Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►**B**

RÈGLEMENT (CE) Nº 1881/2006 DE LA COMMISSION

du 19 décembre 2006

portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(JO L 364 du 20.12.2006, p. 5)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►**M1**	Règlement (CE) nº 1126/2007 de la Commission du 28 septembre 2007	L 255	14	29.9.2007
►**M2**	Règlement (CE) nº 565/2008 de la Commission du 18 juin 2008	L 160	20	19.6.2008
►**M3**	Règlement (CE) nº 629/2008 de la Commission du 2 juillet 2008	L 173	6	3.7.2008
►**M4**	Règlement (UE) nº 105/2010 de la Commission du 5 février 2010	L 35	7	6.2.2010
►**M5**	Règlement (UE) nº 165/2010 de la Commission du 26 février 2010	L 50	8	27.2.2010
►**M6**	Règlement (UE) nº 420/2011 de la Commission du 29 avril 2011	L 111	3	30.4.2011
►**M7**	Règlement (UE) nº 835/2011 de la Commission du 19 août 2011	L 215	4	20.8.2011
►**M8**	Règlement (UE) nº 1258/2011 de la Commission du 2 décembre 2011	L 320	15	3.12.2011
►**M9**	Règlement (UE) nº 1259/2011 de la Commission du 2 décembre 2011	L 320	18	3.12.2011
►**M10**	Règlement (UE) nº 219/2012 de la Commission du 14 mars 2012	L 75	5	15.3.2012
►**M11**	Règlement (UE) nº 594/2012 de la Commission du 5 juillet 2012	L 176	43	6.7.2012
►**M12**	Règlement (UE) nº 1058/2012 de la Commission du 12 novembre 2012	L 313	14	13.11.2012
►**M13**	Règlement (UE) nº 1067/2013 de la Commission du 30 octobre 2013	L 289	56	31.10.2013
►**M14**	Règlement (UE) nº 212/2014 de la Commission du 6 mars 2014	L 67	3	7.3.2014
►**M15**	Règlement (UE) nº 362/2014 de la Commission du 9 avril 2014	L 107	56	10.4.2014
►**M16**	Règlement (UE) nº 488/2014 de la Commission du 12 mai 2014	L 138	75	13.5.2014
►**M17**	Règlement (UE) nº 696/2014 de la Commission du 24 juin 2014	L 184	1	25.6.2014
►**M18**	Règlement (UE) nº 1327/2014 de la Commission du 12 décembre 2014	L 358	13	13.12.2014
►**M19**	Règlement (UE) 2015/704 de la Commission du 30 avril 2015	L 113	27	1.5.2015
►**M20**	Règlement (UE) 2015/1005 de la Commission du 25 juin 2015	L 161	9	26.6.2015
►**M21**	Règlement (UE) 2015/1006 de la Commission du 25 juin 2015	L 161	14	26.6.2015

►**M22**	Règlement (UE) 2015/1125 de la Commission du 10 juillet 2015	L 184	7	11.7.2015
►**M23**	Règlement (UE) 2015/1137 de la Commission du 13 juillet 2015	L 185	11	14.7.2015
►**M24**	Règlement (UE) 2015/1933 de la Commission du 27 octobre 2015	L 282	11	28.10.2015
►**M25**	Règlement (UE) 2015/1940 de la Commission du 28 octobre 2015	L 283	3	29.10.2015

Rectifié par:

►**C1**	Rectificatif, JO L 256 du 1.10.2015, p. 21 (2015/1005)			

▼B

RÈGLEMENT (CE) Nº 1881/2006 DE LA COMMISSION

du 19 décembre 2006

portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) nº 315/93 du Conseil du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires [1], et notamment son article 2, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) nº 466/2001 de la Commission du 8 mars 2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires [2] a été substantiellement modifié à plusieurs reprises. Il convient d'adapter une nouvelle fois les teneurs maximales définies pour certains contaminants afin de tenir compte d'informations nouvelles et des évolutions du Codex alimentarius. Parallèlement, le texte devrait, par endroits, être clarifié. Il convient donc de remplacer le règlement (CE) nº 466/2001.

(2) Il est essentiel, dans l'intérêt de la protection de la santé publique, de maintenir la teneur en contaminants à des niveaux acceptables sur le plan toxicologique.

(3) Compte tenu des disparités existant, pour certains contaminants, entre les législations des États membres et des distorsions de concurrence pouvant en résulter, des mesures communautaires s'imposent pour garantir l'unicité du marché tout en respectant le principe de proportionnalité.

(4) Les teneurs maximales devraient être fixées de façon stricte à un niveau pouvant raisonnablement être atteint grâce au respect des bonnes pratiques dans le domaine de la fabrication, de l'agriculture et de la pêche, compte tenu du risque lié à la consommation des aliments. Pour les contaminants considérés comme étant des cancérogènes génotoxiques ou lorsque l'exposition actuelle de la population ou de groupes vulnérables au sein de celle-ci avoisine ou dépasse la dose tolérable, il convient de fixer des teneurs maximales à un niveau aussi bas que raisonnablement possible (ALARA). Cette façon de procéder garantit l'application par les exploitants du secteur alimentaire de mesures qui préviennent ou réduisent autant que possible la contamination en vue de protéger la santé publique. Il est en outre opportun, pour la protection de la santé des nourrissons et des enfants en bas âge, lesquels constituent un groupe vulnérable, d'établir les teneurs maximales les plus basses possibles, au moyen d'une sélection stricte des matières premières utilisées dans la fabrication des aliments leur étant destinés. Cette stricte sélection des matières premières devrait aussi être effectuée pour la fabrication de certaines denrées alimentaires, tel le son destiné à la consommation humaine directe.

---

[1] JO L 37 du 13.2.1993, p. 1. Règlement modifié par le règlement (CE) nº 1882/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 284 du 31.10.2003, p. 1).

[2] JO L 77 du 16.3.2001, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 199/2006 (JO L 32 du 4.2.2006, p. 32).

▼B

(5) Pour que des teneurs maximales puissent être appliquées à des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées, en l'absence de teneurs maximales spécifiques établies à l'échelon communautaire, les exploitants du secteur alimentaire doivent fournir les facteurs de concentration et de dilution adéquats, accompagnés des données expérimentales appropriées justifiant les facteurs proposés.

(6) En vue d'une protection efficace de la santé publique, les produits dont les teneurs en contaminants excèdent les teneurs maximales ne doivent être mis sur le marché ni en tant que tels, ni après mélange avec d'autres denrées alimentaires, ni comme ingrédients d'autres denrées alimentaires.

(7) Il est reconnu que les méthodes de triage ou d'autres traitements physiques permettent de réduire la teneur en aflatoxines des lots d'arachides, de fruits à coque, de fruits séchés et de maïs. Afin de minimiser les effets sur le commerce, il convient d'autoriser des teneurs en aflatoxines plus élevées pour les produits en question lorsque ceux-ci ne sont pas destinés à une consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires. En pareil cas, la fixation des teneurs maximales en aflatoxines doit tenir compte de l'efficacité avec laquelle les traitements susmentionnés parviennent à réduire la teneur en aflatoxines des arachides, des fruits à coque, des fruits séchés et du maïs à des niveaux inférieurs aux limites maximales fixées pour ces produits lorsqu'ils sont destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires.

(8) Pour que les teneurs maximales fixées pour certains contaminants dans des denrées alimentaires spécifiques soient réellement respectées, il convient de prévoir l'application de règles d'étiquetage adéquates.

(9) Les conditions climatiques prévalant dans certains États membres sont telles qu'il est difficile de garantir des teneurs n'excédant pas les limites maximales pour les laitues fraîches et les épinards frais. Il doit être permis à ces États membres de continuer à autoriser, pendant une période temporaire, la commercialisation des laitues fraîches et épinards frais produits et destinés à être consommés sur leur territoire qui présentent des teneurs en nitrates supérieures aux teneurs maximales. Les producteurs de laitues et d'épinards établis dans les États membres ayant donné l'autorisation susmentionnée devront modifier progressivement leurs méthodes de culture en appliquant les bonnes pratiques agricoles recommandées au plan national.

(10) Certaines espèces de poisson originaires de la Baltique peuvent contenir des teneurs élevées en dioxines et en PCB de type dioxine. Une proportion importante de ces espèces de poisson de la Baltique ne respectera pas les teneurs maximales et sera dès lors exclue du régime alimentaire de la population. Certains éléments indiquent que l'exclusion du poisson du régime alimentaire pourrait avoir des conséquences négatives sur la santé dans les pays de la Baltique.

▼B

(11) Il existe en Suède et en Finlande un système garantissant la pleine et entière information des consommateurs sur les recommandations nutritionnelles relatives aux restrictions applicables à la consommation de poisson de la Baltique par certains groupes vulnérables de la population, afin d'éviter des risques potentiels pour la santé. Par conséquent, il convient d'accorder une dérogation à la Finlande et à la Suède pour la commercialisation, pendant une période temporaire, de certaines espèces de poisson originaires de la Baltique et destinées à être consommées sur leur territoire qui présentent des teneurs en dioxines et en PCB de type dioxine supérieures à celles établies par le présent règlement. Les mesures nécessaires seront mises en place pour que les poissons et produits transformés de la pêche non conformes aux teneurs maximales ne soient pas mis sur le marché dans d'autres États membres. La Finlande et la Suède communiquent chaque année à la Commission les résultats du suivi des teneurs du poisson de la Baltique en dioxines et en PCB de type dioxine qu'elles effectuent et rendent compte des mesures prises pour réduire l'exposition des personnes aux dioxines et aux PCB de type dioxine présents dans la Baltique.

(12) En vue d'une application uniforme des dispositions relatives aux teneurs maximales, les mêmes critères de prélèvement d'échantillons et les mêmes critères de performance pour les méthodes d'analyse doivent être utilisés par les autorités compétentes dans toute la Communauté. En outre, il est important que les résultats d'analyse soient aussi communiqués et interprétés de manière uniforme. Les mesures concernant le prélèvements d'échantillons et l'analyse définies dans le présent règlement prévoient des règles uniformes de communication et d'interprétation des résultats.

(13) Pour certains contaminants, les États membres et les parties intéressées doivent surveiller et communiquer les teneurs observées, et rendre compte des progrès enregistrés dans l'application des mesures préventives pour que la Commission puisse déterminer si une modification des mesures existantes ou l'adoption de mesures supplémentaires s'avèrent nécessaires.

(14) Toute teneur maximale adoptée au niveau communautaire peut être revue régulièrement pour tenir compte de l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ainsi que de l'amélioration des bonnes pratiques dans le domaine de la fabrication, de l'agriculture et de la pêche.

(15) Le son et le germe pouvant être mis sur le marché pour une consommation humaine directe, il convient d'établir une teneur maximale pour le déoxynivalénol et la zéaralénone dans ces produits.

(16) Le Codex alimentarius a récemment fixé une teneur maximale en plomb pour le poisson, que la Communauté a acceptée. Il convient dès lors de modifier en conséquence la disposition actuelle sur le plomb dans le poisson.

(17) Le règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ([1]) définit lesdites denrées alimentaires; en conséquence, les rubriques concernant ces denrées doivent dans certains cas être modifiées conformément à la terminologie utilisée dans ce règlement.

([1]) JO L 139 du 30.4.2004, p. 55, rectifié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1662/2006 de la Commission (JO L 320 du 18.11.2006, p. 1).

▼B

(18) Il est nécessaire d'établir que les denrées alimentaires mises légalement sur le marché communautaire avant la date à laquelle s'appliquent les teneurs maximales en contaminants ne sont pas soumises aux dispositions sur ces teneurs.

(19) Les légumes sont la principale source d'absorption de nitrate par l'homme. Le comité scientifique de l'alimentation humaine (CSAH) a déclaré, dans son avis du 22 septembre 1995 ([1]), que la dose totale de nitrate absorbée est normalement bien inférieure à la dose journalière admissible (DJA) de 3,65 mg/kg de poids corporel (pc). Néanmoins, il recommandait de poursuivre les efforts visant à réduire l'exposition au nitrate par l'intermédiaire des aliments et de l'eau.

(20) Les conditions climatiques influant considérablement sur les teneurs en nitrate de certains légumes tels que la laitue et l'épinard, différentes teneurs maximales en nitrate devraient être fixées en fonction de la saison.

(21) Pour ce qui est des aflatoxines, le CSAH a déclaré dans son avis du 23 septembre 1994 qu'elles étaient des cancérogènes génotoxiques ([2]). Compte tenu de cet avis, il convient de limiter la teneur totale en aflatoxines des denrées alimentaires (somme des teneurs en aflatoxines B_1, B_2, G_1 et G_2) ainsi que la seule teneur en aflatoxine B_1, cette dernière étant de loin le composé le plus toxique. La possibilité d'une réduction de la teneur maximale actuelle en aflatoxine M_1 des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge devrait être envisagée au vu de l'évolution des procédures d'analyse.

(22) Concernant, l'ochratoxine A (OTA), le CSAH a adopté un avis scientifique le 17 septembre 1998 ([3]). Une évaluation des doses d'OTA absorbées par voie alimentaire par la population de la Communauté a été réalisée ([4]) au titre de la directive 93/5/CEE du Conseil du 25 février 1993 concernant l'assistance des États membres à la Commission et leur coopération en matière d'examen scientifique des questions relatives aux denrées alimentaires (SCOOP) ([5]). Le 4 avril 2006 ([6]), l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA), à la demande de la Commission, a adopté un avis scientifique actualisé sur l'ochratoxine A dans les aliments, qui, sur la base des nouvelles informations scientifiques disponibles, a établi une dose hebdomadaire tolérable (DHT) de 120 ng/kg pc.

([1]) Rapports du comité scientifique de l'alimentation humaine, 38e série. Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur les nitrates et le nitrite, p. 1-33, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf

([2]) Rapports du comité scientifique de l'alimentation humaine, 35e série. Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur les aflatoxines, l'ochratoxine A et la patuline, p. 45-50, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

([3]) Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur l'ochratoxine A (formulé le 17 septembre 1998) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html

([4]) Rapports sur les tâches de coopération scientifique, tâche 3.2.7 «*Assessment of dietary intake of Ochratoxin A by the population of EU Member States*». http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf

([5]) JO L 52 du 4.3.1993, p. 18.

([6]) Avis du groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire de l'AESA faisant suite à une demande de la Commission relative à l'ochratoxine A dans les aliments. http://www.efsa.europa.eu/etc/medialib/efsa/science/contam/contam_opinions/1521.Par.0001.File.dat/contam_op_ej365_ochratoxin_a_food_en1.pdf

▼B

(23) Compte tenu de ces avis, il convient de fixer des teneurs maximales pour les céréales, les produits céréaliers, les raisins secs, le café torréfié, le vin, le jus de raisin et les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge, qui contribuent tous de manière significative à l'exposition de la population générale à l'OTA ou à l'exposition de groupes vulnérables de consommateurs tels que les enfants.

(24) L'opportunité de fixer une teneur maximale en OTA pour des denrées alimentaires telles que les fruits séchés autres que les raisins secs, pour le cacao et les produits à base de cacao, les épices, les produits à base de viande, le café vert, la bière et la réglisse sera étudiée et un réexamen des teneurs maximales en OTA existantes sera envisagé, notamment pour les raisins secs et le jus de raisin, à la lumière des récents avis scientifiques de l'AESA.

(25) Concernant la patuline, le CSAH a retenu, lors de sa réunion du 8 mars 2000, la dose journalière tolérable (DJT) maximum provisoire de 0,4 μg/kg pc ([1]).

(26) En 2001, une tâche SCOOP relative à l'évaluation des doses de patuline absorbées par voie alimentaire par la population des États membres de l'UE a été réalisée ([2]) en application de la directive 93/5/CEE.

(27) Au vu de cette évaluation et compte tenu de la DJT maximum provisoire, des teneurs maximales en patuline devraient être établies pour certaines denrées alimentaires afin de protéger les consommateurs d'une contamination inacceptable. Il conviendra de réexaminer et, si nécessaire, réduire ces teneurs maximales en prenant en considération l'évolution des connaissances scientifiques et technologiques et l'application de la recommandation 2003/598/CE de la Commission du 11 août 2003 sur la réduction de la contamination par la patuline du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons ([3]).

(28) En ce qui concerne les toxines du Fusarium, le CSAH a adopté un avis sur le déoxynivalénol en décembre 1999 ([4]), qui établit une dose journalière tolérable (DJT) de 1 μg/kg pc, un avis sur la zéaralénone en juin 2000 ([5]), qui établit une DJT provisoire de 0,2 μg/kg pc, un avis sur les fumonisines en octobre 2000 ([6]) [actualisé en avril 2003 ([7])], qui établit une DJT de 2 μg/kg pc,

([1]) Compte rendu de la 120e réunion du comité scientifique de l'alimentation humaine des 8 et 9 mars 2000 tenue à Bruxelles, déclaration sur la patuline. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf

([2]) Rapports sur les tâches de coopération scientifique, tâche 3.2.8 «*Assessment of dietary intake of Patulin by the population of EU Member States*». http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf

([3]) JO L 203 du 12.8.2003, p. 34.

([4]) Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine concernant les toxines du Fusarium, partie I: Déoxynivalénol (DON), (formulé le 2 décembre 1999) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf

([5]) Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine concernant les toxines du Fusarium, partie 2: Zéaralénone (ZEA), (formulé le 22 juin 2000) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf

([6]) Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine concernant les toxines du Fusarium, partie 3: Fumonisine B_1 (FB_1) (formulé le 17 octobre 2000) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf

([7]) Avis actualisé du comité scientifique de l'alimentation humaine sur les fumonisines B_1, B_2 et B_3 (formulé le 4 avril 2003) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf

▼B

un avis sur le nivalénol en octobre 2000 ([1]), qui établit une DJT provisoire de 0,7 µg/kg pc, un avis sur les toxines T-2 et HT-2 en mai 2001 ([2]), qui établit une DJT combinée provisoire de 0,06 µg/kg pc et un avis sur les trichothécènes en tant que groupe, en février 2002 ([3]).

(29) En application de la directive 93/5/CEE, une tâche SCOOP concernant la collecte de données sur la présence de toxines du Fusarium dans les denrées alimentaires et l'évaluation des doses absorbées par voie alimentaire par la population des États membres de l'Union européenne a été réalisée et achevée en septembre 2003 ([4]).

(30) Compte tenu de ces avis scientifiques et de l'évaluation des doses absorbées par voie alimentaire, il convient de fixer des teneurs maximales pour le déoxynivalénol, la zéaralénone et les fumonisines. Les résultats du contrôle des dernières récoltes montrent que le maïs et les produits à base de maïs peuvent être fortement contaminés par les fumonisines; il convient dès lors de prendre des mesures pour que le maïs et les produits à base de maïs présentant une contamination élevée inacceptable n'entrent pas dans la chaîne alimentaire.

(31) Les estimations des doses absorbées indiquent que la présence des toxines T-2 et HT-2 peut être préoccupante du point de vue de la santé publique. Par conséquent, il est nécessaire et hautement prioritaire de mettre au point une méthode fiable et sensible, de collecter davantage de données sur la présence des toxines T-2 et HT-2 et de poursuivre l'étude des facteurs responsables de cette présence dans les céréales et les produits céréaliers, en particulier l'avoine et les produits à base d'avoine.

(32) Il n'est pas nécessaire d'envisager de mesures spécifiques pour le 3-acétyldéoxynivalénol, le 15-acétyldéoxynivalénol et la fumonisine B_3, car les mesures envisagées pour le déoxynivalénol et les fumonisines B_1 et B_2, en particulier, devraient également protéger la population humaine contre une exposition inacceptable au 3-acétyldéoxynivalénol, au 15-acétyldéoxynivalénol et à la fumonisine B_3, en raison de leur présence simultanée. La même remarque vaut pour le nivalénol, la présence simultanée de cette substance et du déoxynivalénol pouvant, dans une certaine mesure, être observée. En outre, l'exposition humaine au nivalénol est jugée nettement inférieure à la DJT temporaire. S'agissant des autres trichothécènes étudiés dans le cadre de la tâche SCOOP susmentionnée, tels le 3-acétyldéoxynivalénol, le 15-acétyldéoxynivalénol, la fusarénone-X, le T2-triol, le diacétoxyscirpénol, le néosolaniol, le monoacétoxyscirpénol et le verrucol, les informations limitées disponibles montrent qu'ils ne sont guère répandus et que les teneurs détectées sont généralement faibles.

([1]) Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine concernant les toxines du Fusarium, partie 4: Nivalénol (formulé le 19 octobre 2000), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf

([2]) Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine concernant les toxines du Fusarium, partie 5: Toxines T-2 et HT-2 (adopté le 30 mai 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf

([3]) Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine concernant les toxines du Fusarium, partie 6: Évaluation groupée de la toxine T-2, de la toxine HT-2, du nivalénol et du déoxynivalénol (adopté le 26 février 2002) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf

([4]) Rapports sur les tâches de coopération scientifique, tâche 3.2.10 «*Collection of occurrence data of Fusarium toxins in food and assessment of dietary intake by the population of EU Member States*». http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf

▼B

(33) Les conditions climatiques durant la croissance, en particulier à la floraison, influent considérablement sur la teneur en toxines du Fusarium. Toutefois, de bonnes pratiques agricoles réduisant les facteurs de risque à un minimum peuvent, dans une certaine mesure, prévenir la contamination par les champignons Fusarium. La recommandation 2006/583/CE de la Commission du 17 août 2006 sur la prévention et la réduction des toxines du Fusarium dans les céréales et produits céréaliers [1] énonce les principes généraux de prévention et réduction de la contamination des céréales par les toxines du Fusarium (zéaralénone, fumonisines et trichothécènes), principes dont l'application doit être assurée par des codes d'usages nationaux.

(34) Des teneurs maximales en toxines du Fusarium doivent être fixées pour les céréales brutes mises sur le marché en vue de subir une première transformation. Les opérations de nettoyage, de tri et de séchage ne sont pas considérées comme une première transformation dans la mesure où aucune action physique n'est exercée sur le grain proprement dit. Le décorticage est considéré comme une première transformation.

(35) Puisque le taux de réduction de la contamination des céréales brutes par les toxines de Fusarium grâce au nettoyage et à la transformation peut varier, il convient de fixer des teneurs maximales pour les produits céréaliers destinés au consommateur final ainsi que pour les principaux ingrédients des denrées alimentaires dérivés de céréales de manière à ce que le respect de la législation puisse être assuré dans l'intérêt de la protection de la santé publique.

(36) En ce qui concerne le maïs, tous les facteurs contribuant à la formation des toxines du Fusarium, en particulier de la zéaralénone et des fumonisines B_1 et B_2, ne sont pas encore connus avec précision. En conséquence, un délai est accordé aux exploitants du secteur alimentaire, dans la filière céréalière, pour qu'ils effectuent des études sur les sources de formation de ces mycotoxines et sur les mesures de gestion à définir pour prévenir leur présence autant qu'il est raisonnablement possible de le faire. Il est proposé d'appliquer à partir de 2007 des teneurs maximales fixées à partir des données actuellement disponibles sur la présence de ces toxines si aucune teneur maximale spécifique fondée sur de nouvelles informations sur leur présence et leur formation n'est établie avant cette date.

(37) Compte tenu des faibles niveaux de contamination par les toxines du Fusarium constatés sur le riz, aucune teneur maximale n'est proposée pour le riz ou les produits à base de riz.

(38) D'ici le 1er juillet 2008, il conviendra d'envisager un réexamen des teneurs maximales en déoxynivalénol, en zéaralénone et en fumonisines B_1 et B_2 ainsi que d'étudier l'opportunité de définir une teneur maximale en toxines T-2 et HT-2 pour les céréales et produits céréaliers, en tenant compte de l'évolution des connaissances scientifiques et technologiques sur ces toxines dans les aliments.

[1] JO L 234 du 29.8.2006, p. 35.

▼B

(39) Concernant le plomb, le CSAH a adopté le 19 juin 1992 ([1]) un avis retenant la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) de 25 µg/kg pc proposée par l'OMS en 1986. Le CSAH a conclu dans cet avis que la teneur moyenne observée dans les denrées alimentaires ne semblait pas, dans l'immédiat, une source de préoccupation.

(40) En application de la directive 93/5/CEE, la tâche SCOOP 3.2.11 concernant l'évaluation de l'exposition alimentaire à l'arsenic, au cadmium, au plomb et au mercure de la population des États membres de l'Union européenne a été réalisée en 2004 ([2]). Au vu de cette évaluation et de l'avis rendu par le CSAH, il convient d'adopter des mesures réduisant autant que possible la présence de plomb dans les aliments.

(41) Pour ce qui concerne le cadmium, le CSAH a approuvé, dans son avis du 2 juin 1995 ([3]), la DHT provisoire de 7 µg/kg pc et recommandé de redoubler d'efforts pour réduire l'exposition alimentaire au cadmium, étant donné que les denrées alimentaires sont la principale source d'absorption de cette substance par l'homme. Une évaluation de l'exposition alimentaire a été effectuée dans le contexte de la tâche SCOOP 3.2.11. Au vu de cette évaluation et de l'avis rendu par le CSAH, il convient d'adopter des mesures pour réduire autant que possible la présence de cadmium dans les aliments.

(42) Concernant le mercure, l'AESA a adopté le 24 février 2004 un avis sur le mercure et le méthylmercure dans les aliments ([4]) et retenu la dose hebdomadaire tolérable provisoire de 1,6 µg/kg pc. Le méthylmercure est la forme chimique la plus préoccupante, qui peut représenter jusqu'à 90 % du mercure total présent dans les poissons et produits de la mer. Au vu des résultats de la tâche SCOOP 3.2.11, l'AESA a conclu que les teneurs en mercure des aliments autres que le poisson et les produits de la mer étaient moins préoccupantes. N'étant pas, pour l'essentiel, du méthylmercure, les formes du mercure dans ces autres aliments sont considérées comme présentant un moindre risque.

(43) En plus de fixer des teneurs maximales, il convient, pour le méthylmercure, de fournir aux consommateurs des conseils ciblés afin de protéger les groupes vulnérables de la population. Pour répondre à ce besoin, une note d'information sur le méthylmercure dans le poisson et les produits de la pêche a été placée sur le site internet de la direction générale de la Commission européenne chargée de la santé et de la protection des consommateurs ([5]). De nombreux États membres ont également publié sur ce sujet des conseils pertinents pour leur population.

([1]) Rapports du comité scientifique de l'alimentation humaine, 32e série. Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine «*The potential risk to health presented by lead in food and drink*», p. 7-8, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

([2]) Rapports sur les tâches de coopération scientifique, tâche 3.2.11 «*Assessment of dietary exposure to arsenic, cadmium, lead and mercury of the population of the EU Member States*». http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf

([3]) Rapport du comité scientifique de l'alimentation humaine. Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur le cadmium, p. 67-70, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

([4]) Avis du groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA) faisant suite à une demande de la Commission relative au mercure et au méthylmercure dans les aliments (adopté le 24 février 2004). http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/259/opinion_contam_01_en1.pdf

([5]) http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/information_note_mercury-fish_12-05-04.pdf

▼B

(44) Pour ce qui concerne l'étain inorganique, le CSAH a conclu dans son avis du 12 décembre 2001 ([1]) que des teneurs de 150 mg/kg dans les boissons en boîte et de 250 mg/kg dans les autres aliments en conserve pouvaient provoquer des irritations gastriques chez certains individus.

(45) Dans un souci de protection de la santé publique, il convient, face à ce risque sanitaire, de fixer des teneurs maximales pour l'étain inorganique dans les aliments en conserve et les boissons en boîte. Tant que des données ne seront pas disponibles sur la sensibilité des nourrissons et des enfants en bas âge à l'étain inorganique dans les aliments, il est nécessaire, à titre de précaution, de protéger la santé de ce groupe vulnérable de la population et d'établir des teneurs maximales plus faibles.

(46) Concernant le 3-monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD), le CSAH a adopté le 30 mai 2001 un avis scientifique sur la présence de cette substance dans les aliments ([2]), qui actualise son avis du 16 décembre 1994 ([3]) sur la base de nouvelles informations scientifiques et établit une dose journalière tolérable admissible (DJT) de 2 μg/kg pc.

(47) En application de la directive 93/5/CEE, une tâche SCOOP concernant la collecte et le regroupement de données sur la teneur des denrées alimentaires en 3-MCPD et en substances connexes a été réalisée et achevée en juin 2004 ([4]). Il a été constaté que les principales sources d'exposition alimentaire au 3-MCPD sont la sauce de soja et les produits à base de sauce de soja. Dans certains pays, d'autres aliments consommés en grandes quantités, tels que le pain et les nouilles, contribuent aussi de manière significative à l'absorption de 3-MCPD, plus du fait d'une consommation élevée que de l'importance des teneurs en 3-MCPD de ces aliments.

(48) Par conséquent, des teneurs maximales en 3-MCPD doivent être fixées dans les protéines végétales hydrolysées (PVH) et la sauce de soja, compte tenu du risque lié à la consommation de ces aliments. Les États membres sont invités à examiner d'autres denrées alimentaires susceptibles de contenir du 3-MCPD de manière à envisager, en tant que de besoin, le cas échéant, la fixation de teneurs maximales pour des denrées supplémentaires.

(49) Concernant les dioxines et les PCB de type dioxine, le CSAH a adopté le 30 mai 2001 un avis sur leur présence dans les aliments ([5]), qui actualise son avis du

([1]) Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur les risques graves entraînés par la présence d'étain dans les aliments en conserve (adopté le 12 décembre 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf

([2]) Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur le 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) actualisant son avis de 1994 (adopté le 30 mai 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf

([3]) Rapports du comité scientifique de l'alimentation humaine, 36e série. Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur le 3-monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD), p. 31-34, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

([4]) Rapports sur les tâches de coopération scientifique, tâche 3.2.9 «*Collection and collation of data on levels of 3-monochloropropanediol (3-MCPD) and related substances in foodstuffs*». http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf

([5]) Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur l'évaluation des risques liés aux dioxines et PCB de type dioxine dans les aliments. Actualisation fondée sur les nouvelles informations scientifiques disponibles depuis l'adoption de l'avis du 22 novembre 2000 du CSAH (adoptée le 30 mai 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf

▼B

22 novembre 2000 ([1]) et fixe une dose hebdomadaire tolérable (DHT) de 14 pg d'équivalents toxiques de l'Organisation mondiale de la santé (OMS-TEQ)/kg pc.

(50) Les dioxines au sens du présent règlement sont un ensemble formé de 75 congénères de la famille des dibenzo-p-dioxines polychlorées («PCDD») et de 135 congénères de la famille des polychlorodibenzofuranes («PCDF»), dont dix-sept sont préoccupants du point de vue toxicologique. Les polychlorobiphényles (PCB) constituent un groupe de 209 congénères qui peuvent être classés en deux catégories en fonction de leurs propriétés toxicologiques: douze d'entre eux présentent des propriétés toxicologiques analogues à celles des dioxines et sont donc souvent qualifiés de «PCB de type dioxine». Les autres PCB, qui ne présentent pas cette toxicité de type dioxine, ont un profil toxicologique différent.

(51) Parmi les dioxines ou PCB de type dioxine, chaque congénère présente un niveau de toxicité différent. La notion de facteurs d'équivalence toxique (TEF — *toxic equivalency factors*), qui permet d'apprécier la toxicité de ces différents congénères, a été introduite pour faciliter l'évaluation des risques et les contrôles réglementaires. Cela signifie que les résultats de l'analyse de l'ensemble des congénères des dioxines et des PCB de type dioxine posant des problèmes d'ordre toxicologiques sont exprimés en une unité quantifiable, à savoir l'équivalent toxique de TCDD (TEQ).

(52) Les estimations d'exposition tenant compte de la tâche SCOOP concernant l'évaluation des doses de dioxines et de PCB se rattachant à celles-ci absorbées par voie alimentaire par la population des États membres de l'Union européenne, tâche achevée en juin 2000 ([2]), indiquent que, pour une proportion considérable de la population communautaire, la dose absorbée par voie alimentaire est supérieure à la DHT.

(53) D'un point de vue toxicologique, toute teneur fixée devrait s'appliquer à la fois aux dioxines et aux PCB de type dioxine; toutefois, en 2001, les teneurs maximales fixées à l'échelon communautaire concernaient uniquement les dioxines et non les PCB de type dioxine, du fait des données très limitées disponibles à l'époque sur la prévalence de ces derniers. Depuis 2001, cependant, davantage de données sur la présence des PCB de type dioxine ont été recueillies et, par conséquent, des teneurs maximales ont été établies en 2006 pour la somme des dioxines et des PCB de type dioxine, car cette façon de procéder est la plus appropriée du point de vue toxicologique. Pour qu'une transition harmonieuse soit garantie, les teneurs en dioxine doivent continuer de s'appliquer pendant une période provisoire, parallèlement aux teneurs fixées pour la somme des dioxines et des PCB de type dioxine. Durant cette période de transition, les denrées alimentaires devront respecter les dispositions relatives aux teneurs maximales en dioxine et celles concernant les teneurs maximales définies pour la somme des dioxines et des PCB de type dioxine. Un éventuel abandon des teneurs maximales fixées séparément pour les dioxines sera envisagé d'ici le 31 décembre 2008.

([1]) Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur l'évaluation des risques liés aux dioxines et PCB de type dioxine dans les aliments (adopté le 22 novembre 2000) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf

([2]) Rapports sur les tâches de la coopération scientifique, tâche 3.2.5 «*Assessment of dietary intake of dioxins and related PCBs by the population of EU Member States*». http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf

▼B

(54) Afin d'encourager une politique volontariste de réduction des dioxines et PCB de type dioxine dans l'alimentation humaine et animale, la recommandation 2006/88/CE de la Commission du 6 février 2006 sur la réduction de la présence de dioxines, de furanes et de PCB dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires définit des niveaux d'intervention ([1]). Ces niveaux d'intervention sont, pour les autorités compétentes et les exploitants, un instrument permettant de déterminer s'il y lieu d'identifier une source de contamination et de prendre des mesures pour la réduire ou l'éliminer. Les dioxines et les PCB de type dioxine provenant de sources différentes, des niveaux d'intervention distincts sont fixés pour les dioxines, d'une part, et pour les PCB de type dioxine, d'autre part. Cette stratégie volontariste de réduction des dioxines et PCB de type dioxine dans l'alimentation humaine et animale — et, par conséquent, des teneurs maximales applicables — devrait être réexaminée au terme d'une période donnée dans le but d'abaisser ces teneurs. Une réduction significative des teneurs maximales fixées pour la somme des dioxines et des PCB de type dioxine sera donc envisagée d'ici le 31 décembre 2008.

(55) Les exploitants doivent s'employer à accroître les moyens dont ils disposent pour éliminer les dioxines, les furanes et les PCB de type dioxine de l'huile marine. La teneur sensiblement inférieure dont la fixation sera envisagée d'ici le 31 décembre 2008 sera fondée sur les possibilités techniques offertes par la procédure de décontamination la plus efficace.

(56) En ce qui concerne l'établissement de teneurs maximales pour d'autres denrées alimentaires d'ici le 31 décembre 2008, une attention particulière sera accordée à la nécessité de fixer des teneurs maximales inférieures pour les dioxines et les PCB de type dioxine dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, à la lumière des données de suivi obtenues au sein des programmes 2005, 2006 et 2007 de surveillance des dioxines et des PCB de type dioxine dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

(57) Pour ce qui concerne les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), le CSAH a conclu dans son avis du 4 décembre 2002 ([2]) que certains d'entre eux étaient des cancérogènes génotoxiques. Le comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA — *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*) a réalisé en 2005 une évaluation des risques représentés par les HAP et estimé une marge d'exposition pour les HAP, dans le but de proposer des conseils sur ces composés qui sont à la fois génotoxiques et cancérogènes ([3]).

(58) Selon le CSAH, le benzo(a)pyrène peut être utilisé comme marqueur de la présence et de l'effet des HAP cancérogènes dans les denrées alimentaires, parmi lesquels le benz(a)anthracène, le benzo(b)fluoranthène, le benzo(j)fluoranthène, le benzo(k)fluoranthène, le benzo(g,h,i)pérylène, le chrysène, le

([1]) JO L 42 du 14.2.2006, p. 26.

([2]) Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur les risques, pour la santé humaine, de la présence d'hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les aliments (formulé le 4 décembre 2002). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

([3]) «*Evaluation of certain food contaminants — Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*», 64e réunion, Rome, 8-17 février 2005, p. 1-6 et p. 61-81.
WHO Technical Report Series, No. 930, 2006 — http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf

▼B

cyclopenta(c,d)pyrène, le dibenz(a,h)anthracène, le dibenzo(a,e)pyrène, le dibenzo(a,h)pyrène, le dibenzo(a,i)pyrène, le dibenzo(a,l)pyrène, l'indeno(1,2,3-cd)pyrène et le 5-méthylchrysène. Il conviendrait d'analyser plus avant les proportions relatives de ces HAP dans les denrées alimentaires pour pouvoir réexaminer à l'avenir, en connaissance de cause, s'il y a lieu de maintenir le benzo(a)pyrène comme marqueur. En outre, le benzo[c]fluorène doit être analysé, conformément à une recommandation du JECFA.

(59) Les HAP peuvent contaminer les denrées alimentaires au cours des procédés de fumaison, de chauffage et de séchage qui permettent aux produits de combustion d'entrer en contact direct avec l'aliment. En outre, la pollution environnementale peut provoquer une contamination par des HAP, en particulier chez les poissons et dans les produits de la pêche.

(60) En application de la directive 93/5/CEE, une tâche SCOOP spécialement consacrée à la collecte de données sur la présence des HAP dans les aliments a été réalisée en 2004 ([1]). Des teneurs élevées ont été constatées dans les fruits séchés, l'huile de grignons d'olive, le poisson fumé, l'huile de pépins de raisin, les produits à base de viande fumés, les mollusques frais, les épices/sauces et les condiments.

(61) Dans un souci de protection de la santé publique, des teneurs maximales sont nécessaires pour le benzo(a)pyrène dans certains aliments contenant des graisses et des huiles et dans les aliments pour lesquels les processus de fumaison ou de séchage peuvent être à l'origine de niveaux élevés de contamination. Des teneurs maximales doivent aussi être fixées dans les aliments pour lesquels la pollution environnementale peut être à l'origine d'un niveau élevé de contamination, notamment le poisson et les produits de la pêche, à la suite, par exemple, de déversements d'hydrocarbures par des navires.

(62) Du benzo(a)pyrène a été détecté dans certains aliments, tels les fruits séchés et les compléments alimentaires, pour lesquels les données disponibles ne permettent pas de déduire les teneurs pouvant raisonnablement être atteintes. De plus amples études sont requises afin de clarifier les teneurs pouvant raisonnablement être atteintes pour ces aliments. En attendant, il convient d'appliquer les teneurs maximales en benzo(a)pyrène fixées pour certains ingrédients comme les huiles et les graisses utilisées dans les compléments alimentaires.

(63) Les teneurs maximales en HAP seront réexaminées et l'opportunité de fixer une teneur maximale pour les HAP dans le beurre de cacao sera à nouveau envisagée d'ici le 1er avril 2007, compte tenu de l'évolution des connaissances scientifiques et technologiques sur la présence du benzo(a)pyrène et des autres HAP cancérogènes dans l'alimentation.

(64) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

([1]) Rapports sur les tâches de coopération scientifique, tâche 3.2.12 «*Collection of occurrence data on polycyclic aromatic hydrocarbons in food*». http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf

▼B

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Règles générales

1. Les denrées alimentaires visées en annexe ne sont pas mises sur le marché lorsqu'elles contiennent un contaminant mentionné à ladite annexe à une teneur qui dépasse la teneur maximale prévue dans celle-ci.

2. Les teneurs maximales visées en annexe s'appliquent à la partie comestible des denrées alimentaires concernées, sauf indication contraire mentionnée dans ladite annexe.

Article 2

Denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées

1. L'application des teneurs maximales fixées en annexe aux denrées alimentaires qui sont séchées, diluées, transformées ou composées de plus d'un ingrédient tient compte:

a) des changements apportés à la concentration du contaminant par les processus de séchage ou de dilution;

b) des changements apportés à la concentration du contaminant par la transformation;

c) des proportions relatives des ingrédients dans le produit;

d) du seuil de quantification de l'analyse.

2. Lors des contrôles officiels de l'autorité compétente, l'exploitant du secteur alimentaire fournit et justifie les facteurs spécifiques de concentration ou de dilution pour les opérations de séchage, dilution, transformation et/ou mélange ou les denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées concernées.

Si l'exploitant du secteur alimentaire ne fournit pas le facteur de concentration ou de dilution nécessaire ou si l'autorité compétente le juge inapproprié à la lumière des justifications données, l'autorité définit elle-même ce facteur, sur la base des informations disponibles, dans le but d'assurer une protection maximale de la santé humaine.

3. Les paragraphes 1 et 2 s'appliquent dans la mesure où aucune teneur maximale spécifique n'est fixée à l'échelon communautaire pour ces denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées.

4. Dans la mesure où la législation communautaire ne prévoit pas de teneurs maximales spécifiques pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les États membres peuvent prévoir des teneurs plus contraignantes.

Article 3

Interdictions en matière d'utilisation, de mélange et de décontamination

1. Les denrées alimentaires non conformes aux teneurs maximales établies en annexe ne peuvent être utilisées comme ingrédients alimentaires.

2. Les denrées alimentaires conformes aux teneurs maximales établies en annexe ne peuvent être mélangées avec des denrées alimentaires dans lesquelles ces teneurs maximales sont dépassées.

▼B

3. Les denrées alimentaires devant être soumises à un traitement de tri ou à d'autres traitements physiques visant à réduire leur niveau de contamination ne peuvent être mélangées avec des denrées alimentaires destinées, soit à la consommation humaine directe, soit à une utilisation comme ingrédient alimentaire.

4. Les denrées alimentaires contenant des contaminants figurant à la section 2 de l'annexe (Mycotoxines) ne peuvent être délibérément décontaminées par des traitements chimiques.

▼M5

Article 4

Dispositions particulières pour l'arachide, les autres graines oléagineuses, les fruits à coque, les fruits séchés, le riz et le maïs

Les arachides, les autres graines oléagineuses, les fruits à coque, les fruits séchés, le riz et le maïs non conformes aux teneurs maximales en aflatoxines établies aux points 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 et 2.1.11 de l'annexe peuvent être mis sur le marché à condition que ces denrées alimentaires:

a) ne soient pas destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires;

b) soient conformes aux teneurs maximales établies aux points 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 et 2.1.12 de l'annexe;

c) soient soumises à un traitement ultérieur de tri ou à d'autres méthodes physiques, et qu'après ce traitement, les teneurs maximales établies aux points 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 et 2.1.11 de l'annexe ne soient pas dépassées, et que le traitement lui-même ne provoque pas d'autres résidus nocifs;

d) portent un étiquetage mettant clairement en évidence leur utilisation et comportant la mention «Produit destiné à être obligatoirement soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques visant à réduire le niveau de contamination par les aflatoxines avant toute consommation humaine ou toute utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires». Cette mention doit figurer sur l'étiquette de chaque sac, boîte, etc., et sur le document d'accompagnement d'origine. Le code d'identification du lot doit être apposé de façon indélébile sur l'étiquette de chaque sac, boîte, etc., du lot et sur le document d'accompagnement d'origine.

Article 5

Dispositions particulières pour les arachides, les autres graines oléagineuses, les produits dérivés de graines oléagineuses et les céréales

L'étiquette de chaque sac, boîte, etc., et le document d'accompagnement d'origine doivent indiquer clairement l'utilisation prévue. Ce document d'accompagnement doit se rattacher clairement au lot et mentionner à cette fin le code d'identification du lot figurant sur chaque sac, boîte, etc., de celui-ci. En outre, l'activité commerciale du destinataire du lot figurant sur le document d'accompagnement doit être compatible avec l'utilisation prévue.

▼M5

En l'absence d'une indication claire précisant qu'ils ne sont pas destinés à la consommation humaine, toutes les arachides, toutes les graines oléagineuses et tous les produits dérivés de graines oléagineuses ainsi que toutes les céréales mis sur le marché satisfont aux dispositions sur les teneurs maximales visées aux points 2.1.5 et 2.1.11 de l'annexe.

En ce qui concerne l'exception s'appliquant aux arachides et aux autres graines oléagineuses destinées à être broyées et l'application des teneurs maximales fixées au point 2.1.1 de l'annexe, l'exception ne vaut que pour les lots dont l'étiquette indique clairement leur utilisation et porte l'inscription «produit destiné à être broyé pour la fabrication d'huile végétale raffinée». Cette mention doit figurer sur l'étiquette de chaque sac, boîte, etc., et sur le(s) document(s) d'accompagnement. La destination définitive doit être une installation de broyage.

▼B

Article 6

Dispositions particulières pour les laitues

Sauf pour les laitues «cultivées sous abri» qui sont étiquetées comme telles, ce sont les teneurs maximales définies à l'annexe pour les laitues cultivées en plein air («laitues cultivées en plein champ») qui s'appliquent.

Article 7

▼M9

Dérogations

▼M8

_____

▼M9

4. Par dérogation à l'article 1er, la Finlande, la Suède et la Lettonie peuvent autoriser la mise sur le marché de saumon sauvage capturé (*Salmo salar*) et de ses produits dérivés originaires de la région de la mer Baltique et destinés à être consommés sur leur territoire, dont la teneur en dioxines et/ou en PCB de type dioxine et/ou en PCB autres que ceux de type dioxine sont supérieures aux valeurs fixées au point 5.3 de l'annexe, pour autant qu'il existe un système garantissant la pleine et entière information des consommateurs sur les recommandations nutritionnelles relatives aux restrictions applicables à la consommation de saumon sauvage capturé originaire de la région de la mer Baltique et de ses produits dérivés par des groupes vulnérables déterminés de la population, afin d'éviter des risques potentiels pour la santé.

La Finlande, la Suède et la Lettonie continuent d'appliquer les mesures nécessaires pour que le saumon sauvage capturé et les produits dérivés qui ne satisfont pas aux dispositions du point 5.3 de l'annexe ne soient pas commercialisés dans les autres États membres.

La Finlande, la Suède et la Lettonie communiquent chaque année à la Commission les mesures prises pour informer efficacement les groupes vulnérables déterminés de la population des recommandations nutritionnelles et pour garantir que le saumon sauvage capturé et les produits dérivés qui ne respectent pas les teneurs maximales ne sont pas commercialisés dans les autres États membres. En outre, elles fournissent des preuves de l'efficacité de ces mesures.

▼**M9**

5. Par dérogation à l'article 1er, la Finlande et la Suède peuvent autoriser la mise sur le marché de hareng sauvage capturé dépassant 17 cm de longueur (*Clupea harengus*), d'omble sauvage capturé (*Salvelinus* spp.), de lamproie de rivière sauvage capturée (*Lampetra fluviatilis*) et de truite sauvage capturée (*Salmo trutta*) ainsi que leurs produits dérivés originaires de la région de la mer Baltique et destinés à être consommés sur leur territoire, dont les teneurs en dioxines et/ou en PCB de type dioxine et/ou en PCB autres que ceux de type dioxine sont supérieures aux valeurs fixées au point 5.3 de l'annexe, pour autant qu'il existe un système garantissant la pleine et entière information des consommateurs sur les recommandations nutritionnelles relatives aux restrictions applicables à la consommation de hareng sauvage capturé dépassant 17 cm de longueur, d'omble sauvage capturé, de lamproie de rivière sauvage capturée et de truite sauvage capturée ainsi que de leurs produits dérivés originaires de la région de la mer Baltique par des groupes vulnérables déterminés de la population, afin d'éviter des risques potentiels pour la santé.

La Finlande et la Suède continuent d'appliquer les mesures nécessaires pour que le hareng sauvage capturé dépassant 17 cm de longueur, l'omble sauvage capturé, la lamproie de rivière sauvage capturée, la truite sauvage capturée et les produits dérivés qui ne satisfont pas aux dispositions du point 5.3 de l'annexe ne soient pas commercialisés dans les autres États membres.

La Finlande et la Suède communiquent chaque année à la Commission les mesures prises pour informer efficacement les groupes vulnérables déterminés de la population des recommandations nutritionnelles et pour garantir que le poisson et les produits dérivés qui ne respectent pas les teneurs maximales ne sont pas commercialisés dans les autres États membres. En outre, elles fournissent des preuves de l'efficacité de ces mesures.

▼**M18**

6. Par dérogation à l'article 1er, l'Irlande, l'Espagne, la Croatie, Chypre, la Lettonie, la Pologne, le Portugal, la Roumanie, la Slovaquie, la Finlande, la Suède et le Royaume-Uni peuvent autoriser la mise sur le marché de viandes fumées et produits de viande fumés, fumés de façon traditionnelle sur leur territoire et destinés à être consommés sur leur territoire, dont les teneurs en HAP sont supérieures aux valeurs fixées au point 6.1.4 de l'annexe, pour autant que ces produits soient conformes aux teneurs maximales applicables avant le 1er septembre 2014, soit 5,0 µg/kg pour le benzo(a)pyrène et 30,0 µg/kg pour la somme de benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène.

Ces États membres continuent de contrôler la présence d'HAP dans les viandes et produits de viande fumés de façon traditionnelle et mènent des programmes de mise en œuvre des bonnes pratiques de fumage dans toute la mesure du possible, dans les limites de ce qui est économiquement faisable et de ce qui est réalisable sans altérer les caractéristiques organoleptiques propres à ces produits.

Dans un délai de trois ans à compter de la date d'application du présent règlement, la situation est réévaluée sur la base de toutes les informations disponibles dans le but de dresser une liste des viandes fumées et produits de viande fumés dont la production et la consommation locales bénéficieront de la dérogation sans limitation dans le temps.

▼M18

7. Par dérogation à l'article 1er, l'Irlande, la Lettonie, la Roumanie, la Finlande, la Suède et le Royaume-Uni peuvent autoriser la mise sur le marché de poissons fumés et produits de la pêche fumés, fumés de façon traditionnelle sur leur territoire et destinés à être consommés sur leur territoire, dont les teneurs en HAP sont supérieures aux valeurs fixées au point 6.1.5 de l'annexe, pour autant que ces produits soient conformes aux teneurs maximales applicables avant le 1er septembre 2014, soit 5,0 µg/kg pour le benzo(a)pyrène et 30,0 µg/kg pour la somme de benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène.

Ces États membres continuent de contrôler la présence d'HAP dans les poissons et produits de la pêche fumés de façon traditionnelle et mènent des programmes de mise en œuvre des bonnes pratiques de fumage dans toute la mesure du possible, dans les limites de ce qui est économiquement faisable et de ce qui est réalisable sans altérer les caractéristiques organoleptiques propres à ces produits.

Dans un délai de trois ans à compter de la date d'application du présent règlement, la situation est réévaluée sur la base de toutes les informations disponibles dans le but de dresser une liste des poissons fumés et produits de la pêche fumés dont la production et la consommation locales bénéficieront de la dérogation sans limitation dans le temps.

▼B

Article 8

Prélèvements d'échantillons et analyses

Les prélèvements d'échantillons et les analyses requis pour le contrôle officiel des teneurs maximales spécifiées en annexe sont effectués conformément aux règlements (CE) nº 1882/2006 ([1]), (CE) nº 401/2006 ([2]), (CE) nº 1883/2006 ([3]) de la Commission et aux directives 2001/22/CE ([4]), 2004/16/CE ([5]) et 2005/10/CE ([6]) de la Commission.

▼M25

Article 9

Surveillance et rapports

1. Les États membres surveillent les niveaux de nitrate dans les légumes susceptibles de présenter des teneurs significatives, en particulier les légumes verts à feuilles, et communiquent régulièrement les résultats à l'EFSA.

2. Les États membres communiquent à la Commission une synthèse des résultats relatifs aux aflatoxines obtenus conformément au règlement d'exécution (UE) nº 884/2014 de la Commission ([7]) et communiquent à l'EFSA les données sur la présence des différentes substances concernées.

([1]) Voir p. 25 du présent Journal officiel.
([2]) JO L 70 du 9.3.2006, p. 12.
([3]) Voir p. 32 du présent Journal officiel.
([4]) JO L 77 du 16.3.2001, p. 14. Directive modifiée par la directive 2005/4/CE (JO L 19 du 21.1.2005, p. 50).
([5]) JO L 42 du 13.2.2004, p. 16.
([6]) JO L 34 du 8.2.2005, p. 15.
([7]) Règlement d'exécution (UE) nº 884/2014 de la Commission du 13 août 2014 fixant des conditions particulières applicables à l'importation de certains aliments pour animaux et de certaines denrées alimentaires venant de certains pays tiers en raison du risque de contamination par les aflatoxines, et abrogeant le règlement (CE) nº 1152/2009 (JO L 242 du 14.8.2014, p. 4).

▼M25

3. Les États membres et les organisations de parties intéressées professionnelles communiquent chaque année à la Commission les résultats des enquêtes effectuées et les progrès observés dans l'application des mesures de prévention destinées à éviter une contamination par le déoxynivalénol, la zéaralénone, les fumonisines B_1 et B_2 et les toxines T-2 et HT-2. La Commission met les résultats à la disposition des États membres. Les données connexes sur la présence des substances concernées sont communiquées à l'EFSA.

4. Il est vivement recommandé aux États membres et aux organisations de parties intéressées professionnelles de surveiller la présence d'alcaloïdes de l'ergot dans les céréales et les produits céréaliers.

De même, il est vivement recommandé aux États membres et aux organisations de parties intéressées professionnelles de faire part à l'EFSA de leurs conclusions relatives aux alcaloïdes de l'ergot pour le 30 septembre 2016. Ces conclusions comprennent des données sur la présence d'alcaloïdes de l'ergot ainsi que des informations spécifiques sur la relation entre la présence de sclérotes d'ergot et le niveau des différents alcaloïdes de l'ergot.

La Commission met ces conclusions à la disposition des États membres.

5. Les données sur la présence de contaminants autres que ceux visés aux paragraphes 1 à 4 recueillies par les États membres et les organisations de parties intéressées professionnelles peuvent être communiquées à l'EFSA.

6. Les données sur la présence des substances concernées sont communiquées à l'EFSA dans le format de transmission des données de l'EFSA, conformément aux prescriptions des lignes directrices de l'EFSA sur la description type des échantillons (*Guidance on Standard Sample Description* — SSD) concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux ([1]) et aux exigences spécifiques supplémentaires de l'EFSA en matière de notification pour certains contaminants. Les données sur la présence des substances concernées émanant d'organisations de parties intéressées professionnelles peuvent être communiquées à l'EFSA, s'il y a lieu, dans un format simplifié de transmission des données défini par l'EFSA.

▼B

Article 10

Abrogation

Le règlement (CE) nº 466/2001 est abrogé.

Les références au règlement abrogé s'entendent comme faites au présent règlement.

Article 11

Mesures provisoires

▼M11

Le présent règlement ne s’applique pas aux produits mis sur le marché avant les dates visées aux points a) à f), conformément aux dispositions qui étaient alors applicables:

([1]) http://www.efsa.europa.eu/fr/datex/datexsubmitdata.htm

▼B

a) 1er juillet 2006, pour ce qui est des teneurs maximales en déoxynivalénol et zéaralénone fixées aux points 2.4.1, 2.4.2, 2.4.4, 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7, 2.5.1, 2.5.3, 2.5.5 et 2.5.7 de l'annexe;

▼M1

b) 1er octobre 2007, pour ce qui est des teneurs maximales en déoxynivalénol et zéaralénone fixées aux points 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 et 2.5.10 de l'annexe;

▼B

c) 1er octobre 2007, pour ce qui est des teneurs maximales en fumonisines B_1 et B_2 fixées au point 2.6 de l'annexe;

d) 4 novembre 2006, pour ce qui est des teneurs maximales totales en dioxines et PCB de type dioxine fixées au point 5 de l'annexe;

▼M11

e) 1er janvier 2012, pour ce qui est des teneurs maximales en PCB autres que ceux de type dioxine fixées à la section 5 de l'annexe;

f) 1er janvier 2015, pour ce qui est de la teneur maximale en ochratoxine A de *Capsicum* spp. fixée au point 2.2.11 de l'annexe.

▼B

Il incombe à l'exploitant du secteur alimentaire de prouver à quelle date les produits ont été mis sur le marché.

Article 12

Entrée en vigueur et application

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il est applicable à partir du 1er mars 2007.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

▼B

ANNEXE

Teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires [1]

▼M8

Section 1: Nitrates

Denrées alimentaires [1]		Teneurs maximales (mg NO_3/kg)	
1.1	Épinards frais (*Spinacia oleracea*) [2]		3 500
1.2	Épinards conservés, surgelés ou congelés		2 000
1.3	Laitues fraîches (*Lactuca sativa* L.) (laitues cultivées sous abri et laitues cultivées en plein champ, à l'exception des laitues figurant au point 1.4)	Récolte du 1er octobre au 31 mars: laitues cultivées sous abri, laitues cultivées en plein air Récolte du 1er avril au 30 septembre: laitues cultivées sous abri, laitues cultivées en plein air	 5 000 4 000 4 000 3 000
1.4	Laitues de type «Iceberg»	Laitues cultivées sous abri Laitues cultivées en plein air	2 500 2 000
1.5	Roquette (*Eruca sativa*, *Diplotaxis* sp, *Brassica tenuifolia*, *Sisymbrium tenuifolium*)	Récolte du 1er octobre au 31 mars: Récolte du 1er avril au 30 septembre:	7 000 6 000
1.6	Préparations à base de céréales et aliments pour nourrissons et enfants en bas âge [3] [4]		200

▼B

Section 2: Mycotoxines

Denrées alimentaires [1]		Teneurs maximales (µg/kg)		
▼M5 2.1.	**Aflatoxines**	B_1	Somme de B_1, B_2, G_1 et G_2	M_1
2.1.1.	Arachides et autres graines oléagineuses [40] destinées à être soumises à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires à l'exception: — des arachides et autres graines oléagineuses destinées à être broyées pour la fabrication d'huile végétale raffinée	8,0 [5]	15,0 [5]	—
2.1.2.	Amandes, pistaches et noyaux d'abricot destinés à être soumis à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	12,0 [5]	15,0 [5]	—

▼M5

	Denrées alimentaires ([1])	Teneurs maximales (µg/kg)		
2.1.3.	Noisettes et noix du Brésil destinées à être soumis à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	8,0 ([5])	15,0 ([5])	
2.1.4.	Fruits à coque, exception faite des fruits à coque énumérés aux points 2.1.2 et 2.1.3, destinés à être soumis à un traitement de tri, ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	5,0 ([5])	10,0 ([5])	—
2.1.5.	Arachides et autres graines oléagineuses ([40]) et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires à l'exception: — des huiles végétales brutes destinées à être raffinées — des huiles végétales raffinées	2,0 ([5])	4,0 ([5])	—
2.1.6.	Amandes, pistaches et noyaux d'abricot destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires ([41])	8,0 ([5])	10,0 ([5])	—
2.1.7.	Noisettes et noix du Brésil destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires ([41])	5,0 ([5])	10,0 ([5])	
2.1.8.	Fruits à coque, exception faite des fruits à coque énumérés aux points 2.1.6. et 2.1.7, et produits dérivés de leur transformation destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation directe comme ingrédient de denrées alimentaires	2,0 ([5])	4,0 ([5])	—

▼M12

2.1.9.	Fruits séchés, autres que les figues sèches, destinés à être soumis à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	5,0	10,0	—
2.1.10.	Fruits séchés, autres que les figues sèches, et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0	4,0	—

▼M5

2.1.11.	Toutes les céréales et tous les produits dérivés de céréales, y compris les produits de céréales transformés, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.1.12, 2.1.15 et 2.1.17	2,0	4,0	—
2.1.12.	Maïs et riz destinés à être soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	5,0	10,0	—
2.1.13.	Lait cru ([6]), lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits à base de lait	—	—	0,050
2.1.14.	Catégories suivantes d'épices: *Capsicum* spp. (fruits séchés dérivés, entiers ou en poudre, y compris les piments, la poudre de piment, le poivre de Cayenne et le paprika) *Piper* spp. (fruits dérivés, y compris le poivre blanc et le poivre noir) *Myristica fragrans* (noix de muscade) *Zingiber officinale* (gingembre) *Curcuma longa* (safran des Indes) Mélanges d'épices contenant une ou plusieurs des épices susmentionnées	5,0	10,0	—

▼M5

	Denrées alimentaires (1)	Teneurs maximales (µg/kg)		
2.1.15.	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (3), (7)	0,10	—	—
2.1.16.	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite (4), ►M20 (3) ◄	—	—	0,025
2.1.17.	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ►M20 (3) ◄, (10) spécifiquement pour les nourrissons	0,10	—	0,025
▼M12				
2.1.18.	Figues sèches	6,0	10,0	—
▼B				
2.2	**Ochratoxine A**			
2.2.1	Céréales brutes	5,0		
▼M11				
2.2.2.	Tous les produits dérivés de céréales brutes, y compris les produits de céréales transformées et les céréales destinés à la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.2.9, 2.2.10 et 2.2.13	3,0		
▼B				
2.2.3	Raisins secs (raisins de Corinthe, sultanines et autres raisins secs)	10,0		
2.2.4	Grains de café torréfié et café torréfié moulu, à l'exception du café soluble	5,0		
2.2.5	Café soluble (café instantané)	10,0		
2.2.6	Vins (y compris les vins mousseux, mais à l'exclusion des vins de liqueur et des vins ayant un titre alcoométrique volumique minimal de 15 %) et vins de fruits (11)	2,0 (12)		
2.2.7	Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles (13)	2,0 (12)		
2.2.8	Jus de raisin, jus de raisin concentré reconstitué, nectar de raisin, moût de raisins et moût de raisins concentré reconstitué, destinés à la consommation humaine directe (14)	2,0 (12)		
2.2.9	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (3), (7)	0,50		
2.2.10	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ►M20 (3) ◄, (10) spécifiquement pour les nourrissons	0,50		
▼M23				
2.2.11.	Épices, y compris séchées			
	Piper spp. (leurs fruits, y compris le poivre blanc et le poivre noir) *Myristica fragrans* (noix de muscade) *Zingiber officinale* (gingembre) *Curcuma longa* (safran des Indes)	15 µg/kg		
	Capsicum spp. (leurs fruits séchés, entiers ou en poudre, y compris les piments, la poudre de piment, le poivre de Cayenne et le paprika)	20 µg/kg		
	Mélanges d'épices contenant une des épices susmentionnées	15 µg/kg		

▼B

	Denrées alimentaires ([1])	Teneurs maximales (µg/kg)
▼M4		
2.2.12.	Réglisse (*Glycyrrhiza glabra, Glycyrrhiza inflate* et autres espèces)	
2.2.12.1.	Bois de réglisse, ingrédient pour infusion	20 µg/kg
2.2.12.2.	Extrait de réglisse ([42]), pour utilisation dans des produits alimentaires, en particulier les boissons et la confiserie	80 µg/kg
▼M11		
2.2.13.	Gluten de blé non vendu directement au consommateur	8,0
▼B		
2.3	**Patuline**	
2.3.1	Jus de fruits, jus de fruits concentrés reconstitués et nectars de fruits ([14])	50
2.3.2	Boissons spiritueuses ([15]), cidre et autres boissons fermentées produites à partir de pommes ou contenant du jus de pomme	50
2.3.3	Produits à base de morceaux de pomme, tels que la compote de pommes et la purée de pommes, destinés à la consommation directe à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.3.4 et 2.3.5	25
2.3.4	Jus de pomme et produits à base de morceaux de pomme, tels que la compote de pommes et la purée de pommes, destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ([16]), et étiquetés et vendus comme tels ([4])	10,0
2.3.5	Aliments pour bébés, autres que les préparations à base de céréales, destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ([3]), ([4])	10,0
▼M1		
2.4	**Déoxynivalénol** ([17])	
2.4.1	Céréales brutes ([18]) ([19]) autres que le blé dur, l'avoine et le maïs	1 250
2.4.2	Blé dur et avoine bruts ([18]) ([19])	1 750
2.4.3	Maïs brut ([18]) à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide ([37])	1 750 ([20])
2.4.4	Céréales destinées à la consommation humaine directe, farine de céréales, son et germe en tant que produit fini commercialisé pour la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.4.7, 2.4.8 et 2.4.9	750
2.4.5	Pâtes (sèches) ([22])	750
2.4.6	Pain (y compris les petits produits de boulangerie), pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit-déjeuner	500
2.4.7	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ([3]) ([7])	200
2.4.8	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	750 ([20])

▼M1

Denrées alimentaires ([1])		Teneurs maximales (µg/kg)
2.4.9	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est ≤ 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est ≤ 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	1 250 ([20])
2.5	**Zéaralénone** ([17])	
2.5.1	Céréales brutes ([18]) ([19]) autres que le maïs	100
2.5.2	Maïs brut ([18]) à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide ([37])	350 ([20])
2.5.3	Céréales destinées à la consommation humaine directe, farine de céréales, son et germe en tant que produit fini commercialisé pour la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 et 2.5.10	75
2.5.4	Huile de maïs raffinée	400 ([20])
2.5.5	Pain (y compris les petits produits de boulangerie), pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit-déjeuner, à l'exclusion des collations au maïs et des céréales pour petit-déjeuner à base de maïs	50
2.5.6	Maïs destiné à la consommation humaine directe, collations à base de maïs et céréales pour petit-déjeuner à base de maïs	100 ([20])
2.5.7	Préparations à base de céréales (à l'exception des préparations à base de maïs) et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ([3]) ([7])	20
2.5.8	Préparations à base de maïs destinées aux nourrissons et enfants en bas âge ([3]) ([7])	20 ([20])
2.5.9	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	200 ([20])
2.5.10	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est ≤ 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est ≤ 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	300 ([20])
2.6	**Fumonisines**	Somme $B_1 + B_2$
2.6.1	Maïs brut ([18]) à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide ([37])	4 000 ([23])
2.6.2	Maïs destiné à la consommation humaine directe, aliments à base de maïs destinés à la consommation humaine directe, à l'exception des aliments figurant aux points 2.6.3 et 2.6.4	1 000 ([23])

▼M1

	Denrées alimentaires ([1])	Teneurs maximales (µg/kg)
2.6.3	Céréales pour petit-déjeuner à base de maïs et collations à base de maïs	800 ([23])
2.6.4	Préparations à base de maïs et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ([3]) ([7])	200 ([23])
2.6.5	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	1 400 ([23])
2.6.6	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est ≤ 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est ≤ 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	2 000 ([23])
▼B		
2.7	**Toxines T-2 et HT-2** ([17])	Somme des toxines T-2 et HT-2
2.7.1	Céréales brutes ([18]) et produits à base de céréales	
▼M14		
2.8	**Citrinine**	
2.8.1	Compléments alimentaires à base de levure de riz rouge fermentée *Monascus purpureus*	2 000 (*)
▼M25		
2.9.	**Sclérotes d'ergot et alcaloïdes de l'ergot**	
2.9.1.	Sclérotes d'ergot	
2.9.1.1.	Céréales brutes ([18]), à l'exception du maïs et du riz	0,5 g/kg (*)
2.9.2.	Alcaloïdes de l'ergot (**)	
2.9.2.1.	Céréales brutes ([18]), à l'exception du maïs et du riz	— (***)
2.9.2.2.	Produits de la mouture de céréales, à l'exception des produits de la mouture du maïs et du riz	— (***)
2.9.2.3.	Pain (y compris les petits produits de boulangerie), pâtisseries, biscuits, collations aux céréales, céréales pour petit-déjeuner et pâtes	— (***)
2.9.2.4.	Aliments à base de céréales pour nourrissons et jeunes enfants	— (***)

▼B

Section 3: Métaux

	Denrées alimentaires ([1])	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
▼M20		
3.1	Plomb	
3.1.1	Lait cru ([6]), lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits laitiers	0,020
3.1.2	Préparations pour nourrissons et préparations de suite	
	commercialisées sous forme de poudre ([3]) ([29])	0,050
	commercialisées sous forme de liquide ([3]) ([29])	0,010
3.1.3	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge ([3]) ([29]) autres que ceux visés au point 3.1.5	0,050

▼M20

	Denrées alimentaires (1)	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
3.1.4	Aliments destinés à des fins médicales spéciales (3) destinés spécifiquement aux nourrissons et aux enfants en bas âge	
	commercialisés sous forme de poudre (29)	0,050
	commercialisés sous forme de liquide (29)	0,010
3.1.5	Boissons destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge et étiquetées et vendues comme telles, autres que celles visées aux points 3.1.2 et 3.1.4	
	commercialisées en tant que liquides ou destinées à être reconstituées en fonction des instructions du fabricant, y compris les jus de fruits (4)	0,030
	destinées à être préparées par infusion ou décoction (29)	1,50
3.1.6	Viande de bovin, de mouton, de porc et de volaille (à l'exclusion des abats) (6)	0,10
3.1.7	Abats de bovin, de mouton, de porc et de volaille (6)	0,50
3.1.8	Chair musculaire de poisson (24) (25)	0,30
3.1.9	Céphalopodes (52)	0,30
3.1.10	Crustacés (26) (44)	0,50
3.1.11	Mollusques bivalves (26)	1,50
3.1.12	Céréales et légumineuses	0,20
3.1.13	Légumes à l'exclusion des choux feuilles, des salsifis, des légumes feuilles et fines herbes, des champignons, des algues marines et des légumes fruits (27) (53)	0,10
3.1.14	Choux feuilles, salsifis, légumes feuilles à l'exclusion des fines herbes et des champignons suivants: *Agaricus bisporus* (champignon commun), *Pleurotus ostreatus* (pleurote) et *Lentinula edodes* (lentin du chêne) (27)	0,30
3.1.15	Légumes fruits	
	maïs doux (27)	0,10
	Autres que maïs doux (27)	0,05
3.1.16	Fruits, à l'exclusion des airelles, des groseilles, des baies de sureau et des arbouses (27)	0,10
3.1.17	Airelles, groseilles, baies de sureau et arbouses (27)	0,20

▼M20

	Denrées alimentaires ([1])	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
3.1.18	Huiles et matières grasses, y compris les matières grasses du lait	0,10
▼C1		
3.1.19	Jus de fruits, jus de fruits concentrés reconstitués et nectars de fruits	
	fabriqués exclusivement à partir de baies et d'autres petits fruits ([14])	0,05
	fabriqués à partir de fruits autres que les baies et les autres petits fruits ([14])	0,03
▼M20		
3.1.20	Vins (y compris les vins mousseux, mais à l'exclusion des vins de liqueur), cidres, poiré et vins de fruits ([11])	
	fabriqués à partir des vendanges 2001 à 2015	0,20
	fabriqués à partir des vendanges 2016 et suivantes	0,15
3.1.21	Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits viticoles ([13])	
	fabriqués à partir des vendanges 2001 à 2015	0,20
	fabriqués à partir des vendanges 2016 et suivantes	0,15
3.1.22	Compléments alimentaires ([39])	3,0
3.1.23	Miel	0,10
▼M16		
3.2	**Cadmium**	
3.2.1	Légumes et fruits, à l'exclusion des légumes-racines et des légumes-tubercules, des légumes-feuilles, des fines herbes, des choux feuilles, des légumes-tiges, des champignons et des algues marines ([27])	0,050
3.2.2	Légumes-racines et légumes-tubercules (à l'exclusion du céleri-rave, des panais, des salsifis et du raifort), légumes-tiges (à l'exclusion du céleri) ([27]). Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux produits pelés.	0,10
3.2.3	Légumes-feuilles, fines herbes, choux feuilles, céleri, céleri-rave, panais, salsifis, raifort et champignons suivants ([27]): *Agaricus bisporus* (champignon de Paris),*Pleurotus ostreatus* (pleurote en forme d'huître), *Lentinula edodes* (shiitake)	0,20
3.2.4	Champignons, à l'exclusion de ceux énumérés au point 3.2.3 ([27])	1,0
3.2.5	Grains de céréales, à l'exclusion du blé et du riz	0,10

▼M16

	Denrées alimentaires ([1])	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
3.2.6	— Grains de blé, grains de riz — Son de blé et germe de blé pour la consommation directe — Graines de soja	0,20
3.2.7	Produits spécifiques à base de cacao et de chocolat, énumérés ci-dessous ([49])	
	— chocolat au lait avec < 30 % de matière sèche totale de cacao	0,10 à compter du 1er janvier 2019
	— chocolat avec < 50 % de matière sèche totale de cacao; chocolat au lait avec ≥ 30 % de matière sèche totale de cacao	0,30 à compter du 1er janvier 2019
	— chocolat avec ≥ 50 % de matière sèche totale de cacao;	0,80 à compter du 1er janvier 2019
	— poudre de cacao vendue au consommateur final ou comme ingrédient dans la poudre de cacao sucrée vendue au consommateur final (boisson chocolatée)	0,60 à compter du 1er janvier 2019
3.2.8	Viande de bovin, de mouton, de porc et de volaille (à l'exception des abats) ([6])	0,050
3.2.9	Viande de cheval, à l'exclusion des abats ([6])	0,20
3.2.10	Foies de bovin, de mouton, de porc, de volaille et de cheval ([6])	0,50
3.2.11	Rognons de bovin, de mouton, de porc, de volaille et de cheval ([6])	1,0
3.2.12	Chair musculaire de poisson ([24]) ([25]), à l'exclusion des espèces énumérées aux points 3.2.13, 3.2.14 et 3.2.15	0,050
3.2.13	Chair musculaire des poissons suivants ([24]) ([25]): maquereau (*Scomber species*), thon (*Thunnus species, Katsuwonus pelamis*, *Euthynnus species)*, sicyoptère à bec de lièvre (*Sicyopterus lagocephalus*)	0,10
3.2.14	Chair musculaire du poisson suivant ([24]) ([25]): bonitou *(Auxis species)*	0,15
3.2.15	Chair musculaire des poissons suivants ([24]) ([25]): anchois (*Engraulis species*), espadon (*Xiphias gladius*), sardine (*Sardina pilchardus*)	0,25
3.2.16	Crustacés ([26]): chair musculaire des appendices et de l'abdomen ([44]). Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (*Brachyura* et *Anomura*), chair musculaire des appendices.	0,50
3.2.17	Mollusques bivalves ([26])	1,0
3.2.18	Céphalopodes (sans viscères) ([26])	1,0

▼M16

	Denrées alimentaires ([1])	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
3.2.19	Préparations pour nourrissons et préparations de suite ►M20 ([3]) ◄ ([29])	
	— préparations en poudre à base de protéines de lait de vache ou d'hydrolysats de protéines	0,010 à compter du 1er janvier 2015
	— préparations liquides à base de protéines de lait de vache ou d'hydrolysats de protéines	0,005 à compter du 1er janvier 2015
	— préparations en poudre à base d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés à des protéines de lait de vache	0,020 à compter du 1er janvier 2015
	— préparations liquides à base d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés à des protéines de lait de vache	0,010 à compter du 1er janvier 2015
3.2.20	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ([3]) ([29])	0,040 à compter du 1er janvier 2015
3.2.21	Compléments alimentaires ([39]), à l'exclusion de ceux énumérés au point 3.2.22	1,0
3.2.22	Compléments alimentaires ([39]) composés exclusivement ou principalement d'algues marines séchées, de produits issus d'algues marines, ou de mollusques bivalves séchés	3,0
▼B		
3.3	**Mercure**	
▼M6		
3.3.1	Produits de la pêche ([26]) et chair musculaire de poisson ([24]) ([25]), à l'exclusion des espèces énumérées au point 3.3.2. La teneur maximale pour les crustacés s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen ([44]). Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (*Brachyura* et *Anomura*), elle s'applique à la chair musculaire des appendices.	0,50
▼M3		
3.3.2	Chair musculaire des poissons suivants ([24]) ([25]): baudroies (*Lophius species*) loup (*Anarhichas lupus*) bonite (*Sarda sarda*) anguille (*Anguilla species*) empereur, hoplostète orange ou hoplostète de Méditerranée (*Hoplostethus species*) grenadier de roche (*Coryphaenoides rupestris*) flétan (*Hippoglossus hippoglossus*) abadèche du Cap (*Genypterus capensis*) marlin (*Makaira species*) cardine (*Lepidorhombus species*) mulet (*Mullus species*) rose (*Genypterus blacodes*) brochet (*Esox lucius*) palomète (*Orcynopsis unicolor*)	1,0

▼M3

	Denrées alimentaires (1)	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
	capelan de Méditerranée (*Tricopterus minutes*) pailona commun (*Centroscymnes coelolepis*) raies (*Raja species*) grande sébaste (*Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus*) voilier (*Istiophorus platypterus*) sabres (*Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo*) dorade, pageot (*Pagellus species*) requins (toutes espèces) escolier noir ou stromaté, rouvet, escolier serpent (*Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens*) esturgeon (*Acipenser species*) espadon (*Xiphias gladius*) thon (*Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis*)	
3.3.3	Compléments alimentaires (39)	0,10

▼B

3.4	**Étain (inorganique)**	
3.4.1	Aliments en conserve autres que les boissons	200
3.4.2	Boissons en boîte, y compris les jus de fruits et de légumes	100
3.4.3	Aliments pour bébés et préparations à base de céréales en conserve destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, à l'exclusion des produits séchés et en poudre (3), (29)	50
3.4.4	Préparations pour nourrissons et préparations de suite en conserve (y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite), à l'exclusion des produits séchés et en poudre ►M20 (3) ◄, (29)	50
3.4.5	Aliments diététiques en conserve destinés à des fins médicales spéciales ►M20 (3) ◄, (29) spécifiquement pour les nourrissons, à l'exclusion des produits séchés et en poudre	50

▼M21

3.5	**Arsenic (inorganique)** (50) (51)	
3.5.1	Riz usiné, non étuvé (riz poli ou riz blanc)	0,20
3.5.2	Riz étuvé et riz décortiqué	0,25
3.5.3	Galettes de riz soufflé, feuilles de riz, crackers de riz et gâteaux à la farine de riz	0,30
3.5.4	Riz destiné à la production de denrées alimentaires pour les nourrissons et les enfants en bas âge (3)	0,10

▼B

Section 4: 3-monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD)

	Denrées alimentaires (1)	Teneurs maximales (µg/kg)
4.1	Protéine végétale hydrolysée (30)	20
4.2	Sauce de soja (30)	20

▼M9

Section 5: Dioxines et PCB (31)

	Denrées alimentaires	Teneurs maximales		
		Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ) (32)	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) (32)	Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ET PCB180 (ICES — 6) (32)
5.1	Viandes et produits à base de viandes (à l'exclusion des abats comestibles) provenant des animaux suivants (6):			
	— bovins et ovins	2,5 pg/g de graisses (33)	4,0 pg/g de graisses (33)	40 ng/g de graisses (33)
	— volailles	1,75 pg/g de graisses (33)	3,0 pg/g de graisses (33)	40 ng/g de graisses (33)
	— porcs	1,0 pg/g de graisses (33)	1,25 pg/g de graisses (33)	40 ng/g de graisses (33)
▼M13				
5.2	Foies des animaux terrestres visés au point 5.1, à l'exception des foies d'ovin et des produits dérivés de ces foies	0,30 pg/g de poids à l'état frais	0,50 pg/g de poids à l'état frais	3,0 ng/g de poids à l'état frais
	Foies d'ovin et leurs produits dérivés	1,25 pg/g de poids à l'état frais	2,00 pg/g de poids à l'état frais	3,0 ng/g de poids à l'état frais
▼M19				
5.3	Chair musculaire de poisson, produits de la pêche et produits dérivés (25) (34), à l'exclusion: — de l'anguille sauvage capturée, — de l'aiguillat commun/chien de mer (*Squalus acanthias)* sauvage capturé, — du poisson d'eau douce sauvage capturé, à l'exception des espèces de poissons diadromes capturées en eau douce, — du foie de poisson et des produits dérivés de sa transformation, — des huiles marines. La teneur maximale pour les crustacés s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen (44). Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (*Brachyura* et *Anomura*), elle s'applique à la chair musculaire des appendices.	3,5 pg/g de poids à l'état frais	6,5 pg/g de poids à l'état frais	75 ng/g de poids à l'état frais
▼M9				
5.4	Chair musculaire de poisson d'eau douce sauvage capturé, à l'exception des espèces de poissons diadromes capturées en eau douce, et produits dérivés (25)	3,5 pg/g de poids à l'état frais	6,5 pg/g de poids à l'état frais	125 ng/g de poids à l'état frais
▼M19				
5.4 *bis*	Chair musculaire de l'aiguillat commun/chien de mer (*Squalus acanthias*) sauvage capturé et produits dérivés (34)	3,5 pg/g de poids à l'état frais	6,5 pg/g de poids à l'état frais	200 ng/g de poids à l'état frais

▼M19

Denrées alimentaires		Teneurs maximales		
		Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ) ([32])	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) ([32])	Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ET PCB180 (ICES — 6) ([32])

▼M9

5.5	Chair musculaire d'anguille sauvage capturée (*Anguilla anguilla*) et produits dérivés	3,5 pg/g de poids à l'état frais	10,0 pg/g de poids à l'état frais	300 ng/g de poids à l'état frais
5.6	Foie de poisson et produits dérivés de sa transformation à l'exclusion des huiles marines visées au point 5.7	—	20,0 pg/g de poids à l'état frais ([38])	200 ng/g de poids à l'état frais ([38])
5.7	Huiles marines (huile de corps de poisson, huile de foie de poisson et huiles d'autres organismes marins destinés à être consommés par l'homme)	1,75 pg/g de graisses	6,0 pg/g de graisses	200 ng/g de graisses
5.8	Lait cru ([6]) et produits laitiers ([6]), y compris matière grasse butyrique	2,5 pg/g de graisses ([33])	5,5 pg/g de graisses ([33])	40 ng/g de graisses ([33])
5.9	Œufs de poule et ovoproduits ([6])	2,5 pg/g de graisses ([33])	5,0 pg/g de graisses ([33])	40 ng/g de graisses ([33])
5.10	Graisses des animaux suivants:			
	— bovins et ovins	2,5 pg/g de graisses	4,0 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses
	— volailles	1,75 pg/g de graisses	3,0 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses
	— porcs	1,0 pg/g de graisses	1,25 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses
5.11	Graisses animales mélangées	1,5 pg/g de graisses	2,50 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses
5.12	Huiles et graisses végétales	0,75 pg/g de graisses	1,25 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses
5.13	Denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge ([4])	0,1 pg/g de poids à l'état frais	0,2 pg/g de poids à l'état frais	1,0 ng/g de poids à l'état frais

▼M22

Section 6: Hydrocarbures aromatiques polycycliques

Denrées alimentaires		Teneurs maximales (µg/kg)	
6.1	Benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène	Benzo(a)pyrène	Somme du benzo(a)pyrène, du benz(a)anthracène, du benzo(b)fluoranthène et du chrysène ([45])
6.1.1	Huiles et graisses (à l'exclusion du beurre de cacao et de l'huile de coco) destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	2,0	10,0

▼M22

	Denrées alimentaires	Teneurs maximales (µg/kg)	
6.1.2	Fèves de cacao et produits dérivés	5,0 µg/kg de graisses à partir du 1.4.2013	35,0 µg/kg de graisses du 1.4.2013 au 31.3.2015 30,0 µg/kg de graisses à partir du 1.4.2015
6.1.3	Huile de coco destinée à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	2,0	20,0
6.1.4	Viandes fumées et produits de viande fumés	5,0 jusqu'au 31.8.2014 2,0 à partir du 1.9.2014	30,0 du 1.9.2012 au 31.8.2014 12,0 à partir du 1.9.2014
6.1.5	Chair musculaire de poisson fumé et de produits de la pêche fumés ([25]) ([36]), à l'exclusion des produits de la pêche mentionnés aux points 6.1.6 et 6.1.7. La teneur maximale concernant les crustacés fumés s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen ([44]). Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (*Brachyura* et *Anomura*) fumés, elle s'applique à la chair musculaire des appendices.	5,0 jusqu'au 31.8.2014 2,0 à partir du 1.9.2014	30,0 du 1.9.2012 au 31.8.2014 12,0 à partir du 1.9.2014
6.1.6	Sprats fumés et sprats fumés en conserve ([25]) ([47]) (*Sprattus sprattus*); harengs de la Baltique ≤ 14 cm de long fumés et harengs de la Baltique ≤ 14 cm de long fumés en conserve ([25]) ([47]) (*Clupea harengus membras*); *katsuobushi* (bonite séchée, *Katsuwonus pelamis*); mollusques bivalves (frais, réfrigérés ou congelés) ([26]); viandes traitées thermiquement et produits à base de viande traités thermiquement ([46]) vendus au consommateur final	5,0	30,0
6.1.7	Mollusques bivalves ([36]) (fumés)	6,0	35,0
6.1.8	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge ([3]) ([29])	1,0	1,0
6.1.9	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite ►M20 ([3]) ◄ ([29])	1,0	1,0
6.1.10	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ►M20 ([3]) ◄ ([29]) spécifiquement pour les nourrissons	1,0	1,0

▼M24

6.1.11	Fibre de cacao et produits dérivés de la fibre de cacao, destinés à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	3,0	15,0

▼M11

Section 7: Mélamine et analogues structuraux

	Denrées alimentaires	Teneurs maximales (mg/kg)
7.1.	Mélamine	
7.1.1.	Toutes les denrées alimentaires, à l'exception des préparations pour nourrissons et préparations de suite ([48])	2,5
7.1.2.	Préparations pour nourrissons et préparations de suite en poudre	1

▼M17

Section 8: Toxines endogènes des plantes

Denrées alimentaires ([1])		Teneurs maximales (g/kg)
8.1	Acide érucique	
8.1.1	Huiles et graisses végétales	50 (**)
8.1.2	Denrées alimentaires additionnées d'huiles et ou de graisses végétales à l'exception des denrées alimentaires visées au point 8.1.3	50 (**)
8.1.3	Préparations pour nourrissons et préparations de suite ►M20 ([3]) ◄	10 (**)

▼B

►M14 (*) La teneur maximale doit être revue avant le 1er janvier 2016 à la lumière des informations concernant l'exposition à la citrinine présente dans d'autres denrées alimentaires et des informations actualisées concernant la toxicité de la citrinine, en particulier en ce qui concerne la carcinogénicité et la génotoxicité. ◄

►M17 (**) Les teneurs maximales se réfèrent à la teneur en acide érucique des denrées alimentaires, calculée sur leur teneur totale en acides gras dans la phase grasse. ◄

►M25 (***) L'échantillonnage est réalisé conformément à l'annexe I, point B, du règlement (CE) nº 401/2006 de la Commission (JO L 70 du 9.3.2006, p. 12).

L'analyse est réalisée par un examen au microscope.

(****) Somme des 12 alcaloïdes de l'ergot: ergocristine/ergocristinine; ergotamine/ergotaminine; ergocryptine/ergocryptinine; ergométrine/ergométrinine; ergosine/ergosinine; ergocornine/ergocorninine.

(*****) Des teneurs maximales appropriées et réalisables garantissant un niveau élevé de protection de la santé humaine doivent être envisagées pour ces catégories de denrées alimentaires avant le 1er juillet 2017. ◄

([1]) Pour ce qui concerne les fruits, les légumes et les céréales, il est fait référence aux denrées alimentaires de la catégorie concernée, telles que définies par le règlement (CE) nº 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil (JO L 70 du 16.3.2005, p. 1), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 178/2006 (JO L 29 du 2.2.2006, p. 3). Autrement dit, le sarrasin (*Fagopyrum* spp) notamment est inclus dans la catégorie «Céréales» et les produits à base de sarrasin dans la catégorie «Produits à base de céréales». ►M3 Les noix ne sont pas couvertes par la teneur maximale fixée pour les fruits. ◄

([2]) Ces teneurs maximales ne s'appliquent pas aux épinards frais destinés à être transformés, qui sont directement transportés en vrac depuis les champs jusqu'à l'établissement où s'effectue la transformation.

►M20 ([3]) Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies par le règlement (UE) nº 609/2013 du Parlement européen et du Conseil du 12 juin 2013 concernant les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids et abrogeant la directive 92/52/CEE du Conseil, les directives 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE et 2006/141/CE de la Commission, la directive 2009/39/CE du Parlement européen et du Conseil et les règlements (CE) nº 41/2009 et (CE) nº 953/2009 de la Commission (JO L 181 du 29.6.2013, p. 35). ◄

([4]) Les teneurs maximales concernent les produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou après reconstitution conformément aux instructions du fabricant).

([5]) ►M5 Les teneurs maximales se réfèrent à la partie des arachides et fruits à coque destinée à être consommée. Si les arachides et les fruits à coque «entiers» sont analysés, on suppose, lors du calcul de la teneur en aflatoxines, que toute la contamination se trouve sur la partie destinée à être consommée, sauf pour les noix du Brésil. ◄

([6]) Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 226 du 25.6.2004, p. 22).

([7]) La teneur maximale porte sur la matière sèche. La matière sèche est déterminée selon les dispositions du règlement (CE) nº 401/2006.

►M20 ——————— ◄

([10]) Les teneurs maximales se réfèrent, dans le cas du lait et des produits laitiers, aux produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant) et, dans le cas des produits autres que le lait et les produits laitiers, à la matière sèche. La matière sèche est déterminée selon les dispositions du règlement (CE) nº 401/2006.

►M20 ([11]) Vins et vins mousseux tels que définis par le règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 et (CE) nº 1234/2007 du Conseil (JO L 347 du 20.12.2013, p. 671). ◄

▼B

([12]) La teneur maximale s'applique aux produits fabriqués à compter de la récolte 2005.

►M20 ([13]) Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies par le règlement (UE) nº 251/2014 du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 concernant la définition, la description, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des produits vinicoles aromatisés et abrogeant le règlement (CEE) nº 1601/91 du Conseil (JO L 84 du 20.3.2014, p. 14).

La teneur maximale en OTA applicable à ces boissons dépend de la proportion de vin et/ou de moût de raisins présente dans le produit fini. ◄

([14]) Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 58).

([15]) Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CEE) nº 1576/89 du Conseil du 29 mai 1989 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des boissons spiritueuses (JO L 160 du 12.6.1989, p. 1), modifié en dernier lieu par le protocole relatif aux conditions et modalités d'admission de la République de Bulgarie et de la Roumanie à l'Union européenne.

►M20 ([16]) Nourrissons et enfants en bas âge tels que définis par le règlement (UE) nº 609/2013 du Parlement européen et du Conseil du 12 juin 2013 concernant les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids et abrogeant la directive 92/52/CEE du Conseil, les directives 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE et 2006/141/CE de la Commission, la directive 2009/39/CE du Parlement européen et du Conseil et les règlements (CE) nº 41/2009 et (CE) nº 953/2009 de la Commission (JO L 181 du 29.6.2013, p. 35). ◄

([17]) Pour l'application des teneurs maximales en déoxynivalénol, en zéaralénone et en toxines T-2 et HT-2 fixées aux points 2.4, 2.5 et 2.7, le riz est exclu des «céréales» et les produits à base de riz sont exclus des «produits à base de céréales».

►M25 ([18]) La teneur maximale s'applique aux céréales brutes mises sur le marché en vue de subir une première transformation.

On entend par «première transformation» tout traitement physique ou thermique appliqué au grain, autre que le séchage. Les opérations de nettoyage, y compris l'épointage, de tri et de séchage ne sont pas considérées comme une «première transformation» dans la mesure où le grain reste totalement intact après le nettoyage et le tri.

L'épointage consiste à nettoyer les céréales en les brossant et/ou en les frottant vigoureusement.

Si l'épointage est appliqué en présence de sclérotes d'ergot, les céréales doivent faire l'objet d'une première étape de nettoyage avant cet épointage. L'épointage effectué en combinaison avec l'utilisation d'un aspirateur de poussière est suivi d'un tri par couleur avant la mouture.

On entend par «systèmes intégrés de production et de transformation» des systèmes permettant aux lots de céréales entrants d'être nettoyés, triés et transformés dans un même établissement. Dans de tels systèmes intégrés de production et de transformation, la teneur maximale s'applique aux céréales brutes après leur nettoyage et leur tri, mais avant une première transformation.

Les exploitants du secteur alimentaire doivent assurer le respect de ces dispositions par leurs procédures HACCP, garantissant qu'un mécanisme de surveillance efficace est établi et appliqué à ce point de contrôle critique. ◄

([19]) La teneur maximale s'applique aux céréales récoltées et prises en charge, à partir de la campagne 2005/2006, conformément au règlement (CE) nº 824/2000 de la Commission du 19 avril 2000 fixant les procédures de prise en charge des céréales par les organismes d'intervention ainsi que les méthodes d'analyse pour la détermination de la qualité (JO L 100 du 20.4.2000, p. 31), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1068/2005 (JO L 174 du 7.7.2005, p. 65).

►M1 ([20]) La teneur maximale est applicable à partir du 1er octobre 2007. ◄

►M1 ——————— ◄

([22]) Les pâtes (sèches) sont des pâtes dont la teneur en eau avoisine 12 %.

([23]) La teneur maximale est applicable à partir du 1er octobre 2007.

([24]) Poissons de cette catégorie tels que définis dans la catégorie a) — à l'exception du foie de poisson visé sous le code CN 0302 70 00 — de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) nº 104/2000 du Conseil (JO L 17 du 21.1.2000, p. 22), modifié en dernier lieu par l'acte relatif aux conditions d'adhésion à l'Union européenne de la République tchèque, de la République d'Estonie, de la République de Chypre, de la République de Lettonie, de la République de Lituanie, de la République de Hongrie, de la République de Malte, de la République de Pologne, de la République de Slovénie et de la République slovaque, et aux adaptations des traités sur lesquels est fondée l'Union européenne (JO L 236 du 23.9.2003, p. 33). S'il s'agit de denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 2, paragraphes 1 et 2, s'applique.

([25]) Lorsque le poisson doit être consommé entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier.

►M22 ([26]) Denrées alimentaires relevant, selon l'espèce visée, de la catégorie c) ou de la catégorie i) de la liste figurant à l'annexe I du règlement (UE) nº 1379/2013 du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, modifiant les règlements (CE) nº 1184/2006 et (CE) nº 1224/2009 du Conseil et abrogeant le règlement (CE) nº 104/2000 du Conseil (JO L 354 du 28.12.2013, p. 1). S'il s'agit de denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 2, paragraphes 1 et 2, s'applique. S'il s'agit de *Pecten maximus*, la teneur maximale s'applique seulement au muscle adducteur et à la gonade. ◄

([27]) La teneur maximale s'applique une fois le fruit ou les légumes lavés et la partie comestible séparée.

►M20 ——————— ◄

([29]) La teneur maximale porte sur le produit tel qu'il est mis sur le marché.

▼B

(30) La teneur maximale est donnée pour le produit liquide contenant 40 % de matière sèche, ce qui correspond à une teneur maximale de 50 µg/kg dans la matière sèche. Ce chiffre doit être adapté proportionnellement à la teneur du produit en matière sèche.

(31) ►M9 Dioxines [somme des polychlorodibenzo-para-dioxines (PCDD) et des polychlorodibenzofuranes (PCDF), exprimée en équivalents toxiques de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), après application des TEF-OMS (facteurs d'équivalence toxique)] et somme des dioxines et PCB de type dioxine [somme des PCDD, PCDF et des polychlorobiphényles (PCB), exprimée en équivalents toxiques de l'OMS, après application des TEF-OMS)]. Les TEF-OMS pour une évaluation des risques courus par l'homme fondée sur les conclusions de la réunion d'experts de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) — Programme international sur la sécurité des substances chimiques (PISSC) qui s'est tenue à Genève en juin 2005 [Martin van den Berg et al., *«The 2005 World Health Organization Re-evaluation of Human and Mammalian Toxic Equivalency Factors for Dioxins and Dioxin-like Compounds», Toxicological Sciences* 93(2), 223–241 (2006)].

Congénère	TEF	Congénère	TEF
Dibenzo-p-dioxines («PCDD»)		**PCB «de type dioxine» PCB non-ortho + PCB mono-ortho**	
2,3,7,8-TCDD	1	*PCB non-ortho*	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0003
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,03
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		
OCDD	0,0003		
Dibenzofuranes («PCDF»)		*PCB mono-ortho*	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB 114	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 118	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB 189	0,00003
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

Abréviations utilisées: «T» = tétra, «Pe» = penta, «Hx» = hexa, «Hp» = hepta, «O» = octa, «CDD» = chlorodibenzodioxine, «CDF» = chlorodibenzofurane, «CB» = chlorobiphényle. ◄

(32) Concentrations supérieures: on calcule les concentrations supérieures en supposant que toutes les valeurs des différents congénères au-dessous de la limite de quantification sont égales à la limite de quantification.

(33) ►M9 La teneur maximale exprimée par rapport aux graisses ne s'applique pas aux denrées alimentaires contenant moins de 2 % de graisses. Pour les denrées alimentaires contenant moins de 2 % de graisses, la teneur maximale applicable est la teneur par rapport au produit correspondant à la teneur par rapport au produit pour une denrée alimentaire contenant 2 % de graisses, calculée à partir de la teneur maximale fixée par rapport aux graisses, selon la formule suivante:

Teneur maximale exprimée par rapport au produit pour des denrées alimentaires contenant moins de 2 % de graisses = teneur maximale exprimée par rapport aux graisses pour ces denrées alimentaires × 0,02. ◄

►M2 (34) Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans les catégories a), b), c), e) et f) de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) nº 104/2000, à l'exclusion du foie de poisson visé au point 5.11. ◄

►M7 ——————— ◄

►M22 (36) Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans les catégories b), c) et i) de la liste figurant à l'annexe I du règlement (UE) nº 1379/2013. ◄

►M1 (37) L'exception s'applique uniquement au maïs dont l'étiquetage ou la destination, par exemple, font clairement apparaître qu'il est destiné à être utilisé dans un processus de mouture humide (production d'amidon). ◄

►M2 (38) Pour le foie de poisson en conserve, la teneur maximale s'applique à la totalité du contenu de la conserve destiné à être consommé. ◄

►M3 (39) La teneur maximale porte sur le complément alimentaire tel qu'il est mis en vente. ◄

▼B

►M5 (40) Graines oléagineuses auxquelles s'appliquent les codes NC 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 et produits dérivés NC 1208 — graines de melon auxquelles s'applique le code ex 1207 99

(41) Si les produits dérivés ou transformés sont uniquement ou presque uniquement issus des fruits à coque concernés, les teneurs maximales telles qu'établies pour les fruits à coque correspondants s'appliquent également aux produits dérivés ou transformés. Dans les autres cas, l'article 2, paragraphe 1, et l'article 2, paragraphe 2, s'appliquent aux produits dérivés ou transformés. ◄

►M4 (42) La teneur maximale s'applique à l'extrait pur et non dilué, lorsque 1 kg d'extrait est obtenu à partir de 3 à 4 kg de bois de réglisse. ◄

►M6 (43) La teneur maximale pour les légumes-feuilles ne s'applique pas aux fines herbes [relevant du numéro de code 0256000 à l'annexe I du règlement (CE) nº 396/2005]. ◄

►M20 (44) Chair musculaire des appendices et de l'abdomen. Cette définition exclut le céphalothorax des crustacés. Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (*Brachyura* et *Anomura*): chair musculaire des appendices. ◄

►M7 (45) On calcule les concentrations inférieures en supposant que toutes les valeurs des quatre substances au-dessous de la limite de quantification sont égales à zéro.

(46) Viandes et produits à base de viande ayant subi un traitement thermique susceptible d'entraîner la formation de HAP (cuisson par grillade ou au barbecue exclusivement).

(47) Pour le produit en conserve, l'analyse porte sur l'ensemble du contenu de la boîte. En ce qui concerne la teneur maximale pour l'ensemble du produit composé, l'article 2, paragraphe 1, point c), et l'article 2, paragraphe 2, s'appliquent. ◄

►M11 (48) Cette teneur maximale ne s'applique pas aux denrées alimentaires pour lesquelles il peut être prouvé qu'une teneur en mélamine supérieure à 2,5 mg/kg résulte de l'utilisation de cyromazine en tant qu'insecticide. La teneur en mélamine ne doit pas être supérieure à celle en cyromazine. ◄

►M16 (49) Pour les produits spécifiques à base de cacao et de chocolat, les définitions établies aux points A. 2, 3 et 4 de l'annexe I de la directive 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine (JO L 197 du 3.8.2000, p. 19) s'appliquent. ◄

►M21 (50) Somme de As(III) et As(V).

(51) Riz, riz décortiqué, riz usiné et riz étuvé tels que définis dans la norme Codex 198-1995. ◄

►M20 ►C1 La teneur maximale porte sur l'animal tel que mis sur le marché sans viscères. ◄

(53) Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux produits pelés. ◄