

- **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, déoxynivalénole ...)
- les métaux (cadmium 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 traite actuellement les dossiers suivants avec Caobisco :

- les limites pour les huiles minérales (MOSH et MOAH),
- la future interdiction de la présence de bisphénol A dans les moules en polycarbonate (chocolat) dans le cadre de la législation de l'UE sur les matériaux en contact avec les aliments