



Quinzaine II octobre 2016 (18 oct – 1 novembre 2016) - n° 14/2016

SOMMAIRE

- [Additifs](#) : Directive 2016/1955 Mod D.2009/32 (solvants d'extraction)
Proposition de résolution du Parlement EU sur les nitrates
- [Contaminants chimiques](#) : R. 2016/1822 et 1826 Mod R.396/2005 (pesticides)
Avis EFSA / risque et résidus de pesticides dans les aliments
R. 2016/1834 Mod R.37/2010 (résidus de médicament vétérinaire)
- [Contrôles officiels](#) : Transparence des résultats d'inspection / réponse du ministre à un parlementaire
- [Dangers biologiques](#) : Virus d'origine alimentaire EFSA
Epidémie européenne à Salmonella Enteritidis et des oeufs
- Environnement : /
- [Hygiène alimentaire](#) : R. 2016/1843 pour application du R. 882/2004 (contrôle officiel) / Trichinella
- [Import/export](#) : Point DGCCRF / Contrôles renforcés
R. 2016/1832 certificat / importation viandes, produits à base de viande...
- [Information du consommateur](#) : Diverses info du FFAS sur l'expérimentation en cours (logo nutritionnel)
Revue de presse / logo nutritionnel
BEH résultat enquête / format du logo « nutri-score » (5-C)
Parlement EU résolution pour mise en place limite AG trans dans produits industriels
- [Nutrition](#) : Oqali / caractérisation des produits reformulés
- [Secteur animal](#) : Divers
- Technologie alimentaire : /
- [Valorisation](#) : R. 2016/1842 Mod R. produits bio / certificat d'inspection électronique et adaptation des produits transformés et non transformés/règlementation paquet hygiène
- Zoonoses : /

- Textes par filière :
 - Boissons : /
 - Œufs et ovoproduits : /
 - Fruits et légumes : /
 - Produits laitiers : /
 - Produits de la pêche: /
 - [Restauration](#): Vademecum d'inspection / mise à jour de la liste
Restauration collective / lancement de Localim
 - [Viande](#): Lancement du logo « viande de France »
 - Autres filières : /
- [Une sélection d'actualité en France et à l'internationale](#)
- [Les infos « fraudes »](#) : Rapport fraudes alimentaire (EU-JRD) et bilan des opérations EUROPOL-INTERPOL
- [Les rappels de produit en France / les notifications RASFF](#)

ADDITIFS ALIMENTAIRES

Auxiliaires technologiques

■ **Directive (UE) 2016/1855** de la Commission du 19 octobre 2016 modifiant la directive 2009/32/CE du Parlement européen et du Conseil relative au rapprochement des législations des États membres **concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients** (JOUE 20/10)

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L:2016:284:TOC>

Est autorisée l'utilisation de l'éther diméthylque en tant que solvant d'extraction servant à dégraisser des matières premières à base de protéines animales, sous conditions.

Application J+20

Directive à transcrire en droit nationale.

Substances aromatisantes/arômes

■

Additifs

■ **Proposition de résolution** du Parlement européen sur les **additifs alimentaires E 249 et E 250 (nitrites)** (Parlement EU 27/10)

<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+MOTION+B8-2016-1193+0+DOC+XML+V0//FR&language=en>

Les députés encouragent la Commission EU à abaisser les seuils légaux de nitrites ou à procéder à leur interdiction, sur le fondement des conclusions de l'EFSA et études scientifiques fiables et indépendantes...et à promouvoir auprès des industries concernées des solutions alternatives aux nitrites pour la prévention des infections bactériennes.

CONTAMINANTS CHIMIQUES

Pesticides

■ **Règlement (UE) 2016/1822** de la Commission du 13 octobre 2016 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 applicables aux résidus d'acolonifen, de deltaméthrine, de fluazinam, de méthomyl, de sulcotriane et de thiodicarbe présents dans ou sur certains produits** (JOUE 18/10)

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L:2016:281:TOC>

Entrée en application 7 mai 2017.

■ **Règlement (UE) 2016/1866** de la Commission du 17 octobre 2016 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 applicables aux résidus de 3-décén-2-one, d'acibenzolar-S-méthyle et d'hexachlorobenzène présents dans ou sur certains produits** (JOUE 21/10)

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L:2016:286:TOC>

Entrée en application 10 mai 2017

■ **Résidus de pesticides dans les aliments: le risque pour les consommateurs reste faible** (EFSA 26/10)

https://www.efsa.europa.eu/fr/node/965876?utm_campaign=engagor&utm_content=engagor_MzgyMDUyMw==&utm_medium=social&utm_source=twitter

Rapport annuel sur les pesticides (ici ce sont les données 2014 - 83.000 échantillons de DA provenant des 28 États membres). 97% des échantillons prélevés dans l'UE sont exempts de résidus de pesticides ou contiennent des traces qui se situent dans les limites autorisées. Ce nouveau rapport inclut désormais plus de détails sur les produits biologiques et les aliments pour bébé. Une section spécifique au glyphosate est créée et il y a davantage de comparaisons avec les résultats des années antérieures.

Métaux lourds/HAP/mycotoxines/Dioxines-PCB et autres contaminants réglementés

■ /

Résidus de médicament vétérinaire

■ **Règlement d'exécution (UE) 2016/1834** de la Commission du 17 octobre 2016 modifiant le règlement (UE) no 37/2010 en ce qui concerne la substance «monépanel» (JOUE 18/10)

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L:2016:280:TOC>

Fixation d'une LMR pour cette substance dans les tissus de bovin sauf ceux produisant du lait.

Entrée en application 17/12/2016

Radionucléides

■ /

Contaminants chimiques autres (non réglementés)

■ /

CONTROLE OFFICIEL

■ Résultats de contrôles et/ou enquêtes de la DGCCRF

• /

■ **Transparence des résultats d'inspection...** toujours aucune publication mais sujet toujours dans les tuyaux ...le ministre parle de publication prochaine du décret dans la réponse qu'il fait à un parlementaire (Sénat 20/10)

<https://www.senat.fr/questions/base/2016/qSEQ160822970.html>

Le Ministre rappelle le bien fondé de cette mesure ...rien de changer sur les 4 niveaux d'hygiène.

DANGERS BIOLOGIQUES

■ **Virus d'origine alimentaire : identifier les recherches nécessaires pour lutter contre les risques de santé publique (EFSA 20/10)**

<http://www.efsa.europa.eu/fr/press/news/161020>

Rapport exposant les résultats scientifiques d'un séminaire organisé à Londres. Les experts ont évalué l'état des connaissances en ce concentrant sur les norovirus, le virus de l'hépatite A et le virus de l'hépatite E. Des priorités ont été identifiées: le développement de méthodes pour évaluer l'infectivité des virus hépatite E, détection de norovirus dans les denrées alimentaires et risque pour la santé publique (comment ?), méthodes pour évaluer l'infectiosité des norovirus et virus hépatite A dans échantillons alimentaires...

■ **Salmonella Enteritidis PT8**

A propos de l'épidémie à Salmonella Enteritidis qui sévit en Europe...des œufs de Pologne (Afsca 20/10)

<http://www.afsca.be/communiquésdepresse/2016/2016-10-20c.asp>

Communiqué des autorités belges...il y a eu des cas de TIAC dans plusieurs pays...la France est un des pays européens où sont distribués les œufs en question. Voir la notification [RASFF](#) du 19/10..

L'EFSA communique sur cette épidémie qui touche plusieurs pays européens (EFSA 27/10)

*Depuis mai 2016 plusieurs foyers épidémiques dans différents pays européens ont été signalés...l'enquête indique que des **œufs de Pologne** seraient la source la plus probable. Les œufs ont été distribués en France mais la France ne signale pas, à ce jour, de foyers. L'EFSA recommande aux Etats membres d'intensifier leur surveillance.*

Info EFSA / épidémie multi-pays à Salmonella Enteritidis phage T8, avec profils type 2-9-7-3-2 et 2-9-6-3-2...détail sur les enquêtes et travaux en cours ([EFSA 28/10](#))

Critères microbiologiques

■ /

ENVIRONNEMENT

■ /

HYGIENE ALIMENTAIRE

Contexte paquet hygiène (réglementation)

■ **Règlement d'exécution (UE) 2016/1843 de la Commission du 18 octobre 2016 portant dispositions d'application transitoires du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'accréditation des laboratoires officiels effectuant les tests officiels de recherche de *Trichinella* (JOUE 19/10)**

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L:2016:282:TOC>

Concernes les labos internes aux abattoirs.

Prolongation d'une mesure transitoire jusqu'au 31/12/2020, pour permettre la publication du nouveau règlement "contrôle officiel"

Gaspillage alimentaire

■ /

GBPH

■ /

TIAC / notifications

■ /

DLC-DDM/ durée de vie

■

Chaîne du froid/température /

■

Remise directe /

■

Food defense /

■

IMPORT-EXPORT

■ **Règlement d'exécution (UE) 2016/1832** de la Commission du 17 octobre 2016 modifiant les modèles de certificats pour l'importation dans l'Union de préparations de viandes, de produits à base de viande et d'estomacs, vessies et boyaux traités, ainsi que de viandes fraîches de solipèdes domestiques, établis par les décisions 2000/572/CE et 2007/777/CE et le règlement (UE) no 206/2010 en ce qui concerne les conditions de police sanitaire relatives aux résidus (JOUE 18/10)

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L:2016:280:TO>

Des garanties sont ajoutées concernant l'absence des substances interdites (substances à effet thyrostatique, les stilbènes, l'œstradiol 17β) et l'absence de substances uniquement autorisées à des fins thérapeutiques (substances à effet œstrogène, androgène ou gestagène et les substances β-agonistes.

■ **Contrôles renforcés** / Actualisation de la réglementation (DGCCRF 1/11)

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/contrôles-renforces-prevus-par-reglement-ndeg6692009-modifie#xtor=RSS-513>

Avec notamment la [liste](#) des Denrée alimentaire/Origine/Risque objet de contrôles renforcés.

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Etiquetage / INCO

■ /

Etiquetage nutritionnel (<Vs logo de couleur)

■ **L'étiquetage nutritionnel à mi-parcours : une expérimentation plus que jamais indispensable** (Cmq FFAS 29/10)

http://alimentation-sante.org/wp-content/uploads/2016/10/291016_CP_L_e%CC%81tiquetage_nutritionnel_a%CC%80_mi-parcours_une_expe%CC%81rimentation_plus_que_jamais_indispensable.pdf

Un point sur les achats des produits avec logo...

cette expérimentation en magasins, inédite dans son principe comme dans son échelle, se poursuit comme prévu et se terminera le 4 décembre 2016. Ses résultats seront connus dans le courant du mois de janvier 2017.

■ **Expérimentation en conditions réelles d'achat : rumeurs et réalités, les réponses des experts** (FFAS)

<http://alimentation-sante.org/2016/10/rumeurs-et-realites-les-reponses-des-experts/>

■ **Commentaires sur le « rapport d'observations » réalisé sur le terrain par les équipes de l'université Paris 13 équipe Eren sous la direction du Pr Serge Herberg** (FFAS 20/10)

<http://alimentation-sante.org/2016/10/commentaires-sur-le-rapport-dobservation-realise-sur-le-terrain-par-les-equipes-de-luniversite-paris-13-equipe-eren-sous-la-direction-du-professeur-serge-herberg/>

■ **L'expérimentation « grandeur nature » est toujours en cours...petite revue de presse.**

• **Etiquetage nutritionnel / les résultats du test "grandeur nature" seront connus mi janvier 2017 selon le directeur du FFAS en charge de l'expérimentation** ([France Agricole 18/10](#))

• **Etiquetage nutritionnel, un test bien décevant en magasin** ([Linéaires 17/10](#)) *Linéaires a visité deux magasins participant à l'expérimentation du ministère de la Santé sur l'étiquetage nutritionnel. Les résultats sont décevants : un produit sur deux, dans les rayons retenus pour l'étude, n'affiche aucun pictogramme. Avec de fortes disparités, en outre, d'un supermarché à l'autre. Bref, les conclusions à tirer d'une telle expérience ne seront guère éclairantes*

• **Etiquetage nutritionnel / des anomalies dans la campagne d'évaluation** ([France Info 22/10](#)) *d'après un premier rapport INSERM...*

■ **Système d'information nutritionnelle à cinq couleurs sur la face avant des emballages alimentaires : comparaison de trois formats de logo** (BEH n°34 du 18/10)

http://invs.santepubliquefrance.fr/beh/2016/34/2016_34_2.html

L'objectif de cette étude était de tester, auprès d'un échantillon de la population française, 3 formats de logo à cinq niveaux de couleurs afin d'identifier le plus pertinent en termes de compréhension, de perception et d'impact potentiel sur les consommateurs et sur l'image des marques. Il s'agit de 3 formats du logo Nutri-score (ex 5-C).



■ Adoption d'une résolution demandant à la Commission EU de mettre en place une limite obligatoire aux acides gras trans dans les produits industriels (Parl EU 26/10)

<http://www.europarl.europa.eu/news/fr/news-room/20161020IPR47866/les-d%C3%A9put%C3%A9s-appellent-%C3%A0-1%E2%80%99action-contre-les-acides-gras-trans>

Les députés soulignent qu'il a été prouvé que la mise en place, par le Danemark, en 2003, d'un taux maximal légal d'AGT d'origine industrielle, limitant à 2% la présence d'acides gras trans dans les huiles et les matières grasses, a été couronnée de succès et a permis de réduire, de manière considérable, le nombre de décès causés par des maladies cardiovasculaires.

- Acides gras trans, 5 choses à savoir ([Parl EU 25/10](#))

Etiquetage allergènes:

■ /

Etiquetage autre : /

- Nanomatériaux / éclairage de l'ANIA sur le dioxyde de titane (ANIA 28/10)

<http://www.ania.net/alimentation-sante/dioxyde-de-titane-e171>

L'ANIA précise l'usage du dioxyde de titane en tant que colorant et généralement sous une forme non nano...

Contact alimentaire :

■ /

Autres

■ /

NUTRITION

■ Oqali / Caractérisation des produits reformulés dans le cadre d'engagements volontaires de progrès nutritionnel : positionnement avant amélioration en termes de composition nutritionnelle et de prix (Oqali 2016)

<https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-transversales>

La présente étude s'intéresse aux produits reformulés dans le cadre d'engagements volontaires de progrès nutritionnel – engagements formulés au sein des chartes du PNNS ou des accords collectifs du Programme National pour l'Alimentation (PNA). Elle a pour objectif de caractériser ces produits reformulés, avant leur amélioration, en termes de composition nutritionnelle et de prix, afin de répondre aux deux questions suivantes :

- Les produits reformulés dans le cadre de chartes ou accords collectifs volontaires étaient-ils déjà bien positionnés d'un point de vue nutritionnel, avant leur reformulation, par rapport aux autres produits de la famille ou du secteur ou, au contraire, faisaient-ils partie des produits moins bien positionnés sur le plan nutritionnel ?

- Comment étaient positionnés, en termes de prix, les produits reformulés dans le cadre de chartes ou accords collectifs volontaires, avant leur amélioration, par rapport au reste de l'offre ?

Pour apporter des éléments de réponse à ces questions, les produits impactés par des reformulations dans le cadre des chartes et accords collectifs ont été identifiés, et leurs caractéristiques avant reformulation (valeurs nutritionnelles et prix) ont été comparées à celles du reste de l'offre alimentaire de la même catégorie de produits

Alimentation destinée à des fins médicales spéciales

■ /

Allergie/ Allergènes

Allégations /

Compléments alimentaires /

■ /

SECTEUR ANIMAL

Alimentation animale

■

Additifs

■ /

Abattoir et Elevage

■ Note de service [DGAL/SDSPA/2016-810](#) du 17-10-2016 - **Conformité des exploitations commerciales de volailles à l'arrêté du 8 février 2016 relatif aux mesures de biosécurité applicables dans les exploitations de volailles et d'autres oiseaux captifs dans le cadre de la prévention contre l'influenza aviaire**

TECHNOLOGIE

Novel food

■ /

OGM

■ /

ZOONOSES

ESB-ESTT

■ /

VALORISATION

■ Règlement d'exécution (UE) 2016/1842 de la Commission du 14 octobre 2016 modifiant le règlement (CE) n°235/2008 en ce qui concerne le **certificat d'inspection électronique pour les produits biologiques importés** et certains autres éléments ainsi que le règlement (CE) n° 889/2008 en ce qui concerne les **exigences relatives aux produits biologiques conservés ou transformés et la transmission d'informations** (JOUE 19/10)

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L:2016:282:TOC>

Les exigences relatives aux produits biologiques conservés ou transformés fixées dans le règlement n° 889/2008 sont modifiées pour tenir compte des définitions des produits transformés et produits non transformés du règlement n° 852/2004.

Un certificat d'inspection électronique est mis en place selon un modèle fourni en annexe.

Entrée en application 7 mai 2017

Réglementation par filière

BOISSONS <boissons alcoolisées

■ /

FRUITS & LEGUMES

■

LAIT & PRODUITS LAITIERS

■

OEUFs & OVOPRODUITS

/

PRODUITS DE LA PECHE

■

RESTAURATION

■ **Restauration collective / lancement de LOCALIM (MAAF 24/10)** un nouvel outil à destination des acheteurs publics pour la restauration collective en gestion directe. Sans doute la fameuse boîte à outil qui était annoncée par le ministre pour le 1er juillet dernier. L'outil fournit aux acheteurs publics un appui méthodologique dans leurs pratiques d'achat, ainsi que de nombreuses informations sur les produits, les filières, les contacts à prendre pour mieux acheter, les modalités d'achat des produits et les possibilités offertes par la réglementation pour améliorer leurs pratiques d'achat.

■ **Vademecum d'inspection / nouvelle mise à jour de la liste des documents disponibles (MAAF 26/10)**

VIANDES

■ **Lancement du logo "viande de France" (FNICGV 28/10)** un logo complémentaire à ceux spécifique type "viande de veau française"...

AUTRES FILIERES

■ /

Infos d'actualité en France et à l'international

France

■ **Gluten, OGM...la mode du « sans » débarque dans l'assiette (Les Echos 16/10)**

Mais aussi sans lactose, sans pesticides, sans antibiotiques (le volailler DUC a lancé un poulet sans OGM et sans antibiotiques, garanti "sortant à l'extérieur"), sans huile de palme, sans colorants, sans conservateurs... l'offre est pléthorique, très supérieure à la réalité des cas d'allergies.

■ **Bulletin de veille scientifique (ANSES octobre 2016)**

<http://bvs.mag.anses.fr/>

- Les approches alternatives in silico pour la prédiction des risques liés aux nanomatériaux manufacturés
- Nouvelles méthodes biologiques de détoxification de produits céréaliers contaminés par des mycotoxines
- Utilisation des bactériophages en élevage ou en industrie agroalimentaire pour lutter contre les bactéries pathogènes
- La métabolomique et les biotoxines marines

■ **Analyse PCR pour quantifier norovirus dans les huîtres à l'origine d'une intoxication en France (EID vol 22 n°12 déc 2016)**

Article d'une équipe française. Les concentrations variaient de 43 à 1170 copies d'ARN / huître. L'analyse des échantillons congelés de la zone de production a montré la présence de norovirus 2 semaines avant la consommation.

Europe et plus

■ **Royaume-uni / liste des incidents alimentaires 3^{ème} trimestre 2016 (FSA 28/10)**

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15641/fsa-publishes-list-of-incidents-for-july-to-september-2016>

Comme au trimestre précédent ce sont toujours les incidents pour allergènes non déclarés qui figurent en tête

■ **Belgique / Circulaire relative à la température de conservation de certaines denrées alimentaires (Afsca 28/10)**

http://www.afsca.be/denreesalimentaires/circulaires/_documents/2016-10-28_Circulaire_DerogationT_v5_tc.pdf

il s'agit d'une révision de la circulaire qui prévoit les dérogations accordées à la température de conservation de différents produits (sushi, sandwiches...) et intègre avec cette mise à jour, la tarte au riz.

■ **US / hépatite A et fraises importées d'Egypte, le nombre de cas augmente (CDC 20/10)**

actualisation du suivi de l'épidémie démarrée en août dernier. 134 cas en 9 Etats. A l'origine un smoothie préparé avec les fraises...

■ **Nouveau rapport sur la fraude alimentaire et l'authenticité (EU-JRC 24/10)**

il s'agit du rapport mensuel correspondant au mois de septembre. Ces rapports mensuels reprennent les articles et infos publiés dans différents media et relatifs à la fraude afin d'informer les opérateurs/intervenants des cas potentiels de fraude dans la chaîne alimentaire au niveau mondial. Parmi les sources d'info, le RASFF. Le [résumé du mois](#) où l'Italie est à l'honneur...

■ **Les résultats des opérations INTERPOL-EUROPOL de nov 2015 à fév 2016 (Europol 27/10)**

Cette période a vu la plus importante saisie de produits contrefaits et denrées défectueuses. 66% des saisies correspondent à des condiments (huile végétale, sel, poivre, épices, sauces). L'Italie est pointé du doigt avec des saisies d'huile d'olive. En seconde position les fruits et légumes avec 15% de saisie (découverte d'une nouvelle fraude: usage de sulfate de cuivre pour améliorer l'apparence des produits). Là aussi l'Italie est mauvais élève avec ses olives badigeonnées de sulfate de cuivre pour les rendre plus vertes. Ensuite ce sont les alcools (bière interdite, alcool frelaté)...et toujours l'Italie avec la saisie de vin mousseux contenant du propylène glycol.

Accès au [rapport](#)

■ **Le marché international du miel inondé de produits frauduleux (Agrisalon 30/10)**

Rappels produits et notifications RASFF

En FRANCE

Retrouvez tous les avis de rappel sur notre portail civaa :

<http://civaa.silliker.fr:8080/jlbweb/jlbWeb?html=identificationcadre&page=jlbWeb?html=ID>

Les informations sont issues des sites distributeurs et ministériels (MAAF et DGCCRF)

Auchan : <http://www.auchan.fr/rappel-qualite/e-9671265>

Carrefour : <http://www.carrefour.fr/rappel-produits>

Intermarché : <https://www.intermarche.com/home/rappel-produits.html>

■ **Rappel de petits pains spéciaux / Ochratoxines A (Auchan 24/10)**

https://www.auchan.fr/assets/images/pdf/petits_pains_speciaux.pdf

La société SINNACK GmbH, procède au rappel du produit

AUCHAN PETITS PAINS SPECIAUX PRECUITS x8 560g

EAN : 3596710435845 / DLUO concernée / A consommer avant le : 02/11/2016

■ **Rappel de saumon fumé / Listeria monocytogenes (Auchan 25/10 – 2 infos de rappel)**

Produit MMM SAUMON FUME NORVEGE X6 210G Marque : AUCHAN Mmm !

EAN : 3596710413157 / Numéro d'identification vétérinaire : FR 62 667 117 CE

DLC/LOT : 15/10/2016 et 19/10/2016

https://www.auchan.fr/assets/images/pdf/Saumon_FUME_NORVEGE_210g.pdf

Produit SAUMON FUME NORVEGE X4 150g Marque : AUCHAN

EAN : 3596710420773 / Numéro d'identification vétérinaire : FR 62 667 117 CE

DLC/LOT : 16/10/2016 et 19/10/2016

https://www.auchan.fr/assets/images/pdf/Saumon_FUME_NORVEGE_150g.pdf

■ **Rappel de pâté figatelli / morceaux de verre (Leclerc 26/10)**

Pâté de figatelli de Corse de marque Nos Régions ont du Talent - bocal 180 g

Code-barre 3564709046150 add-on / lot P039 / DLUO / DLC 08/02/2020 / Code emb FR 2A.271.005 CE

■ **Rappel de purée congelée / allergène lait non déclaré (Carrefour 28/10)**

Purée de pomme de terre surgelée marque Carrefour Bio sachet de 450 g

Lot : 175362LD / DLUO : 12/07 / EAN : 3560070374427

■ **Rappel de reblochon / E.coli STEC (Auchan 28/10)**

La Société SCAPRVT 74230 THONES procède au rappel du produit:

Reblochon fermier de Savoie AOP Marque commerciale : reblochon fermier bergère

PRODUIT VENDU EN VENTE ASSISTEE AU RAYON TRADITIONNEL, du 08 Octobre 2016 au 28

Octobre 2016

PRODUIT VENDU EN LIBRE SERVICE AU RAYON TRADITIONNEL, du 08 Octobre 2016 au 28 Octobre

2016

Numéro d'identification vétérinaire : FR 74280050 CE

N°Lot DLUO 010516263 20/11/2016 et 010516274 24/11/2016 et 25/11/2016

■ **Retrait du marché des moules, huîtres et palourdes étang de Thau / toxines PSP (MAAF 21/10)**

A la suite d'une détection de **toxines paralysantes (PSP)** à un taux supérieur aux normes de sécurité réglementaire, le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (Direction Générale de l'Alimentation) a décidé de procéder **au retrait et rappel de toutes les catégories de moules, huîtres et palourdes récoltées dans l'Étang de Thau entre le 17 octobre et le 20 octobre 2016 sur l'ensemble du territoire national.**

Algues Dinophysis ([Ifremer](#))

En EUROPE et plus

■ **Alertes européennes RASFF (extraction / concerne des produits de France et/ou distribués en France – période du 18 au 31 octobre 2016)**

type	date	reference	notifié par	motifs	produit	origine
I	17/10/2016	2016.1423	France	Salmonella (presence /25g)	crevettes cuites	Pays-bas
A	17/10/2016	2016.1422	France	Listeria monocytogenes (7000 CFU/g)	lard avec oignon frit	Pologne
I	12/10/2016	2016.1400	France	plomb (67.5 mg/kg - ppm)	sepiolite	Espagne
I	04/10/2016	2016.1360	France	Listeria monocytogenes (200 CFU/g)	saumon fumé	Pologne
I	17/10/2016	2016.1427	France	infestation parasites Anisakis	queue de lotte réfrigérée	Belgique
I	21/10/2016	2016.1448	France	mercure (0.67 mg/kg - ppm)	filets de mérour réfrigérés	Madagascar
BR	07/10/2016	2016.BHP	France	produit impropre à la consommation et emballage non adapté	poisson congelé pompano (Capogramma glaycos)	Mauritanie
BR	17/10/2016	2016.BIT	France	produit impropre à la consommation	mérour et vivaneau	Suriname
A	05/10/2016	2016.1365	France	traces d'arachide	cumin en poudre	Espagne
A	12/10/2016	2016.1401	France	E.coli STEC (O26:H11 stx1+ eae+)	viande hachée congelée	France
A	17/10/2016	2016.1426	France	E. coli EHEC (O103:H2, stx-, eae+)	viande hachée congelée	Irlande
A	27/10/2016	2016.1477	France	morceaux de verre	pate de figatelli en bocal	France
BR	06/10/2016	2016.BHF	France	aflatoxines (B1 = 6; Tot. = 18.9 µg/kg - ppb)	noisettes	Turquie
BR	07/10/2016	2016.BHQ	France	aflatoxines (B1 = 23.5; Tot. = 25.8 µg/kg - ppb)	arachides en coque	Chine
A	07/10/2016	2016.1383	France	Salmonella typhimurium (presence /25g)	aile de dinde congelée	France
I	14/10/2016	2016.1420	France	Listeria monocytogenes (8100 CFU/g)	salade océane avec surimi	France
notifications autres Etats membres pour produit origine France						
I	13/10/2016	2016.1414	Espagne	novel food non autorisé	stevia en poudre	France
I	03/10/2016	2016.1352	Italie	infestation parasites Anisakis	saint pierre	France
A	19/10/2016	2016.1434	Belgique	mercure (1.69 mg/kg - ppm)	filet d'espadon congelés	France
I	14/10/2016	2016.1416	Royaume uni	process thermique inadéquat	mais doux en conserve	France
I	24/10/2016	2016.1459	Norvège	E. coli STEC (O113 - stx2+)	fromage	France
notifications autres Etats membres pour produits distribués en France						
A	14/10/2016	2016.1415	Allemagne	morceaux métal (long 1-3 cm, épaisseur environ 0,5 mm)	céréales petit déjeuner pour enfant	Hongrie
I	07/10/2016	2016.1380	Allemagne	presence de lactoprotéine (caseine: 293 <--> 2220 mg/kg - ppm)	boisson de riz au chocolat bio	Allemagne
A	06/10/2016	2016.1369	Belgique	PCB dioxin-like (2.18; 7.02 pg WHO TEQ/g) et PCB non-dioxin-like (237; 215 µg/kg - ppb)	aliment composé à base de levures	Belgique
A	17/10/2016	2016.1425	Pays-bas	subst non autorisée phenethylamine (67 mg/kg - ppm) et dérivé phenethylamine (hordenine: 10 mg/kg - ppm)	complément alimentaire	Canada
A	18/10/2016	2016.1429	Allemagne	E. coli STEC (stx2+ /25g)	complément alimentaire végétal bio	Inde
A	19/10/2016	2016.1437	Pays-bas	Salmonella enteritidis et Salmonella Mbandaka	œufs de poule	Pologne
I	14/10/2016	2016.1417	Pays-bas	Salmonella typhimurium (presence /25g)	germe de betterave rouge	Pays-bas

notifications autres Etats membres pour produits distribués en France (suite)						
I	19/10/2016	2016.1431	Italie	infestation de larves d'insecte	mélange de champignons congelé	Italie
I	20/10/2016	2016.1443	Finlande	dicloran (0.024 mg/kg - ppm) et subst non autorisée isocarbophos (0.021 mg/kg - ppm)	pamplemousse	Chine
A	04/10/2016	2016.1361	Belgique	subst non autorisée dithiocarbamates (19 mg/kg - ppm) et dichlorvos (4 mg/kg - ppm)	basilic	Cambodge
A	10/10/2016	2016.1392	Allemagne	HAP (sum of PAH4 = 148.1 µg/kg - ppb)	feuilles de laurier	Ukraine
A	03/10/2016	2016.1349	Italie	Salmonella Panama (presence /25g)	salami fumé	Italie
A	14/10/2016	2016.1418	Italie	animaux traités à la céphapirine dont la période de sevrage n'a pas été respectée	viande de bœuf réfrigérée	Italie
A	20/10/2016	2016.1445	Allemagne	ochratoxine A (3.84 µg/kg - ppb)	jus de raisin	Turquie
A	07/10/2016	2016.1379	Pays-bas	Salmonella paratyphi B	ailes de poulet aux épices congelées	Pays-bas
A	13/10/2016	2016.1407	Pays-bas	Salmonella typhimurium (presence 1 out of 5 /25g)	poulet réfrigéré	Pays-bas

A = alerte I= information BR= refus à la frontière

■ **Toutes les alertes européennes sur le portail du RASFF**

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/index.cfm?event=notificationsList>

Cette publication de SILLIKER SAS - Mérieux NutriSciences a pour objectif d'informer ses lecteurs d'une manière générale. Un soin particulier est apporté à sa rédaction, néanmoins Silliker SAS - Mérieux NutriSciences décline toute responsabilité relative aux éventuelles erreurs ou omissions qu'elle pourrait contenir.