Résolution sur le projet de règlement de la Commission modifiant le règlement (CE) nº 1881 /2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en acrylamide dans certaines denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge

2020/2735(RPS) - 08/10/2020 - Texte adopté du Parlement, lecture unique

Le Parlement européen a adopté par 439 voix pour, 137 contre et 90 abstentions, une résolution faisant objection au projet de règlement de la Commission modifiant le règlement (CE) nº 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en acrylamide dans certaines denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge.

Le Parlement s'est opposé à l'adoption du projet de règlement de la Commission au motif qu'il n'était pas compatible avec le but du règlement (CEE) n° 315/93 établissant des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires.

L'acrylamide est un composé chimique présent dans les aliments produits industriellement, tels que les chips, le pain, les biscuits et le café, mais aussi quand ils cuisinent à la maison, par exemple en faisant griller du pain ou en cuisinant des frites. Selon la classification et l'étiquetage harmonisés (CLP00) approuvés par l'Union, l'acrylamide est toxique en cas d'ingestion, la possibilité de toxicité étant accrue chez les nourrissons et les enfants en bas âge.

L'acrylamide a été classé comme «cancérogène probable pour l'homme» par le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) et comme étant susceptible d'être un carcinogène humain par le National Toxicology Program (NTP) des États-Unis et par l'Agence américaine pour la protection de l' environnement (EPA).

Projet de règlement de la Commission

Le projet de règlement de la Commission propose de fixer des teneurs maximales pour deux catégories très spécifiques de denrées alimentaires uniquement, à savoir :

- les «biscuits et biscottes pour nourrissons et enfants en bas âge» (150 µg/kg, ce qui correspond à la teneur de référence actuelle) et

- les «denrées alimentaires pour bébés, préparations à base de céréales destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, à l'exception des biscuits et des biscottes» (50 µg/kg, soit même 10 µg/kg de plus que la teneur de référence actuelle de 40 µg/kg).

Abaisser les teneurs en acrylamide

Les députés estiment que le fait de continuer à autoriser des teneurs élevées en acrylamide dans les denrées alimentaires peut avoir des effets néfastes sur la santé des consommateurs européens. Ils jugent extrêmement important d'abaisser les teneurs en acrylamide des denrées alimentaires et demandent à la Commission :

- de fixer la teneur maximale proposée pour l'acrylamide dans la catégorie «Aliments pour bébés, aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, à l'exclusion des biscuits et des biscottes» en dessous, et certainement pas au-dessus, de la teneur de référence actuelle de 40 µg/kg;

- de fixer la teneur maximale proposée pour l'acrylamide dans la catégorie «Biscuits et des biscottes pour nourrissons et enfants en bas âge» en dessous, et certainement pas au-dessus, de la teneur de référence actuelle de 150 µg/kg;

- de fixer des teneurs maximales strictes non seulement pour les deux catégories de produits proposées dans le projet de règlement de la Commission, mais aussi pour d'autres catégories de produits, tels que les biscuits et les gaufrettes, qui sont souvent consommés par des enfants de moins de trois ans.

Le Parlement a invité la Commission à retirer son projet de règlement et à en en soumettre un nouveau à la commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire. Il attend avec intérêt la révision des teneurs de référence d'ici avril 2021, en vue de les abaisser.

Encourager la recherche, renforcer le contrôle et informer le public

La Commission et les États membres ont également été invités à :

- intensifier la recherche sur la formation d'acrylamide dans les denrées alimentaires en vue de définir des stratégies visant à réduire autant que possible la formation d'acrylamide;

- encourager la recherche sur les éventuelles propriétés de perturbation endocrinienne qu'ont l'acrylamide et le glycidamide;

- renforcer leurs capacités de contrôle des denrées alimentaires en vue de surveiller l'efficacité des règles relatives à l'acrylamide et à collecter, publier et transmettre à l'EFSA des données sur la présence d' acrylamide;

- tenir le public au courant des catégories de produits dont la teneur en acrylamide est potentiellement plus élevée ainsi que des stratégies visant à limiter l'exposition à l'acrylamide pendant la cuisson.