

## **Des valeurs limites strictes sur les concentrations d'hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales (MOAH) devraient paraître bientôt**

**Chez Nutriswiss, les huiles alimentaires présentent déjà des valeurs inférieures aux futures normes.**

**Lyss, Suisse, Octobre 2022 – Grâce à la maîtrise de ses sources d'approvisionnement et à ses procédés de fabrication innovants, Nutriswiss, le leader suisse des huiles alimentaires spéciales et biologiques, procède déjà à une décontamination des huiles pour en faire un aliment propre à la consommation. Les analyses réalisées par son laboratoire interne après raffinage indiquent des valeurs de MOAH inférieures aux valeurs limites prévues. Après les résultats d'enquête alarmants publiés par l'organisation à but non-lucratif Foodwatch<sup>1</sup>, le Comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et de l'alimentation animale de l'UE a défini un niveau de contamination à partir duquel les aliments devraient être retirés du marché. Les valeurs d'orientation devraient être transcrites en limites applicables par les états membres à partir de 2023.**

En ce qui concerne les huiles et les graisses, le Comité de l'UE détermine une valeur d'orientation de 2 mg/kg. Il fixe en outre une valeur limite à 0,5 mg/kg de MOAH pour les aliments secs à teneur en matière grasse peu élevée (jusqu'à 4%), et jusqu'à 1 mg/kg pour les aliments à teneur en matière grasse plus élevée (à partir de 4%).<sup>2</sup> Plusieurs études scientifiques indiquent que les huiles minérales aromatiques sont potentiellement cancérigènes et mutagènes.<sup>3,4</sup>

Dans les huiles alimentaires telles que celles de colza ou de palme, il arrive de retrouver des traces de MOAH provenant de différentes sources : abrasion des pneus, gaz d'échappement, ou huiles de machines. Au laboratoire Nutriswiss, un profil complet est créé pour chaque huile, avant, pendant et après traitement. Celui-ci montre clairement que les matières premières sourcées par nos soins sont nettement moins contaminées à leur arrivée sur site que les matières premières standard du marché, ce qui se reflète également dans les valeurs de MOAH. Dans la gestion de sa chaîne d'approvisionnement, Nutriswiss s'appuie sur des partenaires de longue date sous contrat, utilise des

conteneurs ISO aux normes de qualité alimentaire, et réalise ses propres contrôles, afin de garantir des matières premières de la plus haute qualité.

### **Raffinage doux**

L'élimination des MOAH chez Nutriswiss ne nécessite pas de procédés agressifs en termes de température ou de durée. Au contraire, les experts s'appuient sur un traitement physique utilisant une technique de distillation moderne suivie d'une désodorisation douce. Cela permet d'éviter le développement de contaminants de transformation, tandis que les hydrocarbures saturés d'huiles minérales (les MOSH) et les MOAH, les pesticides, les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) et les plastifiants tels que le phtalate 2 bis (DEHP) sont considérablement réduits. Michel Burla, le PDG de Nutriswiss déclare : "On attend depuis longtemps que soit fixée une valeur limite pour les MOAH, les contaminants n'ayant rien à faire dans l'alimentation. Les valeurs directrices préconisées par l'UE fournissent désormais le cadre politique auquel nous adhérons déjà sur une base volontaire. Indépendamment de la nouvelle réglementation, nous prenons notre responsabilité très au sérieux ; les huiles et les graisses qui sortent de notre usine sont propres à la consommation".

### **Références:**

1. [https://www.foodwatch.org/fileadmin/-FR/Campagnes/Alimentation\\_et\\_sante/Huiles\\_minerales/RAPPORT\\_2021\\_foodwatch\\_huiles\\_minerales.pdf](https://www.foodwatch.org/fileadmin/-FR/Campagnes/Alimentation_et_sante/Huiles_minerales/RAPPORT_2021_foodwatch_huiles_minerales.pdf)
2. <https://www.eurofins.fr/agroalimentaire/solutions-par-analyses/contaminants-chimiques/huiles-min%C3%A9rales/>
3. <https://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/2704>
4. <https://www.efsa.europa.eu/fr/supporting/pub/en-1741>

### **À propos.**

Nutriswiss AG est spécialisée dans le raffinage de graisses alimentaires de haute qualité et sur mesure. Elle est le leader suisse des produits spéciaux et biologiques. Pour les fabricants nationaux et internationaux de produits alimentaires, la gastronomie, les industries cosmétiques et pharmaceutiques ainsi que les artisans boulangers, les huiles brutes venues du monde entier sont neutralisées, blanchies, modifiées par fractionnement, interestérisation ou hydrogénation, mélangées et désodorisées. À son siège à Lyss, dans le canton de Berne, 90 employés au total produisent annuellement environ 55 000 tonnes d'huiles et de graisses alimentaires de haute pureté, dont 95 % sont d'origine végétale. La société sœur Grüninger approvisionne le marché intérieur en graisses et margarines spéciales, principalement pour la gastronomie, l'artisanat alimentaire et le commerce de détail. Fondée en 1879, Nutriswiss fait partie du groupe Centravo.

**Contact Nutriswiss:**

Rüdiger Wendt

Nutriswiss AG  
Industriering 30  
CH-3250 Lyss  
+41 (0)32 387 48 48  
ruediger.wendt@nutriswiss.ch

**Contact presse:**

Marion Mann

akp public relations  
Birkenauer Talstraße 9  
DE-69469 Weinheim  
+49 (0)6201 18898 26  
marion.mann@akp-pr.de