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

►**B**

RÈGLEMENT (CE) N° 466/2001 DE LA COMMISSION

du 8 mars 2001

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

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

(JO L 77 du 16.3.2001, p. 1)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►**M1**	Règlement (CE) n° 221/2002 de la Commission du 6 février 2002	L 37	4	7.2.2002
►**M2**	Règlement (CE) n° 257/2002 de la Commission du 12 février 2002	L 41	12	13.2.2002
►**M3**	Règlement (CE) n° 472/2002 de la Commission du 12 mars 2002	L 75	18	16.3.2002
►**M4**	Règlement (CE) n° 563/2002 de la Commission du 2 avril 2002	L 86	5	3.4.2002
►**M5**	Règlement (CE) n° 2375/2001 du Conseil du 29 novembre 2001	L 321	1	6.12.2001

Rectifié par:

►**C1** Rectificatif, JO L 304 du 21.11.2001, p. 30 (466/2001)

►**C2** Rectificatif, JO L 80 du 23.3.2002, p. 42 (472/2002)

►**C3** Rectificatif, JO L 155 du 14.6.2002, p. 63 (563/2002)

▼B

RÈGLEMENT (CE) Nº 466/2001 DE LA COMMISSION

du 8 mars 2001

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,

après consultation du comité scientifique de l'alimentation humaine (CSAH),

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CEE) nº 315/93 prévoit que des teneurs maximales doivent être fixées en ce qui concerne certains contaminants dans les denrées alimentaires pour protéger la santé publique. Ces teneurs maximales doivent être adoptées sous la forme d'une liste communautaire non exhaustive, pouvant comprendre des limites pour le même contaminant dans différentes denrées alimentaires. Il peut être fait référence aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse à appliquer.

(2) Le règlement (CE) nº 194/97 de la Commission du 31 janvier 1997 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires [2], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1566/1999 [3], a reçu à plusieurs reprises des modifications substantielles. Comme de nouvelles modifications sont nécessaires, il conviendrait de le remanier, dans un souci de clarté.

(3) 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. La présence de contaminants doit être réduite d'une manière plus complète chaque fois que c'est possible au moyen de bonnes pratiques de fabrication ou agricoles, afin d'obtenir un niveau plus élevé de protection de la santé, en particulier pour les groupes sensibles de population.

(4) Compte tenu des disparités existant entre les législations des États membres en ce qui concerne les teneurs maximales en contaminants dans certaines denrées alimentaires et compte tenu 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.

(5) Les États membres doivent prendre des mesures de surveillance appropriées relatives à la présence de contaminants dans les denrées alimentaires.

(6) Jusqu'à présent, la législation communautaire ne fixe pas de teneurs maximales en contaminants dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge couverts par la directive 91/321/CEE de la Commission [4], modifiée en dernier lieu par la directive 1999/50/CE de la Commission [5], et par la directive 96/5/CE de la Commission [6], modifiée en

---

[1] JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.
[2] JO L 31 du 1.2.1997, p. 48.
[3] JO L 184 du 17.7.1999, p. 17.
[4] JO L 175 du 4.7.1991, p. 35.
[5] JO L 139 du 2.6.1999, p. 29.
[6] JO L 49 du 28.2.1996, p. 17.

▼B

dernier lieu par la directive 1999/39/CE [1]. Il conviendrait, après consultation du CSAH, de fixer des teneurs maximales pour ces denrées dans les meilleurs délais. D'ici là, les teneurs fixées dans le présent règlement devraient s'appliquer également à ces denrées alimentaires, pour autant que la législation nationale n'impose pas de valeurs plus strictes.

(7) Les ingrédients utilisés pour la production de denrées alimentaires composées devraient être conformes aux teneurs maximales fixées dans le présent règlement avant d'être ajoutés aux denrées composées en question, de manière à éviter la dilution.

(8) Les légumes sont la principale source d'absorption de nitrates par l'homme. Le CSAH déclarait, dans son avis du 22 septembre 1995, que la dose totale de nitrates absorbée est normalement bien inférieure à la dose journalière admissible. Il recommandait cependant la poursuite des efforts visant à réduire l'exposition aux nitrates *via* les denrées alimentaires et l'eau, au motif que les nitrates peuvent se transformer en nitrites et en nitrosamines, et appelait à l'adoption de bonnes pratiques agricoles de manière à assurer des teneurs en nitrates aussi faibles qu'il est raisonnablement possible d'atteindre. Le CSAH soulignait que les inquiétudes concernant la présence de nitrates ne devaient pas décourager l'augmentation de la consommation de légumes, étant donné que ces derniers ont une fonction nutritionnelle essentielle et jouent un rôle important dans la protection de la santé.

(9) Des mesures spécifiques destinées à mieux contrôler les sources de nitrates ainsi que des codes de bonnes pratiques agricoles peuvent contribuer à réduire la teneur en nitrates des légumes. Cependant, les conditions climatiques influencent également la teneur en nitrates de certains légumes. Il est donc indiqué de prévoir pour les légumes des teneurs maximales en nitrates différentes selon la saison. Les conditions climatiques varient beaucoup selon les régions de la Communauté. Il convient, dès lors, de permettre aux États membres d'autoriser provisoirement la mise en circulation de laitues et d'épinards produits pour et destinés à être consommés sur leur territoire, qui présentent des teneurs en nitrates supérieures à celles fixées aux points 1.1 et 1.3 de l'annexe I, à condition que les quantités présentes restent acceptables du point de vue de la santé publique.

(10) 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 afin de respecter, au terme d'une période transitoire, les teneurs maximales prévues au niveau communautaire. Il est souhaitable d'arriver le plus rapidement possible à des valeurs communes.

(11) Il conviendra de revoir et, si possible, de réduire les teneurs fixées pour la laitue et les épinards avant le 1er janvier 2002. Ce réexamen se fondera sur le suivi effectué par les États membres et sur l'application de codes de bonnes pratiques agricoles de manière à fixer les teneurs maximales à un niveau aussi bas que raisonnablement possible.

(12) Pour le suivi des teneurs en nitrates fixées pour la laitue et les épinards et l'application des bonnes pratiques agricoles, on utilisera des moyens proportionnés à l'objectif recherché ainsi qu'aux résultats du suivi obtenus et on tiendra compte, notamment, des risques et de l'expérience acquise. L'application des codes de bonnes pratiques agricoles dans certains États membres sera observée de près. Il est donc opportun que les États membres communiquent chaque année les résultats de leur suivi et rendent compte des mesures prises ainsi que de l'état d'avancement de l'application des codes de bonnes pratiques agricoles pour

[1] JO L 124 du 18.5.1999, p. 8.

▼B

réduire les niveaux de nitrates, et qu'un échange de vues ait lieu chaque année avec les États membres à propos de ces rapports.

(13) Pour les laitues cultivées en plein champ, les limites fixées sont inférieures à celles qui s'appliquent aux laitues cultivées sous abri et, afin de permettre un contrôle efficace, les limites fixées pour les laitues cultivées en plein champ devraient s'appliquer également aux laitues cultivées sous abri en l'absence d'un étiquetage précis.

(14) Les aflatoxines sont des mycotoxines produites par certaines espèces d'*Aspergillus* qui se développent lorsque le degré de température et d'humidité est élevé. Il s'agit de substances cancérigènes génotoxiques, qui peuvent être présentes dans un grand nombre de denrées alimentaires. Pour ce type de substances, il n'existe aucun seuil en dessous duquel aucun effet néfaste n'est observé. Il n'est donc pas possible de fixer une dose journalière admissible. L'état actuel des connaissances scientifiques et techniques ainsi que l'amélioration des modes de production et de stockage n'empêchent pas le développement de ces moisissures et, en conséquence, ne permettent pas d'éliminer entièrement la présence des aflatoxines dans les denrées alimentaires. Il convient donc de fixer des limites au niveau le plus faible possible.

(15) Les efforts visant à améliorer les conditions de production, de récolte et de stockage et à réduire ainsi le développement des moisissures doivent être encouragés. Le groupe des aflatoxines comprend différents composés dont la présence dans les denrées alimentaires et la toxicité varient. L'aflatoxine B1 est de loin le composé le plus toxique. Il convient, pour des raisons de sécurité, de limiter à la fois la teneur totale en aflatoxines des denrées alimentaires (composés B1, B2, G1 et G2) et la teneur en aflatoxine B1. L'aflatoxine M1 est un produit de la métabolisation de l'aflatoxine B1, présent dans le lait et les produits laitiers des animaux ayant consommé des aliments contaminés. Même si l'aflatoxine M1 est considérée comme une substance cancérigène génotoxique moins dangereuse que l'aflatoxine B1, il est impératif d'éviter sa présence dans le lait et les produits laitiers qui sont consommés par l'homme, et notamment par les enfants en bas âge.

(16) Il est reconnu que les méthodes de triage ou d'autres traitements physiques permettent de réduire la teneur en aflatoxines des arachides, des fruits à coque et des fruits séchés. Afin de minimiser les effets sur le commerce, il convient dès lors d'admettre 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 ingrédient des denrées alimentaires. Dans ces cas, les teneurs maximales en aflatoxines ont été fixées en prenant à la fois en considération les effets possibles connus des traitements susmentionnés respectivement pour les arachides, les fruits à coque et les fruits séchés, et la nécessité de respecter, au terme du traitement, les teneurs maximales fixées pour ces produits destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédient des denrées alimentaires. Dans le cas des céréales, il ne peut être exclu que des méthodes de triage ou d'autres traitements physiques puissent réduire le niveau de contamination par les aflatoxines. Pour pouvoir vérifier l'efficacité réelle de ces méthodes et, le cas échéant, fixer des limites maximales propres aux céréales brutes, il est prévu, pendant une période limitée, d'appliquer les teneurs maximales prévues à l'annexe I uniquement aux céréales et aux produits dérivés de leur transformation destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédient des denrées alimentaires. En l'absence de données justifiant la fixation d'une limite maximale spécifique pour les céréales brutes, à l'issue d'un délai donné, la limite prévue pour les céréales et les produits dérivés de leur transformation destinés à la consommation humaine directe ou à une

▼B

utilisation comme ingrédient des denrées alimentaires s'appliquera également aux céréales brutes.

(17) Pour qu'il soit possible de contrôler efficacement le respect des différentes limites fixées pour les produits en question, il y a lieu de connaître leur destination exacte grâce à un étiquetage approprié. Les produits ayant des teneurs en aflatoxines supérieures aux teneurs maximales fixées ne doivent être mis en circulation ni en tant que tels, ni après mélange avec d'autres denrées alimentaires, ni comme ingrédient d'autres denrées alimentaires. Conformément à l'article 5 du règlement (CEE) nº 315/93, les États membres peuvent maintenir les teneurs maximales en aflatoxines qu'ils ont fixées pour certaines denrées alimentaires dans la mesure où aucune disposition communautaire n'a été adoptée à l'égard de celles-ci.

(18) L'absorption de plomb peut constituer un risque grave pour la santé publique. Le plomb peut freiner le développement cognitif, diminuer les performances intellectuelles des enfants et augmenter la tension artérielle et le nombre des maladies cardio-vasculaires chez les adultes. Au cours des dix dernières années, les teneurs en plomb des denrées alimentaires ont diminué considérablement en raison de la prise de conscience du problème de santé que pose cette substance, d'efforts à la source pour réduire les dégagements de plomb et d'améliorations apportées à l'assurance qualité de l'analyse chimique. Le CSAH a conclu, dans son avis du 19 juin 1992, que la teneur moyenne en plomb des denrées alimentaires ne semblait pas alarmante, mais qu'une action à plus long terme devait s'ensuivre en vue de la diminuer davantage. Dès lors, les teneurs maximales devraient être aussi faibles que raisonnablement possible.

(19) Le cadmium peut s'accumuler dans l'organisme humain et induire un dysfonctionnement rénal, des problèmes osseux et des troubles de la reproduction. On ne peut exclure une action cancérigène sur l'homme. Le CSAH a recommandé, dans son avis du 2 juin 1995, d'accroître les 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. Dès lors, des teneurs maximales devraient être fixées à un niveau aussi bas que raisonnablement possible.

(20) Le méthylmercure peut altérer le développement cérébral des nourrissons et, à des teneurs plus élevées, provoquer des transformations neurologiques chez l'adulte. Le mercure contamine essentiellement le poisson et les produits de la pêche. Pour protéger la santé publique, la décision 93/351/CEE de la Commission ([1]) fixe des teneurs maximales en mercure pour les produits de la pêche. Dans un souci de transparence, les mesures arrêtées par cette décision devraient être transférées vers le présent règlement et mises à jour. Les teneurs devraient être aussi faibles que raisonnablement possible, compte tenu du fait que, pour des raisons physiologiques, certaines espèces concentrent plus facilement que d'autres le mercure dans leurs tissus.

(21) Le 3-monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD) se forme, dans certaines conditions, pendant la transformation des denrées alimentaires. Il peut être produit, en particulier, pendant la fabrication de l'ingrédient alimentaire salé dénommé «protéine végétale hydrolysée» par la méthode de l'hydrolyse acide (PVH acide). L'adaptation des procédés de production a permis une diminution importante du 3-MCPD dans le produit susmentionné au cours de ces dernières années. Récemment, plusieurs États membres ont également rapporté des teneurs élevées en 3-MCPD dans certains échantillons de sauce de soja. Pour assurer de bonnes pratiques de fabrication et protéger la santé des consommateurs, des teneurs maximales en 3-MCPD devraient

([1]) JO L 144 du 16.6.1993, p. 23.

▼B

être fixées. Le CSAH a estimé dans son avis du 16 décembre 1994, confirmé le 12 juin 1997, que le 3-MCPD devrait être considéré comme un agent cancérigène génotoxique et que les résidus de cette substance devraient être indécelables. Des études toxicologiques récemment menées à bien montrent que la substance agit comme un agent non génotoxique *in vivo*.

(22) Les teneurs maximales fixées dans l'annexe I pour le 3-MCPD sont basées sur l'avis du CSAH. Ce dernier réévaluera la toxicité du 3-MCPD à la lumière des nouvelles études. L'adéquation de ces teneurs maximales devrait être revue dès qu'un nouvel avis du CSAH sera disponible. Les États membres sont invités à examiner d'autres denrées alimentaires susceptibles de contenir du 3-MCPD de manière à envisager, le cas échéant, la nécessité de fixer des teneurs maximales pour des produits supplémentaires.

(23) Toute teneur maximale adoptée au niveau communautaire devra être revue régulièrement pour tenir compte de l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ainsi que des améliorations dans les pratiques de fabrication ou agricoles, l'objectif étant une diminution constante des teneurs.

(24) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des denrées alimentaires,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

1. Les denrées alimentaires visées à l'annexe I ne doivent pas présenter, lors de leur mise en circulation, de teneurs en contaminants plus élevées que celles prévues à ladite annexe.

▼M5

1 *bis*. Par dérogation au paragraphe 1, la Suède et la Finlande sont autorisées, pendant une période transitoire allant jusqu'au 31 décembre 2006, à permettre la mise en circulation de poisson originaire de la Baltique qui est destiné à être consommé sur leur territoire, dont la teneur en dioxines est supérieure à celle fixée à la section 5, point 5.2, de l'annexe I, pour autant qu'il existe un système permettant de garantir que les consommateurs sont pleinement informés des recommandations nutritionnelles relatives aux restrictions à la consommation de poisson de la Baltique pour certains groupes sensibles de population afin d'éviter des risques potentiels pour la santé.

Toute application future de cette dérogation sera examinée dans le cadre du réexamen de la section 5 de l'annexe I, prévu à l'article 5, paragraphe 3.

La Finlande et la Suède communiquent chaque année à la Commission, avant le 31 décembre, les résultats du suivi qu'elles effectuent sur les teneurs en dioxines dans le poisson de la Baltique et rendent compte des mesures prises pour réduire l'exposition des personnes aux dioxines présentes dans le poisson de la Baltique.

▼B

2. Les teneurs maximales visées à l'annexe I s'appliquent à la partie comestible des denrées alimentaires mentionnées.

3. Les méthodes d'analyse et de prélèvement des échantillons à appliquer sont celles visées à l'annexe I.

Article 2

1. Dans le cas de produits, autres que ceux visés à l'article 4, paragraphe 1, qui sont séchés, dilués, transformés ou composés de plus d'un ingrédient, la teneur maximale applicable sera celle fixée à l'annexe I compte tenu, respectivement:

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

▼B

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.

Le premier alinéa s'applique dans la mesure où aucune teneur maximale spécifique n'est fixée pour ces produits séchés, dilués, transformés ou composés.

2. Les teneurs maximales visées à l'annexe I s'appliquent également aux denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge relevant de la directive 91/321/CEE et de la directive 96/5/CE dans la mesure où aucune valeur plus stricte n'a été fixée par la législation nationale pour les produits alimentaires mentionnés compte tenu, respectivement, des changements apportés à la concentration du contaminant par le séchage, la dilution ou la transformation et des proportions relatives des ingrédients dans le produit. Des teneurs maximales en contaminants propres à ces denrées alimentaires seront établies au plus tard le 5 avril 2004.

3. Sans préjudice des articles 3, paragraphe 1, et 4, paragraphe 3, il est interdit d'utiliser des produits non conformes aux teneurs maximales visées à l'annexe I comme ingrédients pour la production de denrées alimentaires composées.

Article 3

▼M4

1. Dans des cas justifiés, les États membres peuvent autoriser provisoirement la mise en circulation de laitues fraîches et d'épinards frais, produits et destinés à être consommés sur leur territoire, qui présentent des teneurs en nitrates supérieures à celles établies comme teneurs maximales aux points 1.1, 1.3 et 1.4 de l'annexe, à condition que des codes de bonnes pratiques agricoles soient mis en œuvre en vue d'atteindre progressivement les teneurs prescrites dans le présent règlement.

Cette autorisation provisoire:

a) prend fin le 1er janvier 2005 en ce qui concerne les laitues;

b) est examinée avant le 1er janvier 2005 en ce qui concerne les épinards.

Les États membres informent chaque année les autres États membres et la Commission des mesures prises afin de mettre en œuvre le premier alinéa.

▼B

2. Chaque année, les États membres communiquent à la Commission les résultats de leur suivi avant le 30 juin et rendent compte des mesures prises ainsi que de l'état d'avancement en ce qui concerne l'application et l'amélioration des codes de bonnes pratiques agricoles visant à réduire les niveaux de nitrates dans la laitue et les épinards. Cette information doit également contenir les données sur lesquelles se fondent leurs codes de bonnes pratiques agricoles.

3. Les États membres qui n'appliquent pas le paragraphe 1 procèdent au suivi des niveaux de nitrates dans la laitue et les épinards et appliquent de bonnes pratiques agricoles en utilisant des moyens proportionnés à l'objectif recherché ainsi qu'aux résultats du suivi obtenus et en tenant compte, notamment, des risques et de l'expérience acquise.

Article 4

1. Les limites maximales d'aflatoxines applicables aux produits visés aux points 2.1.1.1 et 2.1.2.1 de l'annexe I sont également applicables aux produits dérivés de leur transformation, pour autant qu'aucune limite maximale spécifique ne soit établie à l'égard de ces produits transformés.

▼B

2. ►M3 En ce qui concerne les aflatoxines et l'ochratoxine A contenues dans des produits mentionnés aux points 2.1 et 2.2 de l'annexe I, il est interdit: ◄

a) de mélanger des produits conformes aux teneurs maximales fixées à l'annexe I avec des produits non conformes ou de mélanger des produits devant être soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avec des produits destinés à la consommation humaine directe ou à être utilisés comme ingrédient des denrées alimentaires;

b) d'utiliser des produits qui ne sont pas conformes aux teneurs maximales établies aux points 2.1.1.1, 2.1.2.1 ►M3 , 2.1.3, 2.1.4, 2.2.1 et 2.2.2 ◄ de l'annexe I comme ingrédient pour la fabrication d'autres denrées alimentaires;

c) de décontaminer des produits par des traitements chimiques.

3. Des arachides, fruits à coque et fruits séchés non conformes aux teneurs maximales en aflatoxines établies au point 2.1.1.1 de l'annexe I et des céréales non conformes aux teneurs maximales établies au point 2.1.2.1 peuvent être mis en circulation, à condition que ces produits:

a) ne soient pas destinés à la consommation humaine directe ou utilisés comme ingrédient de denrées alimentaires;

b) soient conformes aux teneurs maximales établies au point 2.1.1.2 de l'annexe I pour les arachides et au point 2.1.1.3 de l'annexe I pour les fruits à coque et les fruits séchés;

c) soient soumis à un traitement ultérieur de triage ou à d'autres méthodes physiques et que, après ce traitement, les limites maximales établies aux points 2.1.1.1 et 2.1.2.1 de l'annexe I 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 destination et comportant la mention «Produit destiné à être obligatoirement soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques afin de réduire le niveau de contamination d'aflatoxines avant toute consommation humaine ou toute utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires».

▼M5

Article 4 bis

En ce qui concerne la présence de dioxines dans les denrées visés à la section 5 de l'annexe I, il est interdit:

a) de mélanger des produits respectant les teneurs maximales à des produits excédant ces dernières;

b) d'utiliser comme ingrédients dans la fabrication d'autres denrées alimentaires, des produits ne respectant pas les teneurs maximales.

▼B

Article 5

1. Sur la base des résultats des contrôles effectués par les États membres pour s'assurer du respect des teneurs maximales en nitrates fixées à la section 1 de l'annexe I, des rapports concernant l'application et l'amélioration de codes de bonnes pratiques agricoles pour réduire les niveaux de nitrates et de l'évaluation des données sur lesquelles les États membres ont fondé leurs bonnes pratiques agricoles, la Commission procède tous les cinq ans et avant le 1er janvier 2002 pour la première fois à un réexamen des teneurs maximales, l'objectif global étant de réduire ces dernières.

2. Sur la base de nouvelles données scientifiques et des résultats des contrôles effectués par les États membres pour s'assurer du respect des teneurs maximales en métaux lourds et en 3-MCPD fixées aux sections 3 et 4 de l'annexe I, la Commission procède, tous les cinq ans et avant le 5 avril 2003 pour la première fois, à un réexamen des

▼B

teneurs maximales, l'objectif global étant d'assurer au mieux la protection de la santé des consommateurs.

▼M3

2 *bis*. La Commission réexamine, au plus tard le 31 décembre 2003, les teneurs maximales pour les aflatoxines fixées au point 2.1.4 de la section 2 de l'annexe I et, le cas échéant, les abaisse, en vue de tenir compte de l'évolution des connaissances scientifiques et technologiques.

La Commission réexamine, au plus tard le 31 décembre 2003, les dispositions visées aux points 2.2.2 et 2.2.3 de la section 2 de l'annexe I, en ce qui concerne les teneurs maximales pour l'ochratoxine A dans les raisins secs et en vue d'inclure une limite maximale pour la présence d'ochratoxine A dans le café vert et torréfié et les produits à base de café, le vin, la bière, le jus de raisin, le cacao et les produits à base de cacao et les épices, en tenant compte des enquêtes effectuées et des mesures de prévention adoptées en vue de réduire la présence d'ochratoxine A dans ces produits.

À cette fin, les États membres et les parties intéressées communiquent chaque année à la Commission les résultats des enquêtes effectuées et les progrès enregistrés en ce qui concerne l'application des mesures de prévention destinées à éviter une contamination par l'ochratoxine A.

▼M5

3. La Commission procèdera à un premier réexamen de la section 5 de l'annexe I le 31 décembre 2004 au plus tard à la lumière d'informations nouvelles sur la présence de dioxines et de PCB de type dioxine, notamment en ce qui concerne l'inclusion des PCB de type dioxine dans les teneurs à établir.

La section 5 de l'annexe I fera l'objet d'un nouvel examen le 31 décembre 2006 au plus tard afin de diminuer les teneurs maximales de manière significative et, si possible, de fixer des teneurs maximales pour d'autres denrées alimentaires.

▼B

Article 6

Le règlement (CE) nº 194/97 est abrogé à partir du 5 avril 2002.

Les références au règlement abrogé s'entendent comme faites au présent règlement et sont à lire selon le tableau de correspondance figurant à l'annexe II.

Article 7

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable à partir du 5 avril 2002. Les sections 3 (métaux lourds) et 4 (3-MCPD) de l'annexe I ne s'appliquent pas aux produits qui ont été légalement placés sur le marché communautaire avant cette date.

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

▼B

ANNEXE I

TENEURS MAXIMALES POUR CERTAINS CONTAMINANTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Section 1 — Nitrates (1)

Produit	Teneurs maximales (mg NO_3/kg)		Mode de prélèvement d'échantillons	Méthode d'analyse de référence
▼M4				
1.1. Épinards frais (2) *(Spinacia oleracea)*	Récolte du 1er novembre au 31 mars Récolte du 1er avril au 31 octobre	3 000 2 500	Directive 79/700/CEE de la Commission (4)	
1.2. Épinards conservés, surgelés ou congelés		2 000	Directive 79/700/CEE	
1.3. Laitue fraîche (*Lactuca sativa* L.) (laitue cultivée sous abri et laitue cultivée en plein champ) à l'exception des laitues figurant au point 1.4	Récolte du 1er octobre au 31 mars: — laitue cultivée sous abri — laitue cultivée en plein air Récolte du 1er avril au 30 septembre: — laitue cultivée sous abri — laitue cultivée en plein air	 4 500 (5) 4 000 (5) 3 500 (5) 2 500 (5)	Directive 79/700/CEE. Toutefois, le nombre minimal d'unités par échantillon de laboratoire est de dix	
1.4. Laitues de type «Iceberg» (27)	Laitue cultivée sous abri Laitue cultivée en plein air	2 500 (5) 2 000 (5)	Directive 79/700/CEE. Toutefois, le nombre minimal d'unités par échantillon de laboratoire est de dix	

▼B

Section 2 — Mycotoxines

Produit	Teneurs maximales (µg/kg)			Mode de prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
	B_1	$B_1 + B_2 + G_1 + G_2$	M_1		
2.1. AFLATOXINES (1)					
▼M2 2.1.1. Arachides, fruits à coque et fruits séchés					
2.1.1.1. Arachides, fruits à coque et fruits séchés et les produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou comme ingrédient de denrées alimentaires	2 (6)	4 (6)	—	Directive 98/53/CE (7)	Directive 98/53/CE
2.1.1.2. Arachides destinées à être soumises à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avant leur consommation humaine ou leur utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	8 (6)	15 (6)		Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
2.1.1.3. Fruits à coque et fruits séchés destinés à être soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avant leur consommation humaine ou leur utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	5 (6)	10 (6)	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
2.1.2. Céréales (y compris le sarrasin, *Fagopyrum* spp.)					

▼M2

Produit	Teneurs maximales (µg/kg)			Mode de prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
	B_1	$B_1 + B_2 + G_1 + G_2$	M_1		
2.1.2.1. Céréales (y compris le sarrasin, *Fagopyrum* spp.) et les produits dérivés de leur transformation destinés à la consommation humaine directe ou comme ingrédient de denrées alimentaires	2	4	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
2.1.2.2. Céréales (y compris le sarrasin, *Fagopyrum* spp.), à l'exception du maïs, destinées à être soumises à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avant leur consommation humaine ou leur utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	2	4	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
2.1.2.3. Maïs destiné à être soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avant sa consommation humaine ou son utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	— ([9])	— ([9])	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
▼B 2.1.3. Lait [lait cru, lait destiné à la fabrication de produits à base de lait et lait de consommation traité thermiquement tel que défini par la directive 92/46/CEE du Conseil ([10]), modifiée en dernier lieu par la directive 94/71/CE] ([11])	—	—	0,05	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE

▼B

▼M3

Produit	Teneurs maximales (µg/kg)			Mode de prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
	B_1	$B_1 + B_2 + G_1 + G_2$	M_1		
2.1.4. Catégories suivantes d'épices: — *Capsicum* spp. (fruits séchés dérivés, entiers ou pulvérisés, y compris les piments rouges, le poivre de Cayenne et la poudre de paprika) — *Piper* spp. (fruits dérivés, y compris le poivre blanc et le poivre noir) — *Myristica fragrans* (noix de muscades) — *Zingiber officinale* (gingembre) — *Curcuma longa* (safran des Indes)	5	10	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE

Produit	Teneurs maximales (µg/kg ou ppb)	Mode de prélèvement d'échantillons	Méthode d'analyse de référence
2.2. OCHRATOXINE A			
2.2.1. Céréales (y compris le riz et le sarrasin) et produits dérivés des céréales			
2.2.1.1. Grains de céréales brutes (y compris le riz brut et le sarrasin)	5	►C2 Directive 2002/26/CE ◄ de la Commission [26]	►C2 Directive 2002/26/CE ◄
2.2.1.2. Tous les produits dérivés des céréales (y compris les produits de céréales transformés et les grains de céréales destinés à la consommation humaine directe)	3	►C2 Directive 2002/26/CE ◄	►C2 Directive 2002/26/CE ◄
2.2.2. Raisins secs (raisins de Corinthe, sultanines et autres raisins secs)	10	►C2 Directive 2002/26/CE ◄	►C2 Directive 2002/26/CE ◄
2.2.3. Café vert et torréfié et produits à base de café, vin, bière, jus de raisin, cacao et	—		

Produit	Teneurs maximales (µg/kg ou ppb)	Mode de prélèvement d'échantillons	Méthode d'analyse de référence
produits à base de cacao et épices			

Section 3 — Métaux lourds

Produit	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
3.1. PLOMB (Pb)			
3.1.1. Lait de vache (lait cru, lait destiné à la fabrication de produits à base de lait, lait de consommation traité thermiquement tel que défini par la directive 92/46/CEE du Conseil)	0,02	Directive 2001/22/CE de la Commission ([12])	Directive 2001/22/CE
3.1.2. Préparations pour nourrissons et préparations de suite telles que définies dans la directive 91/321/CEE ([13])	0,02	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.3. Viande bovine, viande de mouton, viande de porc et volaille telles que définies à l'article 2, point a), de la directive 64/433/CEE du Conseil ([14]), modifiée en dernier lieu par la directive 95/23/CE ([15]) et à l'article 2, paragraphe 1, de la directive 71/118/CEE du Conseil ([16]), modifiée en dernier lieu par la directive 97/79/CE ([17]), à l'exclusion des abats tels que définis à l'article 2, point e), de la directive 64/433/CEE et à l'article 2, paragraphe 5, de la directive 71/118/CEE	0,1	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.3.1. Abats comestibles de bovins, de moutons, de porcs et de volaille, tels que définis à l'article 2, point e), de la directive 64/433/CEE et à l'article 2, paragraphe 5, de la directive 71/118/CEE	0,5	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

▼B

▼M1

Produit	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
3.1.4. Chair musculaire ([25])de poisson telle que définie dans les catégories a), b) et e) de la liste de l'article 1er du règlement (CE) no 104/2000 du Conseil (JO L 17 du 21.1.2000, p. 22), à l'exclusion des espèces de poissons répertoriées au point 3.1.4.1	0,2	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.4.1. Chair musculaire ([25])de: bonite *(Sarda sarda)* sar à tête noire *(Diplodus vulgaris)* anguille *(Anguilla anguilla)* mulet lippu *(Mugil labrosus labrosus)* grondeur *(Pomadasys benneti)* chinchard *(Trachurus trachurus)* sardine *(Sardina pilchardus)* sardinops *(Sardinops species)* bar tacheté *(Dicentrarchus punctatus)* thon *(Thunnus species* et *Euthynnus species)* céteau ou langue d'avocat *(Dicologoglossa cuneata)*	0,4	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

▼B

3.1.5. Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe	0,5	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

▼M1

3.1.6. Mollusques bivalves	1,5	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

▼B

3.1.7. Céphalopodes (sans viscères)	1,0	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.8. Céréales (y compris le sarrasin), légumineuses et légumes à cosse	0,2	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

Produit	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
3.1.9. Légumes tels que définis à l'article 1er de la directive 90/642/CEE du Conseil ([19]), modifiée en dernier lieu par la directive 2000/48/CE ([20]), à l'exclusion des brassicées, des légumes-feuilles, des fines herbes et de tous les champignons. Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux produits pelés	0,1	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.9.1. Brassicées, légumes-feuilles et totalité des champignons cultivés	0,3	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.10. Fruits tels que définis à l'article 1er de la directive 90/642/CEE, à l'exclusion des baies et des petits fruits	0,1	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.10.1. Baies et petits fruits tels que définis à l'article 1er de la directive 90/642/CEE	0,2	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.11. Huiles et matières grasses, y compris les matières grasses du lait	0,1	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.12. Jus de fruits, jus de fruits concentrés (pour consommation directe) et nectars de fruits tels que définis dans la directive 93/77/CEE du Conseil ([21])	0,05	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.13. Vins tels que définis dans le règlement (CE) no 1493/1999 du Conseil ([22]) (y compris les vins mousseux, mais à l'exclusion des vins de liqueur), vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles, tels que définis dans le règlement (CEE) no 1601/91 du Conseil ([23]), ainsi que cidres, poiré et vins de fruits. La teneur maximale s'applique aux produits fabriqués à partir de la récolte 2001	0,2	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

Produit	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
3.2. CADMIUM (Cd)			
3.2.1. Viande bovine, viande de mouton, viande de porc et volaille telles que définies à l'article 2, point a), de la directive 64/433/CEE et à l'article 2, paragraphe 1, de la directive 71/118/CEE, à l'exclusion des abats tels que définis à l'article 2, point e), de la directive 64/433/CEE et à l'article 2, paragraphe 5, de la directive 71/118/CEE	0,05	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.2. Viande de cheval	0,2	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.3. Foie de bovin, de mouton, de porc et de volaille	0,5	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.4. Rognon de bovin, de mouton, de porc et de volaille	1,0	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
▼M1 3.2.5. Chair musculaire ([25])de poisson, telle que définie dans les catégories a), b) et e) de la liste de l'article 1er du règlement (CE) no 104/2000, à l'exclusion des espèces de poissons répertoriées au point 3.2.5.1	0,05	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.5.1. Chair musculaire ([25])de: bonite *(Sarda sarda)* sar à tête noire *(Diplodus vulgaris)* anguille *(Anguilla anguilla)* anchois *(Engraulis encrasicolus)* mulet lippu *(Mugil labrosus labrosus)* chinchard *(Trachurus trachurus)* louvereau *(Luvarus imperialis)* sardine *(Sardina pilchardus)* sardinops *(Sardinops species)* thon *(Thunnus* et *Euthynnus species)*	0,1	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

Produit	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
céteau ou langue d'avocat *(Dicologoglossa cuneata)*			
3.2.6. Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables *(Nephropidae* et *Palinuridae)*	0,5	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.7. Mollusques bivalves	1,0	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.8. Céphalopodes (sans viscères)	1,0	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.9. Céréales, à l'exclusion du son, du germe, du grain de blé et du riz	0,1	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.9.1. Son, germe, grain de blé et riz	0,2	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.10. Graines de soja	0,2	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.11. Légumes et fruits, tels que définis à l'article 1er de la directive 90/642/CEE, à l'exclusion des légumes-feuilles, des fines herbes, de tous les champignons, des légumes-tiges, des légumes-racines et des pommes de terre	0,05	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.11.1. Légumes-feuilles, fines herbes, céleri-rave et ensemble des champignons cultivés	0,2	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.11.2. Légumes-tiges, légumes-racines et pommes de terre, à l'exclusion du céleri-rave. Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux produits pelés	0,1	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.3. MERCURE			
3.3.1. Produits de la pêche, sauf ceux visés au	0,5	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

▼B

Produit	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
point 3.3.1.1			
▼M1			
3.3.1.1. Baudroies ou lottes *(Lophius species)* Loup de l'Atlantique *(Anarhichas lupus)* Bar *(Dicentrarchus labrax)* Lingue bleue ou lingue espagnole *(Molva dipterygia)* Bonite *(Sarda sarda)* Anguille et civelle *(Anguilla species)* Empereur ou hoplostète orange *(Hoplostethus atlanticus)* Grenadier *(Coryphaenoides rupestris)* Flétan de l'Atlantique *(Hippoglossus hippoglossus)* Marlin *(Makaira species)* Brochet *(Esox lucius)* Palomète *(Orcynopsis unicolor)* Pailona commun *(Centroscymnes coelolepis)* Raies *(Raja species)* Grande sébaste *(Sebastes marinus, S. mentella)*, petite sébaste *(S. viviparus)* Voilier de l'Atlantique *(Istiophorus platypterus)* Sabre argent *(Lepidopus caudatus)*, sabre noir *(Aphanopus carbo)* Requins (toutes espèces) Escolier noir ou stromaté *(Lepidocybium flavobrunneum)*, rouvet *(Ruvettus pretiosus)*, escolier serpent *(Gempylus serpens)* Esturgeon *(Acipenser species)* Espadon *(Xiphias gladius)*	1,0	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

▼M1

Produit	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
Thon *(Thunnus species* et *Euthynnus species)*			

▼B

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

Produit	Teneurs maximales (mg/kg)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
4.1. Protéine végétale hydrolysée ([24])	0,02	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
4.2. Sauce de soja ([24])	0,02	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

▼M5

Section 5 — Teneur en dioxines ou somme des polychlorodibenzo-para-dioxines (PCDD) et des polychlorodibenzofurannes (PCDF), exprimée en équivalents toxiques de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), en appliquant les TEF-OMS (facteurs d'équivalence toxique, 1997)

Produits	Teneurs maximales (PCDD + PCDF) ([28]) (pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ou de produit)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
5.1.1. Viandes et produits à base de viandes ([31]) provenant:			
— de ruminants (bovins, ovins)	3 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ([29]) ([30])	Directive 2001/…/CE (*)	Directive 2001/…/CE (*)
— de volailles et de gibier d'élevage	2 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ([29]) ([30])	Directive 2001/…/CE (*)	Directive 2001/…/CE (*)
— de porcs	1 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ([29]) ([30])	Directive 2001/…/CE (*)	Directive 2001/…/CE (*)
5.1.2. Foie et produits dérivés	6 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ([29]) ([30])	Directive 2001/…/CE (*)	Directive 2001/…/CE (*)
5.2. Chair musculaire de poisson et produits de la pêche ([32]) et produits dérivés	4 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de poids frais ([29])	Directive 2001/…/CE (*)	Directive 2001/…/CE (*)
5.3. Lait ([33]) et produits laitiers, y compris matière grasse butyrique	3 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ([29]) ([30])	Directive 2001/…/CE (*)	Directive 2001/…/CE (*)

▼M5

Produits	Teneurs maximales (PCDD + PCDF) ([28]) (pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ou de produit)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
5.4. Œufs de poule et ovoproduits ([34]) ([35])	3 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ([29]) ([30])	Directive 2001/…/CE (*)	Directive 2001/…/CE (*)
5.5. Huiles et graisses			
— Graisses animales			
— de ruminants	3 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ([29])	Directive 2001/…/CE (*)	Directive 2001/…/CE (*)
— de volailles et de gibier d'élevage	2 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ([29])	Directive 2001/…/CE (*)	Directive 2001/…/CE (*)
— de porcs	1 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ([29])	Directive 2001/…/CE (*)	Directive 2001/…/CE (*)
— graisses d'animaux mixtes	2 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ([29])	Directive 2001/…/CE (*)	Directive 2001/…/CE (*)
— Huile végétale	0,75 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ([29])	Directive 2001/…/CE (*)	Directive 2001/…/CE (*)
— Huile de poisson destinée à l'alimentation humaine	2 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ([29])	Directive 2001/…/CE (*)	Directive 2001/…/CE (*)

▼C1

([1]) La présente section figure déjà dans le règlement (CE) nº 194/97 et est reproduite ici sans modification.
([2]) Les teneurs maximales pour les épinards frais ne s'appliquent pas aux épinards frais destinés à être transformés, qui sont directement transportés en vrac depuis les champs jusqu'à l'établissement de la transformation.
►M4 ——— ◄
([4]) JO L 207 du 15.8.1979, p. 26.
([5]) En l'absence d'un étiquetage approprié indiquant le mode de production, c'est la limite établie pour la laitue cultivée en plein champ qui est applicable.
([6]) Les limites maximales sont à appliquer sur la partie d'arachides, de fruits à coque ou de fruits séchés destinée à être consommée. Si les fruits 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.
([7]) JO L 201 du 17.7.1998, p. 93.
►M2 ——— ◄
►M2 ([9]) Si aucune teneur spécifique n'est fixée avant le 1er juillet 2003, les teneurs indiquées au point 2.1.2.1 du tableau s'appliqueront au maïs visé dans ce point après cette date. ◄
([10]) JO L 268 du 14.9.1992, p. 1.
([11]) JO L 368 du 31.12.1994, p. 33.
([12]) Voir page 14 du présent Journal officiel.
([13]) La teneur maximale s'applique au produit tel que proposé prêt à la consommation ou reconstitué selon les instructions du fabricant.
([14]) JO 121 du 29.7.1964, p. 2012.
([15]) JO L 243 du 11.10.1995, p. 7.
([16]) JO L 55 du 8.3.1971, p. 23.
([17]) JO L 24 du 30.1.1998, p. 31.
([18]) JO L 17 du 21.1.2000, p. 22.
([19]) JO L 350 du 14.12.1990, p. 71.
([20]) JO L 197 du 3.8.2000, p. 26.
([21]) JO L 244 du 30.9.1993, p. 23.
([22]) JO L 179 du 14.7.1999, p. 1.
([23]) JO L 149 du 14.6.1991, p. 1.
([24]) La teneur maximale est donnée pour le produit liquide contenant 40 % de matière sèche, ce qui correspond à une teneur maximale de 0,05 mg/kg dans la matière sèche. Le chiffre doit être adapté proportionnellement au contenu des produits en matière sèche.
►M1 ([25]) Lorsque le poisson doit être consommé entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier. ◄

▼C1

►M3 (26) ►C2 JO L 75 du 16.3.2002, p. 38. ◄ ◄

►M4 (27) Décrites dans le règlement (CE) nº 1543/2001 de la Commission du 27 juillet 2001 fixant la norme de commercialisation applicable aux laitues, chicorées frisées et scaroles (JO L 203 du 28.7.2001, p. 9). ◄

►M5 (*) Directive de la Commission encore à adopter avant le 1er juillet 2002.

(28) Les concentrations supérieures sont calculées en supposant que toutes les valeurs des différentes congénères au-dessous du seuil de détection sont égales au seuil de détection.

(29) Ces limites maximales feront l'objet d'un premier réexamen le 31 décembre 2004 au plus tard à la lumière d'informations nouvelles sur la présence de dioxines et de PCB de type dioxine, notamment en ce qui concerne l'inclusion des PCB de type dioxine dans les teneurs à établir, et feront l'objet d'un réexamen supplémentaire le 31 décembre 2006 au plus tard afin de diminuer les teneurs maximales de manière significative.

(30) Les teneurs maximales ne s'appliquent pas aux denrées alimentaires contenant < 1 % de graisses.

(31) Viande bovine, viande ovine, viande porcine, viande de volaille et viande de gibier d'élevage telles que définies à l'article 2 a) de la directive 64/433/CEE du Conseil (JO 121 du 29.7.1964, p. 2012/64), modifiée en dernier lieu par la directive 95/23/CE (JO L 243 du 11.10.1995, p. 7) et à l'article 2, paragraphe 1, de la directive 71/118/CEE du Conseil (JO L 55 du 8.3.1971, p. 23), modifiée en dernier lieu par la directive 97/79/CE (JO L 24 du 30.1.1998, p. 31) et à l'article 2, paragraphe 2, de la directive 91/495/CEE du Conseil (JO L 268 du 24.9.1991, p. 41), modifiée en dernier lieu par la directive 94/65/CE (JO L 368 du 31.12.1994, p. 10), à l'exclusion des abats tels que définis à l'article 2 e) de la directive 64/433/CEE et à l'article 2, paragraphe 5, de la directive 71/118/CEE.

(32) Chair musculaire de poisson et produits de la pêche tels que définis dans les catégories (a), (b), (c), (e) et (f) de la liste de l'article 1er du règlement (CE) nº 104/2000 (JO L 17 du 21.1.2000, p. 22) du Conseil. Les niveaux maxima s'appliquent aux crustacés, à l'exclusion de la chair brune de crabe, et céphalopodes sans viscères.

(33) Lait de vache [lait cru, lait destiné à la fabrication de produits à base de lait et lait de consommation traité thermiquement tels que définis dans la directive 92/46/CEE du Conseil (JO L 268 du 14.9.1992, p. 1), modifiée en dernier lieu par la directive 94/71/CE du Conseil (JO L 368 du 31.12.1994, p. 33)].

(34) Œufs de poules et ovoproduits tels que définis à l'article 2 de la directive 89/437/CEE du Conseil (JO L 212 du 22.7.1989, p. 87). Directive modifiée en dernier lieu par la directive 96/23/CE du Conseil (JO L 125 du 23.5.1996, p. 10).

(35) Les œufs de poules en libre parcours ou d'élevage semi-intensif tels que définis à l'article 18 du règlement (CEE) nº 1274/91 de la Commission (JO L 121 du 16.5.1991, p. 11), règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1651/2001 de la Commission (JO L 220 du 15.8.2001, p. 5) doivent être conformes à la teneur maximale fixée à partir du 1er janvier 2004. ◄

▼**M5**

ANNEXE II

TABLEAU DE CORRESPONDANCE

Présent règlement	Règlement (CE) nº 194/97
—	Article 1er
Article 1er, paragraphe 1	Article 2, paragraphe 1, point a)
Article 2, paragraphe 1	Article 2, paragraphe 1, point b)
Article 2, paragraphe 1	Article 2, paragraphe 1, point c)
Article 3, paragraphe 1	Article 2, paragraphe 2
Article 3, paragraphe 1	Article 2, paragraphe 3
Article 4, paragraphe 2	Article 2, paragraphe 4
Article 4, paragraphe 3	Article 2, paragraphe 5
Article 3, paragraphe 2	Article 3, paragraphe 1
Article 3, paragraphe 3	Article 3, paragraphe 2
Article 5, paragraphe 1	Article 3, paragraphe 3
Article 3, paragraphe 1	Article 4
Annexe I, section 1 «Nitrates»	Annexe, I. contaminants d'origine agricole, point 1 «Nitrates»
Annexe I, section 2 «Mycotoxines»	Annexe, I. contaminants d'origine agricole, point 2 «Mycotoxines»
—	Annexe, II. «Autres contaminants»