



AVIS 61-2005 : Evaluation scientifique du « Guide d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes » (dossier Sci Com 2005/45).

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, considérant les discussions au cours des réunions du groupe de travail ad hoc des 6 et 24 octobre 2005 et des séances plénières du 4 novembre et du 9 décembre 2005 ; émet l'avis suivant :

1. INTRODUCTION

La réalisation du « Guide d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes » est une initiative commune de :

- BELGAPOM : Union professionnelle pour le négoce et la transformation belges de la pomme de terre ;
- NUBELT : Union nationale pour les exportateurs de fruits et légumes en Belgique ;
- VEGERBE : Organisation professionnelle pour la transformation des légumes et le négoce des légumes industriels – Grossistes et exportateurs.

Le guide couvre, d'une part, les activités de toutes les entreprises belges (artisanales et multinationales) actives dans le négoce des pommes de terre, des fruits et légumes non découpés et des fruits secs, noix, arachides et épices séchées. D'autre part, il couvre également les activités de toutes les entreprises belges (artisanales et multinationales) actives dans la transformation des pommes de terre, fruits et légumes.

Le guide a déjà été évalué par la cellule "Validation Guides" de l'AFSCA conformément aux prescriptions stipulées à l'article 9 et à l'annexe III de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Il est demandé au Comité scientifique :

- d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers décrite dans le guide ;
- d'évaluer les échantillonnages et analyses décrits dans le guide ;
- de répondre aux questions posées par la cellule "Validation Guides".

2. ANALYSE SECTORIELLE DES DANGERS : RECOMMANDATIONS

Le Comité scientifique constate que le guide a été rédigé avec une très bonne connaissance du sujet et qu'il est scientifiquement bien étayé. Le Comité scientifique formule les recommandations suivantes :

2.1. Partie IV. Traçabilité, notification obligatoire et rappel

Il est mentionné dans le guide que, lorsque des résidus de pesticides non autorisés sont retrouvés dans une matière première "Pomme de terre, Fruits & Légumes" mais pas dans le

produit fini issu de celle-ci, il ne doit pas y avoir de notification à l'AFSCA (Point 4.3.5.2, II.a., A., A1), NOTE 4) à condition que :

1. La matière première "Pdt, F & L"¹ entrée et contaminée correspond à tout le produit de la parcelle sur laquelle la contamination s'est produite, et il n'existe donc pas de risque que cette matière première ait atterri dans la chaîne alimentaire par l'intermédiaire d'autres canaux.
2. La matière première "Pdt, F & L" entrée et contaminée est issue d'une parcelle dont le produit est intégralement destiné pour la transformation (auprès d'autres transformateurs) en fonction du même procédé qui est suivi par l'entreprise où la contamination a été constatée.
3. Le fournisseur de la matière première "Pdt, F & L" concernée est mis au courant de la non-conformité de la matière première "Pdt, F & L" et mettra au courant tous les autres acheteurs éventuels.

Le guide mentionne également que si le produit fini ne présente plus de résidus du pesticide non autorisé concerné, il doit alors y avoir une notification à l'AFSCA si la matière première "Pdt, F & L" entrée et contaminée ne correspond pas à tout le produit de la parcelle où la contamination s'est produite et si une partie de ce produit atterrit dans la chaîne alimentaire par l'intermédiaire du marché des produits frais ou par l'intermédiaire d'une transformation en fonction d'un autre processus de production (par exemple : quatrième gamme).

Le Comité scientifique estime qu'il doit y avoir notification à l'AFSCA dans tous les cas.

La même remarque est aussi valable pour les additifs interdits et les OGM interdits (Point 4.5.3.2., II.a., A.), pour les résidus de pesticides et médicaments autorisés (Point 4.3.5.2, II.a., B.) ainsi que pour les contaminants : métaux lourds, mycotoxines, PCB, dioxines et nitrates (Point 4.3.5.2, II.b., A.).

2.2. Partie V. Bonnes pratiques d'hygiène - BPH

Il est mentionné dans le guide que de l'eau non potable peut également entrer en contact direct avec les produits "Pdt, F & L", pour autant qu'une évaluation des risques ait démontré que cela ne représente aucun danger pour la sécurité du produit. (Point 5.8.2-a Négoce et Transformation). Le Comité scientifique conseille de reprendre les conditions d'aptitude à l'utilisation d'eau non-potable.

2.3. Partie VI. Bonnes pratiques de fabrication - GMP

En ce qui concerne les produits tachés et/ou tombés au sol (Point 6.3.1-a Transformation), il est mentionné dans le guide que, dans l'entreprise, la séparation indiquant à partir de quelle zone / délimitation les produits tachés doivent être considérés comme déchets doit reposer sur une évaluation des risques. Le Comité scientifique conseille de reprendre les conditions d'aptitude à l'utilisation ultérieure de ces produits.

2.4. Partie VII. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)

Le guide contient des exemples bien élaborés de plans HACCP² basés sur une dérivée du plan en 12 étapes selon le Codex Alimentarius. Huit exemples représentatifs sont décrits :

1. la production de produits surgelés à base de pomme de terre / légumes / épices / fruits ;
2. la production produits à base de pomme de terre, de fruits et de légumes pasteurisés / stérilisés ;
3. la production pomme de terre / légumes / épices / fruits de 4ème gamme ;

¹ Pdt, F & L = Pomme de terre, Fruits & Légumes

² HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points

4. la production de produits réfrigérés / congelés et précuits provenant directement de pommes de terre par la découpe ou d'autres transformations ;
5. le négoce ;
6. la production de spécialités de pommes de terre congelées, réfrigérées, précuites ou non ;
7. la production de flocons de pommes de terre ;
8. la production de chips de pommes de terre.

Le Comité scientifique formule les recommandations suivantes :

En ce qui concerne les allergènes, le Comité scientifique conseille de considérer le danger potentiel 'administration exagérée d'additifs allergènes' (ex. : sulfites) comme un point critique de contrôle (PCC), et ce, pour les différentes étapes de production des produits couverts par le guide (Parties VIII), par exemple l'étape du processus « Refroidissement après blanchiment » ou encore l'étape du processus « Ajout d'adjuvants technologiques et d'additifs ». En outre, le danger d'une contamination croisée avec des allergènes devrait être prise en considération aussi bien au niveau de la réception des matières premières/adjuvants technologiques/additifs, au niveau du stockage de ceux-ci et au niveau de la production, qu'au niveau du stockage des produits finis, ce qui n'est pas toujours le cas dans le guide. En ce qui concerne l'étape « Etiquetage/Codage » des différents produits (Parties VIII), le Comité scientifique conseille d'également reprendre l'étiquetage des allergènes comme un PCC³. En effet, il faut prendre les mesures nécessaires pour éviter que la présence d'un allergène ne soit pas mentionnée sur l'emballage. En outre, le Comité scientifique estime qu'un effet égal à 4 devrait être attribué au danger 'sufite' au lieu d'un effet égal à 3 comme mentionné dans le guide. En effet, il existe un groupe de personnes hypersensibles pour lesquelles l'ingestion de sulfite peut avoir de graves conséquences pour leur santé.

Au niveau du stockage des différents produits finis couverts par le guide, le Comité scientifique conseille d'ajouter, dans les différents plans HACCP (Parties VIII), la contamination et les dégâts occasionnés par les animaux nuisibles comme danger potentiel et le plan de lutte contre les nuisibles comme mesure préventive/de contrôle.

La partie 7.2.1. explique de façon générale ce que sont les dangers microbiologiques. Dans la description de la définition d'une infection alimentaire, il est mentionné qu'une infection alimentaire s'accompagne toujours de fièvre assortie de nausées, de vomissements et de diarrhée. Ceci doit être nuancé. Dans la description de la définition d'une intoxication alimentaire, il est dit que la toxine ne peut se former que lorsqu'une croissance préalable du pathogène s'est produite dans la denrée alimentaire jusqu'à 10^5 - 10^6 germes par g ou ml. Ceci n'est pas correct : la toxine se formera à partir de 10^5 - 10^6 germes par g ou ml. Il est également nécessaire d'apporter des nuances lorsque l'on dit qu'une intoxication alimentaire ne s'accompagne pas de fièvre, mais provoque des crampes, des nausées, des vomissements et/ou de la diarrhée. Ces symptômes sont présents dans la plupart des cas d'intoxication alimentaire, mais une intoxication, par exemple, par *Clostridium botulinum* provoquera plutôt des symptômes neurologiques.

La partie 7.3. 'Aperçu des dangers : spécificités' décrit les dangers liés aux matières premières et au processus. Les recommandations suivantes sont formulées concernant cette partie :

Dangers liés aux matières premières

³ PCC = Point critique de Contrôle

Pour les différentes matières premières, les dangers microbiologiques, chimiques et physiques sont décrits. Pour ces dangers, il est chaque fois mentionné si, oui ou non, ceux-ci sont considérés comme un danger pertinent. A cet effet, l'argumentation utilisée n'est pas toujours correcte. Par exemple, il est mentionné pour les pommes de terre que les infectants alimentaires ne sont pas considérés comme danger pertinent car celles-ci sont toujours chauffées avant consommation (Point 7.3.1.2.). Ces dangers devraient pourtant bien être retenus comme danger pertinent là où la phase de chauffe peut éventuellement être insuffisante.

Le Comité scientifique estime qu'il serait utile de modifier le guide de façon à ce qu'on évite d'associer un produit avec un type de contaminant microbiologique. Par exemple, le cadre concernant *Escherichia coli* (Point 7.3.1.1. Légumes/herbes aromatiques) pourrait, dans sa forme actuelle, donner l'impression que la IV^{ème} gamme de légumes/condiments en général et les pousses crues en particulier ne sont contaminés que par *E. coli* alors que *Salmonella* et *Shigella* spp. pourraient également s'y retrouver. Autre exemple, seule *Salmonella* est retenue comme danger microbiologique pour les noix séchées dans leur coque (Point 7.3.1.4.) alors que d'autres pathogènes, sûrement ceux présentant une faible dose infectieuse comme certains *E. coli*, *Shigella*, virus etc. pourraient contaminer le produit de la même façon. De plus, on ne peut affirmer que la noix est stérile tant que la coque l'entoure, et ce, certainement pour les noix de noyer.

Matière première 'Légumes et herbes aromatiques'

La description des pathogènes alimentaires liés aux légumes et aux herbes aromatiques est approfondie. Il est cependant conseillé d'ajouter l'ordre de grandeur des doses infectieuses des pathogènes mentionnés.

Dans la description des dangers liés aux légumes et aux herbes aromatiques, il est mentionné que les parasites sont détruits grâce à la chauffe et à la surgélation (Point 7.3.1.1.). Le Comité scientifique fait remarquer que la surgélation détruit seulement les parasites pluricellulaires comme les vers mais pas les parasites unicellulaires, puisque ces derniers peuvent se présenter sous la forme de kyste.

Matière première 'Fruit'

Au niveau de la sous-rubrique « Dangers chimiques » du Point 7.3.1.3. concernant les fruits, il serait utile de préciser que les mycotoxines, en plus d'être carcinogènes, peuvent avoir par exemple des effets tératogènes, immunosuppresseurs, neurotoxiques, hépatotoxiques ou encore néphrotoxiques. Le Comité scientifique souhaite attirer l'attention sur l'importance croissante de certains types de fruit présentant des propriétés allergènes (ex. : kiwi).

Matière première 'Huiles végétales'

Concernant les dangers chimiques dans les huiles végétales (Point 7.3.1.9. et ailleurs dans le guide), il est indiqué dans le guide que les acides gras libres ne constituent pas en eux-mêmes un danger pour la santé. Ceci est correct. Le Comité scientifique conseille cependant d'indiquer dans le guide que ces derniers sont associés avec des dimères et autres polymères qui, eux, sont préjudiciables pour la santé. La teneur en acides gras libres est un indicateur pour l'apparition de dimères et de polymères.

Matière première 'Œufs et ovoproduits'

Concernant les dangers chimiques liés aux œufs et ovoproduits (Point 7.3.1.10.), le Comité scientifique fait remarquer qu'il faudrait ajouter la teneur en acide Beta-hydroxy-butyrique à côté des acides lactiques et succiniques au niveau du cadre relatif aux dangers chimiques retenus pour les ovoproduits. Cette teneur en acide Beta-hydroxy-butyrique devrait également figurer comme point d'attention (PA) au niveau de l'étape du processus « Réception des œufs (pasteurisés ou séchés) » de la « Partie VIII – HACCP – Module spécialités de pommes de terre congelées, réfrigérées, précuites ou non ».

Matière première 'Ingrédients de produits laitiers'

En ce qui concerne les « Ingrédients de produits laitiers » (Point 7.3.1.11.), le Comité scientifique est d'avis que ce paragraphe ne devrait pas se limiter au seul lait en poudre mais devrait également concerner, par exemple, la crème ou encore le lait.

Matière première 'Matériaux d'emballage primaire'

Il est mentionné dans le guide qu'aucun danger microbiologique n'a été retenu pour le matériau primaire d'emballage car aucun remplissage aseptique n'est effectué dans le commerce et le secteur de la transformation des "Pdt, F & L" (Point 7.3.1.15.). Cette argumentation semble contradictoire. De plus, et contrairement à ce qui est mentionné dans le guide, le danger microbiologique lié aux matériaux d'emballage primaire devrait être retenu comme danger pertinent. En outre, dans la suite du document, il serait nécessaire de considérer l'emballage des produits comme un PA⁴ que ce soit du point de vue microbiologique, chimique ou physique.

2.5. Partie VIII. HACCP – Module produits surgelés à base de pomme de terre / légumes / épices / fruits

Au niveau de l'étape du processus 'Réception des fruits', il serait nécessaire de moduler l'estimation de la probabilité de présence de microorganismes pathogènes sur les fruits réceptionnés en fonction du type et de l'origine (importé ou non) du fruit et également en fonction d'un lavage éventuellement déjà réalisé (Danger 1, Réception des fruits, p. 24).

L'estimation de la probabilité de présence de microorganismes pathogènes au niveau de l'étape du processus 'Réception des épices' (Danger 2, Réception des épices, p. 30) devrait être déterminée au cas par cas, ou au moins, par groupe de produits similaires.

2.6. Partie VIII. HACCP – Module produits à base de pomme de terre, de fruits et de légumes pasteurisés / stérilisés

Au niveau des dangers microbiologiques pouvant être associés aux « Produits à base de pomme de terre/légumes pasteurisés » (p. 9) et aux « Produits pasteurisés à base de fruits » (p. 11), il serait nécessaire d'ajouter que ceci concerne les types psychotrophes de *C. botulinum* (remarque aussi valable à plusieurs endroits du guide).

Il serait également nécessaire de spécifier, au niveau de l'étape du processus 'stérilisation des « Produits à base de pomme de terre/légumes stérilisés »' (p. 12), qu'il s'agit des formes protéolytiques de *C. botulinum* (remarque aussi valable à plusieurs endroits du guide).

Le Comité scientifique estime que la présence d'une teneur en nitrates trop élevée lors de la réception des légumes (Danger 4, p. 22) devrait être considérée comme un PCC.

Le développement de microorganismes pathogènes dans le cas d'un stockage de trop longue durée à une température trop élevée (Danger 1, p. 58) devrait également être considéré comme un PCC tout comme le Danger 1 à la page 76 (Etape du processus : pasteurisation/stérilisation).

Au niveau de l'étape du processus 'Conditionnement', le Comité scientifique se demande pourquoi l'effet du Danger 2 (accélération de la croissance microbienne en raison d'une mauvaise composition du gaz ou d'une mauvaise soudure) et du Danger 3 (accélération du pourrissement en raison de la perte du vide) est estimé à respectivement 4 et 3 alors que cela concerne de toute façon le même danger : 'développement de pathogènes suite à une

⁴ PA = Point d'Attention

mauvaise soudure de l'emballage' (p. 84). En outre, le Comité scientifique estime que le danger ne devrait pas être formulé comme 'accélération du pourrissement' mais bien comme 'accélération de la croissance des micro-organismes, y compris les pathogènes'. A priori, il n'est en effet pas établi que la flore de pourrissement se développera plus rapidement que les pathogènes. Il doit donc être supposé que la mauvaise composition du gaz ou la mauvaise soudure *peut* conduire à un développement de pathogènes.

2.7. Partie VIII. HACCP – Module pomme de terre / légumes / épices / fruits de 4ème gamme

Le Comité scientifique souhaiterait connaître la motivation pour laquelle le danger 'ajout d'une dose exagérée d'additifs' n'est pas considéré comme un PCC au niveau de l'étape de plonge (p. 69) alors qu'il est bien considéré comme un PCC au niveau de l'étape de lavage. Toujours concernant cette étape de plonge, il serait nécessaire de préciser ce qu'on entend par « *usage d'adjuvants technologiques ne débouchant pas sur des résidus sur les produits* » (3ème phrase de la partie Remarque/motivation, p. 69).

Au niveau de l'étape du processus 'Mélange', il est conseillé d'ajouter que, en plus de *Salmonella*, *E. coli* et *Staphylococcus aureus*, les produits peuvent également être contaminés par des virus via le personnel (p. 70).

2.8. Partie VIII. HACCP – Module produits réfrigérés / congelés et précuits provenant directement de pommes de terre par la découpe ou d'autres transformations

Le Comité scientifique estime que le danger potentiel de développement de germes pathogènes accompagné d'une éventuelle formation de toxines (Danger 1, Stockage intermédiaire en bunker d'attente, p. 43 et ailleurs dans le chapitre/guide) devrait être considéré avec le même effet, qu'ils s'agissent de pommes de terre épluchées à la vapeur ou à l'aide de lames carborandum, mais que la probabilité de manifestation de ce danger soit différente en fonction du type d'épluchage.

2.9. Partie VIII. HACCP – Module spécialités de pommes de terre congelées, réfrigérées, précuites ou non

En ce qui concerne l'étape du processus 'réception des légumes surgelés' (p. 45), il est conseillé de faire la distinction entre les légumes qui ont été blanchis et ceux qui ne l'ont pas été (ex. : oignon, poireaux...).

Au niveau des étapes du processus 'réception' (p. 43) et 'stockage' (p. 52) des œufs pasteurisés, il est conseillé de ne pas seulement reprendre la température comme paramètre à contrôler mais bien la maîtrise de la combinaison temps – température comme mesure de prévention du développement d'agents pathogènes. Ce danger devrait être identifié comme un PCC plutôt qu'un PA.

Concernant l'étape du processus 'lavage' (p. 56), le Comité scientifique souhaiterait que l'utilisation d'eau recyclée soit davantage surveillée. Il est conseillé de reprendre dans le guide à quel moment une eau recyclée peut être utilisée et à quels critères cette dernière doit satisfaire.

Concernant l'étape du processus 'précuisson' (p. 81), il serait utile de préciser ce qu'on entend par "produits déchetés". Au niveau du Danger 1 (suppression insuffisante des

germes qui causent le pourrissement et des pathogènes végétatifs peu résistants à la chaleur), il faudrait ajouter que la pré-cuisson peut également être considérée comme un PCC lorsque des légumes non-blanchis sont ajoutés comme ingrédients.

Au niveau du point critique de contrôle 4 relatif au refroidissement, il serait nécessaire d'ajouter dans le guide quelques exemples de combinaison temps – température à cœur validée qu'un type de produit donné devrait respecter.

2.10. Partie VIII. HACCP – Module flocons de pommes de terre

Le Comité scientifique conseille de tenir compte de l'utilisation finale des flocons de pomme de terre, notamment chez le consommateur classique (Tableau 8.3.), et se demande si la cuisson est, dans tous les cas, suffisante pour éviter les dangers microbiologiques tenant compte du fait que du lait froid, du beurre et des épices seront mélangés aux flocons.

2.11. Partie VIII. HACCP – Module chips de pommes de terre

Concernant la cuisson des chips de pomme de terre (pp. 7 et 36), le Comité scientifique estime que cette étape devrait être un PCC car celle-ci est critique pour la destruction des agents pathogènes.

2.12. Partie X. Qualité

Le Comité scientifique conseille d'ajouter « subsp. *sepedonicus* » après *Clavibacter michiganensis* au Point 10.4 relatif aux maladies de quarantaine (et à plusieurs endroits du guide).

3. ANALYSES DES PRODUITS ET ECHANTILLONNAGES (PARTIE IX) : RECOMMANDATIONS

Le chapitre IX 'Analyse des produits' contient les valeurs microbiologiques indicatives ainsi que les normes chimiques pour les matières premières et les produits finis de l'industrie "Pdt, F & L". Ce Chapitre contient également des propositions de plan d'échantillonnage quantitatif pour les matières premières et les produits finis de l'industrie de transformation des "Pdt, F & L" afin de contrôler, d'une part, la sécurité alimentaire microbiologique et la qualité microbiologique et, d'autre part, afin de contrôler la sécurité alimentaire chimique et la qualité chimique.

Le Comité scientifique constate que ce chapitre a été rédigé avec une très bonne connaissance du sujet et qu'il est scientifiquement bien étayé. Le Comité scientifique formule les recommandations suivantes :

- Le Comité scientifique estime que les indicateurs de qualité devraient également être considérés comme pertinents pour les produits congelés car certains de ceux-ci peuvent être utilisés par la suite comme "produits frais" (Point 9.1.1., p. 2, paragraphe 4).
- Il serait utile de préciser que le « *Nombre total de germes psychotrophes aérobies* », les « *Lactobacilles* » et les « *Levures et moisissures* » (Point 9.1.1.1.) sont plus

importants pour les produits acides (fruits) par rapport au « *Clostridies sulfito-réductrices* ».

- Il serait également utile de mentionner *Staphylococcus aureus* au niveau des « Germes pathogènes » (p. 5) en plus de l'indiquer au niveau des « Indicateurs d'hygiène ».
- Il serait utile de préciser ce qu'on entend par « *pas dépassés de manière trop importante* » dans le Tableau 9.2. b (Matrice pour arriver à la conclusion à propos de la qualité des légumes et des herbes aromatiques de la IVème gamme).
- Le Comité scientifique est d'avis que seules les *Enterobacteriaceae* devraient être reprises comme indicateurs de processus dans le cadre des « Valeurs indicatives microbiologiques pour les produits Pdt, F & L pasteurisés sans contamination ultérieure » (Point 9.1.1.4.).
- Le Point 9.1.3. (Normes chimiques pour les matières premières de l'industrie de transformation Pdt, F & L) devrait être modifié pour éviter de donner l'impression à l'utilisateur du guide que ce qui n'est pas couvert par une norme est autorisé. La même remarque est formulée pour le Point 9.1.4. (Normes chimiques pour les produits finis de l'industrie de transformation Pdt, F & L).
- Le Comité scientifique se demande pourquoi la fréquence d'échantillonnage (Tableau 9.13) est aussi élevée pour les légumes que pour les fruits alors que ceux-ci présentent moins de risque (ex. : *Listeria monocytogenes* est moins important pour les fruits).
- Le Comité scientifique estime qu'il serait préférable que certains échantillonnages, destinés à contrôler la sécurité alimentaire microbiologique (ex. : *Salmonella* dans les noix, les arachides, les fruits secs... à contrôler 1 fois/an), soient effectués au niveau du secteur plutôt qu'au niveau de l'entreprise (Tableau 9.13). Ceci permettrait d'obtenir une meilleure vue d'ensemble de la problématique.
- De même, certains échantillonnages destinés à contrôler la sécurité alimentaire chimique (ex. : métaux lourds : le Cadmium et le Plomb à contrôler 1 fois/an), devraient être effectués au niveau du secteur plutôt qu'au niveau de l'entreprise (Tableau 9.15). Ceci permettrait d'également obtenir une meilleure vue d'ensemble de la problématique.
- Au Point 9.2.4. (Qualité chimique des matières premières : plan d'échantillonnage sectoriel), seuls les plans d'échantillonnage sectoriel "Légumes industriels VEGEBE 2004" et "Pommes de terre BELGAPOM saison 2004-2005" figurent dans le guide. La présence de ceux-ci dans le guide est un élément positif. Il est conseillé d'élargir ces plans d'échantillonnage aux autres matières premières et aux analyses microbiologiques. Ils devraient également être adaptés de manière régulière aux résultats obtenus dans la pratique. Le Comité scientifique renvoie à son Avis 45-2005 relatif au « Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale » pour ce qui est des remarques plus spécifiques. De plus et contrairement à ce qui est mentionné dans le guide au Point 7.3.1.2., le Comité scientifique souhaiterait que les nitrates soient bel et bien repris dans le plan d'échantillonnage sectoriel, même si les pommes de terre en contiennent en moyenne assez peu, mais étant donné que les produits qui en sont dérivés sont consommés en quantité importante en Belgique.
- En ce qui concerne la quantification du développement éventuel de germes pathogènes lors de la réalisation de tests de conservation (Point 9.2.7-d), il y a lieu d'également prendre en considération lors de la réalisation d'un *challenge test* un éventuel excès de température dû à un refroidissement insuffisant à un certain niveau de la chaîne de production.
- Le Comité scientifique constate qu'il n'y a pas d'exigence au niveau du Point 9.2.8. « Maladies de quarantaine : plan d'échantillonnage sectoriel concernant les eaux d'évacuation afin de contrôler la pourriture brune » et qu'il serait également nécessaire de préciser/détailler ces plans d'échantillonnage sectoriels. De plus et

pour éviter toute confusion, il serait utile d'ajouter le nom scientifique (*Solanum nigrum* L.) à côté du nom vernaculaire "morelle" s'il s'agit bien de la morelle noire (Point 9.2.8.).

- Il serait également utile de préciser au Point 9.2.9 (Maladies de quarantaine : système d'autocontrôle pour la déclaration lors de l'introduction de plants de pomme de terre) que la pourriture brune et la pourriture annulaire ne sont pas les seules maladies de quarantaine relatives à la pomme de terre.

4. QUESTIONS POSEES PAR LA CELLULE VALIDATION DES GUIDES

4.1. De l'eau recyclée peut-elle être utilisée pour le blanchiment à la place d'une eau de qualité potable ?

Le Comité scientifique signale que la question de l'utilisation de l'eau dans l'industrie agroalimentaire sera traitée prochainement dans le cadre d'un dossier spécifique.

4.2. Au niveau de l'étape de réception du matériau d'emballage primaire, aucun test de migration ne doit être réalisé pour les flocons de pomme de terre selon la Directive 85/572/CEE ?

Le Comité scientifique est d'avis que la probabilité de migration à partir du matériau d'emballage est très minime étant donné que les flocons de pomme de terre contiennent peu d'eau et peu de graisse. Ceci ne signifie pas pour autant que n'importe quel matériau d'emballage peut être utilisé. Il doit être de qualité alimentaire et respecter la réglementation. Ainsi, l'emballage ne peut contenir de danger pour les denrées alimentaires, ne peut provoquer de changements inacceptables, ne peut entraîner un changement des caractéristiques organoleptiques... En outre, les emballages doivent être composés de constituants mentionnés sur les listes positives des monomères pour la polymérisation, des auxiliaires de polymérisation et des additifs.

4.3. Les normes autres que belges mentionnées dans le guide sont-elles acceptables ?

Le Comité scientifique répond que les normes belges doivent être respectées lorsqu'elles existent mais que des normes établies dans d'autres pays peuvent être appliquées lorsqu'il y a absence de normes belges.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,
Prof. Dr. Ir. A. Huyghebaert.
Bruxelles, le 9/12/2005