

Barry-Callebaut
A l'attention de monsieur Philippe Janvier
Directeur général

Paris, le 16 novembre 2015.

Monsieur Janvier,

foodwatch a publié le 27 octobre dernier les résultats d'une étude menée dans trois pays (France, Allemagne et Pays-Bas) et portant sur la présence d'huiles minérales dans des produits de grande consommation : riz, pâtes, couscous, lentilles, cacao en poudre, etc. Il en ressort que, sur les 42 produits achetés en France, six aliments testés sur dix sont contaminés par des hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH).

Parmi les produits testés figure 1 produit Barry-Callebaut. Nous attirons votre attention sur les résultats inquiétants de ce produit qui contient des MOAH : *Van Houten l'original 100% Pur Cacao*.

Or selon l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), ces MOAH « peuvent être à la fois mutagènes et cancérogènes ». Nous nous référons à l'avis scientifique publié par l'EFSA en 2012 : *Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food*, EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM), in EFSA Journal 2012;10(6):2704.

L'entreprise Barry-Callebaut peut – et doit – se saisir du problème, connu depuis longtemps, et pour lequel des solutions existent. Plus de 35.000 consommateurs ont d'ores et déjà signé la pétition foodwatch demandant des barrières obligatoires pour empêcher la contamination des aliments par les huiles minérales.

foodwatch demande donc à Barry-Callebaut :

1. **De s'engager à prendre des mesures efficaces pour protéger les consommateurs et prévenir la contamination des aliments par les MOAH**, par exemple par la mise en place de barrières fonctionnelles pour tous les emballages alimentaires en papier et carton.
2. **De communiquer de manière transparente sur la façon dont l'entreprise compte résoudre ce problème et, surtout, dans quel délai.**

De plus, foodwatch recommande vivement un **rappel des produits présentant des traces de MOAH**.

Nous vous saurions gré de bien vouloir nous répondre d'ici le 24 novembre prochain. Notez que, par souci de transparence, foodwatch se réserve le droit de rendre publiques notre lettre de ce jour ainsi que les réponses que vous voudrez bien y apporter.

En vous remerciant d'avance, nous vous prions d'agréer, monsieur Janvier, nos salutations distinguées.



Karine Jacquemart
Directrice générale, foodwatch France

NOTE SUR LA METHODOLOGIE DE L'ETUDE ET SES RESULTATS :

La teneur en huiles minérales des 120 aliments a été mesurée par HPLC-GC-FID (*high-performance liquid chromatography-gas chromatography-flame ionization detection*), conformément aux méthodes de l'EFSA sur la détermination des niveaux d'hydrocarbures dans les aliments et matériaux d'emballage. Tous les tests ont été réalisés en juillet 2015 par un laboratoire agréé aux normes DIN EN ISO 17025. Foodwatch a rendu ces résultats publics sur son site Internet le 27 octobre 2015 à l'adresse suivante : <http://bit.ly/1GSpTKV>

EXTRAIT – RESULTATS POUR LE PRODUIT TESTE

F



CORN FLAKES

Van Houten
L'Original
100% Pur Cacao

Date limite de
consommation

25/02/2018

Matériau d'emballage**

Fibres vierges

DANS L'EMBALLAGE

Hydrocarbures saturés
d'huile minérale
(MOSH) en mg/kg

58

Hydrocarbures aroma-
tiques d'huile minérale
(MOAH) en mg/kg

<5

DANS L'ALIMENT

Hydrocarbures saturés
d'huile minérale
(MOSH) en mg/kg

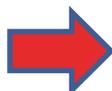


12,8

Hydrocarbures aroma-
tiques d'huile minérale
(MOAH) en mg/kg



1,3



Ms Karine Jacquemart
Directrice générale
Foodwatch France
3, rue de l'arrivée
F-75749 Paris 15

November 24, 2015

Response to your letter dated November 16, 2015

Dear Ms Jacquemart,

In your letter dated November 16, 2015, you have informed us that, according to tests conducted by your organization in France, Germany and the Netherlands, one of our products – Van Houten l'original 100% Pur Cacao – was found to contain MOSH and MOAH (Mineral oil saturated hydrocarbons & mineral oil aromatic hydrocarbons).

We would like to respond as follows:

MOH (Mineral oil hydrocarbons) occurrence in food, and the avoidance thereof, is a complex issue for a number of reasons:

- There are no legal limits for MOSH and MOAH at EU level;
- There is insufficient knowledge of control of contamination routes, as well as natural presence;
- The toxicology of MOSH and MOAH is not well understood and documented;
- The chain length ranges that may be present and/or may be of particular concern are not clear.

We therefore believe that using a threshold approach based on estimations for evaluating whether the MOSH and/or MOAH content in food products or packaging is safe or unsafe for consumption, like your organization seems to be suggesting, is not possible to date as there is no scientific basis for these values and, thus, arbitrary.

Ensuring the safety of our products is a priority for Barry Callebaut

Ensuring the safety of our product is priority for Barry Callebaut. We are committed to supplying products that are safe and without risk to the health of consumers. Raw materials are carefully screened and processes comply with the high standards of EU Hygiene Regulation (EC) No. 852/2004 and HACCP procedures.

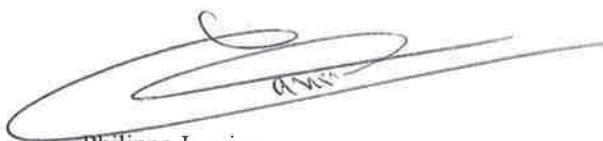
We take the issue of avoiding and/or minimizing the contamination of food with mineral oil components very seriously. However, neither have all possible sources of entry been identified and known routes of entry been researched, nor is there a standardized analytical method available to date. This shows that further comprehensive research is necessary and that it will take time to successfully minimize MOSH & MOAH. Together with other operators in our sector, Barry Callebaut is involved in conducting further research activities linked to MOSH and MOAH. Furthermore, and despite the complexity related to MOH occurrence, we are taking the necessary steps to control the risks throughout the whole cocoa and chocolate supply chain and to prevent contamination with MOH during processing as much as possible.

Yours sincerely,

Barry Callebaut



Andrew Fleming
Business Unit President
Vending



Philippe Janvier
General Management
Barry Callebaut France

Philippe Janvier, General Management
Barry Callebaut France

Andrew Flemming
Business Unit President, Vending

Paris, le 7 décembre 2015

Messieurs Janvier et Flemming,

Nous avons bien reçu votre courrier daté du 24 novembre et vous en remercions.

Nous regrettons que, malgré la demande de foodwatch, Barry Callebaut **ne s'engage pas à prendre des mesures** efficaces pour protéger les consommateurs et prévenir la contamination des aliments par les MOAH (par exemple par la mise en place de barrières fonctionnelles pour tous les emballages alimentaires en papier et carton).

Il est vrai que le sujet de la contamination des aliments par les huiles minérales est un sujet complexe, et qu'une réglementation contraignante fait défaut tant en France qu'en Europe. Pour autant, le statut toxicologique des MOAH ne fait pas de doute: d'après l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), ces MOAH « peuvent être à la fois mutagènes et cancérigènes ». Pour l'Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques (BfR), la situation est claire: « aucune migration démontrable de MOAH dans les aliments ne devrait se produire ».

Foodwatch estime donc qu'il ne devrait y avoir aucune présence détectable de ces hydrocarbures aromatiques dans l'alimentation. C'est pourquoi **nous insistons sur le besoin d'un rappel immédiat des produits dont les tests en laboratoire ont révélé la présence de MOAH**. En Allemagne, un fabricant a d'ores et déjà annoncé le rappel d'un riz contaminé par des MOAH, suite à notre étude.

De plus, vous suggérez dans votre lettre que Barry Callebaut prend les mesures nécessaires pour contrôler les risques tout le long de la chaîne de production de chocolat. Pourriez-vous nous indiquer quelles sont ces mesures? Au vu des résultats de l'étude de foodwatch, qui a mis en évidence la présence d'huiles minérales aromatiques, ou MOAH, dans le produit Van Houten l'original 100% Pur Cacao, ces mesures semblent bien insuffisantes.

Enfin, plusieurs fabricants se sont exprimés en faveur d'une réglementation sur la question des huiles minérales qui s'applique à tous afin de protéger la santé des consommateurs. Votre groupe y est-il également favorable? Des solutions existent, il convient donc de les mettre en œuvre dès que possible.

Dans l'attente de votre réponse, et restant à votre disposition pour toute information complémentaire, veuillez agréer, Messieurs, l'expression de nos sentiments les meilleurs.



Karine Jacquemart, Directrice générale, foodwatch France