**Nouvelles teneurs maximales pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dans certains aliments et compléments alimentaires séchés**

29/10/2015

**Le règlement européen 2015/1933 instaure des teneurs maximales supplémentaires pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dans les épices et herbes séchées, les chips de banane séchés et les compléments alimentaires à base de plantes, de produits dérivés de la propolis, de la gelée royale et de la spiruline (et leurs préparations).**

Les HAP sont des substances cancérigènes qui apparaissent dans la fumée. Ils peuvent contaminer les aliments lors du séchage, du fumage, de la cuisson au grill ou au barbecue, ou par le biais de la pollution de l'environnement. Il existe déjà des teneurs maximales européennes pour les huiles et graisses, les fèves de cacao et produits dérivés, la viande et les produits à base de viande fumés et cuits au barbecue, le poisson fumé, les produits de la pêche fumés et autres fruits de mer fumés et les aliments spécifiques pour nourrissons et jeunes enfants. Ce [nouveau règlement](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.282.01.0011.01.FRA) fixe désormais des teneurs maximales pour certains aliments et compléments alimentaires séchés.

Lors du séchage, la fumée entre souvent en contact avec l'aliment. De mauvaises pratiques de séchage peuvent donc entraîner la présence de quantités élevées de HAP dans l'aliment. Les compléments alimentaires à base de propolis et de gelée royale peuvent être contaminés par le biais de l'environnement. Les abeilles recueillent les HAP et les ramènent dans la ruche avec le pollen. Dans le cas des chips de banane grillés, l'huile de coco dans laquelle ils sont préparés peut être une source de contamination.

Les fibres de cacao se voient attribuer leurs propres teneurs maximales. Celles-ci sont fabriquées à partir de la coque des fèves de cacao, qui contient beaucoup de HAP. En revanche, elles contiennent moins de graisses, dans lesquelles les HAP sont principalement concentrés. C'est pourquoi leurs teneurs maximales sont maintenant basées sur le poids à l'état humide, et non sur la teneur en graisses (comme c'est le cas pour les autres produits à base de cacao).

Les hydrocarbures aromatiques polycycliques ou HAP peuvent affecter l'ADN de l'être humain et sont cancérigènes. Ils sont présents dans les gaz d'échappement, la fumée de cigarettes, les émissions d'origine industrielle, le bois en combustion, l'alimentation et les produits à base de pétrole. Pour la majorité des non-fumeurs, la principale source d'exposition aux HAP est l'alimentation.