RÈGLEMENT (CE) Nº 856/2005 DE LA COMMISSION

du 6 juin 2005

modifiant le règlement (CE) nº 466/2001 en ce qui concerne les toxines du *Fusarium*

(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 [2] porte fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

(2) Certains États membres ont adopté ou prévoient d'adopter des teneurs maximales pour des toxines du *Fusarium* telles que le déoxynivalénol (DON), la zéaralénone (ZEA) et les fumonisines dans certaines denrées alimentaires. Compte tenu des différences existant entre les teneurs autorisées dans les États membres et des distorsions de concurrence qui peuvent en résulter, il est nécessaire d'arrêter des mesures communautaires qui garantissent l'unicité du marché dans le respect du principe de proportionnalité.

(3) Une variété de champignons *Fusarium*, qui sont des champignons communs dans le sol, produit un certain nombre de mycotoxines de la classe des trichothécènes telles que le déoxynivalénol (DON), le nivalénol (NIV), la toxine T-2, la toxine HT-2 ainsi qu'un certain nombre d'autres toxines (zéaralénone et fumonisines). Les champignons *Fusarium* sont généralement présents sur les céréales cultivées dans les régions tempérées d'Amérique, d'Europe et d'Asie. Plusieurs des champignons *Fusarium* produisant des toxines sont capables de produire, à des degrés variables, deux des toxines précitées ou davantage.

(4) Le comité scientifique de l'alimentation humaine (CSAH) a évalué les toxines du *Fusarium* et émis une série d'avis: sur le déoxynivalénol (DON) en décembre 1999, sur la zéaralénone en juin 2000, sur les fumonisines en octobre 2000 (avis actualisé en avril 2003), sur le nivalénol en octobre 2000, sur les toxines T-2 et HT-2 en mai 2001; il a également procédé à une évaluation groupée des trichothécènes en février 2002.

(5) Le CSAH a estimé que les données disponibles n'allaient pas dans le sens de l'établissement d'une dose journalière tolérable (DJT) de groupe pour les trichothécènes évalués et il a fixé:

— une DJT de 1 µg/kg de poids corporel pour le déoxynivalénol (DON),

— une DJT temporaire (DJT-t) de 0,7 µg/kg de poids corporel pour le nivalénol,

— une DJT combinée temporaire de 0,06 µg/kg de poids corporel pour les toxines T-2 et HT-2.

En ce qui concerne les autres toxines du *Fusarium*, le CSAH a fixé:

— une DJT temporaire (DJT-t) de 0,2 µg/kg de poids corporel pour la zéaralénone,

— une DJT de 2 µg/kg de poids corporel pour le total de fumonisines B_1, B_2 et B_3, seules ou combinées.

(6) En application 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 [3], une tâche de coopération scientifique (SCOOP 3.2.10) intitulée «Collecte de données sur la présence de toxines du *Fusarium* dans les denrées alimentaires et évaluation des doses absorbées par voie alimentaire par la population des États membres de l'Union européenne» [4] a été exécutée et achevée en septembre 2003.

Les résultats de cette tâche montrent que les mycotoxines du *Fusarium* sont très répandues dans la chaîne alimentaire dans la Communauté. Les principales sources d'absorption par voie alimentaire de toxines du *Fusarium* sont les produits à base de céréales, en particulier le blé et le maïs. Alors que la dose de toxines du *Fusarium* absorbée par la population en général et par les adultes est souvent inférieure à la DJT fixée pour les différentes toxines, la dose absorbée par des groupes à risque comme les nourrissons et enfants en bas âge est proche de la DJT, voire supérieure à celle-ci dans certains cas.

[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 208/2005 (JO L 34 du 8.2.2005, p. 3).

[3] JO L 52 du 4.3.1993, p. 18. Directive modifiée par le règlement (CE) nº 1882/2003.

[4] Rapport disponible sur le site web de la Commission européenne, DG Santé et protection des consommateurs (http://europa.eu.int/comm/food/fs/scoop/task3210.pdf).

(7) S'agissant en particulier du déoxynivalénol, la dose absorbée par voie alimentaire par le groupe des enfants en bas âge et des adolescents est proche de la DJT. En ce qui concerne les toxines T-2 et HT-2, les estimations des doses absorbées par voie alimentaire dépassaient la DJT-t dans la plupart des cas. Toutefois, il convient de noter que la plupart des données sur la présence des toxines T-2 et HT-2 ont été obtenues au moyen de méthodes d'analyse à limite de détection élevée et que, compte tenu du fait que le nombre d'échantillons ayant dépassé la limite de détection était inférieur à 20 %, les estimations des doses absorbées par voie alimentaire ont été fortement influencées par la limite de détection des méthodes d'analyse utilisées. En ce qui concerne le nivalénol, toutes les doses absorbées étaient nettement inférieures à la DJT-t. 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, toutes les doses absorbées par voie alimentaire sont basses, selon les informations disponibles.

(8) En ce qui concerne la zéaralénone, l'absorption journalière moyenne est nettement inférieure à la DJT, mais il convient de prêter une attention particulière aux groupes de la population non identifiés dans la tâche qui peuvent faire une consommation importante régulière de produits ayant une fréquence élevée de contamination par la zéaralénone ainsi qu'aux aliments destinés aux enfants, car les enfants en bas âge ont une alimentation peu diversifiée.

(9) En ce qui concerne les fumonisines, l'estimation de la dose absorbée par voie alimentaire par la plupart des groupes de la population est nettement inférieure à la DJT. La dose absorbée par voie alimentaire augmente nettement lorsque l'on considère uniquement les consommateurs. Toutefois, la dose absorbée par voie alimentaire par ce groupe des consommateurs est également inférieure à la DJT. Les résultats du contrôle de la récolte 2003 indiquent cependant 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 visant à éviter que du maïs et des produits à base de maïs présentant un niveau de contamination aussi inacceptable puissent entrer dans la chaîne alimentaire.

(10) Les espèces de *Fusarium* infectent les céréales avant la récolte. Divers facteurs de risque en rapport avec l'infection par le *Fusarium* et le développement de mycotoxines ont été identifiés. Les conditions climatiques durant la croissance, en particulier à la floraison, ont une influence majeure sur la teneur en mycotoxines. Toutefois, de bonnes pratiques agricoles réduisant les facteurs de risque au minimum peuvent dans une certaine mesure prévenir la contamination par les champignons *Fusarium*.

(11) La protection de la santé publique commande que des teneurs maximales soient fixées pour les céréales brutes, pour éviter que des céréales fortement contaminées puissent entrer dans la chaîne alimentaire et pour contribuer et veiller à ce que toutes les mesures soient prises aux étapes de la chaîne de production allant de la culture au stockage en passant par la moisson (application des bonnes pratiques agricoles, en matière de moisson et de stockage). Il convient d'appliquer la teneur maximale fixée pour les céréales brutes aux céréales mises sur le marché en vue de subir une première transformation étant donné que la destination prévue des céréales (denrées alimentaires, aliments pour animaux ou industrie) est connue à ce stade. 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, tandis que le décorticage est considéré comme une première transformation.

(12) Les teneurs maximales sont fixées à un niveau qui tient compte de l'exposition actuelle de l'homme par rapport à la dose tolérable de la toxine en question et qui peut être raisonnablement atteint en suivant les bonnes pratiques à tous les stades de la production et de la distribution. Cette approche garantit que les exploitants du secteur alimentaire appliqueront toutes les mesures envisageables pour prévenir/limiter autant que possible la contamination, de manière à protéger la santé publique.

(13) En ce qui concerne le maïs, tous les facteurs contribuant à la formation de 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 actifs dans la filière céréalière pour effectuer des études sur les sources de formation de ces mycotoxines et sur l'identification des mesures de gestion à prendre pour prévenir leur présence autant qu'il est raisonnablement possible de le faire. Il est proposé que des teneurs maximales fixées sur la base des données sur la présence des toxines actuellement disponibles soient applicables à partir de 2007 si aucune teneur maximale spécifique fondée sur de nouvelles informations sur la présence et la formation des toxines n'est fixée avant cette date.

(14) Le nettoyage et la transformation peuvent diminuer de façon variable la teneur en toxines du *Fusarium* des produits à base de céréales transformées par rapport à celle des céréales brutes. Vu la variabilité de cette diminution, il convient de fixer une teneur maximale pour les produits à base de céréales destinés au consommateur final afin de protéger celui-ci et il est nécessaire de disposer d'une législation qu'il est possible d'appliquer. La fixation des teneurs maximales pour les produits à base de céréales destinés au consommateur final doit se faire dans le respect d'une approche pragmatique. Par ailleurs, il convient de fixer une teneur maximale pour les principaux ingrédients alimentaires dérivés des céréales afin d'assurer une application efficace de la législation dans l'intérêt de la protection de la santé publique.

(15) 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.

(16) 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 + B_2, en particulier, devraient également protéger la population humaine contre une exposition inadmissible 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 dont la présence simultanée à celle du déoxynivalénol peut être observée dans une certaine mesure, et l'exposition humaine au nivalénol est jugée nettement inférieure à la DJT-t.

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

(18) Il convient dès lors que le règlement (CE) nº 466/2001 soit modifié en conséquence.

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

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CE) nº 466/2001 est modifié comme suit:

1) À l'article 2, le paragraphe 3 est remplacé par le texte suivant:

«3. Sans préjudice de l'article 3, paragraphe 1, et de l'article 4, paragraphe 3, il est interdit:

a) d'utiliser des produits non conformes au regard des teneurs maximales fixées à l'annexe I en tant qu'ingrédients pour la production de denrées alimentaires composées ou autres;

b) de mélanger des produits conformes au regard des teneurs maximales fixées à l'annexe I à des produits excédant ces dernières;

c) de décontaminer délibérément des produits par des traitements chimiques dans le cas des contaminants énumérés à la section 2 (mycotoxines) de l'annexe I.»

2) À l'article 5, le paragraphe 5 suivant est ajouté:

«5. La Commission réexamine, au plus tard le 1er juillet 2008, les points 2.4, 2.5, 2.6 et 2.7 de la section 2 de l'annexe I concernant les teneurs maximales pour le déoxynivalénol, la zéaralénone et les fumonisines B_1+B_2, afin d'y insérer une teneur maximale pour les toxines T-2 et HT-2 dans les céréales et les produits à base de céréales.

À cette fin, les États membres et les parties intéressées communiquent chaque année à la Commission les résultats des enquêtes effectuées, notamment les données sur la présence, et les progrès enregistrés en ce qui concerne l'application des mesures de prévention destinées à éviter une contamination par le déoxynivalénol, la zéaralénone, les toxines T-2 et HT-2 et les fumonisines B_1+B_2.»

3) L'annexe I est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Article 2

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 juillet 2006. Le présent règlement ne s'applique pas aux produits mis sur le marché avant le 1er juillet 2006 conformément aux dispositions applicables. Il incombe à l'exploitant du secteur alimentaire de prouver à quelle date les produits ont été mis sur le marché.

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

Fait à Bruxelles, le 6 juin 2005.

Par la Commission
Markos KYPRIANOU
Membre de la Commission

ANNEXE

À l'annexe I, section 2 — Mycotoxines du règlement (CE) nº 466/2001, les points 2.4, 2.5, 2.6 et 2.7 suivants sont ajoutés:

«Produit [1]	Teneur maximale en µg/kg	Méthode de prélèvement des échantillons	Méthode d'analyse de référence
2.4. DÉOXYNIVALÉNOL (DON)			
2.4.1. Céréales brutes [2] autres que le blé dur, l'avoine et le maïs	1 250	Directive 2005/38/CE (*)	Directive 2005/38/CE
2.4.2. Blé dur et avoine bruts	1 750	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE
2.4.3. Maïs brut	— [3]	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE
2.4.4. Farine de céréales, y compris la farine de maïs, le gruau de maïs et le maïs moulu [4]	750	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE
2.4.5. Pain, pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit déjeuner	500	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE
2.4.6. Pâtes (sèches)	750	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE
2.4.7. Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge [5]	200	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE

[1] Aux fins de l'application des teneurs maximales en déoxynivalénol, en zéaralénone, en fumonisines B_1 et B_2 et en toxines T-2 et HT-2 fixées aux points 2.4, 2.5, 2.6 et 2.7 uniquement, le riz est exclu des "céréales" et les produits à base de riz sont exclus des "produits à base de céréales".

[2] Les teneurs maximales fixées pour les "céréales brutes" s'appliquent aux céréales mises sur le marché en vue de subir une première transformation. Toutefois, les teneurs maximales s'appliquent effectivement 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 777/2004 (JO L 123 du 27.4.2004, p. 50).
On entend par "première transformation": tout traitement physique ou thermique, autre que le séchage, du grain.
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 et que le grain reste totalement intact après le nettoyage et le tri.

[3] Si aucune teneur spécifique n'est fixée avant le 1er juillet 2007, la teneur de 1 750 µg/kg s'appliquera ensuite au maïs visé sous ce point.

[4] Cette catégorie englobe les produits similaires portant une autre appellation, telle la semoule.

[5] Il s'agit des préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge définis à l'article 1er de la directive 96/5/CE de la Commission du 16 février 1996 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (JO L 49 du 28.2.1996, p. 17), modifiée en dernier lieu par la directive 2003/13/CE (JO L 41 du 14.2.2003, p. 33).
La teneur maximale pour les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge porte sur la matière sèche.

(*) Voir page 18 du présent Journal officiel.

Produit [1]	Teneur maximale en µg/kg	Mode de prélèvement d'échantillons	Méthode d'analyse de référence
2.5. ZÉARALÉNONE			
2.5.1. Céréales brutes [2] autres que le maïs	100	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE
2.5.2. Maïs brut	— [3]	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE
2.5.3. Farine de céréale à l'exception de la farine de maïs	75	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE
2.5.4. Farine de maïs, maïs moulu, gruau de maïs et huile de maïs raffinée [4]	— [3]	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE
2.5.5. — Pain, pâtisseries, biscuits	50	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE
— collations au maïs et céréales pour petit déjeuner à base de maïs	— [3]		
— autres collations à base de céréales et céréales pour petit déjeuner	50		
2.5.6. — préparations à base de maïs destinées aux nourrissons et enfants en bas âge	— [3]	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE
— autres préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge [5]	20		

(1) Aux fins de l'application des teneurs maximales en déoxynivalénol, en zéaralénone, en fumonisines B_1 et B_2 et en toxines T-2 et HT-2 fixées aux points 2.4, 2.5, 2.6 et 2.7 uniquement, le riz est exclu des "céréales" et les produits à base de riz sont exclus des "produits à base de céréales".

(2) Les teneurs maximales fixées pour les "céréales brutes" s'appliquent aux céréales mises sur le marché en vue de subir une première transformation. Toutefois, les teneurs maximales s'appliquent effectivement aux céréales récoltées et prises en charge, à partir de la campagne 2005/2006, conformément au règlement (CE) nº 824/2000 de la Commission 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 777/2004 (JO L 123 du 27.4.2004, p. 50).
On entend par "première transformation": tout traitement physique ou thermique, autre que le séchage, du grain.
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 et que le grain reste totalement intact après le nettoyage et le tri.

(3) Si aucune teneur spécifique n'est fixée avant le 1er juillet 2007, la teneur de:
— 200 µg/kg s'appliquera ensuite au maïs brut,
— 200 µg/kg s'appliquera ensuite à la farine de maïs, au maïs moulu, au gruau de maïs et à l'huile de maïs raffinée,
— 50 µg/kg s'appliquera ensuite aux collations au maïs et aux céréales pour petit déjeuner à base de maïs,
— 20 µg/kg s'appliquera ensuite aux préparations à base de maïs destinées aux nourrissons et enfants en bas âge.

(4) Cette catégorie englobe les produits similaires portant une autre appellation, telle la semoule.

(5) Il s'agit des préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge définis à l'article 1er de la directive 96/5/CE de la Commission du 16 février 1996 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (JO L 49 du 28.2.1996, p. 17), modifiée en dernier lieu par la directive 2003/13/CE (JO L 41 du 14.2.2003, p. 33).
La teneur maximale pour les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge porte sur la matière sèche.

Produit	Teneur maximale $FB_1 + FB_2$ (µg/kg)	Mode de prélèvement d'échantillons	Méthode d'analyse de référence
2.6. FUMONISINES (1)			
2.6.1. Maïs brut (2)	— (3)	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE
2.6.2. Gruau de maïs, maïs moulu et farine de maïs (4)	— (3)	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE
2.6.3. Aliments à base de maïs destinés à être consommés directement, à l'exception des aliments visés aux points 2.6.2 et 2.6.4	— (3)	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE
2.6.4. Préparations à base de maïs et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (5)	— (3)	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE

(1) La teneur maximale s'applique à la somme de fumonisine B_1 (FB_1) et de fumonisine B_2 (FB_2).
(2) La teneur maximale fixée pour le "maïs brut" s'applique au maïs mis sur le marché en vue de subir une première transformation. Toutefois, les teneurs maximales s'appliquent effectivement au maïs récolté et pris en charge, à partir de la campagne 2005/2006, conformément au règlement (CE) nº 824/2000 de la Commission 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 777/2004 (JO L 123 du 27.4.2004, p. 50).
On entend par "première transformation": tout traitement physique ou thermique, autre que le séchage, du grain.
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 et que le grain reste totalement intact après le nettoyage et le tri.
(3) Si aucune teneur spécifique n'est fixée avant le 1er octobre 2007, la teneur de:
— 2 000 µg/kg s'appliquera ensuite au maïs brut,
— 1 000 µg/kg s'appliquera ensuite à la farine de maïs, au maïs moulu, au gruau de maïs et à la semoule de maïs,
— 400 µg/kg s'appliquera ensuite aux aliments à base de maïs destinés à être consommés directement,
— 200 µg/kg s'appliquera ensuite aux préparations à base de maïs et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.
(4) Cette catégorie englobe les produits similaires portant une autre appellation, telle la semoule.
(5) Il s'agit des préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge définis à l'article 1er de la directive 96/5/CE de la Commission du 16 février 1996 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (JO L 49 du 28.2.1996, p. 17), modifiée en dernier lieu par la directive 2003/13/CE (JO L 41 du 14.2.2003, p. 33).
La teneur maximale pour les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge porte sur la matière sèche.

Produit (2)	Teneur maximale (µg/kg)	Mode de prélèvement d'échantillons	Méthode d'analyse de référence
2.7. TOXINES T-2 ET HT-2 (1)			
2.7.1. Céréales brutes (3) et produits à base de céréales	— (4)	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE

(1) La teneur maximale s'applique à la somme de toxines T-2 et HT-2.
(2) Aux fins de l'application des teneurs maximales en déoxynivalénol, en zéaralénone, en fumonisines B_1 et B_2 et en toxines T-2 et HT-2 fixées aux points 2.4, 2.5, 2.6 et 2.7 uniquement, le riz est exclu des "céréales" et les produits à base de riz sont exclus des "produits à base de céréales".
(3) Les teneurs maximales fixées pour les "céréales brutes" s'appliquent aux céréales mises sur le marché en vue de subir une première transformation.
On entend par "première transformation": tout traitement physique ou thermique, autre que le séchage, du grain.
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 et que le grain reste totalement intact après le nettoyage et le tri.
(4) Une teneur maximale sera fixée, s'il y a lieu, avant le 1er juillet 2007.
Les données sur la présence des toxines T-2 et HT-2 sont actuellement limitées. Toutefois, les estimations des doses absorbées indiquent clairement que la présence de T-2 et de HT-2 peut être préoccupante du point de vue de la santé publique. Par conséquent, il est nécessaire et prioritaire de mettre au point une méthode sensible, de collecter davantage de données sur la présence de T-2 et de HT-2 et de poursuivre l'étude des facteurs responsables de cette présence dans les céréales et les produits à base de céréales, en particulier dans l'avoine et les produits à base d'avoine.»