

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° 2375/2001 du Conseil du 29 novembre 2001	L 321	1	6.12.2001
► M2 Règlement (CE) n° 221/2002 de la Commission du 6 février 2002	L 37	4	7.2.2002
► M3 Règlement (CE) n° 257/2002 de la Commission du 12 février 2002	L 41	12	13.2.2002
► M4 Règlement (CE) n° 472/2002 de la Commission du 12 mars 2002	L 75	18	16.3.2002
► M5 Règlement (CE) n° 563/2002 de la Commission du 2 avril 2002	L 86	5	3.4.2002
► M6 Règlement (CE) n° 1425/2003 de la Commission du 11 août 2003	L 203	1	12.8.2003
► M7 Règlement (CE) n° 2174/2003 de la Commission du 12 décembre 2003	L 326	12	13.12.2003
► M8 Règlement (CE) n° 242/2004 de la Commission du 12 février 2004	L 42	3	13.2.2004
► M9 Règlement (CE) n° 455/2004 de la Commission du 11 mars 2004	L 74	11	12.3.2004
► M10 Règlement (CE) n° 655/2004 de la Commission du 7 avril 2004	L 104	48	8.4.2004
► M11 Règlement (CE) n° 683/2004 de la Commission du 13 avril 2004	L 106	3	15.4.2004
► M12 Règlement (CE) n° 684/2004 de la Commission du 13 avril 2004	L 106	6	15.4.2004
► M13 Règlement (CE) n° 78/2005 de la Commission du 19 janvier 2005	L 16	43	20.1.2005
► M14 Règlement (CE) n° 123/2005 de la Commission du 26 janvier 2005	L 25	3	28.1.2005
► M15 Règlement (CE) n° 208/2005 de la Commission du 4 février 2005	L 34	3	8.2.2005
► M16 Règlement (CE) n° 856/2005 de la Commission du 6 juin 2005	L 143	3	7.6.2005
► M17 Règlement (CE) n° 1822/2005 de la Commission du 8 novembre 2005	L 293	11	9.11.2005

Modifié par:

► A1 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	L 236	33	23.9.2003
---	-------	----	-----------

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)



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)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 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) n° 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) n° 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) n° 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 dernier lieu par la directive 1999/39/CE ⁽⁷⁾. 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

⁽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.

⁽⁷⁾ JO L 124 du 18.5.1999, p. 8.

▼B

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 1^{er} 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 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

▼B

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 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

▼B

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) n° 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 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 indécélables. 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

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

▼B

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.

▼M1

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.

▼A1

1 *ter*. Par dérogation au paragraphe 1, la Commission peut autoriser l'Estonie, 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 son territoire et dont la teneur en dioxines est supérieure à celle fixée à la section 5, point 5.2, de l'annexe I. Cette dérogation sera accordée conformément à la procédure prévue à l'article 8 du règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires ⁽¹⁾. À cette fin, l'Estonie établit que les conditions applicables à la Finlande et à la Suède, qui sont prévues au paragraphe 1, sont remplies et que l'exposition humaine aux dioxines en Estonie n'est pas supérieure au niveau moyen le plus élevé dans n'importe lequel des États membres de la Communauté dans sa composition au 30 avril 2004.

Si cette dérogation est accordée à l'Estonie, toute autre demande sera examinée dans le cadre du réexamen de la section 5 de l'annexe I prévue à l'article 5, paragraphe 3.

⁽¹⁾ JO L 37 du 13.13.1993, p. 1.

▼ A1

Toutefois, l'Estonie met en œuvre les mesures nécessaires pour veiller à ce que le poisson ou les produits du poisson qui ne satisfont pas aux dispositions de la section 5, point 5.2, de l'annexe I ne soient pas commercialisés dans les autres États membres.

▼ 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) 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.

▼ M11

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, 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. Ces teneurs ne s'appliquent pas aux contaminants pour lesquels des teneurs maximales ont été fixées au niveau communautaire pour les denrées alimentaires concernées ou dans les cas où, en l'absence de teneurs maximales communautaires, des valeurs plus strictes ont été fixées par la législation nationale pour les produits alimentaires mentionnés.

▼ M16

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.

▼ M17*Article 3 bis*

Les États membres surveillent les niveaux de nitrates dans les légumes présentant des teneurs significatives, en particulier les légumes verts à feuilles, et communiquent les résultats à la Commission pour le 30 juin de chaque année.

▼ **M17***Article 3 ter*

1. Par dérogation à l'article 1^{er}, paragraphe 1, la Belgique, l'Irlande, les Pays-Bas et le Royaume-Uni sont autorisés jusqu'au 31 décembre 2008 à commercialiser des épinards frais, produits et destinés à être consommés sur leur territoire, qui présentent des teneurs en nitrates supérieures aux teneurs maximales établies au point 1.1 de l'annexe I.

2. Par dérogation à l'article 1^{er}, paragraphe 1, l'Irlande et le Royaume-Uni sont autorisés jusqu'au 31 décembre 2008 à commercialiser des laitues fraîches, produites et destinées à être consommées sur leur territoire et récoltées toute l'année, qui présentent des teneurs en nitrates supérieures aux teneurs maximales établies au point 1.3 de l'annexe I.

Par dérogation à l'article 1^{er}, paragraphe 1, la France est autorisée jusqu'au 31 décembre 2008 à commercialiser des laitues fraîches, produites et destinées à être consommées sur son territoire et récoltées du 1^{er} octobre au 31 mars, qui présentent des teneurs en nitrates supérieures aux teneurs maximales établies au point 1.3 de l'annexe I.

▼ **B***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.

2. ► **M4** 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 ► **M4**, 2.1.3, 2.1.4, 2.2.1 ► **M14**, 2.2.2., 2.2.3., 2.2.4. et 2.2.5. ◀ ◀ de l'annexe I comme ingrédient pour la fabrication d'autres denrées alimentaires;
- c) de décontaminer des produits par des traitements chimiques.

▼ **M7**

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 du maïs non conforme aux teneurs maximales établies au point 2.1.2.1 de ladite annexe peuvent être mis en circulation à condition que ces produits:

- a) ne soient pas destinés à la consommation humaine directe ou utilisés comme ingrédients de denrées alimentaires;
- b) soient conformes aux teneurs maximales fixées au point 2.1.1.2 de l'annexe I pour les arachides, au point 2.1.1.3 de l'annexe I pour les fruits à coque et fruits séchés et au point 2.1.2.3 de l'annexe I pour le maïs;
- 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;

▼M7

- 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».

▼M1*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 1^{er} 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 teneurs maximales, l'objectif global étant d'assurer au mieux la protection de la santé des consommateurs.

▼M14

2 bis. Sur la base d'une évaluation actualisée des risques de l'ochratoxine A (OTA) réalisée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments et compte tenu des mesures de prévention adoptées en vue de réduire la teneur en OTA, la Commission réexamine les dispositions visées à l'annexe I, section 2, point 2.2, au plus tard le 30 juin 2006. Ce réexamen concernera en particulier la teneur maximale en OTA des raisins secs et du jus de raisin et l'étude de la fixation d'une teneur maximale en OTA pour le café vert, les fruits séchés autres que les raisins secs, la bière, le cacao et les produits à base de cacao, les vins de liqueur, la viande et les produits à base de viande, les épices et la réglisse.

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'OTA. La Commission mettra ces résultats à la disposition des États membres.

▼M1

3. La Commission procédera 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.

▼ M6

4. La Commission réexamine, au plus tard le 30 juin 2005, les teneurs maximales pour la patuline fixées aux points 2.3.1 et 2.3.2 de la section 2 de l'annexe I, en vue de les abaisser, compte tenu de l'évolution des connaissances scientifiques et technologiques et de la mise en œuvre du «Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par la patuline du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons».

▼ M16

5. La Commission réexamine, au plus tard le 1^{er} 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 B₁+B₂, 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 B₁+B₂.

▼ B*Article 6*

Le règlement (CE) n° 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.

▼ M9

Les teneurs maximales fixées au point 2.3 Patuline de la section 2 (Mycotoxines) de l'annexe I ne s'appliquent pas aux produits qui ont été légalement mis sur le marché communautaire avant le 1^{er} novembre 2003. La charge de la preuve de la date de la mise de ces produits sur le marché incombe à l'exploitant du secteur alimentaire.

▼ B

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

▼M17

Section 1 — Nitrates

Produit	Teneurs maximales (mg NO ₃ /kg)		Mode de prélèvement d'échantillons	Méthode d'analyse de référence
1.1. Épinards frais ⁽²⁾ (<i>Spinacia oleracea</i>)	Récolte du 1 ^{er} octobre au 31 mars	3 000	Directive 2002/63/CE de la Commission ⁽⁵⁹⁾	
	Récolte du 1 ^{er} avril au 30 septembre	2 500		
1.2. Épinards conservés, surgelés ou congelés		2 000	Directive 2002/63/CE	
1.3. Laitues fraîches (<i>Lactuca sativa</i> L.) (laitues cultivées sous abri et laitues cultivées en plein champ) à l'exception des laitues figurant au point 1.4	Récolte du 1 ^{er} octobre au 31 mars:		Directive 2002/63/CE. Toutefois, le nombre minimal d'unités par échantillon de laboratoire est de dix	
	laitues cultivées sous abri	4 500 ⁽⁴⁾		
	laitues cultivées en plein air	4 000 ⁽⁴⁾		
	Récolte du 1 ^{er} avril au 30 septembre:			
	laitues cultivées sous abri	3 500 ⁽⁴⁾		
	laitues cultivées en plein air	2 500 ⁽⁴⁾		
1.4. Laitues de type «Iceberg» ⁽²⁴⁾	Laitues cultivées sous abri	2 500 ⁽⁴⁾	Directive 2002/63/CE. Toutefois, le nombre minimal d'unités par échantillon de laboratoire est de dix	
	Laitues cultivées en plein air	2 000 ⁽⁴⁾		
1.5. Aliments pour bébés et préparations à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽⁴¹⁾ ⁽⁴²⁾		200	Directive 2002/63/CE (dispositions prévues pour les aliments transformés d'origine végétale et les aliments transformés d'origine animale)	

▼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					

▼B

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		
2.1.1. Arachides, fruits à coque et fruits séchés					
2.1.1.1. Arachides, fruits à coque et fruits séchés et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou utilisés comme ingrédient de denrées alimentaires	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—	Directive 98/53/CE de la Commission ⁽⁶⁾	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	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—	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	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
2.1.2. Céréales (y compris le sarrasin, <i>Fagopyrum sp.</i>)					
2.1.2.1. Céréales (y compris le sarrasin, <i>Fagopyrum sp.</i>) et les produits dérivés de leur transformation destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	2,0	4,0	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
2.1.2.2. Céréales (y compris le sarrasin, <i>Fagopyrum sp.</i>) 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	2,0	4,0	—	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	5,0	10,0	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
2.1.3. Lait [lait cru, lait pour la fabrication de produits à base de lait et lait traité thermiquement, tels que définis dans la directive 92/46/CEE du Conseil ⁽⁷⁾ , modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 806/2003 ⁽⁸⁾]	—	—	0,05	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
2.1.4. Catégories suivantes d'épices: — <i>Capsicum</i> spp. (fruits séchés dérivés, entiers ou en poudre, y compris les piments, la poudre de piment, le poivre de Cayenne et le paprika) — <i>Piper</i> spp. (fruits dérivés, y compris le poivre blanc et le poivre noir) — <i>Myristica fragrans</i> (noix de muscade) — <i>Zingiber officinale</i> (gingembre)	5,0	10,0	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE

▼ **B**

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		
— <i>Curcuma longa</i> (safran des Indes)					
▼ M11 2.1.5. Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽⁴³⁾	0,10	—	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
2.1.6. Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite ⁽⁴⁴⁾	—	—	0,025	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
2.1.7. Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ⁽⁴⁵⁾ spécifiquement pour les nourrissons	0,10	—	0,025	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE

▼ **M4**

Produit	Teneurs maximales (µg/kg ou ppb)	Mode de prélèvement d'échantillons	Méthode d'analyse de référence
▼ M14 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)	5,0	Directive 2002/26/CE ⁽²³⁾	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)	3,0	Directive 2002/26/CE	Directive 2002/26/CE
2.2.2. Raisins secs (raisins de Corinthe, sultanines et autres raisins secs)	10,0	Directive 2002/26/CE	Directive 2002/26/CE
2.2.3. — Grains de café torréfié et café torréfié moulu à l'exception du café soluble	5,0	Directive 2002/26/CE	Directive 2002/26/CE
— Café soluble (café instantané)	10,0		
2.2.4. — Vin (rouge, blanc et rosé) ⁽⁴⁸⁾ et autres boissons à base de vin et/ou de moût de raisins ⁽⁴⁹⁾	2,0 ⁽⁵⁰⁾	Directive 2002/26/CE	Directive 2002/26/CE
2.2.5. — Jus de raisin, ingrédients à base de jus de raisin dans d'autres boissons, y compris le nectar de raisin et le jus de raisin concentré reconstitué ⁽⁵¹⁾	2,0 ⁽⁵⁰⁾	Directive 2002/26/CE	Directive 2002/26/CE
— Moût de raisins et moût de raisins concentré reconstitué, destinés à la consommation humaine directe ⁽⁵¹⁾	2,0 ⁽⁵⁰⁾	Directive 2002/26/CE	Directive 2002/26/CE

▼ **M14**

Produit	Teneurs maximales (µg/kg ou ppb)	Mode de prélèvement d'échantillons	Méthode d'analyse de référence
2.2.6. Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽⁵²⁾	0,50	Directive 2002/26/CE	Directive 2002/26/CE
2.2.7. Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ⁽⁵³⁾ spécifiquement pour les nourrissons	0,50	Directive 2002/26/CE	Directive 2002/26/CE
2.2.8. Café vert, fruits séchés autres que les raisins secs, bière, cacao et produits à base de cacao, vins de liqueur, produits à base de viande, épices et réglisse	—		

▼ **M6**

Produits	Patuline: teneurs maximales (µg/kg ou ppb)	Mode de prélèvement des échantillons	Méthode d'analyse de référence
2.3 PATULINE			
2.3.1 — Jus de fruits, en particulier jus de pomme et jus de fruits utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons ⁽³⁴⁾ , y compris le nectar de fruits — Jus de fruits concentré ⁽³⁴⁾ après reconstitution selon les instructions du fabricant	50,0	Directive 2003/78/CE	Directive 2003/78/CE
2.3.2 Boissons spiritueuses ⁽³⁵⁾ , cidre et autres boissons fermentées produites à partir de pommes ou contenant du jus de pomme	50,0	Directive 2003/78/CE	Directive 2003/78/CE
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	25,0	Directive 2003/78/CE	Directive 2003/78/CE
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 ⁽³⁶⁾ et étiquetés et vendus comme produits pour nourrissons et enfants en bas âge ► M9 — Autres aliments pour bébés que les préparations à base de céréales ⁽³⁷⁾ ◀	10,0 ► M9 — ◀	Directive 2003/78/CE	Directive 2003/78/CE

▼ **M16**

Produit ⁽⁶⁰⁾	Teneur maximale en µg/kg	Méthode de prélèvement des échantillons	Méthode d'analyse de référence
2.4. DÉOXYNIVALÉNOL (DON)			
2.4.1. Céréales brutes ⁽⁶¹⁾ 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

▼ M16

Produit ⁽⁶⁰⁾	Teneur maximale en µg/kg	Méthode de prélèvement des échantillons	Méthode d'analyse de référence
2.4.3. Maïs brut	— ⁽⁶²⁾	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 ⁽⁶³⁾	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 ⁽⁶⁴⁾	200	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE

Produit ⁽⁶⁰⁾	Teneur maximale en µg/kg	Mode de prélèvement d'échantillons	Méthode d'analyse de référence
2.5. ZÉARALÉNONE			
2.5.1. Céréales brutes ⁽⁶¹⁾ autres que le maïs	100	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE
2.5.2. Maïs brut	— ⁽⁶⁵⁾	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 ⁽⁶³⁾	— ⁽⁶⁵⁾	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	— ⁽⁶⁵⁾		
— 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	— ⁽⁶⁵⁾	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 ⁽⁶⁴⁾	20		

Produit	Teneur maximale FB ₁ + FB ₂ (µg/kg)	Mode de prélèvement d'échantillons	Méthode d'analyse de référence
2.6. FUMONISINES ⁽⁶⁶⁾			
2.6.1. Maïs brut ⁽⁶⁷⁾	— ⁽⁶⁸⁾	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE

▼ **M16**

Produit	Teneur maximale FB ₁ + FB ₂ (µg/kg)	Mode de prélèvement d'échantillons	Méthode d'analyse de référence
2.6.2. Gruau de maïs, maïs moulu et farine de maïs ⁽⁶³⁾	— ⁽⁶⁸⁾	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	— ⁽⁶⁸⁾	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 ⁽⁶⁴⁾	— ⁽⁶⁸⁾	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE
Produit ⁽⁶⁹⁾	Teneur maximale (µg/kg)	Mode de prélèvement d'échantillons	Méthode d'analyse de référence
2.7. TOXINES T-2 ET HT-2 ⁽⁶⁹⁾			
2.7.1. Céréales brutes ⁽⁷⁰⁾ et produits à base de céréales	— ⁽⁷¹⁾	Directive 2005/38/CE	Directive 2005/38/CE

▼ **M4**

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 ⁽⁹⁾	Directive 2001/22/CE
3.1.2. Préparations pour nourrissons et préparations de suite telles que définies dans la directive 91/321/CEE ⁽¹⁰⁾	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 ⁽¹¹⁾ , modifiée en dernier lieu par la directive 95/23/CE ⁽¹²⁾ et à l'article 2, paragraphe 1, de la directive 71/118/CEE du Conseil ⁽¹³⁾ , modifiée en dernier lieu par la directive 97/79/CE ⁽¹⁴⁾ , 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

▼ **M4**

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
▼ M13			
3.1.4. Chair musculaire de poisson ⁽²²⁾ ⁽⁴⁶⁾ , à l'exclusion des espèces énumérées au point 3.1.4.1.	0,20	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.4.1. Chair musculaire des poissons suivants ⁽²²⁾ ⁽⁴⁶⁾ : sar à tête noire (<i>Diplodus vulgaris</i>) anguille (<i>Anguilla anguilla</i>) mulet lippu (<i>Mugil labrosus labrosus</i>) grondeur (<i>Pomadasys benneti</i>) chinchard (<i>Trachurus species</i>) sardine (<i>Sardina pilchardus</i>) sardinops (<i>Sardinops species</i>) bar tacheté (<i>Dicentrarchus punctatus</i>) cétéau ou langue d'avocat (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	0,40	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.5. 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 (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>)	0,50	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
▼ M2			
3.1.6. Mollusques bivalves	1,5	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
▼ M4			
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
3.1.9. Légumes tels que définis à l'article 1 ^{er} de la directive 90/642/CEE du Conseil ⁽¹⁶⁾ , modifiée en dernier lieu par la directive 2000/48/CE ⁽¹⁷⁾ , 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 1 ^{er} 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

▼ **M4**

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
3.1.10.1. Baies et petits fruits tels que définis à l'article 1 ^{er} 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 ⁽¹⁸⁾	0,05	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.13. Vins tels que définis dans le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil ⁽¹⁹⁾ (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) n° 1601/91 du Conseil ⁽²⁰⁾ , 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
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
▼ M13			
3.2.5. Chair musculaire de poisson ⁽²²⁾ ⁽⁴⁶⁾ , à l'exclusion des espèces énumérées aux points 3.2.5.1 et 3.2.5.2.	0,05	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.5.1. Chair musculaire des poissons suivants ⁽²²⁾ ⁽⁴⁶⁾ : anchois (<i>Engraulis species</i>) bonite (<i>Sarda sarda</i>) sar à tête noire (<i>Diplodus vulgaris</i>) anguille (<i>Anguilla anguilla</i>) mulet lippu (<i>Mugil labrosus labrosus</i>)	0,10	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

▼ **M13**

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
chinchard (<i>Trachurus species</i>) louvereau (<i>Luvarus imperialis</i>) sardine (<i>Sardina pilchardus</i>) sardinops (<i>Sardinops species</i>) thon (<i>Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i>) cétéau ou langue d'avocat (<i>Dicologlossa cuneata</i>)			
3.2.5.2. Chair musculaire d'espadon (<i>Xiphias gladius</i>)	0,30	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
▼ M2 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 (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>)	0,5	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
▼ M4 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 1 ^{er} 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			

▼ **M4**

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
---------	---	--	---

▼ **M13**

3.3.1. Produits de la pêche et chair musculaire de poisson ⁽²²⁾ ⁽⁴⁷⁾, à l'exclusion des espèces énumérées au point 3.3.1.1.

0,50

Directive 2001/22/CE

Directive 2001/22/CE

3.3.1.1. Chair musculaire des poissons suivants ⁽²²⁾ ⁽⁴⁶⁾:

1,0

Directive 2001/22/CE

Directive 2001/22/CE

baudroies ou lottes (*Lophius species*)

loup de l'Atlantique (*Anarhichas lupus*)

bonite (*Sarda sarda*)

anguille et civelle (*Anguilla species*)

empereur, hoplostète orange ou hoplostète de Méditerranée (*Hoplostethus species*)

grenadier (*Coryphaenoides rupestris*)

flétan de l'Atlantique (*Hippoglossus hippoglossus*)

marlin (*Makaira species*)

cardine (*Lepidorhombus species*)

mulet (*Mullus species*)

brochet (*Esox lucius*)

palomète (*Orcynopsis unicolor*)

capelan de Méditerranée (*Tricopterus minutus*)

pailona commun (*Centroscymnes coelolepis*)

raies (*Raja species*)

grande sébaste (*Sebastes marinus*, *S. mentella*, *S. viviparus*)

voilier de l'Atlantique (*Istiophorus platypterus*)

sabre argent (*Lepidopus caudatus*),

sabre noir (*Aphanopus carbo*)

dorade, pageot (*Pagellus species*)

requins (toutes espèces)

escolier noir ou stromaté (*Lepidocybium flavobrunneum*), rouvet (*Ruvettus pretiosus*), escolier serpent (*Gempylus serpens*)

esturgeon (*Acipenser species*)

espadon (*Xiphias gladius*)

▼ **M13**

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 (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)			

▼ **M4****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 ⁽²¹⁾	0,02	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
4.2. Sauce de soja ⁽²¹⁾	0,02	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

▼ **M1****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) ⁽²⁶⁾ (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 ⁽²⁹⁾ provenant:			
— de ruminants (bovins, ovins)	3 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ⁽²⁷⁾ ⁽²⁸⁾	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀
— de volailles et de gibier d'élevage	2 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ⁽²⁷⁾ ⁽²⁸⁾	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀
— de porcs	1 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ⁽²⁷⁾ ⁽²⁸⁾	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀
5.1.2. ► M12 Foie et produits dérivés provenant d'animaux terrestres ◀	6 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ⁽²⁷⁾ ⁽²⁸⁾	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀
5.2. Chair musculaire de poisson et produits de la pêche ⁽³⁰⁾ et produits dérivés	4 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de poids frais ⁽²⁷⁾	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀
5.3. Lait ⁽³¹⁾ et produits laitiers, y compris matière grasse butyrique	3 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ⁽²⁷⁾ ⁽²⁸⁾	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀
5.4. Œufs de poule et ovoproduits ⁽³²⁾ ⁽³³⁾	3 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ⁽²⁷⁾ ⁽²⁸⁾	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀
5.5. Huiles et graisses — Graisses animales			

▼ **M1**

Produits	Teneurs maximales (PCDD + PCDF) ⁽²⁶⁾ (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
— de ruminants	3 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ⁽²⁷⁾	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀
— de volailles et de gibier d'élevage	2 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ⁽²⁷⁾	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀
— de porcs	1 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ⁽²⁷⁾	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀
— graisses d'animaux mixtes	2 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ⁽²⁷⁾	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀
— ► M12 Huiles et graisses végétales ◀	0,75 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ⁽²⁷⁾	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀
— Huile de poisson destinée à l'alimentation humaine	2 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de graisses ⁽²⁷⁾	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀	► M12 Directive 2002/69/CE ⁽²⁵⁾ ◀

▼ **M8**

Section 6 — Étain (inorganique)

Produit	Teneur maximale (mg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
1. Aliments en conserve autres que les boissons	200	Directive 2004/16/CE de la Commission (*)	Directive 2004/16/CE
2. Boissons en boîte, y compris les jus de fruits et de légumes	100	Directive 2004/16/CE	Directive 2004/16/CE
3. Aliments en conserve destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, à l'exclusion des produits séchés et en poudre:			
3.1. Aliments pour bébés et préparations à base de céréales en conserve destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁸⁾	50	Directive 2004/16/CE	Directive 2004/16/CE
3.2. Préparations pour nourrissons et préparations de suite en conserve, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite ⁽³⁹⁾	50	Directive 2004/16/CE	Directive 2004/16/CE
3.3. Aliments diététiques en conserve destinés à des fins médicales spéciales ⁽⁴⁰⁾ spécifiquement pour les nourrissons	50	Directive 2004/16/CE	Directive 2004/16/CE

▼ **M15****Section 7— Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)**

Produit	Teneur maximale (µg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
7.1. Benzo(a)pyrène ⁽⁵⁴⁾			
7.1.1. Huiles et graisses destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédient des denrées alimentaires ⁽⁵⁵⁾	2,0	Directive 2005/10/CE (**)	Directive 2005/10/CE
7.1.2. Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	1,0	Directive 2005/10/CE	Directive 2005/10/CE
7.1.2.1. Aliments pour bébés et préparations à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁸⁾			
7.1.2.2. Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite ⁽³⁹⁾			
7.1.2.3. Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ⁽³⁶⁾ et destinés spécifiquement aux nourrissons			
7.1.3. Viandes fumées et produits de viande fumés	5,0	Directive 2005/10/CE	Directive 2005/10/CE
7.1.4. Chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés ⁽⁵⁷⁾ , à l'exception de mollusques bivalves	5,0	Directive 2005/10/CE	Directive 2005/10/CE
7.1.5. Chair musculaire de poissons ⁽⁵⁸⁾ non fumés	2,0	Directive 2005/10/CE	Directive 2005/10/CE
7.1.6. Crustacés et céphalopodes non fumés	5,0	Directive 2005/10/CE	Directive 2005/10/CE
7.1.7. Mollusques bivalves	10,0	Directive 2005/10/CE	Directive 2005/10/CE

▼ **C1**

(¹) La présente section figure déjà dans le règlement (CE) n° 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.

► **M5** —

(³) JO L 207 du 15.8.1979, p. 26.

(⁴) 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.

(⁵) 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

▼ **M15**

Produit	Teneur maximale (µg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
contamination se trouve sur la partie destinée à être consommée.			
(6) JO L 201 du 17.7.1998, p. 93.			
▶ M3 ————— ◀			
▶ M7 ————— ◀			
(7) JO L 268 du 14.9.1992, p. 1.			
▶ M7 (8) JO L 122 du 16.5.2003, p. 1. ◀			
(9) Voir page 14 du présent Journal officiel.			
(10) La teneur maximale s'applique au produit tel que proposé prêt à la consommation ou reconstitué selon les instructions du fabricant.			
(11) JO 121 du 29.7.1964, p. 2012.			
(12) JO L 243 du 11.10.1995, p. 7.			
(13) JO L 55 du 8.3.1971, p. 23.			
(14) JO L 24 du 30.1.1998, p. 31.			
(15) JO L 17 du 21.1.2000, p. 22.			
(16) JO L 350 du 14.12.1990, p. 71.			
(17) JO L 197 du 3.8.2000, p. 26.			
(18) JO L 244 du 30.9.1993, p. 23.			
(19) JO L 179 du 14.7.1999, p. 1.			
(20) JO L 149 du 14.6.1991, p. 1.			
(21) 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.			
▶ M2 (22) Lorsque le poisson doit être consommé entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier. ◀			
▶ M14 (23) JO L 75 du 16.3.2002, p. 38. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2004/43/CE (JO L 113 du 20.4.2004, p. 14). ◀			
▶ M5 (24) Décrites dans le règlement (CE) n° 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). ◀			
▶ M1 ▶ M12 (25) JO L 209 du 6.8.2002, p. 5 ◀			
(26) 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.			
(27) 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.			
(28) Les teneurs maximales ne s'appliquent pas aux denrées alimentaires contenant < 1 % de graisses.			
(29) 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.			
(30) 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 1 ^{er} du règlement (CE) n° 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. ▶ M12 Pour les poissons destinés à être consommés en entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier. ◀			
(31) Lait de vache [lait cru, lait destiné à la fabrication de produits à base de lait lait deconsommation 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)].			
(32) (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).			
(33) Les œufs de poules en libre parcours ou d'élevage semi-intensifs tels que définis à l'article 18 du règlement (CEE) n° 1274/91 de la Commission (JO L 121 du 16.5.1991, p. 11), règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 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 ▶ M12 1 ^{er} janvier 2005 ◀. ◀			
▶ M6 (34) Jus de fruits, y compris les jus de fruits obtenus à partir d'un concentré, jus de fruits concentrés et nectars de fruits tels que définis aux annexes I et II de 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).			
(35) Boissons spiritueuses telles que définies à l'article 1 ^{er} du règlement (CEE) n° 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 règlement (CE) n° 3378/94 du Parlement européen et du Conseil (JO L 366 du 31.12.1994, p. 1).			
(36) Nourrissons et enfants en bas âge tels que définis à l'article 1 ^{er} de la directive 91/321/CEE de la Commission du 14 mai 1991 concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite (JO L 175 du 4.7.1991, p. 35)			

▼ **M15**

Produit	Teneur maximale (µg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
modifiée en dernier lieu par la directive 2003/14/CE (JO L 41 du 14.2.2003, p. 37) et par l'article 1 ^{er} 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).			
▶ M9 ◀			
▶ M9 ⁽³⁷⁾ Aliments pour bébés autres que les préparations à base de céréales tels que définis dans 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 (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). ◀			
◀			
▶ M8 (*) Voir page 16 du présent Journal officiel.			
⁽³⁸⁾ Aliments pour bébés et préparations à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge tels que définis à l'article 1 ^{er} de la directive 96/5/CE. La teneur maximale porte sur le produit tel qu'il est mis en vente.			
⁽³⁹⁾ Préparations pour nourrissons et préparations de suite telles que définies à l'article 1 ^{er} de la directive 91/321/CEE. La teneur maximale porte sur le produit tel qu'il est mis en vente.			
⁽⁴⁰⁾ Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales tels que définis à l'article 1 ^{er} , paragraphe 2, de la directive 1999/21/CE de la Commission du 25 mars 1999 relative aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (JO L 91 du 7.4.1999, p. 29). La teneur maximale porte sur le produit tel qu'il est mis en vente. ◀			
▶ M10 ▶ M17 ⁽⁴¹⁾ Les aliments pour bébés et préparations à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, tels qu'ils sont définis à l'article 1 ^{er} de la directive 96/5/CE, Euratom 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). Les teneurs maximales s'appliquent aux produits prêts à être consommés tels quels ou tels que reconstitués selon les instructions des fabricants. ◀			
⁽⁴²⁾ La Commission réexamine les teneurs maximales en nitrates des denrées alimentaires destinées aux nourrissons et enfants en bas âge le 1 ^{er} avril 2006 au plus tard en tenant compte de l'évolution des connaissances scientifiques et technologiques. ◀			
▶ M11 ⁽⁴³⁾ Les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge tels que définis à l'article 1 ^{er} 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).			
Les niveaux maximaux pour les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge concernent la matière sèche. La matière sèche est déterminée selon les dispositions des directives de la Commission 98/53/CE et 2002/26/CE.			
⁽⁴⁴⁾ Les préparations pour nourrissons et les préparations de suite telles que définies à l'article 1 ^{er} de la directive 91/321/CEE de la Commission du 14 mai 1991 concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite (JO L 175 du 4.7.1991, p. 35), modifiée en dernier lieu par la directive 2003/14/CE (JO L 41 du 14.2.2003, p. 37).			
Les niveaux maximaux pour les préparations pour nourrissons et les préparations de suite concernent les produits prêts à être utilisés (commercialisés comme tels ou après reconstitution conformément aux instructions du fabricant).			
⁽⁴⁵⁾ Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales tels que définis à l'article 1 ^{er} , paragraphe 2, de la directive 1999/21/CE de la Commission du 25 mars 1999 relative aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (JO L 91 du 7.4.1999, p. 29). Les niveaux maximaux pour les aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales spécifiquement pour les nourrissons concernent:			
— dans le cas du lait et des produits laitiers, les produits prêts à être utilisés (commercialisés comme tels ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant),			
— dans le cas des produits autres que le lait et les produits laitiers, la matière sèche. La matière sèche est déterminée selon les dispositions des directives de la Commission 98/53/CE et 2002/26/CE. ◀			
▶ M13 ⁽⁴⁶⁾ «Poisson» tel que défini dans la catégorie a) de la liste figurant à l'article 1 ^{er} du règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil (JO L 17 du 21.1.2000, p. 22). ◀			
▶ M13 ⁽⁴⁷⁾ «Poisson» et «produits de la pêche» tels que définis dans les catégories a), c) et f) de la liste figurant à l'article premier du règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil (JO L 17 du 21.1.2000, p. 22). ◀			
▶ M14 ⁽⁴⁸⁾ 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 %, tels que définis dans le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil (JO L 179 du 14.7.1999, p. 1) et des vins de fruits.			
⁽⁴⁹⁾ Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles tels que définis dans le règlement (CEE) n° 1601/91 (JO L 149 du 14.6.1991, p. 1). 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.			
⁽⁵⁰⁾ La teneur maximale s'applique aux produits fabriqués à partir de la récolte 2005.			
⁽⁵¹⁾ Jus de fruits, y compris les jus de fruits obtenus à partir d'un concentré, jus de fruits concentrés et nectars de fruits tels que définis aux annexes I et II de 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) et issus de raisins.			
⁽⁵²⁾ Les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge tels que définis à l'article 1 ^{er} 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).			
Les niveaux maximaux pour les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge concernent la matière sèche. La matière sèche est déterminée selon les dispositions de la directive 2002/26/CE.			
⁽⁵³⁾ Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales tels que définis à l'article 1 ^{er} , paragraphe 2, de la directive 1999/21/CE de la Commission du 25 mars 1999 relative aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (JO L 91 du 7.4.1999, p. 29). Les niveaux maximaux pour les aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales spécifiquement pour les nourrissons concernent:			
— dans le cas du lait et des produits laitiers, les produits prêts à être utilisés (commercialisés comme tels ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant),			
— dans le cas des produits autres que le lait et les produits laitiers, la matière sèche. La matière sèche est déterminée selon les dispositions de la directive 2002/26/CE. ◀			
▶ M15 (***) Voir page 15 du présent Journal officiel.			
⁽⁵⁴⁾ Le benzo(a)pyrène, pour lequel des teneurs maximales sont mentionnées, est utilisé comme marqueur de la présence et de l'effet des HAP cancérogènes. Ces mesures assurent dès lors une pleine harmonisation des teneurs maximales			

▼ **M15**

Produit	Teneur maximale (µg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
---------	--	---	---

en HAP pour les aliments énumérés dans l'ensemble des États membres. La Commission réexaminera les teneurs maximales pour les HAP dans les catégories d'aliments énumérées pour le 1^{er} avril 2007 en tenant compte de l'évolution des connaissances scientifiques et technologiques sur la présence du benzo(a)pyrène et des autres HAP cancérogènes dans l'alimentation.

⁽⁵⁵⁾ Le beurre de cacao est exclu de cette catégorie pendant la réalisation de recherches concernant la présence de benzo(a)pyrène dans le beurre de cacao. Cette dérogation fera l'objet d'un réexamen pour le 1^{er} avril 2007.

⁽⁵⁶⁾ Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales tels que définis à l'article 1^{er}, paragraphe 2, de la directive 1999/21/CE. La teneur maximale porte sur le produit tel qu'il est mis en vente.

⁽⁵⁷⁾ Poissons et produits de la pêche tels que définis dans les catégories b), c) et f) mentionnées dans la liste de l'article 1^{er} du règlement (CE) n° 104/2000.

⁽⁵⁸⁾ Poissons tels que définis dans la catégorie a) mentionnée dans la liste de l'article 1^{er} du règlement (CE) n° 104/2000. ◀

► **M17** ⁽⁵⁹⁾ JO L 187 du 16.7.2002, p. 30. ◀

► **M16** (***) Voir page 18 du présent Journal officiel.

⁽⁶⁰⁾ Aux fins de l'application des teneurs maximales en déoxynivalénol, en zéaralénone, en fumonisines B₁ et B₂ 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».

⁽⁶¹⁾ 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) n° 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) n° 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.

⁽⁶²⁾ Si aucune teneur spécifique n'est fixée avant le 1^{er} juillet 2007, la teneur de 1 750 µg/kg s'appliquera ensuite au maïs visé sous ce point.

⁽⁶³⁾ Cette catégorie englobe les produits similaires portant une autre appellation, telle la semoule.

⁽⁶⁴⁾ 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 1^{er} 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.

⁽⁶⁵⁾ Si aucune teneur spécifique n'est fixée avant le 1^{er} 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.

⁽⁶⁶⁾ La teneur maximale s'applique à la somme de fumonisine B₁ (FB₁) et de fumonisine B₂ (FB₂).

⁽⁶⁷⁾ 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) n° 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) n° 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.

⁽⁶⁸⁾ Si aucune teneur spécifique n'est fixée avant le 1^{er} 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.

⁽⁶⁹⁾ La teneur maximale s'applique à la somme de toxines T-2 et HT-2.

⁽⁷⁰⁾ 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.

⁽⁷¹⁾ Une teneur maximale sera fixée, s'il y a lieu, avant le 1^{er} 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

▼ **M15**

Produit	Teneur maximale (µg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
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. ◀			

ANNEXE II

TABLEAU DE CORRESPONDANCE

Présent règlement	Règlement (CE) n° 194/97
—	Article 1 ^{er}
Article 1 ^{er} , 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»