



Réponse commune de la Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture et de la Ministre de la Santé et de la Sécurité sociale à la question parlementaire n°1449 de l'honorable Député Gusty Graas

Est-ce que les affirmations de ces ONG sont du point de vue scientifique crédibles ?

Les déclarations émises par ces organisations non gouvernementales (ONG) sont tout à fait crédibles. En effet, plusieurs études scientifiques (1-5), ainsi que des rapports de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) (6-8), ont scrupuleusement évalué les niveaux de mercure et de méthylmercure présents dans les poissons et les fruits de mer. De plus, des institutions spécialisées dans l'évaluation des risques, telles que le *Bundesinstitut für Risikobewertung* (BfR) (9-11) et l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) (12), ont également publié des données précises et pertinentes à ce sujet. Il convient de noter que cette liste de références n'est pas exhaustive, mais elle illustre la diversité des sources qui soutiennent les préoccupations concernant la contamination par le mercure et méthylmercure dans les produits de la mer.

En ce qui concerne les résultats analytiques des études citées par les ONG, il est important que les méthodes analytiques soient validées afin de garantir que les résultats soient fiables. Les autorités luxembourgeoises n'ont pas d'informations à leur disposition concernant les laboratoires et les méthodes analytiques utilisées pour l'analyse des échantillons des études évoquées par l'honorable député.

Quelles marques des conserves de thon commercialisées au Luxembourg sont concernées par cette contamination? Est-ce que des valeurs ont été mesurées ?

À l'heure actuelle, le Luxembourg ne fait l'objet d'aucune alerte alimentaire selon le système d'alerte rapide (RASFF) de la Commission européenne (25 novembre 2024). En cas de déclenchement d'une alerte, l'ALVA prendra les mesures nécessaires pour évaluer le risque potentiel et mettra en œuvre des actions appropriées, à savoir retirer les produits concernés du marché et les rappeler auprès du consommateur si un risque pour la santé ne peut pas être exclu.

Les informations actuelles sur les rappels de produits alimentaires et d'aliments pour animaux peuvent être consultées sur le portail de la sécurité alimentaire: www.securite-alimentaire.public.lu.

À partir du 4 novembre, les rappels de produits alimentaires et d'aliments pour animaux sont également communiqués via deux des canaux LU-Alert : le nouveau site Internet www.lu-alert.lu et l'application LU-Alert (disponible sur Google Play Store et Apple Store).

Avant la création de l'ALVA en 2022, l'Administration des Services Vétérinaires (ASV) avait pour mission de superviser la production nationale de produits d'origine animale au Luxembourg selon la directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits applicable à l'époque (13). Ainsi, le domaine de compétence de l'ASV n'incluait pas la pêche en mer, entraînant un déficit de données dans ce secteur. Il convient également de noter qu'en vertu de cette réglementation, de petits pays comme le Luxembourg sont confrontés à un nombre d'échantillons disproportionné par rapport à leur production nationale de viande, d'œufs, de lait, etc. Bien que ces exigences aient été respectées, cela a laissé peu de flexibilité pour réaliser des contrôles supplémentaires en dehors du cadre réglementaire.

Consciente de l'importance d'une surveillance exhaustive et suite à des modifications législatives réduisant le nombre d'échantillons (14, 15), l'ALVA s'engage activement à pallier cette insuffisance en matière de données. Cela inclura des efforts pour améliorer la collecte et l'analyse des informations relatives à la pêche marine, afin de garantir une réponse adéquate aux enjeux sanitaires qui pourraient surgir dans ce domaine.

Conformément à la recommandation (UE) 2022/1342 de la Commission du 28 juillet 2022 relative au contrôle du mercure dans les poissons, crustacés et mollusques, l'ALVA va continuer à faire des analyses et retirer les produits non conformes du marché. En cas de risque pour la santé, les produits concernés vont également être rappelés auprès du consommateur.

Il est à noter que les limites maximales en vigueur s'appliquent aux produits frais, pour les produits transformés, il convient également de prendre en compte d'autres sources potentielles de méthylmercure, comme le sel, lors de l'application de ces limites.

La division de la sécurité alimentaire va-t-elle adresser un avertissement à la population ? Dans la négative, pour quelles raisons ?

L'ALVA a publié une fiche informative sur le méthylmercure dans le poisson accessible sur le portail internet de la sécurité alimentaire sous le lien :

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/publications/fiches/mercure-thon.html>.

Mesdames les Ministres, pensent-elles qu'il serait judicieux d'intervenir au niveau de l'UE pour abaisser la valeur maximale de mercure dans les conserves de thon ? Dans la négative, pour quelles raisons ? »

La recommandation (UE) 2022/1342 de la Commission du 28 juillet 2022 relative au contrôle du mercure dans les poissons, crustacés et mollusques (16) demande aux États membres de l'Union européenne de procéder, au cours des années 2022, 2023, 2024 et 2025, à un contrôle de la présence de méthylmercure et de mercure total dans les poissons, crustacés et mollusques. La surveillance devrait porter sur une grande variété d'espèces de poissons, de crustacés et de mollusques et refléter les habitudes de consommation, afin de permettre une estimation précise de l'exposition des consommateurs au mercure. Ces études viseront à évaluer la contamination de ces produits de la mer, en tenant compte des différentes sources d'approvisionnement et des méthodes de pêche. Les résultats de ces analyses seront centralisés et évalués par l'EFSA et permettront non seulement de mieux comprendre les risques associés à la consommation de ces poissons, mais aussi de fournir des recommandations éclairées pour la santé publique et la sécurité alimentaire. De plus, cette initiative s'inscrit dans une démarche plus large de surveillance et de protection de la santé des consommateurs, contribuant ainsi à la mise en place de réglementations appropriées basées sur une analyse scientifique du risque. Les ministres attendent les résultats de la campagne de collecte de données européenne à laquelle l'ALVA participe également pour discuter ensuite au niveau des groupes de travail d'experts auprès de la Commission sur de nouvelles teneurs maximales éventuelles pour le mercure.

L'ALVA suit ces discussions dans les groupes de travail à Bruxelles et, le cas échéant, va soutenir la diminution des limites maximales du mercure afin de garantir la protection de la santé du consommateur.

Références

1. J. Burger, M. Gochfeld, Mercury in canned tuna: white versus light and temporal variation. *Environ Res* **96**, 239-249 (2004).
1. J. Burger, M. Gochfeld, Mercury in canned tuna: white versus light and temporal variation. *Environ Res* **96**, 239-249 (2004).
2. G. Kumar, Mercury Concentrations in Fresh and Canned Tuna: A Review. *Reviews in Fisheries Science & Aquaculture* **26**, 111-120 (2017).
3. O. Miedico *et al.*, Lead, cadmium and mercury in canned and unprocessed tuna: six-years monitoring survey, comparison with previous studies and recommended tolerable limits. *Journal of Food Composition and Analysis* **94** (2020).

4. A. Medieu *et al.*, Evidence that Pacific tuna mercury levels are driven by marine methylmercury production and anthropogenic inputs. *Proc Natl Acad Sci U S A* **119** (2022).
5. A. Médiéu *et al.*, Stable Tuna Mercury Concentrations since 1971 Illustrate Marine Inertia and the Need for Strong Emission Reductions under the Minamata Convention. *Environmental Science & Technology Letters* **11**, 250-258 (2024).
6. European Food Safety Authority (EFSA), Opinion of the Scientific Panel on Contaminants in the Food Chain on a request from the Commission related to mercury and methylmercury in food. *EFSA J* **34**, 1-14 (2004).

7. European Food Safety Authority (EFSA), Scientific Opinion on the risk for public health related to the presence of mercury and methylmercury in food. *EFSA Journal* **10** (2012).
8. European Food Safety Authority (EFSA), Statement on the benefits of fish/seafood consumption compared to the risks of methylmercury in fish/seafood. *EFSA Journal* **13** (2015).
9. Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) (2008) Verbrauchertipp für Schwangere und Stillende, den Verzehr von Thunfisch einzuschränken, hat weiterhin Gültigkeit.
10. Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) (2023) Fischverzehr in Schwangerschaft und Stillzeit: Einige Fischarten weisen hohe Methylquecksilber-Gehalte auf.
11. Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) (2023) Methylquecksilber in Fisch und Meeresfrüchten – gesundheitliche Bewertung neuer Daten aus der BfR MEAL-Studie.
12. Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation de l'environnement et du travail (ANSES) (2024) Méthylmercure : un risque pour la santé en cas de consommation importante de poissons publié le 24.10.2024.
13. Conseil de l'Union Européenne (1996) Directive 96/23/CE du Conseil, du 29 avril 1996, relative aux mesures de contrôle à mettre en oeuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE.
14. Commission Européenne (2022) Règlement délégué (UE) 2022/1644 de la Commission du 7 juillet 2022 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil par des exigences spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels de l'utilisation des substances pharmacologiquement actives autorisées en tant que médicaments vétérinaires ou en tant qu'additifs destinés à l'alimentation des animaux et des substances pharmacologiquement actives interdites ou non autorisées et de leurs résidus.
15. Commission Européenne, Règlement délégué (UE) 2022/931 de la Commission du 23 mars 2022 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en établissant des règles pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les contaminants dans les denrées alimentaires. (2022).
16. European Commission (2022) Commission Recommendation (EU) 2022/1342 of 28 July 2022 on the monitoring of mercury in fish, crustaceans and molluscs.

Luxembourg, le 26 novembre 2024

La Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture

(s.) Martine HANSEN