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances sur les résidus de tébuconazole dans ou sur de multiples produits.	18/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3135 du 21 Novembre 2019	Cette notification concerne La Food and Drug Administration (la FDA) qui propose de modifier son règlement afin de mettre en place un programme de contrôle des denrées alimentaires dans certaines circonstances par des laboratoires accrédités, comme l'exige la loi fédérale sur les denrées alimentaires, les médicaments et les cosmétiques. Act (FD & C Act). L'établissement d'un tel programme aidera la FDA à améliorer la sécurité de l'approvisionnement alimentaire américain et à protéger les consommateurs américains en veillant à ce que certains tests alimentaires d'importance pour la santé publique soient effectués sous une surveillance appropriée et conformément à des normes modèles appropriées, et produisent des résultats fiables et valables.	22/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3136 du 27 Novembre 2019	Cette notification concerne le service d'inspection phytosanitaire (APHIS) de l'USDA limitera l'importation de tomates (<i>Solanum lycopersicum</i>) et de poivrons (<i>Capsicum spp.</i>) hôtes du virus de la tomate Brune (ToBRFV). L'APHIS afin d'empêcher l'introduction de ToBRFV aux États-Unis d'Amérique.	27/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3137 du 27 Novembre 2019	Cette notification concerne l'APHIS qui émet une ordonnance fédérale visant à empêcher l'entrée ou l'introduction du virus de la Tilapia aux États-Unis en exigeant que tous ces produits satisfassent aux exigences américaines en matière d'importation décrites dans la mesure ci-jointe, y compris l'accompagnement par un permis d'importation de l'USDA, un certificat sanitaire officiel et une inspection vétérinaire.	27/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3138 du 27 Novembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit les tolérances relatives aux résidus de clothianidine dans ou sur le kaki.	27/11/2019



N° G/SPS/N/USA/3076/a dd.1 du 28 Novembre 2019	Cette notification concerne Le Service de la sécurité sanitaire des aliments et de l'inspection des aliments (FSIS) modifie sa réglementation afin de supprimer les listes de pays étrangers autorisés à exporter de la viande, de la volaille et des ovoproduits aux États-Unis et de maintenir une liste unique des pays étrangers éligibles sur son site Web.	28/11/2019
N° G/SPS/N/USA/3139 du 4 Décembre 2019	Cette notification concerne Le Service de la sécurité sanitaire des aliments et de l'inspection des aliments (FSIS) modifie sa réglementation afin de supprimer les listes de pays étrangers autorisés à exporter de la viande, de la volaille et des ovoproduits aux États-Unis et de maintenir une liste unique des pays étrangers éligibles sur son site Web.	06/12/2019
N° G/SPS/N/USA/3141 du 17 Décembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances pour les résidus de fenpyroximate dans ou sur plusieurs produits.	18/12/2019
N° G/SPS/N/USA/3142 du 17 Décembre 2019	Cette notification concerne l'agence de protection de l'environnement (EPA) qui établit des tolérances pour les résidus d'étoxazole dans ou sur la betterave, le sucre, les racines et la betterave, le sucre et les feuilles. .	18/12/2019

Notifications marocaines SPS-OTC de l'OMC

Notifications marocaines SPS-OTC de l'OMC Parmi les missions du point d'information SPS du Maroc (ONSSA) auprès de l'OMC c'est la notification, aux autres Membres de l'OMC, les réglementations SPS nouvelles ou modifiées quand aucune norme internationale n'existe ou la nouvelle réglementation est différente de la norme internationale et la réglementation peut avoir un effet notable sur le commerce. Les notifications du Maroc est disponible dans le lien : <http://www.onssa.gov.ma/fr/questions-sps/notifications-sps-du-maroc-a-l-omc>

Notification relative au Maroc dans le système RASFF (de juillet-à décembre 2019)

N°	Classification	Date de la Notif.	Référence	Pays notifiant	Objet	Catégorie de produit
15	Rejet de frontière	03/07/2019	2019.2360	Espagne	mauvais contrôle de la température (-12,7, -11,3, -12,3, -12,2, -14,3, -14,6, -15,1, -14,5, -17,7, -17,2. ° C) de crevettes marocaines	crustacés et leurs produits
16	Rejet de frontière	03/07/2019	2019.2361	Espagne	mauvais contrôle de la température (-12,7, -11,3, -12,3, -12,2, -14,3, -14,6, -15,1, -14,5, -17,7, -17,2. ° C) de crevettes marocaines	crustacés et leurs produits
17	alerte	10/07/2019	2019.2488	France	Tasses de bambou pour enfants présentant un risque de migration de la mélamine aux aliments.	Matériel de contact alimentaire
18	Rejet de frontière	11/07/2019	2019.2571	Espagne	mauvais contrôle de la température (-4; -13,1 ° C) des calmars et des seiches du Maroc	céphalopodes et leurs produits
19	alerte fup 13	12/07/2019	2019.1994	Finlande	Salmonella enterica ser. Newport (présence / 25g) en poudre de piment d'Inde, via le Royaume-Uni.	herbes et épices
20	alerte	16/07/2019	2019.2573	France	Histamine (1226,2 mg / kg - ppm) dans des filets d'anchois marinés et réfrigérés du Maroc	poisson et produits à base de poisson
21	Rejet de frontière	18/07/2019	2019.2607	Espagne	mauvais contrôle de la température (-8,4, -9, -11,4, -12,3, -16,5 ° C) de poulpe congelé du Maroc	céphalopodes et leurs produits
22	Rejet de frontière	19/07/2019	2019.2639	Espagne	mauvais contrôle de la température (-3; -5; -7; -9; -10 ° C) de calmars congelés du Maroc	céphalopodes et leurs produits
23	Rejet de frontière	29/07/2019	2019.2731	France	picoxystrobine (0,18 mg / kg - ppm) de substance non autorisée dans le thé vert de Chine	cacao et préparations à base de cacao, café et thé



24	information à l'attention	09/08/2019	2019.2919	France	corps étrangers dans des saucisses tranchées de France	viande et produits à base de viande (autres que la volaille)
25	Rejet de frontière	12/08/2019	2019.2932	Espagne	mauvais contrôle de la température (-8,3 ° C) des poulpes congelés du Maroc	céphalopodes et leurs produits
26	alerte fup 4	13/08/2019	2019.2660	Belgique	migration de formaldéhyde (108,54; 187,54; 121,12 mg / kg - ppm) et de mélamine (5,09; 7,78; 8,4 mg / kg - ppm) de bols en fibre de bambou en provenance de Chine et expédiés de Taïwan	Matériel de contact alimentaire
27	Rejet de frontière	14/08/2019	2019.2936	Espagne	mauvais contrôle de la température (-8,3 ° C) des poulpes congelés du Maroc	céphalopodes et leurs
28	Alerte	26/08/2019	2019.3045	France	atropine (47 µg / kg - ppb) et scopolamine (30 µg / kg - ppb) dans la farine de sarrasin biologique de France	céréales et produits de boulangerie
29	Rejet aux frontières	05/09/2019	2019.3160	Espagne	Mauvais contrôle de la température (entre -9 et -14 ° C) des sardines congelées (<i>Sardina pilchardus</i>) et de la seiche (<i>Sepia officinalis</i>) du Maroc	poisson et produits à base de poisson
30	information à l'attention	05/09/2019	2019.3163	Espagne	sulfite (14, 12, 13 mg / kg - ppm) non autorisé et non déclaré sur des sardines entières congelées en provenance du Maroc	poisson et produits à base de poisson
31	information à l'attention	03/10/2019	2019.3452	Italie	mercure (1,0 mg / kg - ppm) dans la dorade (<i>Pagrus pagrus</i>) du Maroc	poisson et produits à base de poisson
32	rejet de frontière	04/10/2019	2019.3489	Espagne	chlorpyrifos (0,182 mg / kg - ppm) chez les escargots vivants (<i>Otala lactea</i>) du Maroc	escargots vivants (<i>Otala lactea</i>)
33	alerte fup 28	14/10/2019	2019.3440	France	plomb (0,082 mg / kg - ppm) dans une purée de fruit de la passion surgelé en provenance de France	fruits et légumes
34	Rejet aux frontières	19/10/2019	2019.3616	Espagne	mauvais contrôle de la température (entre -11,8 et -1,9 ° C) de lotte congelée du Maroc	poisson et produits à base de poisson
35	Rejet aux frontières	22/10/2019	2019.3669	Espagne	Infestation parasitaire à <i>Anisakis</i> de John Dory (<i>Zeus Faber</i>) réfrigéré en provenance du Maroc	poisson et produits à base de poisson
36	alerte fup 1	25/10/2019	2019.3713	France	sésame non déclaré sur les bonbons au chocolat de France	confiserie
37	Rejet aux frontières	31/10/2019	2019.3815	Espagne	mauvaise maîtrise de la température (entre -14 et -8 ° C) de sardines congelées (<i>Sardina pilchardus</i>) en provenance du Maroc, via le Portugal	poisson et produits à base de poisson
38	Rejet aux frontières	06/11/2019	2019.3888	Espagne	mauvais contrôle de la température (entre -15,1 et -11,3 ° C) de seiche commune congelée (<i>Sepia officinalis</i>) du Maroc	céphalopodes et leurs produits
39	Rejet aux frontières	06/11/2019	2019.3885	Espagne	mauvais contrôle de la température des homards et des crevettes congelés du Maroc	homards et crevettes congelés
40	Rejet aux frontières	26/11/2019	2019.4150	Suède	état hygiénique médiocre et absence de marque de santé sur le certificat de santé pour les crevettes réfrigérées (<i>Pandalus</i> spp) en provenance du Maroc.	crustacés et leurs produits
41	Rejet aux frontières	29/11/2019	2019.4181	Grèce	<i>Salmonella enterica</i> ser. Senftenberg (présence / 25g) dans la farine de poisson du Maroc	matières premières
42	Rejet aux frontières	19/12/2019	2019.4475	Espagne	mauvais contrôle de la température (entre -14 et -10,5 ° C) des sardines congelées du Maroc	poisson et produits à base de poisson

Rapports d'Audit de l'OAV (5 derniers rapports)

Pays	N° Audit	Intitulé	Période d'audit	Lien
Bulgarie	2019-6600	La grippe aviaire	Juin 2019	Détails du rapport



Paraguay	2019-6615	Santé animale - fièvre aphteuse	Sept 2019	Détails du rapport
République de Corée	2019-6620	Mollusques bivalves destinés à l'exportation vers l'Union européenne	Mars 2019	Détails du rapport
France	2019-6647	Utilisation d'insectes dans l'alimentation animale	Juin 2019	Détails du rapport
Canada	2018-6458	Salubrité des aliments - viande de cheval et de gibier destinée à l'exportation vers l'Union européenne	Sept 2018	Détails du rapport

Zoom sur

Cette rubrique offre un choix des principales actualités SPS/OTC internationales.

News Nationales et internationales SPS/OTC

Informations réglementaires SSA : derniers textes nationaux et principaux textes

Consolidés de l'UE

(Pour plus d'information consultez le bulletin de la veille réglementaire de la Division de la réglementation)

1	Règlement d'exécution (UE) 2019/1249 de la Commission du 22 juillet 2019 modifiant l'annexe I du règlement (CE) n° 669/2009 portant modalités d'exécution du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles officiels renforcés à l'importation de certains aliments pour animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.) C/2019/5400 Date du document : 23/07/2019
2	Règlement d'exécution (UE) 2019/1293 de la Commission du 29 juillet 2019 modifiant le règlement d'exécution (UE) n° 577/2013 en ce qui concerne la liste des territoires et des pays tiers figurant à l'annexe II et le modèle de certificat sanitaire pour les chiens, les chats et les furets figurant à l'annexe IV (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.) C/2019/5490 Date du document : 02/08/2019
3	Règlement (UE) 2019/1582 DE LA COMMISSION du 25 septembre 2019 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) no 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'imazalil présents dans ou sur certains produits C/2019/6829 Date du document : 26/09/2019
4	Décision d'exécution (UE) 2019/1598 de la Commission du 26 septembre 2019 modifiant la décision d'exécution (UE) 2018/638 établissant des mesures d'urgence destinées à éviter l'introduction et la propagation de l'organisme nuisible <i>Spodoptera frugiperda</i> dans l'Union C/2019/6818 Date du document : 27/09/2019
5	Règlement délégué (UE) 2019/1666 de la Commission du 24 juin 2019 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil concernant les conditions de surveillance du transport et de l'arrivée des envois de certains biens, entre le poste de contrôle frontalier d'arrivée et l'établissement du lieu de destination dans l'Union (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE) C/2019/4500 Date du document : 04/10/2019
6	Décision d'exécution (UE) 2019/1678 de la Commission du 4 octobre 2019 modifiant la décision 2009/821 / CE en ce qui concerne les listes de postes d'inspection frontaliers et d'unités vétérinaires figurant dans TRACES [notifiée sous le numéro C (2019) 7067] (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE) C / 2019/7067 Date du document : 08/10/2019
7	Règlement délégué (UE) 2019/1702 de la Commission du 1er août 2019 complétant le règlement (UE) 2016/2031 du Parlement européen et du Conseil en établissant la liste des organismes de quarantaine prioritaires C/2019/5637 Date du document : 11/10/2019
8	Règlement d'exécution (UE) 2019/1714 de la Commission du 30 septembre 2019 modifiant les règlements (CE) no 136/2004 et (CE) no 282/2004 en ce qui concerne le modèle de document vétérinaire commun d'entrée pour les produits et les animaux et modifiant le règlement (CE) no 669/2009 en ce qui concerne le modèle de document commun d'entrée pour certains aliments pour animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE) C/2019/6912 Date du document : 14/10/2019
9	Règlement d'exécution (UE) 2019/1715 de la Commission du 30 septembre 2019 établissant les règles de



	fonctionnement du système de gestion de l'information sur les contrôles officiels et de ses composantes (règlement IMSOC) (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE) C/2019/7005 Date du document : 14/10/2019
10	Règlement délégué (UE) 2019/2074 de la Commission du 23 septembre 2019 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles pour la réalisation de contrôles officiels spécifiques sur les envois de certains animaux et bien originaires de l'Union et qui y sont réexpédiés après avoir été interdits d'entrée par un pays tiers (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE) C/2019/6749 Date du document : 06/12/2019
11	Décision d'exécution (UE) 2019/2098 de la Commission du 28 novembre 2019 relative aux exigences en matière de santé animale applicables aux envois de produits d'origine animale destinés à la consommation humaine qui sont originaires de l'Union et qui y sont réexpédiés après avoir été interdits d'entrée par un pays tiers C/2019/8092 Date du document : 09/12/2019
12	Règlement d'exécution (UE) 2019/2072 de la Commission du 28 novembre 2019 établissant des conditions uniformes pour la mise en œuvre du règlement (UE) 2016/2031 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne les mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux, abrogeant le règlement (CE) no 690/2008 de la Commission et modifiant le règlement d'exécution (UE) 2018/2019 de la Commission Date du document : 10/12/2019



ZOOM SUR LES NEWS SPS INTERNATIONALES

NEWS DE L'OMC

Un atelier sur la transparence et la coordination

Dans le cadre du cinquième examen de l'Accord SPS, un atelier sur la transparence et la coordination s'est tenu les 15 et 16 juillet 2019 avec la participation financée de plus de 40 responsables gouvernementaux de pays en développement membres et observateurs. L'atelier avait pour objectif de rassembler des responsables ainsi que des experts d'organisations régionales et internationales, afin d'échanger des données d'expérience en matière de coordination liée à la transparence et de mécanismes de coordination nationaux plus vastes. L'accent a été mis sur la différence de champ d'application entre l'Accord SPS et l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC), ainsi que sur la notification des mesures contenant à la fois des éléments SPS et des éléments OTC.

Les membres ont partagé leurs expériences en matière de traitement et de coordination des notifications SPS / OTC et des arrangements institutionnels, notamment la mise en place d'organismes SPS et OTC distincts ou d'un "guichet unique" couvrant les deux domaines. Le Secrétariat de l'OMC a donné un aperçu des sources d'informations SPS / TBT, notamment: les documents en ligne de l'OMC et le service de sous-inscription en ligne permettant aux délégués de recevoir les documents officiels de l'OMC; les passerelles SPS / TBT sur le site Web de l'OMC; et les systèmes de gestion de l'information SPS / TBT pour les recherches et les rapports sur les notifications, les CTS et les coordonnées des points d'information et des autorités responsables des notifications. En outre, le Secrétariat a fourni une mise à jour du système ePing, qui comprend deux fonctionnalités principales : un mécanisme d'alerte par courrier électronique pour suivre les notifications pertinentes et une plate-forme de communication pour faciliter les discussions et la coordination nationales et internationales sur les notifications distribuées.

Les participants ont également discuté de la manière d'intégrer les expériences du domaine de la facilitation des échanges, rappelant que, contrairement à l'Accord sur la facilitation des échanges, l'Accord SPS n'exige pas la création de comités nationaux. Cependant, de nombreux membres ont jugé utile de dire qu'ils pourraient jouer un rôle dans la mise en œuvre de l'Accord SPS en sensibilisant et en promouvant les exigences en matière d'établissement de rapports.

L'atelier a également bénéficié d'exposés sur les mécanismes de coordination nationaux à des fins autres que la transparence, telles que la coordination de positions visant à prévenir et à résoudre des problèmes commerciaux spécifiques.

https://www.wto.org/french/news_f/news19_f/sps_22jul19_f.htm

Session thématique sur les procédures d'approbation

Une session thématique sur les procédures d'approbation s'est tenue le 5 novembre 2019, comme convenu par le Comité SPS en mars 2019. Le programme a été distribué sous la cote G / SPS / GEN / 1704 / Rev.1, sur la base de la proposition présentée par le Canada dans le document G / SPS / W / 310.

S'appuyant sur l'atelier de juillet 2018 sur les procédures de contrôle, d'inspection et d'approbation, le but de la session thématique était d'explorer les concepts figurant à l'article 8 et à l'annexe C de l'Accord SPS, en ce qui concerne les procédures d'approbation, y compris les retards indus, la transparence et les exigences en matière d'information. . La session a été axée sur un large éventail de thèmes, notamment les approbations préalables à la commercialisation, les produits biotechnologiques, les réglementations nationales et les travaux des organismes internationaux de normalisation. Divers points de vue de membres, d'organismes internationaux de normalisation et du secteur privé ont été présentés et les possibilités de coopération entre ces acteurs ont été explorées.

https://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/workshop05112019_e.htm



A. *Tetranychus mexicanus*



Pourquoi

En octobre 2018, *Tetranychus mexicanus* (Acari: Tetranychidae) a été trouvé pour la première fois aux Pays-Bas dans une serre sur des plantes en pot de *Beaucarnea recurvata* (RS OEPP 2018/223). En octobre 2019, ce foyer a été officiellement déclaré éradiqué. Considérant que cette tétranyque est polyphage et pourrait constituer un risque pour les cultures en serre dans la région OEPP ainsi que pour les cultures en extérieur dans la région sud de l'OEPP, le Panel sur les mesures phytosanitaires a suggéré d'ajouter *T. mexicanus* à la liste d'alerte OEPP.

Où



T. mexicanus a une distribution néotropicale. Il est rapporté des Amériques. Un record en Chine en 1994 n'a pas été confirmé.

Région OEPP : Absente (un foyer a été détecté en 2018 aux Pays-Bas mais a ensuite été éradiqué).

Amérique du Nord : Mexique, États-Unis (Floride, Texas).

Amérique centrale et Caraïbes : Costa Rica, Cuba, El Salvador, Guadeloupe, Honduras, Martinique, Nicaragua.

Amérique du Sud : Argentine, Brésil (Acre, Bahia, Ceara, Mato Grosso, Minas Gerais, Pernambouc, Rio Grande do Sul, São Paulo, Sergipe), Colombie, Paraguay, Pérou, Uruguay, Venezuela.

Sur quelles plantes

Environ 100 espèces appartenant à 44 familles de plantes ont été enregistrées en tant qu'hôtes (Migeon et Dorkeld, 2018). La découverte sur *Beaucarnea recurvata* aux Pays-Bas ajoute une nouvelle famille de plantes (Asparagaceae). La gamme d'hôtes comprend des cultures importantes dans la région OEPP telles que *Citrus* spp., *Malus domestica*, *Vitis vinifera*, ainsi que de nombreuses plantes utilisées comme plantes ornementales.

Domage

Les dégâts sont similaires aux autres acariens. Les ponctions alimentaires entraînent le blanchiment ou le jaunissement des feuilles, suivies d'une dessiccation et finalement d'une défoliation. Les acariens et leurs sangles peuvent être vus sur le dessous de la feuille. Les femelles sont de couleur carmin et plus grosses que les mâles. Le cycle de vie à 27 ° C est d'environ 10-12 jours. Dans son aire de répartition actuelle, *T. mexicanus* aurait causé des dommages économiques au corossol (*Annona muricata*), au fruit de la passion (*Passiflora edulis*) et au cacao (*Theobroma cacao*). Dans le sud du Brésil, les symptômes suivants ont été observés sur les agrumes : taches chlorotiques sur les feuilles, mort des pousses, chute des feuilles et des fruits. Le blanchiment des feuilles des plantes ornementales peut affecter leur valeur commerciale.

Dissémination

Sur de courtes distances, les acariens *Tetranychus* sont principalement transportés avec leurs toiles par le vent. Le commerce des plantes hôtes peut assurer la dissémination à distance.

Les chemins

Des plantes pour la plantation, le feuillage coupé
Des fruits avec des parties vertes

Risques possibles

Bien que *T. mexicanus* ait principalement une distribution néotropicale, il pourrait potentiellement s'établir dans la partie sud de la région OEPP, ainsi que devenir un ravageur de serre dans toute la région OEPP. L'établissement dans la région OEPP peut affecter les exportations vers certaines régions du monde car il s'agit d'un organisme de quarantaine dans plusieurs pays (par exemple, Taiwan et le Japon).

B. *Chrysobothris femorata* (Pyrale du pommier)



Pourquoi

Le Groupe d'experts sur les mesures phytosanitaires de l'OEPP a suggéré que *Chrysobothris femorata* (Coleoptera: Buprestidae), le foreur du pommier à tête plate, soit ajouté à la liste d'alerte de l'OEPP. Ce ravageur a été identifié comme une menace potentielle par une analyse norvégienne du risque phytosanitaire (PRA) sur des copeaux de bois, par un PRA express allemand réalisé après une interception sur des grumes de *Juglans nigra* importées des États-Unis et par le registre des risques britannique.

Où

C. femorata est originaire d'Amérique du Nord

Région OEPP : absente.

Amérique du Nord : Canada (Alberta, Colombie-Britannique, Manitoba, Nouveau-Brunswick, Nouvelle-Écosse, Ontario, Québec, Saskatchewan), États-Unis d'Amérique (présent dans tous les États continentaux, à l'exception de l'Alaska).

Note : *C. femorata* est considéré comme faisant partie d'un groupe d'espèces très difficile à distinguer morphologiquement. Le « groupe d'espèces *Chrysobothris femorata* » comprend jusqu'à 12 espèces (*C. femorata*, *C. quadriimpressa*, *C. viridiceps*, *C. rugosiceps*, *C. adelpha*, *C. sloicola*, *C. caddo*, *C. comanche*, *C. mescalero*, *C. seminole*, *C. shawnee* et *C. wintu*) dont la distribution et la gamme d'hôtes se chevauchent. Il existe certaines preuves génétiques qu'un croisement peut se produire entre différentes espèces. En pratique, il semble que la plupart des enregistrements concernant le « foreur du pommier à tête plate » et sont regroupés sous le nom de *C. femorata*.

Sur quelles plantes

Cette espèce est hautement polyphage et peut attaquer plus de 30 espèces de feuillus, y compris la plupart des arbres fruitiers, forestiers et d'ombrage. Les érables, les pommes et les peupliers sont les hôtes les plus courants. Les hôtes comprennent *Acer rubrum* (érable rouge), *A. saccharinum* (érable argenté), *Amelanchier* spp. (Amélanchier), *Carya* spp. (Hickory), *Castanea* spp. (Châtaigne), *Celtis occidentalis* (myrtille), *Cercis* spp. (Redbud), *Cornus* spp. (cornouiller), *Cotoneaster* spp., *Crataegus* spp. (aubépine), *Cydonia* spp. (coing), *Diospyros* spp. (kaki), *Fagusspp.* (Hêtre), *Fraxinu s* spp. (Cendres), *Juglan* spp. (Noix), *Malus* spp. (Pomme),



Platanus occidentalis (sycomore d'Amérique), *Populus* spp. (Peuplier), *Prunus americana* (abricot commun), *P. domestica* (prune du jardin), *P. persica* (pêche), *Pyrus* spp. (Poirier), *Quercus* spp. (Chêne), *Salix* spp. (Saule), *Sorbus* spp. (rowan), *Tilia americana* (tilleul d'Amérique) et *Ulm* spp. (orme).

Domage

Les larves se développent principalement dans le cambium et l'aubier des arbres infestés. L'activité d'alimentation perturbe le transport de l'eau et des nutriments dans l'arbre. Une seule larve est capable de cerner un jeune arbre en une saison. Des traces d'activité larvaire se trouvent sous l'écorce des arbres infestés sous forme de tunnels d'alimentation sinueux remplis d'excréments. Des parties du tronc peuvent montrer des signes d'infestation par un suintement perceptible de sève.

Tout au long de sa gamme, *C. femorata* remplit habituellement son cycle de vie en un an, bien que 2-3 ans peuvent être nécessaires dans certaines régions du nord. *C. femorata* hiverne sous forme de larves matures. Les coléoptères adultes émergent d'avril à octobre mais sont plus abondants de fin mai à juin. Les adultes sont des coléoptères gris olive à bruns métalliques de forme ovale large, mesurant environ 7 à 16 mm de long et atteignant 5 à 7 mm de large. Ils sont marqués par des taches ou des bandes gris terne. Les femelles pondent environ 100 œufs, individuellement, dans des fissures ou des crevasses d'écorce. Les œufs (environ 1,5 mm de diamètre) sont jaune pâle, aplatis, en forme de disque, froissés. Les larves sont jaune pâle, sans jambes, avec une région thoracique aplatie, sclérotisée (durcie). Le dernier stade a une longueur de 18-25 mm. Dès que les larves sont pleinement développées, elles s'introduisent du cambium plus profondément dans l'aubier où la nymphose a lieu à la fin du printemps et au début de l'été. La nymphose dure une à deux semaines, après quoi l'adulte émerge en découpant un orifice de sortie en forme de D distinct dans l'écorce.

Les images peuvent être visionnées dans le GD OEPP: <https://gd.eppo.int/taxon/CHRBFE/photos> et sur Bugwood: <https://www.forestryimages.org/search/action.cfm?q=Chrysobothris+femorata>

Dissémination

Les adultes peuvent voler mais il n'existe aucune donnée sur la propagation naturelle de l'insecte. Sur de longues distances, le commerce de plantes infestées, de bois et de produits en bois peut disséminer *C. femorata*.

Les chemins

Végétaux destinés à la plantation, bois, copeaux de bois provenant de pays où *C. femorata* est présent.

Risques possibles

C. femorata est très polyphage et les plantes hôtes sont largement présentes dans la région OEPP, dans les forêts et les plantations, ainsi que dans les parcs et les jardins. La large

répartition géographique de *C. femorata* en Amérique du Nord, sous différents climats, suggère fortement que cet insecte a le potentiel de s'établir dans toute la région OEPP. *C. femorata* est signalé comme ravageur dans les pépinières d'ornement et forestières, mais peut également endommager les arbres matures. Les jeunes arbres peuvent être tués en une seule année et les plus gros arbres peuvent être endommagés et tués au cours d'années successives. Les arbres stressés (par exemple à cause de la sécheresse) sont plus susceptibles d'être endommagés, mais l'insecte peut attaquer les arbres en bonne santé. Le contrôle des insectes xylophages est généralement difficile car la plus grande partie du cycle de vie se déroule dans les arbres. En Amérique du Nord, plusieurs méthodes de lutte ont été recommandées, telles que les options de lutte culturale, la lutte chimique (traitement par arrosage des larves, pulvérisation contre les adultes). Plusieurs ennemis naturels de *C. femorata* ont été rapportés dans la littérature mais ne sont pas disponibles dans le commerce. Compte tenu de la gamme d'hôtes connue, on considère que *C. femorata* pourrait élargir sa gamme d'hôtes et endommager les espèces de feuillus présentes dans la région OEPP si elle était introduite.

C. Elasmopalpus lignosellus (Lepidoptera: Pyralidae)
Petit pyrale du maïs



Pourquoi

Elasmopalpus lignosellus (Lepidoptera: Pyralidae - pyrale du maïs) est un ravageur polyphage, originaire des Amériques, qui a été récemment intercepté par l'Irlande et le Royaume-Uni lors d'importations d'asperges du Pérou (OEPP RS 2019/225). Considérant qu'il existe une voie d'entrée dans la région OEPP et qu'*E. lignosellus* est un ravageur de plusieurs cultures d'importance économique, l'ONPV du Royaume-Uni a suggéré que *E. lignosellus* soit ajouté à la Liste d'alerte de l'OEPP.

Où

E. lignosellus est présent uniquement dans les Amériques. Dans la littérature, il existe un seul enregistrement en Asie (Vietnam), mais cet ancien enregistrement n'ayant été confirmé par aucune autre source, il a été jugé douteux et ne figure pas dans la liste ci-dessous.

Région OEPP : Absent.



Amérique du Nord : Mexique, États-Unis (Alabama, Arizona, Arkansas, Californie, Connecticut, Delaware, District de Columbia, Floride, Géorgie, Hawaï, Illinois, Iowa, Kansas, Louisiane, Maryland, Massachusetts, Mississippi, Missouri, New Jersey, Nouveau-Mexique, Caroline du Nord, Ohio, Oklahoma, Caroline du Sud, Tennessee, Texas, Virginie).

Amérique centrale et Caraïbes : Barbade, Bermudes, Costa Rica, Cuba, El Salvador, Guatemala, Jamaïque, Nicaragua, Panama, Trinité-et-Tobago, Porto Rico.

Amérique du Sud : Argentine, Bolivie, Brésil (Bahia, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Parana, Pernambuco, Rio Grande do Sul, Sao Paulo), Chili, Colombie, Guyane française, Paraguay, Pérou, Uruguay, Venezuela.

Sur quelles plantes

E. lignosellus est un insecte polyphage qui peut attaquer plusieurs cultures économiquement importantes, telles que les céréales, les herbes (Poaceae) et les légumineuses (Fabaceae). *E. lignosellus* a été enregistrée comme organisme de *Arachis hypogaea* (arachide), *Glycine max* (soja), *Phaseolus* (les haricots), *Saccharum officinarum* (canne à sucre), *Sorghum bicolor* (sorgho), *Triticum aestivum* (blé) et *Zea mays* (maïs). Dans les années 80, *E. lignosellus* a également été signalé comme causant des dommages et une mortalité importante dans les pépinières de semis d'arbres forestiers en Floride, aux Cornes florides, *Cupressus arizonica*, *Juniperus silicicola*, *Pinus* spp., *Platanus occidentalis*, *Robinia pseudoacacia*, *Taxodium distichum*). Dans de récentes sources Internet, il est mentionné comme un ravageur émergent des cultures d'asperges (*Asparagus officinalis*) au Pérou.

Selon la littérature, *E. lignosellus* a également été signalé sur d'autres plantes cultivées, telles que *Avena sativa* (avoine), *Beta vulgaris* (betterave sucrière), *Brassica rapa* (navet), *Capsicu* spp., *Cucumis melo* (melon), *Cyperus esculentus*, *Gossypium* spp. (Coton), *Hordeum vulgare* (orge), *Ipomoea batatas* (patate douce), *Linum usitatissimum* (lin), *Solanum lycopersicum* (tomate), *Oryza sativa* (riz), *Phaseolus* spp. (haricots), *Pisum sativum* (petits pois), *Secale cereale* (seigle), *Vigna* spp. (niébé).

E. lignosellus peut également se nourrir de nombreuses espèces de mauvaises herbes telles que : *A. ristida stricta*, *Avena fatua*, *Cynodon dactylon*, *Cyperus rotundus*, *Digitaria sanguinalis*, *Eleusine indica*, *Hydrochloa carolinensis*, *Sorghum halepense*.

Dommage

E. lignosellus est un ravageur semi-souterrain et les dégâts sont causés par ses larves qui se nourrissent et creusent un tunnel à l'intérieur des tiges (ou tiges) de leurs plantes hôtes. Habituellement, les larves portaient des tiges à leur partie basale ou juste en dessous de la surface du sol. Ils ont creusé vers le haut à l'intérieur de la plante et au fur et à mesure qu'ils se nourrissent, les excréments remplissent partiellement la galerie. Le flétrissement est l'un des premiers signes d'attaque qui peut être suivi d'un rabougrissement, d'une déformation et d'une mortalité

végétale (en particulier sur les plantules). Sur certaines cultures (par exemple l'arachide, les haricots), *E. lignosellus* peut également se nourrir de gousses. Sur la canne à sucre, lorsque le méristème apical de la pousse est tué ou lorsque la plus jeune feuille est coupée, des symptômes de «cœur mort» sont observés. Enfin, les plantes attaquées par *E. lignosellus* sont plus sensibles aux infections fongiques ou bactériennes secondaires.

E. lignosellus a plusieurs générations qui se chevauchent chaque année. Aux États-Unis, l'organisme nuisible a 3 à 4 générations et est actif de juin à novembre. On pense qu'il passe l'hiver sous forme de larves ou de pupes. *E. lignosellus* semble être adapté aux sols sableux, ainsi qu'aux conditions climatiques chaudes et sèches. Les œufs (0,6 mm de long, 0,4 mm de large) se déposent principalement dans le sol entourant les plantes (à une profondeur pouvant atteindre 2 mm), ou sur les feuilles / tiges inférieures. Une seule femelle peut pondre environ 200 œufs. À l'éclosion, les larves construisent de petits abris en forme de tube en soie, terre et excréments au collet racinaire. Les larves passent la plupart de leur temps dans ces tubes dans le sol, se déplaçant dans l'hôte pour se nourrir et construisant de nouveaux tubes à mesure qu'elles mûrissent. La présence de ces tubes dans le sol à la base des tiges indique également la présence d'*E. lignosellus*. Le nombre de stades larvaires varie de 5 à 9 selon les conditions environnementales. Lorsque le développement larvaire est terminé, les larves se nymphosent dans un cocon à l'extrémité des tubes ou dans le sol. Les adultes sont des papillons de nuit relativement petits (envergure de 17 à 22 mm), avec un dimorphisme sexuel prononcé. Des photos du ravageur peuvent être consultées sur Internet.

<https://www.forestryimages.org/browse/subthumb.cfm?sub=373>
<https://pt.slideshare.net/virusdechat/elasmopalpus-lignosellus-en-esprago/5>

Dissémination

Les papillons adultes peuvent voler, mais il n'y a pas de données sur les distances de vol. Sur de longues distances, le commerce de plantes ou de parties de plantes infestées est probablement la voie principale.

Parcours

Plantes à planter, fruits et légumes (tiges et gousses), fleurs coupées et branches (tiges) de plantes hôtes, terre des pays où *E. lignosellus* est présent.

Risques possibles

E. lignosellus est un ravageur polyphage de nombreuses plantes qui ont une importance économique dans la région OEPP. Dans sa zone d'origine, des dommages économiques ont été signalés (par exemple sur les céréales et le maïs, la canne à sucre et les légumineuses). En raison du mode de vie semi-souterrain et caché des larves, la gestion serait difficile et repose sur plusieurs méthodes, notamment des méthodes de lutte culturales, chimiques et biologiques. Le fait qu'*E. lignosellus* ait été récemment intercepté sur des asperges importées d'Amérique du Sud démontre qu'il a le potentiel



d'entrer dans la région OEPP. Cependant, son potentiel d'établissement devrait être étudié plus avant. Compte tenu de la très large gamme d'hôtes d' *E. Lignosellus* et les dommages potentiels qu'il peut causer à de nombreuses cultures d'importance économique, il semble sage d'éviter l'introduction de ce ravageur dans la région OEPP.

NEWS ANSES



Avis et rapports

AVIS de l'Anses relatif aux «Maladie du huanglongbing : une menace importante pour les cultures d'agrumes»



Actualité du 03/07/2019

La maladie du huanglongbing représente aujourd'hui l'une des menaces les plus importantes pour les cultures d'agrumes dans le monde. Alors qu'elle touche de nombreux pays producteurs notamment en Asie du Sud-Est, en Amérique et en Afrique, la région méditerranéenne est l'une des seules régions encore exemptes de cette maladie. L'Anses a mené une analyse de risque pour la zone de l'Union européenne et conclut à un risque élevé en cas d'introduction de la bactérie responsable de cette maladie. A ce jour, il n'existe aucune mesure efficace pour l'éradiquer, une fois la maladie implantée. L'Agence rappelle donc l'importance de veiller au strict respect de la réglementation en matière d'importation de végétaux pour empêcher l'introduction et la propagation de la maladie. Elle recommande d'autre part de renforcer la surveillance afin de pouvoir détecter rapidement son éventuelle apparition et de développer les stratégies de lutte biologique notamment contre les insectes vecteurs ou via des variétés de végétaux résistantes.

La maladie du huanglongbing (HLB), causée par différentes espèces de la bactérie *Candidatus Liberibacter spp.* (CL spp.), touche essentiellement les plantes de la famille des Rutacées et en particulier du genre Citrus. Ces bactéries sont transmises aux cultures d'agrumes par deux insectes

vecteurs, des psylles des espèces *Diaphorina citri* et *Trioza erytreae*.

Considérée comme l'un des dangers phytosanitaires majeurs pour les cultures d'agrumes, toute importation de végétaux de Citrus destinés à la plantation est interdite par la réglementation européenne car ils peuvent être potentiellement porteurs de HLB. L'expertise de l'Anses visait à évaluer les risques d'entrée, d'établissement et de dissémination du HLB ainsi que ses impacts pour l'Union européenne.

Pour plus de détails consulter le document suivant :

[AVIS et RAPPORT de l'Anses relatif à une analyse de risque phytosanitaire pour la maladie du huanglongbing pour l'Union européenne](#)

Protection des abeilles : renforcer l'évaluation des produits phytopharmaceutiques



Actualité du 28/10/2019

Afin de réduire l'exposition des abeilles et autres insectes pollinisateurs aux produits phytopharmaceutiques, l'Anses recommandait dans son avis du 23 novembre 2018 de renforcer les dispositions nationales imposant des restrictions en matière d'utilisation des produits pendant les périodes où les cultures sont attractives pour ces insectes. En complément, l'Agence publie un nouvel avis visant à faire évoluer les méthodes d'évaluation des risques dans le cadre des demandes d'autorisation de mise sur le marché. L'Anses recommande de s'appuyer sur le document guide de l'EFSA qui permet notamment de mieux évaluer les risques à long terme pour les abeilles et pour les autres pollinisateurs. Par ailleurs, l'Agence souligne la nécessité de fixer des valeurs seuils réglementaires au niveau européen pour les risques chroniques afin d'harmoniser les critères relatifs à la décision de mise sur le marché des produits.

Méthodologie encadrant l'évaluation du risque pour les abeilles

Pour chaque demande d'autorisation de mise sur le marché d'un produit phytopharmaceutique, un ensemble de données sur la toxicité pour les abeilles doit être fourni. Depuis 2015, des études de toxicité chronique pour les abeilles adultes et de développement des larves d'abeilles sont requises, en plus des études de toxicité aiguë.

Sur la base des résultats des tests, les évaluations de risques sont conduites selon une méthodologie harmonisée au niveau européen. En 2013, l'EFSA a proposé un document guide afin d'évaluer les risques pour les abeilles intégrant notamment plusieurs scénarios d'exposition. Cette nouvelle méthodologie n'a pas été adoptée par les États membres et est actuellement en cours d'actualisation par l'EFSA.

Une autorisation de mise sur le marché n'est accordée que si les critères relatifs à la décision sont respectés. Ces critères correspondent à des valeurs seuils à ne pas dépasser en termes de risque pour les abeilles. Actuellement, des valeurs seuils réglementaires existent uniquement pour les effets aigus pour les abeilles et sont en cours d'amendement. Elles doivent être fixées également pour les risques chroniques.

Évolutions de la méthodologie recommandées par l'Anses

L'Anses recommande de conduire l'évaluation des risques sur la base du document guide de l'EFSA de 2013. Cette méthodologie est particulièrement adaptée pour évaluer les études de toxicité chronique pour les abeilles adultes et de développement des larves, ainsi que les études de toxicité pour les bourdons. De plus, elle permet de prendre en compte différentes voies d'exposition des abeilles, dans la culture traitée et également aux abords, comme par exemple les bordures de champs, les cultures adjacentes ou encore les flaques d'eau. La méthodologie EFSA intègre également des scénarios d'exposition pour les bourdons.

Afin que les résultats de l'évaluation des risques relatifs aux effets chroniques et au développement larvaire puissent être utilisés pour les décisions d'autorisation de mise sur le marché, la fixation de valeurs seuils réglementaires pour ces effets est nécessaire. Pour définir ces critères, le règlement relatif aux principes uniformes pour l'évaluation et l'autorisation des produits phytopharmaceutiques devra être amendé dans les meilleurs délais.

Pour plus de détails consulter le document suivant :

[AVIS de l'Anses relatif à l'Évolution de la méthodologie d'évaluation du risque vis-à-vis des abeilles domestiques et des insectes pollinisateurs sauvages dans le cadre des dossiers de demande d'AMM des produits phytopharmaceutiques](#)

Préparations en poudre pour nourrissons : les recommandations de l'Anses pour améliorer la maîtrise des dangers microbiologiques



Actualité du 07/11/2019

Suite à l'épidémie de salmonellose survenue en 2017 liée à la consommation de préparations en poudre pour nourrissons, l'Anses a été saisie pour évaluer les mesures d'hygiène, de

surveillance et de contrôle mises en œuvre dans la filière de production de ces produits afin d'améliorer la maîtrise des dangers microbiologiques. À l'issue de cette expertise, l'Agence rappelle l'importance de l'application rigoureuse des mesures générales d'hygiène pour prévenir les contaminations de ces préparations. Elle souligne également la nécessité de renforcer la surveillance de l'environnement des sites de production et propose à cette fin des outils opérationnels. Enfin, l'Agence préconise l'élaboration par la profession d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et des principes HACCP pour cette filière industrielle.

Suite à l'épidémie de salmonellose survenue en 2017 liée à la consommation de préparations en poudre pour nourrissons, l'Anses a été saisie pour actualiser son expertise sur la contamination microbienne des préparations en poudre. L'Agence s'est appuyée sur la littérature scientifique et l'analyse de documents techniques décrivant les mesures prises par certains professionnels pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de leurs produits (plan de maîtrise sanitaire). L'analyse du procédé de fabrication des préparations a permis d'identifier des voies potentielles de contamination et les principales mesures de prévention.

De multiples voies de contamination possibles

Les préparations en poudre pour nourrissons sont des produits transformés qui passent par de nombreuses étapes de production et peuvent être contaminées à différents stades de fabrication par des bactéries présentes dans l'environnement de l'usine. Les étapes de fabrication comportent, en général : le mélange des ingrédients sous forme liquide, le traitement thermique (pasteurisation), le séchage et l'ajout d'ingrédients avant l'emballage final.

Les bactéries *Salmonella* spp. et *Cronobacter* spp. sont les deux principaux dangers microbiologiques susceptibles de provoquer des maladies liées à la consommation des préparations en poudre pour nourrissons. Les produits peuvent être contaminés après la pasteurisation par des bactéries présentes dans l'usine ou lors de l'ajout d'ingrédients.

Renforcer la surveillance de l'environnement de l'usine pour garantir la sécurité des produits

L'Anses rappelle que la sécurité sanitaire de ces préparations repose sur l'application rigoureuse et systématique de mesures générales d'hygiène : prévention de la contamination environnementale, analyse des ingrédients, application des règles d'hygiène par le personnel, nettoyage, etc.

L'expertise a montré que les contrôles du produit fini ne permettent pas à eux seuls de garantir la sécurité des produits lot par lot. En effet, il faut prélever et analyser un nombre très élevé d'échantillons pour déterminer si un lot est contaminé. Ces contrôles permettent toutefois de vérifier l'efficacité des mesures d'hygiène et de prévention mises en œuvre dans l'usine.

Les méthodes de prélèvement et d'analyse pour le contrôle des produits finis ou de l'environnement ainsi que leurs

limites de performance sont également présentées.

La prévention et la surveillance de la contamination de l'environnement de fabrication sont des points essentiels pour assurer la sécurité sanitaire des produits finis. A cette fin, les experts proposent des outils pour identifier les sources et voies de contamination, établir un plan d'échantillonnage de l'environnement de l'usine (sols, murs, équipements, machines etc...) et rechercher des causes en cas de détection de non-conformité.

Enfin, l'Anses recommande l'élaboration par la profession d'un guide commun de bonnes pratiques d'hygiène et des principes HACCP pour la filière des préparations en poudre pour les nourrissons.

Pour plus de détails consulter le document suivant :

[AVIS de l'Anses relatif à la filière de production des préparations en poudre pour nourrissons](#)
[Les recommandations de l'Anses pour préparer les biberons](#)

Evolution de l'utilisation des additifs alimentaires dans les produits transformés



Actualité du 20/11/2019

L'Anses a publié un état des lieux de l'utilisation des additifs dans les aliments transformés disponibles sur le marché français, dans le cadre de l'Observatoire de l'alimentation (Oqali) opéré conjointement par l'Anses et l'INRA. Grâce aux données collectées sur plus de 30 000 produits, cette étude permet également de mettre en évidence les évolutions de la présence des additifs dans les aliments. Si la majorité des produits contiennent au moins un additif, les usages sont plus importants pour certaines catégories d'aliments. De façon générale, on observe une baisse de l'emploi des additifs les plus utilisés ; seuls 4 des 46 additifs les plus fréquemment retrouvés sont en hausse pour des usages spécifiques. Ces résultats contribueront à mieux évaluer les expositions des consommateurs aux additifs alimentaires.

Les additifs alimentaires sont des substances ajoutées de façon intentionnelle aux aliments à diverses étapes de la production dans un but technologique. Leur utilisation est encadrée par la réglementation européenne (CE n° 1333/2008) qui établit la liste des additifs autorisés sur la base d'une évaluation des risques préalable, et définit notamment les conditions d'emploi. Cette réglementation prévoit que les Etats membres communiquent aux instances européennes les données dont ils disposent sur le recours

aux additifs dans l'industrie agro-alimentaire.

Une étude inédite sur l'évolution de l'utilisation des additifs alimentaires

Depuis plus de dix ans, l'Oqali réalise des études visant à caractériser la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire à travers les données figurant sur les emballages des produits. Dans ce cadre, l'Oqali a lancé une étude afin d'analyser l'évolution de l'utilisation des additifs dans les produits alimentaires commercialisés en France.

Cette étude publiée ce jour dresse un état des lieux de la présence des additifs dans 30 catégories d'aliments (à l'exception de la confiserie), à partir de plus de 30 000 produits collectés entre 2008 et 2016. L'évolution de l'utilisation des additifs alimentaires a par ailleurs été étudiée pour 20 catégories d'aliments.

Des utilisations spécifiques

Sur la période 2008 - 2016, 78 % des produits alimentaires analysés mentionnent au moins un additif dans leur liste d'ingrédients. En revanche, seuls un petit nombre d'additifs sont fréquemment utilisés : sur environ 400 additifs actuellement autorisés, 42 sont retrouvés dans au moins 2 % des aliments et seulement 8 additifs sont identifiés dans au moins 10 % des aliments.

Les additifs les plus utilisés sont :

- l'acide citrique (E330), utilisé notamment comme régulateur de l'acidité, qui est mentionné sur 23 % des produits ;
- les amidons modifiés, utilisés notamment comme épaississants, qui concernent 22 % des produits ;
- les lécithines (E322), utilisées notamment comme émulsifiants, présentes dans 17 % des produits.

Si 53 % des produits étudiés contiennent moins de trois additifs différents, 4 % des produits utilisent au moins dix additifs. Il s'agit principalement des viennoiseries et desserts surgelés (16 %), de produits traiteurs frais (15 %) et de glaces et sorbets (12 %).

Par segments de marché, les marques nationales présentent le plus de produits sans additif (27 %), suivies des marques de distributeurs (21 %), puis des produits premiers prix (20 % des produits des marques de distributeurs entrée de gamme et 19 % des produits issus du hard discount).

Des tendances d'utilisation à la baisse

L'utilisation des additifs dans les produits transformés a eu globalement tendance à diminuer sur la période considérée. Parmi les 20 catégories pour lesquelles des données d'évolution sont disponibles, le nombre d'aliments sans additif est en augmentation, passant de 13,7% à 18,3% des produits depuis le début des années 2010.

Cette baisse de l'utilisation d'additifs s'observe dans tous les segments de marché et pour la plupart des catégories de produits, en particulier les produits traiteurs frais (+ 13



points de produits sans additif). De plus, le nombre d'additifs différents au sein d'un même produit est en diminution.

Toutefois, parmi les 46 additifs les plus utilisés, quatre sont en augmentation : + 2 points pour les caroténoïdes employés comme colorants (E160a), + 1 point pour les carbonates de sodium (E500) utilisés comme poudre à lever, + 0,4 point pour les pectines (E440) qui servent notamment de gélifiant, + 0,3 point pour les anthocyanes (E 163) utilisés comme colorants. Par ailleurs, le nombre de produits avec additif augmente significativement pour les compotes (+ 10 points), notamment du fait de l'emploi d'antioxydants tels que de l'acide ascorbique.

Des données utiles pour mieux évaluer l'exposition des consommateurs

Ce rapport de l'Oqali, qui contribue à la surveillance nationale de l'emploi des additifs, est transmis à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) en charge de l'évaluation des risques des additifs alimentaires.

L'ensemble des données est également rendu public afin de contribuer à l'évaluation des risques pour la santé et à l'amélioration continue de la qualité de l'offre alimentaire, en permettant de mieux caractériser les expositions aux additifs.

Ces résultats pourront être ultérieurement enrichis avec les données d'évolution concernant d'autres catégories de produits et étendus au secteur de la confiserie, qui recourt notamment aux colorants.

Enfin, il sera utile de suivre les alternatives utilisées par les industriels pour remplacer les additifs alimentaires, que ce soit par l'utilisation de nouveaux traitements technologiques, la diminution de la durée de conservation du produit, ou la substitution par d'autres substances.

L'Anses annonce le retrait de 36 produits à base de glyphosate



Actualité du 09/12/2019

Suite à la réapprobation pour cinq ans de la substance active par l'Union européenne en 2017, l'Anses procède au réexamen des autorisations de mise sur le marché des produits à base de glyphosate commercialisés en France et a lancé une évaluation comparative avec les alternatives

disponibles. Sans attendre la fin du processus en cours, l'Agence a notifié le retrait des autorisations de 36 produits à base de glyphosate et le refus d'autoriser 4 nouveaux produits, les données fournies par les industriels ne permettant pas de statuer sur leur éventuelle génotoxicité. Ces produits représentaient en 2018 près des trois quarts des tonnages de produits à base de glyphosate vendus en France, pour des usages agricoles et non agricoles.

L'évaluation, au niveau de chaque Etat membre européen, des dossiers de demande d'autorisation déposés par les entreprises souhaitant renouveler ou obtenir une mise sur le marché de produits phytosanitaires, intervient dans un cadre défini par l'Union européenne.

S'agissant du glyphosate, ce cadre a été spécifiquement renforcé en 2017 suite à la réévaluation de la substance active, avec davantage d'exigences impliquant la fourniture de données supplémentaires concernant les risques pour la santé et l'environnement, notamment en matière de génotoxicité de l'ensemble des composants des produits à base de glyphosate. Ces nouvelles dispositions requièrent des études spécifiques menées selon des méthodes standardisées et robustes.

Actuellement, 69 produits à base de glyphosate sont disponibles sur le marché en France et ont fait l'objet d'une demande de renouvellement de leur autorisation. Par décision de l'Anses, 36 de ces produits vont être retirés du marché et ne pourront plus être utilisés à compter de fin 2020, en raison de l'insuffisance ou de l'absence de données scientifiques permettant d'écarter tout risque génotoxique.

Par ailleurs, et pour des raisons identiques, l'Agence a notifié une décision négative pour 4 des 11 nouvelles demandes d'autorisation déposées depuis janvier 2018 et en cours d'examen.

L'Anses poursuit l'examen des demandes d'autorisation et de réautorisation de produits à base de glyphosate et, comme elle l'a annoncé en novembre 2018, procédera également à une évaluation comparative avec les alternatives non chimiques disponibles.

Seuls les produits à base de glyphosate répondant aux critères d'efficacité et de sécurité définis au niveau européen pour les usages revendiqués, et ne pouvant pas être substitués de façon satisfaisante, bénéficieront in fine de l'accès au marché français. L'ensemble du processus d'évaluation sera finalisé d'ici le 31 décembre 2020.

Contamination des aliments : l'Anses propose des contrôles mieux ciblés pour plus d'efficacité



Actualité du 19/12/2019

L'Anses a conduit une expertise du dispositif de surveillance et de contrôle des contaminants chimiques dans l'alimentation mené en France entre 2010 et 2014. Sur la base d'une évaluation des risques, elle constate que, pour une large part, le dispositif répond aux problématiques sanitaires. Des pistes d'amélioration ont également été proposées qui permettront aux pouvoirs publics de concentrer les efforts de surveillance et de contrôle pour la collecte de données en fonction des risques, afin de toujours mieux garantir la sécurité des consommateurs.

En France, les denrées alimentaires sont en permanence surveillées à travers les plans de surveillance et de contrôle (PSPC). Ces plans constituent un outil essentiel de la sécurité sanitaire des aliments et sont encadrés par la réglementation européenne. La révision de cette réglementation va donner aux Etats membres plus de latitude dans le choix et l'organisation des contrôles.

Dans ce contexte, l'Anses a été saisie afin de formuler des propositions d'évolution des plans dans un double objectif : préserver, voire renforcer le niveau élevé de sécurité pour le consommateur et optimiser les moyens et les coûts de la surveillance.

Exposition aux contaminants chimiques dans l'alimentation : analyse de la surveillance et du contrôle

L'Anses a mis en place une méthodologie d'évaluation des PSPC fondée sur le risque sanitaire lié à l'exposition aux contaminants chimiques de l'alimentation. Elle a réalisé un bilan des niveaux de contamination des denrées par couple substance chimique-aliment, mesurés de 2010 à 2014 dans les filières concernées et à différentes étapes de la chaîne alimentaire. Les données publiques disponibles ont été prises en compte : résultats des PSPC, étude alimentation totale Anses, alertes sanitaires nationales et européennes. L'Anses a également analysé l'adéquation des recommandations européennes sur le choix des couples substance chimique-aliment par rapport aux niveaux d'exposition du consommateur.

Suite à ce bilan, l'Anses constate que pour près des trois quarts des couples substance chimique-aliment examinés, le dispositif répond aux problématiques réglementaires et sanitaires. Pour le quart restant, des manques et des redondances dans ces plans ont été identifiés.

Recommandations de l'Anses

L'Agence fait des propositions pour améliorer les PSPC, en listant les paramètres susceptibles d'être optimisés et en tenant compte de la complémentarité avec les autres outils de contrôle existants.

Le dispositif de surveillance de la contamination chimique des aliments (par exemple les éléments traces métalliques dans le lait) est considéré comme pertinent et répondant aux problématiques sanitaires et réglementaires, dans près des trois quarts des cas considérés (74,3%).

Dans 16,8% des cas, notamment pour les métaux lourds dans certains poissons et fruits de mer, les mycotoxines dans les légumineuses et les fruits à coque, l'acrylamide dans des snacks et desserts, céréales et produits céréaliers, l'Anses recommande de le renforcer.

En ce qui concerne les substances non réglementées, les recommandations vont dans le sens d'un allègement de la surveillance dans 66% des cas pour concentrer les efforts sur 26,1 % des couples substances/aliments non réglementés mais préoccupants, telles les PCB/PCDD/F – des dioxines, furanes et produits chlorés - dans les œufs et ovo produits, ou le nitrate dans les fruits et leurs dérivés.

L'Agence recommande par ailleurs, de réglementer certains couples de substances chimiques et d'aliments. C'est le cas, par exemple, des PCB/PCDD/F dans les produits carnés, des phytotoxines dans les légumineuses et fruits à coque, de certains composés perfluorés dans les viandes et produits carnés, poissons et fruits de mer, œufs et produits dérivés, laits et produits laitiers.

[AVIS et RAPPORT de l'Anses relatif à l'optimisation des plans de surveillance et de contrôles officiels de la contamination chimique des denrées alimentaires à toutes les étapes de la chaîne alimentaire \(hors alimentation pour animaux et eau\)](#)

NEWS FDA

La FDA s'engage sur un calendrier d'adoption d'exigences à but sanitaire pour les aliments à haut risque

Dans le cadre de la Loi sur la modernisation de la sécurité sanitaire des aliments (FSMA) promulguée en janvier 2011, le Congrès avait enjoint la FDA de dresser avant 2013 une liste d'aliments dite « à haut risque », parce que les plus susceptibles de comporter des pathogènes et/ou de faire l'objet de rappels, et de mettre en place une réglementation sur les exigences en matière de conservation de documents liés à la traçabilité (achats et ventes) pour les producteurs de ces types d'aliments, dans le but de permettre l'identification rapide des destinataires lors d'intoxications alimentaires et d'améliorer les procédures de rappels d'aliments.

Fin 2017, la publication par l'Inspection générale du



Ministère de la santé américaine d'un rapport critique sur la gestion par la FDA des procédures de rappels avait conduit cette dernière à revoir ses procédures (cf. Flash Agri janvier 2018).

En l'absence de textes adoptés sur cette liste de produits à haut risque par la FDA, deux associations de protection du consommateur ont assigné en octobre 2018 cette administration en justice (dans une cour fédérale de Californie). Début juin, un accord a été scellé entre les plaignants et la FDA devant le juge, mettant fin à la procédure. Dans ce cadre, la FDA s'est engagée à :

- d'ici le 8 septembre 2020, établir la liste des aliments « à haut risque » et publier une proposition de règlement fixant les exigences en matière de conservation des documents d'enregistrement pour ces aliments ;
- publier d'ici le 7 novembre 2022 : le règlement final (et mettre en ligne cette liste sur son site).

Pour respecter ces échéances, la FDA pourra s'appuyer sur les travaux déjà initiés, notamment par la publication, en février 2014 d'un projet d'approche pour la désignation des aliments à haut risque, qui énonçait plusieurs critères : fréquence des épidémies et apparition de maladies ; gravité de la maladie ; probabilité de contamination microbienne ou chimique de l'aliment ; potentiel de croissance microbienne / durée de conservation ; probabilité de contamination et mesures prises au cours de la fabrication pour réduire la contamination ; modes de consommation alimentaire ; impact économique.

Source : Flash Agri n°254- 1 juillet 2019

La FDA échantillonnant les baies congelées pour détecter les virus nuisibles

La Food and Drug Administration des États-Unis prélève des échantillons de baies congelées à la recherche du virus de l'hépatite A et du norovirus dans le cadre des efforts qu'elle déploie pour protéger les consommateurs et garantir la sécurité des aliments. La mission d'échantillonnage a commencé en novembre 2018 et devrait durer environ 18 mois.

L'agence collecte des échantillons nationaux de baies congelées dans des emballages de vente au détail auprès de transformateurs, de centres de distribution, d'entrepôts et de points de vente. L'agence collecte également des échantillons d'importation dans les points d'entrée, les entrepôts des importateurs et d'autres installations de stockage où les marchandises étrangères sont autorisées à entrer dans le pays. La FDA prévoit de collecter et de tester 2 000 échantillons au total.

Les baies congelées entrent dans la composition de nombreux aliments et peuvent, comme d'autres produits, jouer un rôle important dans une alimentation saine. Bien que les baies congelées soient utilisées dans les tartes et autres produits de boulangerie, elles sont également

utilisées crues dans les salades de fruits ou les smoothies et ont été associées à des épidémies de maladies d'origine alimentaire. La FDA a signalé trois épidémies de virus de l'hépatite A et une épidémie de norovirus liées à des baies congelées aux États-Unis de 1997 à 2016.

Les fraises, les framboises et les mûres sont délicates et peuvent être contaminées par des bactéries ou des virus si elles sont manipulées par un travailleur infecté n'utilisant pas une méthode d'hygiène des mains appropriée ou exposées à de l'eau agricole contaminée ou à une surface contaminée, comme un sac de récolte. La congélation préserve les baies mais ne tue généralement pas les virus, qui peuvent survivre à basses températures.

Si la FDA détecte un virus de l'hépatite A ou un norovirus dans un échantillon, l'agence en informera le cabinet et collaborera avec le cabinet pour prendre les mesures qui s'imposent afin de protéger la santé publique. Lorsqu'elle détecte un résultat de test positif, la FDA peut également prendre des mesures telles que placer une entreprise sur une alerte à l'importation, superviser un rappel ou émettre des avertissements publics.

La FDA publiera tous les trimestres les résultats de l'échantillonnage sur sa page Affectation des baies congelées pour les exercices 19 et 20 et publiera un rapport analytique une fois l'affectation terminée.

Pour plus de détails consulter le document au lien suivant : <https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-sampling-frozen-berries-harmful-viruses>

La FDA accroit la pression sur la mise en œuvre par les importateurs des obligations de FSMA

Dans le cadre de la mise en application de FSMA, la FDA avait publié, en 2015, un règlement, intitulé programme de vérification du fournisseur étranger (FSVP), qui conduit à faire porter aux importateurs américains la responsabilité réglementaire de vérification du respect, par leurs fournisseurs d'aliments, de normes sanitaires équivalentes aux normes américaines. Une fois le règlement pleinement entré en vigueur, et après une phase de contrôles pédagogiques initiée à partir de 2017, la FDA vient d'initier la phase de sanctions. C'est ainsi qu'elle a émis, mi-août, une première lettre d'avertissement à un importateur de Floride, auquel elle reproche de ne pas avoir procédé à l'analyse de risque et aux vérifications requises pour l'importation de tahini, produit qui avait été à l'origine de cas de salmonelloses en mai 2019. Fin juillet, elle avait créé une nouvelle liste rouge (Import Alert 99-41) visant à prévenir l'importation, par des importateurs ne respectant pas les exigences du règlement FSVP, de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux : un importateur pourra être ajouté sur cette liste par la FDA en cas de non-conformité avec les exigences du FSVP pour un ou plusieurs aliments importés. L'aliment spécifique visé, ainsi que le fournisseur étranger correspondant, pourront également être identifiés, le cas



échéant, sur cette liste. Une fois un importateur inscrit sur cette liste, la FDA pourra, lors de la procédure d'importation, détenir, sans effectuer de contrôle physique, un aliment importé par cet opérateur correspondant au type d'aliment concerné / fournisseur étranger s'il(s) est (sont) identifié(s) sur la liste. La procédure peut déboucher théoriquement sur un refoulement, voire une destruction, des produits concernés. Si c'est bien l'importateur qui est visé par la liste rouge (Le produit d'un fournisseur étranger, même s'il est cité sur cette liste pour un importateur donné, n'étant pas impacté pour les opérations d'importation par d'autres opérateurs), le fait de figurer sur cette liste n'en restera pas moins potentiellement préjudiciable, en termes d'image notamment, pour le producteur étranger. La plus grande vigilance est donc recommandée aux exportateurs dans le choix de leur importateur.

*Source : Flash Agri zone Amérique Nord n°2019-08
Août 2019*

Modification de l'inspection sanitaire à l'abattoir : la nouvelle réglementation de l'USDA décriée

En janvier 2018, l'USDA a publié, pour appels à commentaire, un projet de réglementation relatif au contrôle officiel et aux modalités de fonctionnement des abattoirs de porcs. Cela constituait l'aboutissement d'une réflexion lancée en 1997, assortie de projets-pilotes, sur l'évolution de cette réglementation.

Le projet proposé par l'USDA comportait la mise en place dans les abattoirs de mesures supplémentaires de gestion des risques liés à la contamination par des pathogènes entériques, mais aussi et surtout consistait à permettre, pour les abattoirs qui le désirent, de passer à un contrôle sanitaire différent, en transférant à du personnel des abattoirs des contrôles de routine, les inspecteurs de l'USDA se concentrant sur les inspections à risque. Le moindre effectif d'inspecteurs de l'USDA rendu nécessaire par cette évolution doit permettre de générer des économies budgétaires. En contrepartie de ce transfert, certaines obligations réglementaires, notamment sur la vitesse maximale d'abattage sur la chaîne, seraient levées pour ces abattoirs.

Dès sa parution, ce projet a suscité de vives critiques, d'une part d'associations de protection des consommateurs qui estimaient que la proposition ne pouvait que conduire à un abaissement du niveau de la sécurité sanitaire de la viande porcine, d'autre part d'associations de travailleurs qui pointaient le risque de pression sur les agents employés par l'abattoir à des fonctions de contrôle sanitaire, mais aussi les risques de sécurité liés à une accélération des chaînes d'abattage. Elles ont été rejointes par des parlementaires, notamment Démocrates, qui ont enjoint, en mars dernier, l'Inspection Générale de l'USDA d'enquêter sur des allégations d'utilisation par l'USDA de données biaisées pour démontrer le bien-fondé de sa proposition. L'Inspection a annoncé en juin lancer une enquête, non finalisée fin septembre. Mi-septembre, l'USDA a divulgué la version finale

de la réglementation, qui a été fin septembre transmise au Journal officiel américain (Federal Register) pour publication le 1er octobre.

Dans le projet de Budget fédéral 2020 en discussion à la Chambre des représentants, une disposition actuellement sur la table vise à interdire à l'USDA l'entrée en vigueur du texte avant la clôture de l'enquête de l'Inspection générale.

Source : Flash Agri zone Amérique Nord n°2019-09 Septembre 2019

Alors que l'EPA refuse d'interdire le chlorpyrifos, la Californie l'interdira d'ici 2021.

En mai dernier (cf. Flash Agri mai 2019), le Gouverneur de Californie avait annoncé son intention d'interdire d'ici 2021 l'usage du chlorpyrifos, un insecticide controversé en raison de ses impacts potentiels sur la santé humaine et largement utilisé sur de nombreuses cultures (maïs, soja, fruits, fruits à coque...).

Cette décision était motivée notamment par les revirements de l'EPA au sujet de cette molécule (décision conservatoire en 2015, plan d'action en 2016 visant à interdire tout usage du produit, annulation du plan d'action en 2017 – cf. Flash Agri avril 2019).

Mi-juillet 2019, au terme du délai d'injonction de la Cour, l'EPA a décidé de rejeter les demandes formulées de retrait de l'autorisation d'utilisation de ce pesticide et d'annulation de ses taux réglementaires maximaux de résidus dans les aliments, tout en indiquant maintenir la molécule sous surveillance jusqu'en 2022, confortant l'autorisation au niveau fédéral de l'utilisation de cette molécule. Début août, la décision de l'EPA était contestée devant les juridictions par plusieurs ONG environnementales mais également six Etats fédérés (Californie, Maryland, Massachussets, New York, Vermont, Washington). Dans la foulée, la Californie a lancé une consultation avec les opérateurs agréés pour la vente de ce produit en Californie.

Mi-octobre, l'agence californienne chargée de la réglementation des produits phytopharmaceutiques a annoncé avoir conclu un accord avec les fabricants et distributeurs de chlorpyrifos : la vente de ce produit par les fabricants aux revendeurs cessera au 8 novembre 2019, la vente aux utilisateurs sera interdite à partir de début février 2020 (il y a treize distributeurs agréés pour ce produit sur le territoire de la Californie), l'utilisation et la détention du produit le seront à compter du 1er janvier 2021.

La Californie indique fonder sa décision sur des preuves croissantes que le chlorpyrifos emporte des impacts sur la santé humaine, particulièrement celle des enfants, et que l'exposition au pesticide risque de nuire au développement du cerveau, même à un faible niveau d'exposition.

Source : Flash Agri zone Amérique Nord n°2019-10 Octobre 2019



Projet de règlement de la FDA sur l'accréditation des laboratoires d'analyses alimentaires

Dans le cadre de la mise en œuvre de FSMA, la FDA a publié début novembre, pour appel à commentaires d'ici début mars, un projet de règlement sur l'accréditation des laboratoires d'analyses alimentaires. Ce règlement prévoit les modalités de reconnaissance par la FDA d'organismes d'accréditation, lesquels, à leur tour, accréditeront les laboratoires pour effectuer des analyses sur les aliments (y compris sur l'environnement de production). La FDA prendra en compte les normes ISO 17011: 2017 pour les organismes d'accréditation et ISO 17025: 2017 pour les laboratoires, tout en imposant certaines exigences supplémentaires (mesures de protection contre les conflits d'intérêt, soumission de rapports et de notifications à la FDA, tenue de registres et maintien de la documentation pendant cinq ans...).

Les laboratoires gouvernementaux (y compris étrangers) comme privés (y compris les laboratoires internes des entreprises) seront éligibles à l'accréditation au titre de ce programme. La FDA établira et publiera la liste des organismes d'accréditation reconnus et des laboratoires accrédités (dont elle assurera également la supervision).

Une fois le programme d'accréditation des laboratoires établi, soit au plus tôt dans deux ans, certains tests sur les aliments pour humains et animaux devront être effectués par un laboratoire accrédité et les rapports d'analyses envoyés directement à la FDA pour :

- les cas d'exigences spécifiques de la FDA pour certains aliments (œufs en coquille, eau en bouteille, graines germées) ;
- les tests effectués à l'appui de l'admissibilité des aliments importés (par exemple en cas de détention en frontière) ;
- les tests menés pour obtenir le retrait d'un aliment d'une alerte à l'importation ;
- les résultats d'analyse présentés à la FDA dans le cadre d'une procédure de rappel obligatoire d'aliments, dans le cadre d'un plan de mesures correctives soumis après suspension d'un établissement de production, ou dans le cadre de preuves présentées pour interjeter appel d'une décision de détention administrative ;
- tout test directement ordonné par la FDA.

Source : Flash Agri zone Amérique Nord n°2019-11 Novembre 2019

NEWS ACIA- CANADA

Proposition de révision de la réglementation canadienne sur l'étiquetage des aliments

Proposition de révision de la réglementation canadienne sur l'étiquetage des aliments Dans le cadre de la refonte, initiée par la loi en 2012, de son dispositif réglementaire sur l'alimentation, le Gouvernement canadien avait publié en juin 2018 un projet de règlement sur la sécurité sanitaire des

aliments, entré progressivement en vigueur en janvier dernier (cf. Flash Agri janvier 2019). Fin juin, c'est le projet de modification sur l'étiquetage des produits alimentaires qui a été publié pour commentaires. Cette publication est déjà l'aboutissement de plusieurs consultations avec les parties prenantes, et vise à modifier les règlements existants traitant de ce sujet. Parmi les modifications notables que ce projet apporterait, à noter :

- La suppression d'une partie des tailles de contenant (poids ou volume) obligatoires pour certains types d'aliments (par exemple la betterave préemballée) ;
- la mise en place d'une unique formulation d'une date limite d'utilisation optimale (« meilleur avant ») pour quasiment tous les aliments préemballés qui ne relèvent pas d'une date limite de consommation (« date d'expiration » ou « date de péremption ») ;
- L'élargissement à tous les produits alimentaires importés de l'obligation d'indication du pays d'origine de l'aliment (la mention alternative existant jusqu'alors « importé par » ayant vocation à disparaître) ;
- L'obligation d'indiquer le pourcentage d'un ingrédient particulièrement mis en avant dans le produit (l'exemple proposé étant celui de l'huile d'olive dans une vinaigrette) ;
- L'uniformisation des exigences sur la taille de caractère et l'emplacement de certaines mentions d'étiquetage, et certaines exigences d'étiquetage particulières pour certains produits ;
- L'obligation d'indiquer le fabricant du produit ;
- L'introduction d'une définition plus claire d'un produit alimentaire d'essai (exonéré du respect de certaines exigences) pour les recentrer sur les seuls produits nouveaux introduits en tant qu'essai de marché.

Une partie de ces nouveautés entrerait en vigueur immédiatement dès publication, en 2020, les autres s'échelonnant en 2022 voire 2026. Les commentaires sont attendus d'ici le 4 septembre.

Source : Flash Agri n°255 - 30 juillet 2019

Nouvelles exigences pour les entreprises du secteur des fruits et légumes frais





Les entreprises du secteur des fruits et légumes frais ont d'abord été introduites au [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada \(RSAC\)](#) lorsqu'il est entré en vigueur le 15 janvier 2019.

À cette date, de nouvelles exigences relatives aux licences ont commencé à s'appliquer à la plupart des entreprises qui importent ou préparent des fruits ou des légumes frais destinés au commerce interprovincial ou à l'exportation. Ces entreprises devaient obtenir une licence relative à la salubrité des aliments au Canada (licence SAC) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). La plupart des entreprises, à l'exception des producteurs et des récolteurs, devaient également satisfaire aux exigences en matière de traçabilité.

Les nouvelles exigences qui entrèrent en vigueur le 15 janvier 2020 concernent notamment les contrôles préventifs, les plans de contrôle préventif et la traçabilité, y compris la mention sur l'étiquette du code de lot des fruits et légumes de consommation préemballés. Toutefois, les entreprises pourront utiliser les emballages existants jusqu'au 15 janvier 2021.

Étant donné que certaines des exigences du RSAC étaient nouvelles pour les fruits et légumes frais, les entreprises du secteur ont eu plus de temps pour s'y conformer.

[Le RSAC et les fruits et légumes frais](#)

Les fruits et légumes frais sont définis dans le RSAC comme des « plantes fraîches ou champignons frais comestibles, ou une partie de ces plantes ou de ces champignons, qui sont des aliments ». Cela comprend les herbes, les fruits, les légumes, les champignons ou les pousses frais, qu'ils soient sauvages ou cultivés.

L'ACIA a collaboré avec l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes, le Conseil canadien de l'horticulture et Canada GAP pour recueillir des commentaires dans le cadre de l'élaboration de dispositions du règlement concernant le secteur des fruits et légumes frais.

Les entreprises de fruits et légumes frais sont invitées à prendre connaissance des exigences le plus tôt possible afin d'assurer leur conformité d'ici le 15 janvier 2020.

[Délivrance de licences aux importateurs](#)

Depuis le 15 janvier 2019, les importateurs de fruits et légumes frais sont tenus d'obtenir une licence SAC de l'ACIA. À compter du 15 janvier 2020, les importateurs qui ont actuellement besoin d'une licence SAC et qui n'en ont pas pourront subir des retards ou se voir refuser l'entrée de leur expédition à la frontière, et pourront faire l'objet d'autres mesures d'application du RSAC.

[Contrôles préventifs](#)

Les entreprises titulaires d'une licence ainsi que les producteurs et les récolteurs de fruits et de légumes frais destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial

devront avoir des contrôles préventifs en place. Les contrôles visent à éliminer les risques liés à la salubrité des aliments, tels que la contamination microbiologique, qui peuvent être introduits pendant la culture et la récolte des fruits et des légumes frais, et à empêcher la mise sur le marché d'aliments contaminés et non conformes à la loi.

[Plans de contrôle préventif](#)

Le RSAC oblige la plupart des entreprises alimentaires à maintenir un plan de contrôle préventif (PCP). Un PCP est un document écrit qui démontre la façon dont les risques pour les aliments sont déterminés et contrôlés.

Les entreprises de fruits et légumes frais dont les ventes annuelles brutes de produits alimentaires s'élèvent à plus de 100 000 \$ devront avoir un PCP écrit. Cette exigence s'applique également aux entreprises qui cultivent ou qui récoltent des fruits et légumes frais destinés au commerce interprovincial ou à l'exportation et dont les ventes annuelles brutes de produits alimentaires sont supérieures à 100 000 \$. De plus, les importateurs de fruits et légumes frais devront s'assurer que leur PCP tient compte des contrôles préventifs utilisés par leur fournisseur étranger pour la culture et la récolte.

Si une entreprise a mis en œuvre le programme CanadaGAP ou un système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP), elle est bien placée pour démontrer sa conformité aux exigences du PCP en matière de salubrité des aliments. Toutefois, les entreprises doivent revoir leurs systèmes de salubrité des aliments pour s'assurer que toutes les exigences relatives au PCP, y compris celles relatives à la classification et à l'étiquetage, sont respectées.

[Traçabilité](#)

Le RSAC exige que les entreprises alimentaires suivent un produit alimentaire une étape en amont et une étape en aval dans la chaîne d'approvisionnement. Ces exigences en matière de traçabilité entrent en vigueur le 15 janvier 2020 pour les entreprises qui cultivent ou récoltent des fruits ou des légumes frais.

Afin de satisfaire aux exigences, les entreprises devront préparer et tenir des documents de traçabilité et s'assurer qu'une étiquette contenant les renseignements de traçabilité requis est apposée sur les fruits et les légumes frais fournis à une autre personne ou à une autre entreprise, ou y est jointe.

Les exigences en matière d'inscription du code de lot des fruits et des légumes frais de consommation préemballés entrèrent en vigueur le 15 janvier 2020. L'ACIA met actuellement à jour ses lignes directrices sur l'application de l'étiquetage du code de lot au secteur des fruits et légumes frais. Les codes de lot jouent un rôle important dans la traçabilité, en particulier pendant les enquêtes sur la salubrité des aliments ou les éclosions.



La date de production, la date « meilleur avant », le numéro d'établissement et le numéro de licence SAC sont des exemples de codes de lot. Par ailleurs, pour les fruits et légumes frais, la date de la récolte, le numéro d'identification du producteur, la région de la culture ou tout autre code pouvant servir à des fins de traçabilité peuvent faire office de code de lot.

Renseignements supplémentaires

Le site Web de l'ACIA offre une [Trousse d'outils pour les entreprises alimentaires](#) sur le RSAC. Elle fournit des renseignements sur les licences, les contrôles préventifs et la traçabilité et comprend une [Fiche d'information](#) pour le secteur des fruits et légumes frais.

Pour plus de détails consulter le lien suivant : <https://inspection.gc.ca/au-sujet-de-l-acia/chroniques-360/salubrite-des-aliments/nouvelles-exigences-pour-les-entreprises-du-secteu/fra/1574103447247/1574103447731>

DOSSIER DU BULLETIN

Nouvelles normes d'étiquetage des aliments au Japon



Bien que de nombreux produits conformes aux nouvelles normes d'étiquetage alimentaire (ci-après : FLS) soient arrivés sur les tablettes japonaises depuis leur mise en œuvre en avril 2015, une période transitoire de 5 ans a également été accordée (jusqu'au 31 mars 2020) au cours de laquelle l'étiquetage des aliments transformés et les additifs selon l'ancien FLS sont toujours autorisés, mais en fonction de la destination du produit :

- Usage général (B2C) : produits fabriqués, transformés ou importés au Japon au 31 mars 2020
- Utilisation commerciale (B2B) : produits vendus au 31 mars 2020

En outre, sur la base du «Résumé des normes d'étiquetage des aliments» publié par la Consumer Affairs Agency, les **principaux points changeants du nouveau FLS** sont énumérés ci-après :

1 Normalisation de la classification entre les aliments transformés et les denrées périssables : le raisonnement suit maintenant la ligne de pensée de la loi JAS¹ précédente (ex :

même les aliments simplement transformés comme les fruits secs sont classés comme «transformés»);

2 Modification des règles concernant l'utilisation des codes d'identification du fabricant : qui concernent strictement les produits fabriqués dans deux usines ou plus ;

3 Modification des règles concernant les allergènes : changements dans la terminologie / les symboles utilisés. L'écriture de tous les allergènes séparément est désormais la manière standard de procéder (la collecte de l'étiquetage des allergènes est toujours autorisée mais uniquement dans certains cas spécifiques) ;

4 L'étiquetage d'un tableau de la valeur nutritive est désormais obligatoire : pour tous les aliments transformés et les additifs destinés aux consommateurs, en plus de quelques ajustements aux règles d'étiquetage elles-mêmes (ex : élément «sodium» remplacé par «équivalent sel», etc.) ;

5 Modification des règles concernant les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs avec de nouvelles règles pour les allégations comme «Pas d'utilisation de sucre» et une mise à jour des valeurs standard des éléments nutritifs (ex: dans les exigences pour indiquer une augmentation ou une diminution de la teneur en éléments nutritifs par rapport à d'autres produits, ou pour l'étiquetage indiquant que le produit peut répondre à certains besoins en nutriments) ;

6 Changement des règles concernant le système des allégations nutritionnelles fonctionnelles : de nouveaux nutriments ont été ajoutés (acide gras n-3, vitamine K et potassium). Les aliments périssables peuvent désormais être la cible de ce système d'étiquetage ;

7 Changement des règles concernant l'étiquetage de la liste des ingrédients : les règles d'étiquetage selon les différentes catégories d'aliments ont changé (ex : pour les «pains», les ingrédients et les additifs doivent maintenant être séparés)

8 Modification des règles concernant l'étiquetage des additifs pour la vente : les éléments d'étiquetage «nom et adresse du responsable de l'étiquetage» et «poids net (pour les additifs destinés au grand public)» sont désormais obligatoires ;

9 Réglementation de certaines parties des règles d'étiquetage qui n'étaient auparavant énoncées que dans les notifications : l'étiquetage des mesures concernant l'intoxication alimentaire (fugu, botulisme, etc.) est désormais obligatoire et les valeurs standard pour l'étiquetage des nutriments ont été résumées / réglementées ;

10 Modification de la disposition d'étiquetage : les éléments d'étiquetage relatifs aux questions de sécurité ne peuvent plus être omis, quelle que soit la taille de la zone d'étiquetage, et la classification des ingrédients et des additifs devrait désormais être claire sur l'étiquette ;

En plus du contenu d'étiquetage obligatoire (dont ce qui précède est un aperçu général), il y a également eu des changements dans les normes d'étiquetage des allégations.

En parallèle, il convient de noter que certaines des normes se trouvent en dehors des FLS : il est essentiel de vérifier également les documents complémentaires «concernant les normes d'étiquetage des aliments» / «Q&R sur les normes d'étiquetage des aliments».

¹ Normes Agricoles Japonaises (JAS) pour l'agriculture biologique



Dans l'ensemble, nous recommandons fortement aux lecteurs de vérifier soigneusement l'étiquetage de vos produits alimentaires destinés au Japon pendant la période restante et de les mettre à jour si nécessaire !

Référence :

- Résumé de la norme d'étiquetage des aliments, en japonais (食品表示基準の概要)
- https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/150331_kijyun-gaiyo.pdf
- Plus d'informations sur les changements, en anglais :
- https://label-bank.com/newsletter/issues/201904_2.html

En savoir plus sur la banque d'étiquettes :

- Label bank est une entreprise spécialisée dans tous les services (formulation et révision d'étiquettes, développement, conseil réglementaire, bases de données) liés à l'étiquetage des produits alimentaires pour le marché japonais.
- En savoir plus ici :
<https://label-bank.com/>



Bulletin de Veille SPS News- Edition N° 2019-2©

PREPARATION

Préparé par le Service de la veille SPS et Accès aux Marchés :

Dr MOUJANNI A.

Abdelkarim.Moujanni@onssa.gov.ma

moujannikarim@gmail.com

Dr BENHADDOU M.

MOHAMMED.BENHADDOU@onssa.gov.ma

COMITÉ DE LECTURE

Dr LACHHAB H. Directeur de l'Evaluation des Risques et Affaires Juridiques

Dr BEQQALI I. Chef de la Division de la Normalisation et des Questions SPS

M. NADIFI O. Chef de la Division de la Réglementation.

Mme KADIRI K. Chef de service de normalisation et du codex

CONTACT

Pour toutes informations complémentaires ou commentaires contactez

Abdelkarim.Moujanni@onssa.gov.ma