

Newsletter

GROUPE QUALTECH

Mai
2014

n° 1



Edito

Dans un contexte législatif de plus en plus complet, précis et contraignant, l'apparition de dossiers potentiels de crise ainsi que la sensibilité exaspérée des consommateurs par des révélations liées à des scandales alimentaires devenus publics amènent le Groupe QUALTECH à rendre ses clients attentifs à des problématiques actuelles ou futures liées au rôle de l'alimentation dans la santé humaine.

A travers ses Newsletters, le Groupe QUALTECH vous permet de prendre contact avec des spécialistes qui vous éclaireront de manière pointue et en toute confidentialité sur les sujets où vous pouvez être concernés et vous expliqueront les moyens que nous pouvons mettre à votre disposition dans nos laboratoires pour effectuer certaines vérifications essentielles à vos contrôles qualité.

Gilbert BAUER,
Président Directeur Général du Groupe QUALTECH

L'étain sous contrôle

A la fin de l'année 2013, la DGCCRF a communiqué l'enquête réalisée concernant la contamination par l'étain (inorganique) de denrées alimentaires conditionnées dans des emballages en fer blanc.

Rappel Règlementaire :

Le Règlement CE n° 1881/2006 du 19 Décembre 2006 fixe les teneurs maximales suivantes :

200 mg/kg dans les aliments en conserves autres que les boissons

100 mg/kg dans les boissons en boîtes (jus de fruits et légumes)

Dans le cadre des alimentations particulières, pour les nourrissons et enfants, cette limite est ramenée à 50 mg/kg.

Sur 40 échantillons prélevés par l'Administration, un seul (fond d'artichaut en conserve) dépassait légèrement la teneur maximale de 200 mg/kg. A noter que la contamination par les composés organiques de l'étain des coquillages dits « filtreurs » n'a pas été évoqué.

Les tributyletains (TBT) ont été utilisés comme matière active phyto-sanitaire dans les peintures marines antifouling. Depuis l'année 2008 ce type de peinture a été interdit définitivement par l'organisation Maritime Internationale (OMI-A895) et intégré à la Convention de Rotterdam.

Des contaminations fortuites sont susceptibles de se produire et des contrôles réguliers permettent d'éviter toute mauvaise surprise dans certains espaces marins.

Vous avez des questions ? N'hésitez pas à nous contacter :
Christophe SAMSON (christophe.samson@qualtech-groupe.com)

Sommaire

- ◆ Ethoxyquine : l'additif à polémique
- ◆ L'étain sous contrôle
- ◆ Le Règlement INCO seul maître à bord pour les informations sur le gluten
- ◆ Le saviez-vous? Focus sur la déclaration nutritionnelle
- ◆ Miel, pollen et OGM – traçabilité et étiquetage
- ◆ Les nouvelles du Groupe
- ◆ Nous y étions et nous y serons

Ethoxyquine : l'additif à polémique

Dans le cadre d'une question écrite à la Commission Européenne, Madame Corinne LEPAGE interpelle sur l'utilisation de l'éthoxyquine. La députée dénonce le paradoxe que l'éthoxyquine est interdite comme pesticide dans l'Union Européenne, et autorisée comme additif alimentaire dans l'alimentation des poissons d'élevage.

La réponse donnée par M. BORG au nom de la Commission est la suivante :

« L'éthoxyquine a été autorisée en tant qu'additif (antioxydant) pour l'alimentation animale de toutes les espèces, selon les conditions prévues dans la directive n° 70/524/CEE, et moyennant la fixation d'une quantité maximale d'utilisation dans les aliments pour animaux.

En sa qualité d'additif déjà autorisé, il est soumis à la procédure de réévaluation définie par le règlement CE n° 1831/2003. Lors de cette procédure, la Commission a estimé que l'éthoxyquine était une substance prioritaire en accord avec l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (E. F. S. A.).

Une évaluation scientifique de l'E. F. S. A. est en cours à la suite d'une demande de renouvellement d'autorisation de l'éthoxyquine dans l'alimentation animale. Au cours de cette évaluation, tous les aspects concernant les animaux, les êtres humains et l'environnement seront examinés et analysés.

La nécessité de fixer des limites maximales de résidus (L. M. R.), pour l'éthoxyquine, dans les chairs des poissons et les produits de la pêche, ainsi que dans d'autres denrées alimentaires d'origine animale, ou de restreindre son utilisation en tant qu'additif dans l'alimentation animale, sera étudiée compte tenu de l'avis rendu par l'E. F. S. A. ».

Il est certain que cette utilisation continuera d'alimenter la polémique sur la qualité sanitaire des poissons d'élevage.

Ce type de contrôle est réalisé par notre laboratoire A BIOC, pôle de compétences de chimie alimentaire .

Vous avez des questions ? N'hésitez pas à nous contacter :
Nicolas MOREAU (nicolas.moreau@qualtech-groupe.com)

Le Règlement INCO seul maître à bord pour les informations sur le gluten

Les allégations relatives à l'absence de gluten, ou à la teneur réduite en gluten, étaient sous la « coupe » réglementaire de la Directive CE n° 2009/39 du 6 Mai 2009 relative aux denrées destinées à une alimentation particulière. Mais, le Règlement n° 609/2013 du 12 Juin 2013 (applicable au 20 juillet 2016) révolutionne ce secteur puisqu'il abroge la Directive n° 2009/39.

L'absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires est désormais régi par le Règlement UE n° 1169/2011 (Règlement INCO) concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Rappel :

La mention « sans gluten », correspond à une teneur en gluten inférieure à 20 mg/kg du produit fini.

La mention « très faible teneur en gluten », correspond à une teneur en gluten inférieure à 100 mg/kg du produit fini.

Depuis le début de l'année, le Règlement INCO a été modifié de nouveau, dans le contexte des allergies par le Règlement de la Commission (UE) n° 78/2014 du 22 Novembre 2013. Ce texte prend en compte que le terme « kamut » qui désigne un type de blé (blé de khorasan), est une marque commerciale et que l'épeautre est un type de blé.

Le point 1 de l'Annexe 2 du Règlement INCO est modifié de la façon suivante :

« 1 – Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de khorasan) seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales à l'exception des : ... ».

Le laboratoire QUALTECH a un Pôle de Compétence à Nancy sur les céréales et dérivés.

Vous avez des questions ? N'hésitez pas à nous contacter : Damien COIGNET (damien.coignet@qualtech-groupe.com)

Le saviez-vous ?

La **déclaration nutritionnelle** est un élément majeur, qui devient **obligatoire sur l'étiquetage** de l'ensemble des aliments préemballés (et de façon volontaire les aliments non préemballés) destinés au consommateur final.

De façon à fournir au consommateur une base pour choisir ses aliments en connaissance de cause, le Règlement INCO a pour objectif de remettre à jour les exigences d'étiquetage.

Les tableaux ci-dessous présentent quelques informations obligatoires (marqué d'une *) et complémentaires qui doivent figurer sur la déclaration nutritionnelle.

Les valeurs nutritionnelles de chaque aliment peuvent être obtenues par calculs à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients, par calculs à partir de données généralement établies et acceptées et par **analyses physico-chimiques**, la source la **plus fiable** pour obtenir les valeurs nutritionnelles car elles fournissent des vraies données.

*Energie (en kJ et/ou en kcal)	
*Matière Grasse	<i>Proposition sur AG trans au plus tard en décembre 2014</i>
- dont Acides gras saturés	
- dont Acides gras mono-insaturés	
- dont Acides gras polyinsaturés	
*Glucides	
- dont Sucres	
- dont Amidon	
Fibres Alimentaires	
*Protéines	<i>Indication du sel à la place du sodium</i>
*Sel	
Vitamines et sels minéraux*	
DATES D'APPLICATION	
⇒ 13 décembre 2014	
Déclaration nutritionnelle à titre VOLONTAIRE (Respect de l'ensemble des dispositions—articles 30 à 35)	
⇒ 13 décembre 2016	
Déclaration nutritionnelle OBLIGATOIRE	

Extrait de l'annexe XIII: Apports quotidiens de référence en vitamines et en sels minéraux (Adulte)

Vitamines et sels minéraux pouvant être déclarés et valeurs nutritionnelles de référence (VNR) :

Vitamine A (µg)	800	Chlorure (mg)	800
Vitamine D (µg)	5	Calcium (mg)	800
Vitamine E (mg)	12	Phosphore (mg)	700
Vitamine K (µg)	75	Magnésium (mg)	375
Vitamine C (mg)	80	Fer (mg)	14

Vitamines et sels minéraux listés à l'annexe XIII peuvent être étiquetés si en quantité significative :

Produits	% des VNR	
Produits autres que les boissons	/ 100 g	15
Boissons	/ 100 ml	7.5
Emballage contenant une seule portion	/ portion	15

Exemple : La VNR de la vitamine C pour les adultes est 80 mg et le pourcentage de référence des VNR pour les boissons est 7,5 % par 100 ml. Par exemple, dans un jus d'orange la vitamine C peut être déclarée sur l'étiquette s'il contient au moins 80 mg x 7,5%/100 ml = 6 mg / 100 ml.

Vous avez des questions ? N'hésitez pas à nous contacter : Benjamin NEUGNOT (benjamin.neugnot@qualtech-groupe.com)

OGM : Miel, pollen et OGM – traçabilité et étiquetage

Contexte

Les produits concernés par l'étiquetage sont **les denrées et ingrédients alimentaires fournis tels quels au consommateur final ou à des collectivités**, qu'il s'agisse de produits préemballés ou non, et **tous les ingrédients au sens de l'article R. 112-3 du code de la consommation**, y compris les additifs et les arômes. En revanche, les substances qui ne sont pas considérées comme des ingrédients au sens de ce même article (auxiliaires technologiques, supports d'additif et d'arôme, additifs de transfert...) ne sont pas concernées par ces dispositions d'étiquetage.

L'étiquetage se fait indépendamment de la présence ou non dans le produit final d'ADN ou de protéines issues de la modification génétique.

Cet étiquetage dit "de production" est possible grâce à l'obligation de traçabilité instaurée tout au long des filières par le règlement (CE) n° 1830/2003.

Exemption d'étiquetage

Conformément au précédent dispositif communautaire, le règlement (CE) n°1829/2003 a repris le principe du seuil d'exemption d'étiquetage en cas de présence fortuite ou accidentelle : les denrées, ingrédients alimentaires et aliments pour animaux sont exemptés de l'obligation d'étiquetage sous réserve que **les deux conditions suivantes soient remplies** :

- la présence d'OGM ou de dérivé est inférieure à 0,9%
- l'opérateur est en mesure de justifier qu'il s'agit d'une présence fortuite (accidentelle et non prévisible) ou techniquement inévitable (pollinisation croisée au champ par exemple).

Etiquetage « SANS OGM »

En France, le décret n°2012-128 du 30 janvier 2012 définit les règles facultatives pour l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans OGM » applicables à partir du 1er juillet 2012.

Trois catégories d'ingrédients peuvent faire l'objet d'une mention du type « sans OGM » (entrée en vigueur du texte le 1er juillet 2012) :

- les ingrédients d'origine végétale (ceux contenant moins de 0,1% d'OGM)
- les ingrédients d'origine animale (avec des mentions distinctes selon que les animaux sont nourris avec des aliments contenant moins de 0,1% ou moins de 0,9% d'OGM)
- les ingrédients apicoles (lorsqu'ils sont issus de ruches situées à plus de 3 km de cultures génétiquement modifiées)

Il s'agit de présence d'OGM fortuite et techniquement inévitable.

Cette mention ne peut être utilisée pour désigner des ingrédients issus de végétaux dont aucune espèce génétiquement modifiée n'a fait l'objet d'une autorisation de mise sur le marché de l'Union européenne.

Le décret prévoit également la possibilité de reprendre en « face avant » (dans le champ visuel principal de l'emballage), en plus des indications figurant dans la liste des ingrédients, une mention du type « sans OGM » pour tout ingrédient qui représente plus de 95% de la denrée alimentaire.

Le pollen: ingrédient ou constituant naturel du miel?

Rappel:

- Sous le terme d'«ingrédient», il suffirait qu'au moins 0,9% du pollen total d'un miel soit d'origine OGM pour que le produit soit étiqueté «contient des OGM».
- Sous celui de «constituant naturel», il faudrait que le miel contienne au moins 0,9% de son poids en pollen OGM. Ce qui a peu de chances de se produire, le miel ne contenant qu'environ 0,5% de pollen.

Décision de la cour de justice de l'union européenne (septembre 2011) : Le pollen est un ingrédient du miel

La Cour de justice de l'Union européenne (CJUE) avait tranché en septembre 2011 en faveur d'un maximum de traçabilité : selon elle, le pollen est bien un ingrédient du miel. **Il doit donc répondre aux obligations réglementaires de traçabilité et d'étiquetage qui s'imposent aux ingrédients produits à partir d'OGM**, dont l'obligation d'étiquetage au-delà d'une présence de 0.9% de pollens issus d'OGM autorisés dans l'alimentation humaine.

La commission environnement du Parlement Européen avait par ailleurs soutenu durant l'automne 2012 cette option d'une traçabilité maximale.

Position de la commission européenne et du parlement européen (janvier 2014) : Le pollen est un constituant naturel du miel

Dans une proposition de septembre 2012 visant à modifier la directive n° 2001/110/CE sur le miel, la Commission affirmait sa préférence pour le terme de «constituant naturel». Rejoignant la position de la Commission européenne, les eurodéputés ont rejeté mercredi 15 janvier 2014 l'étiquetage du pollen OGM (génétiquement modifié) dans le miel. **Selon le texte, adopté par le Parlement européen, le pollen est un « constituant naturel » du miel et non un « ingrédient »**. En vertu de cette position, les apiculteurs n'auraient à étiqueter leur miel comme « avec OGM » que si des traces d'OGM supérieures à 0,9 % de la masse totale y sont décelées.

Dans les faits : Les conséquences de la modification de la directive miel

Conséquences liées à l'arrêt de la CJUE du 06/09/2011	Conséquences qu'aurait la modification de la Directive Miel proposée pour la Commission Européenne
Le pollen est considéré comme un ingrédient du miel, au sens de la définition d'un ingrédient dans la Directive 2000/13/CE.	Le pollen est un constituant du miel. Il n'est pas un ingrédient au sens de la définition d'un ingrédient dans la Directive 2000/13/CE.
La liste des « ingrédients » du miel devrait être précisée sur l'étiquetage conformément aux règles en matière d'étiquetage de la Directive 2000/13/CE concernant les ingrédients.	Les règles d'étiquetage applicables aux ingrédients prévues dans la Directive 2000/13/CE (notamment la liste des ingrédients) ne s'appliquent pas au miel.
Le champ d'application de la réglementation sur les OGM s'applique au pollen génétiquement modifié présent dans le miel.	Le pollen génétiquement modifié présent dans le miel reste dans le champ d'application de la réglementation sur les OGM.
Un miel contenant du pollen issu de PGM non autorisée ne peut être commercialisé.	Le miel contenant du pollen issu de PGM continuera à relever du champ d'application du règlement (CE) n° 1829/2003, en tant que « denrée alimentaire produite à partir d'OGM ».
Les règles d'étiquetage relatives aux OGM présents dans les denrées alimentaires sont applicables au miel.	Les règles d'autorisation relatives aux OGM continueraient à s'appliquer. Du miel contenant du pollen issu de PGM ne peut être mis sur le marché si ce pollen provient d'une plante non couverte par une AMM.
Si la quantité de pollens issus de PGM rapportée à la quantité totale de pollens (par taxon végétal ? ou tous les pollens confondus ?) contenus dans le miel est supérieure à 0,9%, alors l'étiquetage OGM s'impose à ce miel.	Les règles d'étiquetage relatives aux OGM présents dans les denrées alimentaires s'appliquent au miel. Mais le mode de calcul de la proportion de pollens issus de PGM dans le miel serait modifié.
	Si la quantité requise de pollens issus de PGM rapportée à la quantité totale de miel est supérieure à 0,9%, alors l'étiquetage OGM s'impose à ce miel.
	Etant donné que le pollen représente une masse très faible du miel, l'obligation d'un étiquetage OGM pour le miel devrait être l'exception (plus de 0,9% de pollen de PGM autorisé en Europe pour l'alimentation humaine dans le miel).

Vous avez des questions ? N'hésitez pas à nous contacter : Lucie PEREIRA (lucie.pereira@qualtech-groupe.com)

LES MATINÉES SCIENTIFIQUES DE QUALTECH

par le **Groupe QUALTECH** pour permettre les échanges et l'information entre vous, nos clients, spécialistes sur un sujet spécifique et nous.

Cette fois-ci le thème a été sur l'Alimentation Particulière, avec la participation du professeur **Jacques Estienne**, ancien directeur du laboratoire interrégional de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité de Marseille. Nous avons également compté sur la participation d'autres spécialistes du sujet, comme le **Professeur Patrick Tounian** et **Maître Antoine de Brosses**. **La pêche et les produits de la pêche** seront les thèmes de notre prochaine Matinée Scientifique, qui aura lieu **le 25 septembre 2014**. Bientôt, nous vous apporterons plus d'information sur les inscriptions.

Renouvellement de l'agrément ISA en 2014

Suite à l'audit du laboratoire par Campden BRI le 21 mars 2014, le laboratoire **ABIOC** du Groupe QUALTECH a obtenu le renouvellement annuel de l'agrément ISA (INDEPENDENT SUPPLEMENTARY AUDIT).

Cet agrément est exigé par **Marks & Spencer**, pour les laboratoires réalisant les analyses à destination des fournisseurs des produits MDD de M&S.

Le Panel expert s'élargit vers la Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie

Le laboratoire **sensoriel** du Groupe QUALTECH propose aux industriels et à la distribution ce panel expert inédit en s'appuyant sur **une boulangerie industrielle et sur l'expertise de boulangères d'essai**.

Le 27 mars dernier, à l'hôtel Novotel de Paris Orly, a eu lieu notre 3^{ème} Matinée Scientifique, un évènement organisé chaque semestre

Renouvellement des accréditations COFRAC

Nos laboratoires **AGROBIO** de Bar-le-Duc, Vezin et Alençon ont renouvelé avec succès leur accréditation Cofrac, (n° 1-1803, n° 1-1982 et n° 1-1829) au premier trimestre. Leurs portées sont disponibles sur le site www.cofrac.fr.

Lancement des analyse express de quantification de résidus de pesticides

L'analyse de résidus de pesticides dans les céréales **en 3 jours** est maintenant possible au laboratoire **QUALTECH**. Cela répond à la demande croissante des acteurs de la filière.

Reconnaissance pour la réalisation des tests de *Listeria monocytogenes*

Notre laboratoire **ABIOC** a obtenu la reconnaissance pour la réalisation des tests de croissance de *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires, par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Qualtech analyse maintenant le DON-3-Glucoside.

Il s'agit d'une mycotoxine dite masquée, le DON-3-Glucoside se métabolisant en DON dans l'organisme.

Nouvelles espèces de poissons

Le laboratoire **ABIOC** du Groupe QUALTECH a enrichi sa base de donnée en proposant la détection de nouvelles espèces de poissons sur tout produit.

Nous y étions et nous y serons

11th INTERNATIONAL TRENDS IN BREWING

Du 13 au 17 avril, le Groupe Qualtech-IFBM a été présent au 11^{ème} Trends in Brewing à Gand, Belgique. Avec un record de plus de 400 participants, l'évènement a eu pour thème : « Les tendances dans la brasserie peuvent-elles être révolutionnaires? ».

Vitafoods Europe

Le salon du Vitafoods Europe de Genève, qui a eu lieu du 6 au 8 mai, est l'évènement majeur pour le secteur des compléments alimentaires, ingrédients et aliments fonctionnels. A cette occasion notre laboratoire Agrobio a eu le plaisir de vous accueillir.

Salon du Brasseur

Le 2 et 3 mai 2014, le Groupe Qualtech-IFBM a été présent au Salon du Brasseur à Saint Nicolas de Port (Meurthe et Moselle), évènement destiné aux micro-brasseurs professionnels et amateurs.

JOURNÉES ALIMENTS & SANTÉ

Le 18 et 19 juin, à la Rochelle, aura lieu la 10^{ème} édition des Journées Aliments & Santé (JAS), une manifestation de référence pour les professionnels de l'agro-alimentaire qui souhaitent intégrer le volet nutrition santé dans leurs innovations.

Nos coordonnées

7, rue du Bois de la Champelle — Pôle Technologique de Brabois — BP 86

Tél : 03 83 44 88 00

Fax : 03 83 44 12 90

E-mail : contact@qualtech-groupe.com

www.qualtech-groupe.com