

- **Contaminants**

Le [règlement \(EU\) 2023/915](#) fixe des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Pour les secteurs de Choprabisco, les contaminants suivants importent :

- les mycotoxines (aflatoxines, ochratoxine A, déoxynivalénol ...)
- les métaux (cadmium et nickel dans le chocolat),
- l'arsenic (riz)
- les hydrocarbures aromatiques polycycliques ou HAP (cacao et produits dérivés)
- les esters d'acides gras de glycidol (huiles et graisses végétales)

Il existe aussi le [règlement \(UE\) 2017/2158](#) établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires.

Pour les secteurs de Choprabisco, les catégories suivantes importent : biscuits et gaufres, pain d'épices et biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge.

En outre, l'AFSCA a fixé des [limites d'action](#) pour les contaminants chimiques et microbiologiques, même en l'absence de législation européenne.

Ce qui suit est spécifique aux secteurs de Choprabisco :

- l'aluminium dans les biscuits et le chocolat
- la salmonelle dans le chocolat

Choprabisco suit actuellement le dossier des huiles minérales (MOSH & MOAH) avec Caobisco.

Matériaux en contact avec denrées alimentaires

Le [règlement \(UE\) 2024/3190](#) interdit l'utilisation de la substance bisphénol A (BPA) dans les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Le BPA est présent dans les moules en polycarbonate utilisés dans la production de chocolat.

Une période de transition est prévue : les moules contenant du BPA peuvent être fabriqués jusqu'au 20/01/2028 et vendus jusqu'au 20/01/2029.

Les fabricants de chocolat peuvent continuer à utiliser des moules contenant du BPA jusque la fin de leur vie utile, sans limite de date.

Voir aussi les informations sur le site du SPF Santé Publique: <https://www.health.belgium.be/fr/bisphenols>