

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

► **B**

RÈGLEMENT (CE) N° 1881/2006 DE LA COMMISSION

du 19 décembre 2006

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

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

(JO L 364 du 20.12.2006, p. 5)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
► <u>M1</u>	Règlement (CE) n° 1126/2007 de la Commission du 28 septembre 2007	L 255	14	29.9.2007
► <u>M2</u>	Règlement (CE) n° 565/2008 de la Commission du 18 juin 2008	L 160	20	19.6.2008
► <u>M3</u>	Règlement (CE) n° 629/2008 de la Commission du 2 juillet 2008	L 173	6	3.7.2008
► <u>M4</u>	Règlement (UE) n° 105/2010 de la Commission du 5 février 2010	L 35	7	6.2.2010
► <u>M5</u>	Règlement (UE) n° 165/2010 de la Commission du 26 février 2010	L 50	8	27.2.2010
► <u>M6</u>	Règlement (UE) n° 420/2011 de la Commission du 29 avril 2011	L 111	3	30.4.2011
► <u>M7</u>	Règlement (UE) n° 1258/2011 de la Commission du 2 décembre 2011	L 320	15	3.12.2011
► <u>M8</u>	Règlement (UE) n° 1259/2011 de la Commission du 2 décembre 2011	L 320	18	3.12.2011
► <u>M9</u>	Règlement (UE) n° 219/2012 de la Commission du 14 mars 2012	L 75	5	15.3.2012

**RÈGLEMENT (CE) N° 1881/2006 DE LA COMMISSION****du 19 décembre 2006****portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) 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,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 466/2001 de la Commission du 8 mars 2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ⁽²⁾ a été substantiellement modifié à plusieurs reprises. Il convient d'adapter une nouvelle fois les teneurs maximales définies pour certains contaminants afin de tenir compte d'informations nouvelles et des évolutions du Codex alimentarius. Parallèlement, le texte devrait, par endroits, être clarifié. Il convient donc de remplacer le règlement (CE) n° 466/2001.
- (2) Il est essentiel, dans l'intérêt de la protection de la santé publique, de maintenir la teneur en contaminants à des niveaux acceptables sur le plan toxicologique.
- (3) Compte tenu des disparités existant, pour certains contaminants, entre les législations des États membres et des distorsions de concurrence pouvant en résulter, des mesures communautaires s'imposent pour garantir l'unicité du marché tout en respectant le principe de proportionnalité.
- (4) Les teneurs maximales devraient être fixées de façon stricte à un niveau pouvant raisonnablement être atteint grâce au respect des bonnes pratiques dans le domaine de la fabrication, de l'agriculture et de la pêche, compte tenu du risque lié à la consommation des aliments. Pour les contaminants considérés comme étant des cancérigènes génotoxiques ou lorsque l'exposition actuelle de la population ou de groupes vulnérables au sein de celle-ci avoisine ou dépasse la dose tolérable, il convient de fixer des teneurs maximales à un niveau aussi bas que raisonnablement possible (ALARA). Cette façon de procéder garantit l'application par les exploitants du secteur alimentaire de mesures qui préviennent ou réduisent autant que possible la contamination en vue de protéger la santé publique. Il est en outre opportun, pour la protection de la santé des nourrissons et des enfants en bas âge, lesquels constituent un groupe vulnérable, d'établir les teneurs maximales les plus basses possibles, au moyen d'une sélection stricte des matières premières utilisées dans la fabrication des aliments leur étant destinés. Cette stricte sélection des matières premières devrait aussi être effectuée pour la fabrication de certaines denrées alimentaires, tel le son destiné à la consommation humaine directe.

⁽¹⁾ JO L 37 du 13.2.1993, p. 1. Règlement modifié par le règlement (CE) n° 1882/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 284 du 31.10.2003, p. 1).

⁽²⁾ JO L 77 du 16.3.2001, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 199/2006 (JO L 32 du 4.2.2006, p. 32).

▼B

- (5) Pour que des teneurs maximales puissent être appliquées à des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées, en l'absence de teneurs maximales spécifiques établies à l'échelon communautaire, les exploitants du secteur alimentaire doivent fournir les facteurs de concentration et de dilution adéquats, accompagnés des données expérimentales appropriées justifiant les facteurs proposés.
- (6) En vue d'une protection efficace de la santé publique, les produits dont les teneurs en contaminants excèdent les teneurs maximales ne doivent être mis sur le marché ni en tant que tels, ni après mélange avec d'autres denrées alimentaires, ni comme ingrédients d'autres denrées alimentaires.
- (7) Il est reconnu que les méthodes de triage ou d'autres traitements physiques permettent de réduire la teneur en aflatoxines des lots d'arachides, de fruits à coque, de fruits séchés et de maïs. Afin de minimiser les effets sur le commerce, il convient d'autoriser des teneurs en aflatoxines plus élevées pour les produits en question lorsque ceux-ci ne sont pas destinés à une consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires. En pareil cas, la fixation des teneurs maximales en aflatoxines doit tenir compte de l'efficacité avec laquelle les traitements susmentionnés parviennent à réduire la teneur en aflatoxines des arachides, des fruits à coque, des fruits séchés et du maïs à des niveaux inférieurs aux limites maximales fixées pour ces produits lorsqu'ils sont destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires.
- (8) Pour que les teneurs maximales fixées pour certains contaminants dans des denrées alimentaires spécifiques soient réellement respectées, il convient de prévoir l'application de règles d'étiquetage adéquates.
- (9) Les conditions climatiques prévalant dans certains États membres sont telles qu'il est difficile de garantir des teneurs n'excédant pas les limites maximales pour les laitues fraîches et les épinards frais. Il doit être permis à ces États membres de continuer à autoriser, pendant une période temporaire, la commercialisation des laitues fraîches et épinards frais produits et destinés à être consommés sur leur territoire qui présentent des teneurs en nitrates supérieures aux teneurs maximales. Les producteurs de laitues et d'épinards établis dans les États membres ayant donné l'autorisation susmentionnée devront modifier progressivement leurs méthodes de culture en appliquant les bonnes pratiques agricoles recommandées au plan national.
- (10) Certaines espèces de poisson originaires de la Baltique peuvent contenir des teneurs élevées en dioxines et en PCB de type dioxine. Une proportion importante de ces espèces de poisson de la Baltique ne respectera pas les teneurs maximales et sera dès lors exclue du régime alimentaire de la population. Certains éléments indiquent que l'exclusion du poisson du régime alimentaire pourrait avoir des conséquences négatives sur la santé dans les pays de la Baltique.

▼B

- (11) Il existe en Suède et en Finlande un système garantissant la pleine et entière information des consommateurs sur les recommandations nutritionnelles relatives aux restrictions applicables à la consommation de poisson de la Baltique par certains groupes vulnérables de la population, afin d'éviter des risques potentiels pour la santé. Par conséquent, il convient d'accorder une dérogation à la Finlande et à la Suède pour la commercialisation, pendant une période temporaire, de certaines espèces de poisson originaires de la Baltique et destinées à être consommées sur leur territoire qui présentent des teneurs en dioxines et en PCB de type dioxine supérieures à celles établies par le présent règlement. Les mesures nécessaires seront mises en place pour que les poissons et produits transformés de la pêche non conformes aux teneurs maximales ne soient pas mis sur le marché dans d'autres États membres. La Finlande et la Suède communiquent chaque année à la Commission les résultats du suivi des teneurs du poisson de la Baltique en dioxines et en PCB de type dioxine qu'elles effectuent et rendent compte des mesures prises pour réduire l'exposition des personnes aux dioxines et aux PCB de type dioxine présents dans la Baltique.
- (12) En vue d'une application uniforme des dispositions relatives aux teneurs maximales, les mêmes critères de prélèvement d'échantillons et les mêmes critères de performance pour les méthodes d'analyse doivent être utilisés par les autorités compétentes dans toute la Communauté. En outre, il est important que les résultats d'analyse soient aussi communiqués et interprétés de manière uniforme. Les mesures concernant le prélèvements d'échantillons et l'analyse définies dans le présent règlement prévoient des règles uniformes de communication et d'interprétation des résultats.
- (13) Pour certains contaminants, les États membres et les parties intéressées doivent surveiller et communiquer les teneurs observées, et rendre compte des progrès enregistrés dans l'application des mesures préventives pour que la Commission puisse déterminer si une modification des mesures existantes ou l'adoption de mesures supplémentaires s'avèrent nécessaires.
- (14) Toute teneur maximale adoptée au niveau communautaire peut être revue régulièrement pour tenir compte de l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ainsi que de l'amélioration des bonnes pratiques dans le domaine de la fabrication, de l'agriculture et de la pêche.
- (15) Le son et le germe pouvant être mis sur le marché pour une consommation humaine directe, il convient d'établir une teneur maximale pour le déoxynivalénol et la zéaralénone dans ces produits.
- (16) Le Codex alimentarius a récemment fixé une teneur maximale en plomb pour le poisson, que la Communauté a acceptée. Il convient dès lors de modifier en conséquence la disposition actuelle sur le plomb dans le poisson.
- (17) Le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ⁽¹⁾ définit lesdites denrées alimentaires; en conséquence, les rubriques concernant ces denrées doivent dans certains cas être modifiées conformément à la terminologie utilisée dans ce règlement.

⁽¹⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 55, rectifié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1662/2006 de la Commission (JO L 320 du 18.11.2006, p. 1).

▼B

- (18) Il est nécessaire d'établir que les denrées alimentaires mises légalement sur le marché communautaire avant la date à laquelle s'appliquent les teneurs maximales en contaminants ne sont pas soumises aux dispositions sur ces teneurs.
- (19) Les légumes sont la principale source d'absorption de nitrate par l'homme. Le comité scientifique de l'alimentation humaine (CSAH) a déclaré, dans son avis du 22 septembre 1995 ⁽¹⁾, que la dose totale de nitrate absorbée est normalement bien inférieure à la dose journalière admissible (DJA) de 3,65 mg/kg de poids corporel (pc). Néanmoins, il recommandait de poursuivre les efforts visant à réduire l'exposition au nitrate par l'intermédiaire des aliments et de l'eau.
- (20) Les conditions climatiques influant considérablement sur les teneurs en nitrate de certains légumes tels que la laitue et l'épinard, différentes teneurs maximales en nitrate devraient être fixées en fonction de la saison.
- (21) Pour ce qui est des aflatoxines, le CSAH a déclaré dans son avis du 23 septembre 1994 qu'elles étaient des cancérogènes génotoxiques ⁽²⁾. Compte tenu de cet avis, il convient de limiter la teneur totale en aflatoxines des denrées alimentaires (somme des teneurs en aflatoxines B₁, B₂, G₁ et G₂) ainsi que la seule teneur en aflatoxine B₁, cette dernière étant de loin le composé le plus toxique. La possibilité d'une réduction de la teneur maximale actuelle en aflatoxine M₁ des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge devrait être envisagée au vu de l'évolution des procédures d'analyse.
- (22) Concernant, l'ochratoxine A (OTA), le CSAH a adopté un avis scientifique le 17 septembre 1998 ⁽³⁾. Une évaluation des doses d'OTA absorbées par voie alimentaire par la population de la Communauté a été réalisée ⁽⁴⁾ au titre de la directive 93/5/CEE du Conseil du 25 février 1993 concernant l'assistance des États membres à la Commission et leur coopération en matière d'examen scientifique des questions relatives aux denrées alimentaires (SCOOP) ⁽⁵⁾. Le 4 avril 2006 ⁽⁶⁾, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA), à la demande de la Commission, a adopté un avis scientifique actualisé sur l'ochratoxine A dans les aliments, qui, sur la base des nouvelles informations scientifiques disponibles, a établi une dose hebdomadaire tolérable (DHT) de 120 ng/kg pc.

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

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

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

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

⁽⁵⁾ JO L 52 du 4.3.1993, p. 18.

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

▼B

- (23) Compte tenu de ces avis, il convient de fixer des teneurs maximales pour les céréales, les produits céréaliers, les raisins secs, le café torréfié, le vin, le jus de raisin et les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge, qui contribuent tous de manière significative à l'exposition de la population générale à l'OTA ou à l'exposition de groupes vulnérables de consommateurs tels que les enfants.
- (24) L'opportunité de fixer une teneur maximale en OTA pour des denrées alimentaires telles que les fruits séchés autres que les raisins secs, pour le cacao et les produits à base de cacao, les épices, les produits à base de viande, le café vert, la bière et la réglisse sera étudiée et un réexamen des teneurs maximales en OTA existantes sera envisagé, notamment pour les raisins secs et le jus de raisin, à la lumière des récents avis scientifiques de l'AESA.
- (25) Concernant la patuline, le CSAH a retenu, lors de sa réunion du 8 mars 2000, la dose journalière tolérable (DJT) maximum provisoire de 0,4 µg/kg pc ⁽¹⁾.
- (26) En 2001, une tâche SCOOP relative à l'évaluation des doses de patuline absorbées par voie alimentaire par la population des États membres de l'UE a été réalisée ⁽²⁾ en application de la directive 93/5/CEE.
- (27) Au vu de cette évaluation et compte tenu de la DJT maximum provisoire, des teneurs maximales en patuline devraient être établies pour certaines denrées alimentaires afin de protéger les consommateurs d'une contamination inacceptable. Il conviendra de réexaminer et, si nécessaire, réduire ces teneurs maximales en prenant en considération l'évolution des connaissances scientifiques et technologiques et l'application de la recommandation 2003/598/CE de la Commission du 11 août 2003 sur la réduction de la contamination par la patuline du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons ⁽³⁾.
- (28) En ce qui concerne les toxines du Fusarium, le CSAH a adopté un avis sur le déoxynivalénol en décembre 1999 ⁽⁴⁾, qui établit une dose journalière tolérable (DJT) de 1 µg/kg pc, un avis sur la zéaralénone en juin 2000 ⁽⁵⁾, qui établit une DJT provisoire de 0,2 µg/kg pc, un avis sur les fumonisines en octobre 2000 ⁽⁶⁾ [actualisé en avril 2003 ⁽⁷⁾], qui établit une DJT de 2 µg/kg pc, un avis sur le nivalénol en octobre 2000 ⁽⁸⁾, qui établit une DJT

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

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

⁽³⁾ JO L 203 du 12.8.2003, p. 34.

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

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

⁽⁶⁾ Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine concernant les toxines du Fusarium, partie 3: Fumonisine B₁ (FB₁) (formulé le 17 octobre 2000) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf

⁽⁷⁾ Avis actualisé du comité scientifique de l'alimentation humaine sur les fumonisines B₁, B₂ et B₃ (formulé le 4 avril 2003) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf

⁽⁸⁾ Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine concernant les toxines du Fusarium, partie 4: Nivalénol (formulé le 19 octobre 2000), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf

▼B

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

- (29) En application de la directive 93/5/CEE, une tâche SCOOP concernant la collecte de données sur la présence de toxines du *Fusarium* dans les denrées alimentaires et l'évaluation des doses absorbées par voie alimentaire par la population des États membres de l'Union européenne a été réalisée et achevée en septembre 2003 ⁽³⁾.
- (30) Compte tenu de ces avis scientifiques et de l'évaluation des doses absorbées par voie alimentaire, il convient de fixer des teneurs maximales pour le déoxynivalénol, la zéaralénone et les fumonisines. Les résultats du contrôle des dernières récoltes montrent que le maïs et les produits à base de maïs peuvent être fortement contaminés par les fumonisines; il convient dès lors de prendre des mesures pour que le maïs et les produits à base de maïs présentant une contamination élevée inacceptable n'entrent pas dans la chaîne alimentaire.
- (31) Les estimations des doses absorbées indiquent que la présence des toxines T-2 et HT-2 peut être préoccupante du point de vue de la santé publique. Par conséquent, il est nécessaire et hautement prioritaire de mettre au point une méthode fiable et sensible, de collecter davantage de données sur la présence des toxines T-2 et HT-2 et de poursuivre l'étude des facteurs responsables de cette présence dans les céréales et les produits céréaliers, en particulier l'avoine et les produits à base d'avoine.
- (32) Il n'est pas nécessaire d'envisager de mesures spécifiques pour le 3-acétyldéoxynivalénol, le 15-acétyldéoxynivalénol et la fumonisine B₃, car les mesures envisagées pour le déoxynivalénol et les fumonisines B₁ et B₂, en particulier, devraient également protéger la population humaine contre une exposition inacceptable au 3-acétyldéoxynivalénol, au 15-acétyldéoxynivalénol et à la fumonisine B₃, en raison de leur présence simultanée. La même remarque vaut pour le nivalénol, la présence simultanée de cette substance et du déoxynivalénol pouvant, dans une certaine mesure, être observée. En outre, l'exposition humaine au nivalénol est jugée nettement inférieure à la DJT temporaire. S'agissant des autres trichothécènes étudiés dans le cadre de la tâche SCOOP susmentionnée, tels le 3-acétyldéoxynivalénol, le 15-acétyldéoxynivalénol, la fusarénone-X, le T2-triol, le diacétoxyscirpénol, le néosolaniol, le monoacétoxyscirpénol et le verrucol, les informations limitées disponibles montrent qu'ils ne sont guère répandus et que les teneurs détectées sont généralement faibles.

⁽¹⁾ Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine concernant les toxines du *Fusarium*, partie 5: Toxines T-2 et HT-2 (adopté le 30 mai 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf

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

⁽³⁾ Rapports sur les tâches de coopération scientifique, tâche 3.2.10 «*Collection of occurrence data of Fusarium toxins in food and assessment of dietary intake by the population of EU Member States*». <http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf>

▼B

- (33) Les conditions climatiques durant la croissance, en particulier à la floraison, influent considérablement sur la teneur en toxines du Fusarium. Toutefois, de bonnes pratiques agricoles réduisant les facteurs de risque à un minimum peuvent, dans une certaine mesure, prévenir la contamination par les champignons Fusarium. La recommandation 2006/583/CE de la Commission du 17 août 2006 sur la prévention et la réduction des toxines du Fusarium dans les céréales et produits céréaliers⁽¹⁾ énonce les principes généraux de prévention et réduction de la contamination des céréales par les toxines du Fusarium (zéaralénone, fumonisines et trichothécènes), principes dont l'application doit être assurée par des codes d'usages nationaux.
- (34) Des teneurs maximales en toxines du Fusarium doivent être fixées pour les céréales brutes mises sur le marché en vue de subir une première transformation. Les opérations de nettoyage, de tri et de séchage ne sont pas considérées comme une première transformation dans la mesure où aucune action physique n'est exercée sur le grain proprement dit. Le décorticage est considéré comme une première transformation.
- (35) Puisque le taux de réduction de la contamination des céréales brutes par les toxines de Fusarium grâce au nettoyage et à la transformation peut varier, il convient de fixer des teneurs maximales pour les produits céréaliers destinés au consommateur final ainsi que pour les principaux ingrédients des denrées alimentaires dérivés de céréales de manière à ce que le respect de la législation puisse être assuré dans l'intérêt de la protection de la santé publique.
- (36) En ce qui concerne le maïs, tous les facteurs contribuant à la formation des toxines du Fusarium, en particulier de la zéaralénone et des fumonisines B₁ et B₂, ne sont pas encore connus avec précision. En conséquence, un délai est accordé aux exploitants du secteur alimentaire, dans la filière céréalière, pour qu'ils effectuent des études sur les sources de formation de ces mycotoxines et sur les mesures de gestion à définir pour prévenir leur présence autant qu'il est raisonnablement possible de le faire. Il est proposé d'appliquer à partir de 2007 des teneurs maximales fixées à partir des données actuellement disponibles sur la présence de ces toxines si aucune teneur maximale spécifique fondée sur de nouvelles informations sur leur présence et leur formation n'est établie avant cette date.
- (37) Compte tenu des faibles niveaux de contamination par les toxines du Fusarium constatés sur le riz, aucune teneur maximale n'est proposée pour le riz ou les produits à base de riz.
- (38) D'ici le 1^{er} juillet 2008, il conviendra d'envisager un réexamen des teneurs maximales en déoxynivalénol, en zéaralénone et en fumonisines B₁ et B₂ ainsi que d'étudier l'opportunité de définir une teneur maximale en toxines T-2 et HT-2 pour les céréales et produits céréaliers, en tenant compte de l'évolution des connaissances scientifiques et technologiques sur ces toxines dans les aliments.

⁽¹⁾ JO L 234 du 29.8.2006, p. 35.

▼ B

- (39) Concernant le plomb, le CSAH a adopté le 19 juin 1992 ⁽¹⁾ un avis retenant la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) de 25 µg/kg pc proposée par l'OMS en 1986. Le CSAH a conclu dans cet avis que la teneur moyenne observée dans les denrées alimentaires ne semblait pas, dans l'immédiat, une source de préoccupation.
- (40) En application de la directive 93/5/CEE, la tâche SCOOP 3.2.11 concernant l'évaluation de l'exposition alimentaire à l'arsenic, au cadmium, au plomb et au mercure de la population des États membres de l'Union européenne a été réalisée en 2004 ⁽²⁾. Au vu de cette évaluation et de l'avis rendu par le CSAH, il convient d'adopter des mesures réduisant autant que possible la présence de plomb dans les aliments.
- (41) Pour ce qui concerne le cadmium, le CSAH a approuvé, dans son avis du 2 juin 1995 ⁽³⁾, la DHT provisoire de 7 µg/kg pc et recommandé de redoubler d'efforts pour réduire l'exposition alimentaire au cadmium, étant donné que les denrées alimentaires sont la principale source d'absorption de cette substance par l'homme. Une évaluation de l'exposition alimentaire a été effectuée dans le contexte de la tâche SCOOP 3.2.11. Au vu de cette évaluation et de l'avis rendu par le CSAH, il convient d'adopter des mesures pour réduire autant que possible la présence de cadmium dans les aliments.
- (42) Concernant le mercure, l'AESA a adopté le 24 février 2004 un avis sur le mercure et le méthylmercure dans les aliments ⁽⁴⁾ et retenu la dose hebdomadaire tolérable provisoire de 1,6 µg/kg pc. Le méthylmercure est la forme chimique la plus préoccupante, qui peut représenter jusqu'à 90 % du mercure total présent dans les poissons et produits de la mer. Au vu des résultats de la tâche SCOOP 3.2.11, l'AESA a conclu que les teneurs en mercure des aliments autres que le poisson et les produits de la mer étaient moins préoccupantes. N'étant pas, pour l'essentiel, du méthylmercure, les formes du mercure dans ces autres aliments sont considérées comme présentant un moindre risque.

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

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

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

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

▼B

- (43) En plus de fixer des teneurs maximales, il convient, pour le méthylmercure, de fournir aux consommateurs des conseils ciblés afin de protéger les groupes vulnérables de la population. Pour répondre à ce besoin, une note d'information sur le méthylmercure dans le poisson et les produits de la pêche a été placée sur le site internet de la direction générale de la Commission européenne chargée de la santé et de la protection des consommateurs ⁽¹⁾. De nombreux États membres ont également publié sur ce sujet des conseils pertinents pour leur population.
- (44) Pour ce qui concerne l'étain inorganique, le CSAH a conclu dans son avis du 12 décembre 2001 ⁽²⁾ que des teneurs de 150 mg/kg dans les boissons en boîte et de 250 mg/kg dans les autres aliments en conserve pouvaient provoquer des irritations gastriques chez certains individus.
- (45) Dans un souci de protection de la santé publique, il convient, face à ce risque sanitaire, de fixer des teneurs maximales pour l'étain inorganique dans les aliments en conserve et les boissons en boîte. Tant que des données ne seront pas disponibles sur la sensibilité des nourrissons et des enfants en bas âge à l'étain inorganique dans les aliments, il est nécessaire, à titre de précaution, de protéger la santé de ce groupe vulnérable de la population et d'établir des teneurs maximales plus faibles.
- (46) Concernant le 3-monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD), le CSAH a adopté le 30 mai 2001 un avis scientifique sur la présence de cette substance dans les aliments ⁽³⁾, qui actualise son avis du 16 décembre 1994 ⁽⁴⁾ sur la base de nouvelles informations scientifiques et établit une dose journalière tolérable admissible (DJT) de 2 µg/kg pc.
- (47) En application de la directive 93/5/CEE, une tâche SCOOP concernant la collecte et le regroupement de données sur la teneur des denrées alimentaires en 3-MCPD et en substances connexes a été réalisée et achevée en juin 2004 ⁽⁵⁾. Il a été constaté que les principales sources d'exposition alimentaire au 3-MCPD sont la sauce de soja et les produits à base de sauce de soja. Dans certains pays, d'autres aliments consommés en grandes quantités, tels que le pain et les nouilles, contribuent aussi de manière significative à l'absorption de 3-MCPD, plus du fait d'une consommation élevée que de l'importance des teneurs en 3-MCPD de ces aliments.

⁽¹⁾ http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/information_note_mercury-fish_12-05-04.pdf

⁽²⁾ Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur les risques graves entraînés par la présence d'étain dans les aliments en conserve (adopté le 12 décembre 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf

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

⁽⁴⁾ Rapports du comité scientifique de l'alimentation humaine, 36^e série. Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur le 3-monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD), p. 31-34, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

⁽⁵⁾ Rapports sur les tâches de coopération scientifique, tâche 3.2.9 «*Collection and collation of data on levels of 3-monochloropropanediol (3-MCPD) and related substances in foodstuffs*». http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf

▼B

- (48) Par conséquent, des teneurs maximales en 3-MCPD doivent être fixées dans les protéines végétales hydrolysées (PVH) et la sauce de soja, compte tenu du risque lié à la consommation de ces aliments. Les États membres sont invités à examiner d'autres denrées alimentaires susceptibles de contenir du 3-MCPD de manière à envisager, en tant que de besoin, le cas échéant, la fixation de teneurs maximales pour des denrées supplémentaires.
- (49) Concernant les dioxines et les PCB de type dioxine, le CSAH a adopté le 30 mai 2001 un avis sur leur présence dans les aliments ⁽¹⁾, qui actualise son avis du 22 novembre 2000 ⁽²⁾ et fixe une dose hebdomadaire tolérable (DHT) de 14 pg d'équivalents toxiques de l'Organisation mondiale de la santé (OMS-TEQ)/kg pc.
- (50) Les dioxines au sens du présent règlement sont un ensemble formé de 75 congénères de la famille des dibenzo-p-dioxines polychlorées («PCDD») et de 135 congénères de la famille des polychlorodibenzofuranes («PCDF»), dont dix-sept sont préoccupants du point de vue toxicologique. Les polychlorobiphényles (PCB) constituent un groupe de 209 congénères qui peuvent être classés en deux catégories en fonction de leurs propriétés toxicologiques: douze d'entre eux présentent des propriétés toxicologiques analogues à celles des dioxines et sont donc souvent qualifiés de «PCB de type dioxine». Les autres PCB, qui ne présentent pas cette toxicité de type dioxine, ont un profil toxicologique différent.
- (51) Parmi les dioxines ou PCB de type dioxine, chaque congénère présente un niveau de toxicité différent. La notion de facteurs d'équivalence toxique (TEF — *toxic equivalency factors*), qui permet d'apprécier la toxicité de ces différents congénères, a été introduite pour faciliter l'évaluation des risques et les contrôles réglementaires. Cela signifie que les résultats de l'analyse de l'ensemble des congénères des dioxines et des PCB de type dioxine posant des problèmes d'ordre toxicologiques sont exprimés en une unité quantifiable, à savoir l'équivalent toxique de TCDD (TEQ).
- (52) Les estimations d'exposition tenant compte de la tâche SCOOP concernant l'évaluation des doses de dioxines et de PCB se rattachant à celles-ci absorbées par voie alimentaire par la population des États membres de l'Union européenne, tâche achevée en juin 2000 ⁽³⁾, indiquent que, pour une proportion considérable de la population communautaire, la dose absorbée par voie alimentaire est supérieure à la DHT.

⁽¹⁾ Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur l'évaluation des risques liés aux dioxines et PCB de type dioxine dans les aliments. Actualisation fondée sur les nouvelles informations scientifiques disponibles depuis l'adoption de l'avis du 22 novembre 2000 du CSAH (adoptée le 30 mai 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf

⁽²⁾ Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur l'évaluation des risques liés aux dioxines et PCB de type dioxine dans les aliments (adopté le 22 novembre 2000) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf

⁽³⁾ Rapports sur les tâches de la coopération scientifique, tâche 3.2.5 «*Assessment of dietary intake of dioxins and related PCBs by the population of EU Member States*». http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf

▼B

- (53) D'un point de vue toxicologique, toute teneur fixée devrait s'appliquer à la fois aux dioxines et aux PCB de type dioxine; toutefois, en 2001, les teneurs maximales fixées à l'échelon communautaire concernaient uniquement les dioxines et non les PCB de type dioxine, du fait des données très limitées disponibles à l'époque sur la prévalence de ces derniers. Depuis 2001, cependant, davantage de données sur la présence des PCB de type dioxine ont été recueillies et, par conséquent, des teneurs maximales ont été établies en 2006 pour la somme des dioxines et des PCB de type dioxine, car cette façon de procéder est la plus appropriée du point de vue toxicologique. Pour qu'une transition harmonieuse soit garantie, les teneurs en dioxine doivent continuer de s'appliquer pendant une période provisoire, parallèlement aux teneurs fixées pour la somme des dioxines et des PCB de type dioxine. Durant cette période de transition, les denrées alimentaires devront respecter les dispositions relatives aux teneurs maximales en dioxine et celles concernant les teneurs maximales définies pour la somme des dioxines et des PCB de type dioxine. Un éventuel abandon des teneurs maximales fixées séparément pour les dioxines sera envisagé d'ici le 31 décembre 2008.
- (54) Afin d'encourager une politique volontariste de réduction des dioxines et PCB de type dioxine dans l'alimentation humaine et animale, la recommandation 2006/88/CE de la Commission du 6 février 2006 sur la réduction de la présence de dioxines, de furanes et de PCB dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires définit des niveaux d'intervention ⁽¹⁾. Ces niveaux d'intervention sont, pour les autorités compétentes et les exploitants, un instrument permettant de déterminer s'il y a lieu d'identifier une source de contamination et de prendre des mesures pour la réduire ou l'éliminer. Les dioxines et les PCB de type dioxine provenant de sources différentes, des niveaux d'intervention distincts sont fixés pour les dioxines, d'une part, et pour les PCB de type dioxine, d'autre part. Cette stratégie volontariste de réduction des dioxines et PCB de type dioxine dans l'alimentation humaine et animale — et, par conséquent, des teneurs maximales applicables — devrait être réexaminée au terme d'une période donnée dans le but d'abaisser ces teneurs. Une réduction significative des teneurs maximales fixées pour la somme des dioxines et des PCB de type dioxine sera donc envisagée d'ici le 31 décembre 2008.
- (55) Les exploitants doivent s'employer à accroître les moyens dont ils disposent pour éliminer les dioxines, les furanes et les PCB de type dioxine de l'huile marine. La teneur sensiblement inférieure dont la fixation sera envisagée d'ici le 31 décembre 2008 sera fondée sur les possibilités techniques offertes par la procédure de décontamination la plus efficace.
- (56) En ce qui concerne l'établissement de teneurs maximales pour d'autres denrées alimentaires d'ici le 31 décembre 2008, une attention particulière sera accordée à la nécessité de fixer des teneurs maximales inférieures pour les dioxines et les PCB de type dioxine dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, à la lumière des données de suivi obtenues au sein des programmes 2005, 2006 et 2007 de surveillance des dioxines et des PCB de type dioxine dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

⁽¹⁾ JO L 42 du 14.2.2006, p. 26.

▼B

- (57) Pour ce qui concerne les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), le CSAH a conclu dans son avis du 4 décembre 2002 ⁽¹⁾ que certains d'entre eux étaient des cancérigènes génotoxiques. Le comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA — *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*) a réalisé en 2005 une évaluation des risques représentés par les HAP et estimé une marge d'exposition pour les HAP, dans le but de proposer des conseils sur ces composés qui sont à la fois génotoxiques et cancérigènes ⁽²⁾.
- (58) Selon le CSAH, le benzo(a)pyrène peut être utilisé comme marqueur de la présence et de l'effet des HAP cancérigènes dans les denrées alimentaires, parmi lesquels le benz(a)anthracène, le benzo(b)fluoranthène, le benzo(j)fluoranthène, le benzo(k)fluoranthène, le benzo(g,h,i)pérylène, le chrysène, le cyclopenta-(c,d)pyrène, le dibenz(a,h)anthracène, le dibenzo(a,e)pyrène, le dibenzo(a,h)pyrène, le dibenzo(a,i)pyrène, le dibenzo(a,l)pyrène, l'indeno(1,2,3-cd)pyrène et le 5-méthylchrysène. Il conviendrait d'analyser plus avant les proportions relatives de ces HAP dans les denrées alimentaires pour pouvoir réexaminer à l'avenir, en connaissance de cause, s'il y a lieu de maintenir le benzo(a)pyrène comme marqueur. En outre, le benzo[c]fluorène doit être analysé, conformément à une recommandation du JECFA.
- (59) Les HAP peuvent contaminer les denrées alimentaires au cours des procédés de fumaison, de chauffage et de séchage qui permettent aux produits de combustion d'entrer en contact direct avec l'aliment. En outre, la pollution environnementale peut provoquer une contamination par des HAP, en particulier chez les poissons et dans les produits de la pêche.
- (60) En application de la directive 93/5/CEE, une tâche SCOOP spécialement consacrée à la collecte de données sur la présence des HAP dans les aliments a été réalisée en 2004 ⁽³⁾. Des teneurs élevées ont été constatées dans les fruits séchés, l'huile de grignons d'olive, le poisson fumé, l'huile de pépins de raisin, les produits à base de viande fumés, les mollusques frais, les épices/sauces et les condiments.
- (61) Dans un souci de protection de la santé publique, des teneurs maximales sont nécessaires pour le benzo(a)pyrène dans certains aliments contenant des graisses et des huiles et dans les aliments pour lesquels les processus de fumaison ou de séchage peuvent être à l'origine de niveaux élevés de contamination. Des teneurs maximales doivent aussi être fixées dans les aliments pour lesquels la pollution environnementale peut être à l'origine d'un niveau élevé de contamination, notamment le poisson et les produits de la pêche, à la suite, par exemple, de déversements d'hydrocarbures par des navires.

⁽¹⁾ Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur les risques, pour la santé humaine, de la présence d'hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les aliments (formulé le 4 décembre 2002). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

⁽²⁾ «*Evaluation of certain food contaminants — Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*», 64^e réunion, Rome, 8-17 février 2005, p. 1-6 et p. 61-81.
WHO Technical Report Series, No. 930, 2006 — http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf

⁽³⁾ Rapports sur les tâches de coopération scientifique, tâche 3.2.12 «*Collection of occurrence data on polycyclic aromatic hydrocarbons in food*». http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf

▼B

- (62) Du benzo(a)pyrène a été détecté dans certains aliments, tels les fruits séchés et les compléments alimentaires, pour lesquels les données disponibles ne permettent pas de déduire les teneurs pouvant raisonnablement être atteintes. De plus amples études sont requises afin de clarifier les teneurs pouvant raisonnablement être atteintes pour ces aliments. En attendant, il convient d'appliquer les teneurs maximales en benzo(a)pyrène fixées pour certains ingrédients comme les huiles et les graisses utilisées dans les compléments alimentaires.
- (63) Les teneurs maximales en HAP seront réexaminées et l'opportunité de fixer une teneur maximale pour les HAP dans le beurre de cacao sera à nouveau envisagée d'ici le 1^{er} avril 2007, compte tenu de l'évolution des connaissances scientifiques et technologiques sur la présence du benzo(a)pyrène et des autres HAP cancérigènes dans l'alimentation.
- (64) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Règles générales

1. Les denrées alimentaires visées en annexe ne sont pas mises sur le marché lorsqu'elles contiennent un contaminant mentionné à ladite annexe à une teneur qui dépasse la teneur maximale prévue dans celle-ci.
2. Les teneurs maximales visées en annexe s'appliquent à la partie comestible des denrées alimentaires concernées, sauf indication contraire mentionnée dans ladite annexe.

Article 2

Denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées

1. L'application des teneurs maximales fixées en annexe aux denrées alimentaires qui sont séchées, diluées, transformées ou composées de plus d'un ingrédient tient compte:
 - a) des changements apportés à la concentration du contaminant par les processus de séchage ou de dilution;
 - b) des changements apportés à la concentration du contaminant par la transformation;
 - c) des proportions relatives des ingrédients dans le produit;
 - d) du seuil de quantification de l'analyse.

▼B

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

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

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

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

*Article 3***Interdictions en matière d'utilisation, de mélange et de décontamination**

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

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

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

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

▼M5*Article 4***Dispositions particulières pour l'arachide, les autres graines oléagineuses, les fruits à coque, les fruits séchés, le riz et le maïs**

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

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

▼M5

- b) soient conformes aux teneurs maximales établies aux points 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 et 2.1.12 de l'annexe;
- c) soient soumises à un traitement ultérieur de tri ou à d'autres méthodes physiques, et qu'après ce traitement, les teneurs maximales établies aux points 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 et 2.1.11 de l'annexe ne soient pas dépassées, et que le traitement lui-même ne provoque pas d'autres résidus nocifs;
- d) portent un étiquetage mettant clairement en évidence leur utilisation et comportant la mention «Produit destiné à être obligatoirement soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques visant à réduire le niveau de contamination par les aflatoxines avant toute consommation humaine ou toute utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires». Cette mention doit figurer sur l'étiquette de chaque sac, boîte, etc., et sur le document d'accompagnement d'origine. Le code d'identification du lot doit être apposé de façon indélébile sur l'étiquette de chaque sac, boîte, etc., du lot et sur le document d'accompagnement d'origine.

*Article 5***Dispositions particulières pour les arachides, les autres graines oléagineuses, les produits dérivés de graines oléagineuses et les céréales**

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

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

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

▼ B*Article 6***Dispositions particulières pour les laitues**

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

Article 7▼ M8**Dérogations**▼ M7▼ M8

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

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

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

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

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

▼M8

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

▼B*Article 8***Prélèvements d'échantillons et analyses**

Les prélèvements d'échantillons et les analyses requis pour le contrôle officiel des teneurs maximales spécifiées en annexe sont effectués conformément aux règlements (CE) n° 1882/2006 ⁽¹⁾, (CE) n° 401/2006 ⁽²⁾, (CE) n° 1883/2006 ⁽³⁾ de la Commission et aux directives 2001/22/CE ⁽⁴⁾, 2004/16/CE ⁽⁵⁾ et 2005/10/CE ⁽⁶⁾ de la Commission.

*Article 9***Surveillance et rapports****▼M7**

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

▼M6

2. Les États membres et les parties intéressées communiquent chaque année à la Commission les résultats des enquêtes effectuées et les progrès observés dans l'application des mesures de prévention destinées à éviter une contamination par l'ochratoxine A, le déoxynivalénol, la zéaralénone, les fumonisines B₁ et B₂ et les toxines T-2 et HT-2. La Commission met les résultats à la disposition des États membres. Les données connexes sur la présence des substances concernées sont communiquées à l'EFSA.

3. Les États membres rendent compte à la Commission des résultats sur les aflatoxines obtenus conformément au règlement (CE) n° 1152/2009 de la Commission ⁽⁷⁾. Les États membres devraient rendre compte à l'EFSA des résultats sur le furanne, le carbamate d'éthyle, les substances perfluoroalkylées et l'acrylamide obtenus conformément aux recommandations de la Commission 2007/196/CE ⁽⁸⁾, 2010/133/UE ⁽⁹⁾, 2010/161/UE ⁽¹⁰⁾ et 2010/307/UE ⁽¹¹⁾.

4. Les données sur la présence de contaminants collectées par les États membres devraient également, le cas échéant, être communiquées à l'EFSA.

▼B*Article 10***Abrogation**

Le règlement (CE) n° 466/2001 est abrogé.

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

⁽¹⁾ Voir p. 25 du présent Journal officiel.

⁽²⁾ JO L 70 du 9.3.2006, p. 12.

⁽³⁾ Voir p. 32 du présent Journal officiel.

⁽⁴⁾ JO L 77 du 16.3.2001, p. 14. Directive modifiée par la directive 2005/4/CE (JO L 19 du 21.1.2005, p. 50).

⁽⁵⁾ JO L 42 du 13.2.2004, p. 16.

⁽⁶⁾ JO L 34 du 8.2.2005, p. 15.

⁽⁷⁾ JO L 313 du 28.11.2009, p. 40.

⁽⁸⁾ JO L 88 du 29.3.2007, p. 56.

⁽⁹⁾ JO L 52 du 3.3.2010, p. 53.

⁽¹⁰⁾ JO L 68 du 18.3.2010, p. 22.

⁽¹¹⁾ JO L 137 du 3.6.2010, p. 4.

▼B*Article 11***Mesures provisoires**

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

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

▼M1

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

▼B

c) 1^{er} octobre 2007, pour ce qui est des teneurs maximales en fumonisines B₁ et B₂ fixées au point 2.6 de l'annexe;

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

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

*Article 12***Entrée en vigueur et application**

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

Il est applicable à partir du 1^{er} mars 2007.

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

▼ **B**

ANNEXE

Teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ⁽¹⁾▼ **M7**

Section 1: Nitrates

Denrées alimentaires ⁽¹⁾		Teneurs maximales (mg NO ₃ /kg)	
1.1	Épinards frais (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾		3 500
1.2	Épinards conservés, surgelés ou congelés		2 000
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: laitues cultivées sous abri,	5 000
		laitues cultivées en plein air	4 000
1.4	Laitues de type «Iceberg»	Récolte du 1 ^{er} avril au 30 septembre: laitues cultivées sous abri,	4 000
		laitues cultivées en plein air	3 000
1.4	Laitues de type «Iceberg»	Laitues cultivées sous abri	2 500
		Laitues cultivées en plein air	2 000
1.5	Roquette (<i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis</i> sp, <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i>)	Récolte du 1 ^{er} octobre au 31 mars:	7 000
		Récolte du 1 ^{er} avril au 30 septembre:	6 000
1.6	Préparations à base de céréales et aliments pour nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁴⁾		200

▼ **B**

Section 2: Mycotoxines

▼ **M5**

Denrées alimentaires ⁽¹⁾		Teneurs maximales (µg/kg)		
2.1.	Aflatoxines	B ₁	Somme de B ₁ , B ₂ , G ₁ et G ₂	M ₁
2.1.1.	Arachides et autres graines oléagineuses ⁽⁴⁰⁾ destinées à être soumises à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires à l'exception: — des arachides et autres graines oléagineuses destinées à être broyées pour la fabrication d'huile végétale raffinée	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.2.	Amandes, pistaches et noyaux d'abricot destinés à être soumis à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	12,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—

▼M5

Denrées alimentaires ⁽¹⁾		Teneurs maximales (µg/kg)		
2.1.3.	Noisettes et noix du Brésil destinées à être soumises à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	
2.1.4.	Fruits à coque, exception faite des fruits à coque énumérés aux points 2.1.2 et 2.1.3, destinés à être soumis à un traitement de tri, ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.5.	Arachides et autres graines oléagineuses ⁽⁴⁰⁾ et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires à l'exception: — des huiles végétales brutes destinées à être raffinées — des huiles végétales raffinées	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.6.	Amandes, pistaches et noyaux d'abricot destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires ⁽⁴¹⁾	8,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.7.	Noisettes et noix du Brésil destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires ⁽⁴¹⁾	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	
2.1.8.	Fruits à coque, exception faite des fruits à coque énumérés aux points 2.1.6. et 2.1.7, et produits dérivés de leur transformation destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation directe comme ingrédient de denrées alimentaires	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.9.	Fruits séchés destinés à être soumis à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	5,0	10,0	—
2.1.10.	Fruits séchés et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0	4,0	—
2.1.11.	Toutes les céréales et tous les produits dérivés de céréales, y compris les produits de céréales transformés, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.1.12, 2.1.15 et 2.1.17	2,0	4,0	—
2.1.12.	Maïs et riz destinés à être soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	5,0	10,0	—
2.1.13.	Lait cru ⁽⁶⁾ , lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits à base de lait	—	—	0,050
2.1.14.	Catégories suivantes d'épices: <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) <i>Curcuma longa</i> (safran des Indes) Mélanges d'épices contenant une ou plusieurs des épices susmentionnées	5,0	10,0	—

▼ **M5**

Denrées alimentaires ⁽¹⁾		Teneurs maximales (µg/kg)		
2.1.15.	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge ^{(3), (7)}	0,10	—	—
2.1.16.	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite ^{(4), (8)}	—	—	0,025
2.1.17.	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ^{(9), (10)} spécifiquement pour les nourrissons	0,10	—	0,025

▼ **B**

2.2	Ochratoxine A			
2.2.1	Céréales brutes	5,0		
2.2.2	Tous les produits dérivés de céréales brutes, y compris les produits de céréales transformés et les céréales destinés à la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.2.9 et 2.2.10	3,0		
2.2.3	Raisins secs (raisins de Corinthe, sultanines et autres raisins secs)	10,0		
2.2.4	Grains de café torréfié et café torréfié moulu, à l'exception du café soluble	5,0		
2.2.5	Café soluble (café instantané)	10,0		
2.2.6	Vins (y compris les vins mousseux, mais à l'exclusion des vins de liqueur et des vins ayant un titre alcoométrique volumique minimal de 15 %) et vins de fruits ⁽¹¹⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.7	Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles ⁽¹³⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.8	Jus de raisin, jus de raisin concentré reconstitué, nectar de raisin, moût de raisins et moût de raisins concentré reconstitué, destinés à la consommation humaine directe ⁽¹⁴⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.9	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ^{(3), (7)}	0,50		
2.2.10	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ^{(9), (10)} spécifiquement pour les nourrissons	0,50		

▼ **M4**

2.2.11.	<p>Épices</p> <p><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)</p> <p><i>Piper</i> spp. (fruits dérivés, y compris le poivre blanc et le poivre noir)</p> <p><i>Myristica fragrans</i> (noix de muscade)</p> <p><i>Zingiber officinale</i> (gingembre)</p> <p><i>Curcuma longa</i> (safran des Indes)</p> <p>Mélanges d'épices contenant une ou plusieurs des épices susmentionnées</p>	<p>30 µg/kg du 1^{er} juillet 2010 au 30 juin 2012</p> <p>15 µg/kg à compter du 1^{er} juillet 2012</p>
---------	--	---

▼ **M4**

Denrées alimentaires ⁽¹⁾		Teneurs maximales (µg/kg)
2.2.12.	Réglisse (<i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> et autres espèces)	
2.2.12.1.	Bois de réglisse, ingrédient pour infusion	20 µg/kg
2.2.12.2.	Extrait de réglisse ⁽⁴²⁾ , pour utilisation dans des produits alimentaires, en particulier les boissons et la confiserie	80 µg/kg

▼ **B**

2.3	Patuline	
2.3.1	Jus de fruits, jus de fruits concentrés reconstitués et nectars de fruits ⁽¹⁴⁾	50
2.3.2	Boissons spiritueuses ⁽¹⁵⁾ , cidre et autres boissons fermentées produites à partir de pommes ou contenant du jus de pomme	50
2.3.3	Produits à base de morceaux de pomme, tels que la compote de pommes et la purée de pommes, destinés à la consommation directe à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.3.4 et 2.3.5	25
2.3.4	Jus de pomme et produits à base de morceaux de pomme, tels que la compote de pommes et la purée de pommes, destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽¹⁶⁾ , et étiquetés et vendus comme tels ⁽⁴⁾	10,0
2.3.5	Aliments pour bébés, autres que les préparations à base de céréales, destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ , ⁽⁴⁾	10,0

▼ **M1**

2.4	Déoxynivalénol ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Céréales brutes ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ autres que le blé dur, l'avoine et le maïs	1 250
2.4.2	Blé dur et avoine bruts ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.3	Maïs brut ⁽¹⁸⁾ à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide ⁽³⁷⁾	1 750 ⁽²⁰⁾
2.4.4	Céréales destinées à la consommation humaine directe, farine de céréales, son et germe en tant que produit fini commercialisé pour la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.4.7, 2.4.8 et 2.4.9	750
2.4.5	Pâtes (sèches) ⁽²²⁾	750
2.4.6	Pain (y compris les petits produits de boulangerie), pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit-déjeuner	500
2.4.7	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200
2.4.8	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	750 ⁽²⁰⁾

▼ **M1**

Denrées alimentaires ⁽¹⁾		Teneurs maximales (µg/kg)
2.4.9	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est ≤ 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est ≤ 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	1 250 ⁽²⁰⁾
2.5	Zéaralénone ⁽¹⁷⁾	
2.5.1	Céréales brutes ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ autres que le maïs	100
2.5.2	Maïs brut ⁽¹⁸⁾ à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide ⁽³⁷⁾	350 ⁽²⁰⁾
2.5.3	Céréales destinées à la consommation humaine directe, farine de céréales, son et germe en tant que produit fini commercialisé pour la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 et 2.5.10	75
2.5.4	Huile de maïs raffinée	400 ⁽²⁰⁾
2.5.5	Pain (y compris les petits produits de boulangerie), pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit-déjeuner, à l'exclusion des collations au maïs et des céréales pour petit-déjeuner à base de maïs	50
2.5.6	Maïs destiné à la consommation humaine directe, collations à base de maïs et céréales pour petit-déjeuner à base de maïs	100 ⁽²⁰⁾
2.5.7	Préparations à base de céréales (à l'exception des préparations à base de maïs) et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20
2.5.8	Préparations à base de maïs destinées aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20 ⁽²⁰⁾
2.5.9	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	200 ⁽²⁰⁾
2.5.10	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est ≤ 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est ≤ 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	300 ⁽²⁰⁾
2.6	Fumonisines	Somme B ₁ + B ₂
2.6.1	Maïs brut ⁽¹⁸⁾ à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide ⁽³⁷⁾	4 000 ⁽²³⁾
2.6.2	Maïs destiné à la consommation humaine directe, aliments à base de maïs destinés à la consommation humaine directe, à l'exception des aliments figurant aux points 2.6.3 et 2.6.4	1 000 ⁽²³⁾

▼ **M1**

Denrées alimentaires ⁽¹⁾		Teneurs maximales (µg/kg)
2.6.3	Céréales pour petit-déjeuner à base de maïs et collations à base de maïs	800 ⁽²³⁾
2.6.4	Préparations à base de maïs et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200 ⁽²³⁾
2.6.5	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	1 400 ⁽²³⁾
2.6.6	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est ≤ 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est ≤ 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	2 000 ⁽²³⁾
▼ B		
2.7	Toxines T-2 et HT-2 ⁽¹⁷⁾	Somme des toxines T-2 et HT-2
2.7.1	Céréales brutes ⁽¹⁸⁾ et produits à base de céréales	

Section 3: Métaux

Denrées alimentaires ⁽¹⁾		Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
3.1	Plomb	
3.1.1	Lait cru ⁽⁶⁾ , lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits laitiers	0,020
3.1.2	Préparations pour nourrissons et préparations de suite ⁽⁴⁾ , ► M3 ⁽⁸⁾ ◀	0,020
3.1.3	Viande de bovin, de mouton, de porc et de volaille (à l'exclusion des abats) ⁽⁶⁾	0,10
3.1.4	Abats de bovin, de mouton, de porc et de volaille ⁽⁶⁾	0,50
3.1.5	Chair musculaire de poisson ⁽²⁴⁾ , ⁽²⁵⁾	0,30
▼ M6		
3.1.6	Crustacés ⁽²⁶⁾ : chair musculaire des appendices et de l'abdomen ⁽⁴⁴⁾ . Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (<i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i>), chair musculaire des appendices.	0,50
▼ B		
3.1.7	Mollusques bivalves ⁽²⁶⁾	1,5
3.1.8	Céphalopodes (sans viscères) ⁽²⁶⁾	1,0
▼ M6		
3.1.9	Légumineuses potagères ⁽²⁷⁾ , céréales et légumineuses	0,20

▼ **M6**

	Denrées alimentaires ⁽¹⁾	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
3.1.10	Légumes, à l'exclusion des brassicées, des légumes-feuilles, des fines herbes, des champignons et des algues marines ⁽²⁷⁾ . Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux produits pelés.	0,10
3.1.11	Brassicées, légumes-feuilles ⁽⁴³⁾ et champignons suivants ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (champignon de Paris), <i>Pleurotus ostreatus</i> (pleurote en forme d'huître), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,30

▼ **B**

3.1.12	Fruits, à l'exclusion des baies et des petits fruits ⁽²⁷⁾	0,10
3.1.13	Baies et petits fruits ⁽²⁷⁾	0,20
3.1.14	Huiles et matières grasses, y compris les matières grasses du lait	0,10
3.1.15	Jus de fruits, jus de fruits concentrés reconstitués et nectars de fruits ⁽¹⁴⁾	0,050
3.1.16	Vins (y compris les vins mousseux, mais à l'exclusion des vins de liqueur), cidres, poiré et vins de fruits ⁽¹¹⁾	0,20 ⁽²⁸⁾
3.1.17	Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles ⁽¹³⁾	0,20 ⁽²⁸⁾

▼ **M3**

3.1.18	Compléments alimentaires ⁽³⁹⁾	3,0
3.2	Cadmium	
3.2.1	Viande de bovin, de mouton, de porc et de volaille (à l'exclusion des abats) ⁽⁶⁾	0,050
3.2.2	Viande de cheval, à l'exclusion des abats ⁽⁶⁾	0,20
3.2.3	Foies de bovin, de mouton, de porc, de volaille et de cheval ⁽⁶⁾	0,50
3.2.4	Rognons de bovin, de mouton, de porc, de volaille et de cheval ⁽⁶⁾	1,0
3.2.5	Chair musculaire de poisson ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , à l'exclusion des espèces énumérées aux points 3.2.6, 3.2.7 et 3.2.8.	0,050
3.2.6	Chair musculaire des poissons suivants ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : bonite (<i>Sarda sarda</i>) sar à tête noire (<i>Diplodus vulgaris</i>) anguille (<i>Anguilla anguilla</i>) mullet lippu (<i>Mugil labrosus labrosus</i>) chinchard (<i>Trachurus species</i>) louvereau (<i>Luvarus imperialis</i>) maquereau (<i>Scomber species</i>) sardine (<i>Sardina pilchardus</i>) sardinops (<i>Sardinops species</i>) thon (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthymus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>) cétéau ou langue d'avocat (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	0,10

▼ **M3**

	Denrées alimentaires ⁽¹⁾	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
3.2.7	Chair musculaire des poissons suivants ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : bonitou (<i>Auxis species</i>)	0,20
3.2.8	Chair musculaire des poissons suivants ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : anchois (<i>Engraulis species</i>) espadon (<i>Xiphias gladius</i>)	0,30
▼ M6		
3.2.9	Crustacés ⁽²⁶⁾ : chair musculaire des appendices et de l'abdomen ⁽⁴⁴⁾ . Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (<i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i>), chair musculaire des appendices.	0,50
▼ M3		
3.2.10	Mollusques bivalves ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.11	Céphalopodes (sans viscères) ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.12	Céréales, à l'exclusion du son, du germe, du blé et du riz	0,10
3.2.13	Son, germe, blé et riz	0,20
3.2.14	Graines de soja	0,20
▼ M6		
3.2.15	Légumes et fruits, à l'exclusion des légumes-feuilles, des fines herbes, des choux feuilles, des champignons, des légumes-tiges, des légumes-racines et légumes-tubercules, et des algues marines ⁽²⁷⁾	0,050
3.2.16	Légumes-tiges, légumes-racines et légumes-tubercules, à l'exclusion du céleri-rave ⁽²⁷⁾ . Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux produits pelés.	0,10
3.2.17	Légumes-feuilles, fines herbes, choux feuilles, céleri-rave et champignons suivants ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (champignon de Paris), <i>Pleurotus ostreatus</i> (pleurote en forme d'huître), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,20
▼ M3		
3.2.18	Champignons, à l'exclusion de ceux énumérés au point 3.2.17 ⁽²⁷⁾	1,0
3.2.19	Compléments alimentaires ⁽³⁹⁾ , à l'exclusion de ceux énumérés au point 3.2.20	1,0
▼ M6		
3.2.20	Compléments alimentaires ⁽³⁹⁾ composés exclusivement ou principalement d'algues marines séchées, de produits issus d'algues marines, ou de mollusques bivalves séchés	3,0
▼ B		
3.3	Mercure	
▼ M6		
3.3.1	Produits de la pêche ⁽²⁶⁾ et chair musculaire de poisson ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , à l'exclusion des espèces énumérées au point 3.3.2. La teneur maximale pour les crustacés s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen ⁽⁴⁴⁾ . Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (<i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i>), elle s'applique à la chair musculaire des appendices.	0,50

▼ **B**

	Denrées alimentaires ⁽¹⁾	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
▼ M3		
3.3.2	Chair musculaire des poissons suivants ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : baudroies (<i>Lophius species</i>) loup (<i>Anarhichas lupus</i>) bonite (<i>Sarda sarda</i>) anguille (<i>Anguilla species</i>) empereur, hoplostète orange ou hoplostète de Méditerranée (<i>Hoplostethus species</i>) grenadier de roche (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) flétan (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) abadèche du Cap (<i>Genypterus capensis</i>) marlin (<i>Makaira species</i>) cardine (<i>Lepidorhombus species</i>) mullet (<i>Mullus species</i>) rose (<i>Genypterus blacodes</i>) brochet (<i>Esox lucius</i>) palomète (<i>Orcynopsis unicolor</i>) capelan de Méditerranée (<i>Tricopterus minutes</i>) pailona commun (<i>Centroscymines coelolepis</i>) raies (<i>Raja species</i>) grande sébaste (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i>) voilier (<i>Istiophorus platypterus</i>) sabres (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>) dorade, pageot (<i>Pagellus species</i>) requins (toutes espèces) escolier noir ou stromaté, rouvet, escolier serpent (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) esturgeon (<i>Acipenser species</i>) espadon (<i>Xiphias gladius</i>) thon (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	1,0
3.3.3	Compléments alimentaires ⁽³⁹⁾	0,10
▼ B		
3.4	Étain (inorganique)	
3.4.1	Aliments en conserve autres que les boissons	200
3.4.2	Boissons en boîte, y compris les jus de fruits et de légumes	100
3.4.3	Aliments pour bébés et préparations à base de céréales en conserve destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, à l'exclusion des produits séchés et en poudre ⁽³⁾ , ⁽²⁹⁾	50
3.4.4	Préparations pour nourrissons et préparations de suite en conserve (y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite), à l'exclusion des produits séchés et en poudre ► M3 ⁽⁸⁾ ◀, ⁽²⁹⁾	50
3.4.5	Aliments diététiques en conserve destinés à des fins médicales spéciales ⁽⁹⁾ , ⁽²⁹⁾ spécifiquement pour les nourrissons, à l'exclusion des produits séchés et en poudre	50

▼ **B**

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

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

▼ **M8**Section 5: Dioxines et PCB ⁽³¹⁾

Denrées alimentaires	Teneurs maximales			
	Somme des dioxines (OMS-PCDD/ F-TEQ) ⁽³²⁾	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/ F-PCB-TEQ) ⁽³²⁾	Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ET PCB180 (ICES — 6) ⁽³²⁾	
5.1	Viandes et produits à base de viandes (à l'exclusion des abats comestibles) provenant des animaux suivants ⁽⁶⁾ :			
	— bovins et ovins	2,5 pg/g de graisses ⁽³³⁾	4,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾	40 ng/g de graisses ⁽³³⁾
	— volailles	1,75 pg/g de graisses ⁽³³⁾	3,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾	40 ng/g de graisses ⁽³³⁾
	— porcs	1,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾	1,25 pg/g de graisses ⁽³³⁾	40 ng/g de graisses ⁽³³⁾
5.2	Foies des animaux terrestres visés au point 5.1 ⁽⁶⁾ et produits dérivés de ces foies	4,5 pg/g de graisses ⁽³³⁾	10,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾	40 ng/g de graisses ⁽³³⁾
5.3	Chair musculaire de poisson, produits de la pêche et produits dérivés ⁽²⁵⁾ ⁽³⁴⁾ , à l'exclusion:	3,5 pg/g de poids à l'état frais	6,5 pg/g de poids à l'état frais	75 ng/g de poids à l'état frais
	— de l'anguille sauvage capturée, — du poisson d'eau douce sauvage capturé, à l'exception des espèces de poissons diadromes capturées en eau douce, — du foie de poisson et des produits dérivés de sa trans- formation, — des huiles marines. La teneur maximale pour les crustacés s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen ⁽⁴⁴⁾ . Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (<i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i>), elle s'applique à la chair musculaire des appendices.			
5.4	Chair musculaire de poisson d'eau douce sauvage capturé, à l'exception des espèces de poissons diadromes capturées en eau douce, et produits dérivés ⁽²⁵⁾	3,5 pg/g de poids à l'état frais	6,5 pg/g de poids à l'état frais	125 ng/g de poids à l'état frais

▼ **M8**

Denrées alimentaires		Teneurs maximales		
		Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ) ⁽³²⁾	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) ⁽³²⁾	Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ET PCB180 (ICES — 6) ⁽³²⁾
5.5	Chair musculaire d'anguille sauvage capturée (<i>Anguilla anguilla</i>) et produits dérivés	3,5 pg/g de poids à l'état frais	10,0 pg/g de poids à l'état frais	300 ng/g de poids à l'état frais
5.6	Foie de poisson et produits dérivés de sa transformation à l'exclusion des huiles marines visées au point 5.7	—	20,0 pg/g de poids à l'état frais ⁽³⁸⁾	200 ng/g de poids à l'état frais ⁽³⁸⁾
5.7	Huiles marines (huile de corps de poisson, huile de foie de poisson et huiles d'autres organismes marins destinés à être consommés par l'homme)	1,75 pg/g de graisses	6,0 pg/g de graisses	200 ng/g de graisses
5.8	Lait cru ⁽⁶⁾ et produits laitiers ⁽⁶⁾ , y compris matière grasse butyrique	2,5 pg/g de graisses ⁽³³⁾	5,5 pg/g de graisses ⁽³³⁾	40 ng/g de graisses ⁽³³⁾
5.9	Ceufs de poule et ovoproduits ⁽⁶⁾	2,5 pg/g de graisses ⁽³³⁾	5,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾	40 ng/g de graisses ⁽³³⁾
5.10	Graisses des animaux suivants: — bovins et ovins — volailles — porcs	2,5 pg/g de graisses 1,75 pg/g de graisses 1,0 pg/g de graisses	4,0 pg/g de graisses 3,0 pg/g de graisses 1,25 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses 40 ng/g de graisses 40 ng/g de graisses
5.11	Graisses animales mélangées	1,5 pg/g de graisses	2,50 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses
5.12	Huiles et graisses végétales	0,75 pg/g de graisses	1,25 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses
5.13	Denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge ⁽⁴⁾	0,1 pg/g de poids à l'état frais	0,2 pg/g de poids à l'état frais	1,0 ng/g de poids à l'état frais

▼ **B**

Section 6: Hydrocarbures aromatiques polycycliques

Denrées alimentaires		Teneurs maximales (µg/kg de poids à l'état frais)
6.1	Benzo(a)pyrène ⁽³⁵⁾	
6.1.1	Huiles et graisses (à l'exclusion du beurre de cacao) destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0
6.1.2	Viandes fumées et produits de viande fumés	5,0
6.1.3	Chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , à l'exclusion des mollusques bivalves. La teneur maximale pour les crustacés fumés s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen ⁽⁴⁴⁾ . Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (<i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i>) fumés, elle s'applique à la chair musculaire des appendices.	5,0

▼ **M6**

▼ **B**

Denrées alimentaires		Teneurs maximales (µg/kg de poids à l'état frais)
6.1.4	Chair musculaire de poissons ⁽²⁴⁾ , ⁽²⁵⁾ non fumés	2,0
▼ M6		
6.1.5	Crustacés et céphalopodes non fumés ⁽²⁶⁾ . La teneur maximale pour les crustacés s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen ⁽⁴⁴⁾ . Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (<i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i>), elle s'applique à la chair musculaire des appendices.	5,0
▼ B		
6.1.6	Mollusques bivalves ⁽²⁶⁾	10,0
6.1.7	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ , ⁽²⁹⁾	1,0
6.1.8	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite ► M3 ⁽⁸⁾ ◀, ⁽²⁹⁾	1,0
6.1.9	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ⁽⁹⁾ , ⁽²⁹⁾ spécifiquement pour les nourrissons	1,0

(1) Pour ce qui concerne les fruits, les légumes et les céréales, il est fait référence aux denrées alimentaires de la catégorie concernée, telles que définies par le règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil (JO L 70 du 16.3.2005, p. 1), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 178/2006 (JO L 29 du 2.2.2006, p. 3). Autrement dit, le sarrasin (*Fagopyrum* spp) notamment est inclus dans la catégorie «Céréales» et les produits à base de sarrasin dans la catégorie «Produits à base de céréales». ► **M3** Les noix ne sont pas couvertes par la teneur maximale fixée pour les fruits. ◀

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

(3) ► **M6** Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 2006/125/CE de la Commission du 5 décembre 2006 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (JO L 339 du 6.12.2006, p. 16). ◀

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

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

(6) Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 226 du 25.6.2004, p. 22).

(7) La teneur maximale porte sur la matière sèche. La matière sèche est déterminée selon les dispositions du règlement (CE) n° 401/2006.

► **M3** ⁽⁸⁾ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 2006/141/CE (JO L 401 du 30.12.2006, p. 1). ◀

(9) Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans 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).

(10) Les teneurs maximales se réfèrent, dans le cas du lait et des produits laitiers, aux produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant) et, dans le cas des produits autres que le lait et les produits laitiers, à la matière sèche. La matière sèche est déterminée selon les dispositions du règlement (CE) n° 401/2006.

(11) Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole (JO L 179 du 14.7.1999, p. 1), modifié en dernier lieu par le protocole relatif aux conditions et modalités d'admission de la République de Bulgarie et de la Roumanie à l'Union européenne (JO L 157 du 21.6.2005, p. 29).

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

▼ **B**

- (13) Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil du 10 juin 1991 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits vitivinicoles (JO L 149 du 14.6.1991, p. 1), modifié en dernier lieu par le protocole relatif aux conditions et modalités d'admission de la République de Bulgarie et de la Roumanie à l'Union européenne. La teneur maximale en OTA applicable à ces boissons dépend de la proportion de vin et/ou de moût de raisins présente dans le produit fini.
- (14) Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 58).
- (15) Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CEE) 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 protocole relatif aux conditions et modalités d'admission de la République de Bulgarie et de la Roumanie à l'Union européenne.
- (16) ► **M6** Nourrissons et enfants en bas âge tels que définis dans la directive 2006/141/CE (JO L 401 du 30.12.2006, p. 1) et la directive 2006/125/CE. ◀
- (17) Pour l'application des teneurs maximales en déoxynivalénol, en zéaralénone et en toxines T-2 et HT-2 fixées aux points 2.4, 2.5 et 2.7, le riz est exclu des «céréales» et les produits à base de riz sont exclus des «produits à base de céréales».
- (18) Les teneurs maximales s'appliquent aux céréales brutes mises sur le marché en vue de subir une première transformation. On entend par «première transformation» tout traitement physique ou thermique appliqué au grain, autre que le séchage. Les opérations de nettoyage, 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. Dans les systèmes intégrés de production et de transformation, la teneur maximale s'applique aux céréales brutes pour autant qu'elles soient destinées à une première transformation.
- (19) La teneur maximale s'applique 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° 1068/2005 (JO L 174 du 7.7.2005, p. 65).
- **M1** (20) La teneur maximale est applicable à partir du 1^{er} octobre 2007. ◀
- **M1** ————— ◀
- (22) Les pâtes (sèches) sont des pâtes dont la teneur en eau avoisine 12 %.
- (23) La teneur maximale est applicable à partir du 1^{er} octobre 2007.
- (24) Poissons de cette catégorie tels que définis dans la catégorie a) — à l'exception du foie de poisson visé sous le code CN 0302 70 00 — de la liste figurant à l'article 1^{er} du règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil (JO L 17 du 21.1.2000, p. 22), modifié en dernier lieu par l'acte relatif aux conditions d'adhésion à l'Union européenne de la République tchèque, de la République d'Estonie, de la République de Chypre, de la République de Lettonie, de la République de Lituanie, de la République de Hongrie, de la République de Malte, de la République de Pologne, de la République de Slovénie et de la République slovaque, et aux adaptations des traités sur lesquels est fondée l'Union européenne (JO L 236 du 23.9.2003, p. 33). S'il s'agit de denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 2, paragraphes 1 et 2, s'applique.
- (25) Lorsque le poisson doit être consommé entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier.
- (26) Denrées alimentaires relevant, selon l'espèce visée, de la catégorie c) ou de la catégorie f) de la liste figurant à l'article 1^{er} du règlement (CE) n° 104/2000. S'il s'agit de denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 2, paragraphes 1 et 2, s'applique.
- (27) La teneur maximale s'applique une fois le fruit ou les légumes lavés et la partie comestible séparée.
- (28) La teneur maximale s'applique aux produits fabriqués à compter de la récolte 2001.
- (29) La teneur maximale porte sur le produit tel qu'il est mis sur le marché.
- (30) La teneur maximale est donnée pour le produit liquide contenant 40 % de matière sèche, ce qui correspond à une teneur maximale de 50 µg/kg dans la matière sèche. Ce chiffre doit être adapté proportionnellement à la teneur du produit en matière sèche.
- (31) ► **M8** Dioxines [somme des polychlorodibenzo-para-dioxines (PCDD) et des polychlorodibenzofuranes (PCDF), exprimée en équivalents toxiques de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), après application des TEF-OMS (facteurs d'équivalence toxique)] et somme des dioxines et PCB de type dioxine [somme des PCDD, PCDF et des polychlorobiphényles (PCB), exprimée en équivalents toxiques de l'OMS, après application des TEF-OMS]. Les TEF-OMS pour une évaluation des risques courus par l'homme fondée sur les conclusions de la réunion d'experts de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) — Programme international sur la sécurité des substances chimiques (PISSC) qui s'est tenue à Genève en juin 2005 [Martin van den Berg et al., «The 2005 World Health Organization Re-evaluation of Human and Mammalian Toxic Equivalency Factors for Dioxins and Dioxin-like Compounds», *Toxicological Sciences* 93(2), 223–241 (2006)].

▼B

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

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

- (³²) Concentrations supérieures: on calcule les concentrations supérieures en supposant que toutes les valeurs des différents congénères au-dessous de la limite de quantification sont égales à la limite de quantification.
- (³³) ► **M8** La teneur maximale exprimée par rapport aux graisses ne s'applique pas aux denrées alimentaires contenant moins de 2 % de graisses. Pour les denrées alimentaires contenant moins de 2 % de graisses, la teneur maximale applicable est la teneur par rapport au produit correspondant à la teneur par rapport au produit pour une denrée alimentaire contenant 2 % de graisses, calculée à partir de la teneur maximale fixée par rapport aux graisses, selon la formule suivante:
Teneur maximale exprimée par rapport au produit pour des denrées alimentaires contenant moins de 2 % de graisses = teneur maximale exprimée par rapport aux graisses pour ces denrées alimentaires × 0,02. ◀
- **M2** (³⁴) Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans les catégories a), b), c), e) et f) de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) n° 104/2000, à l'exclusion du foie de poisson visé au point 5.11. ◀
- (³⁵) Le benzo(a)pyrène, pour lequel des teneurs maximales sont mentionnées, est utilisé comme marqueur de la présence et de l'effet des hydrocarbures aromatiques polycycliques cancérigènes. Ces mesures assurent dès lors, dans l'ensemble des États membres, une pleine harmonisation des teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques pour les aliments énumérés.
- (³⁶) Denrées alimentaires telles que définies dans les catégories b), c) et f) de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) n° 104/2000.
- **M1** (³⁷) L'exception s'applique uniquement au maïs dont l'étiquetage ou la destination, par exemple, font clairement apparaître qu'il est destiné à être utilisé dans un processus de mouture humide (production d'amidon). ◀
- **M2** (³⁸) Pour le foie de poisson en conserve, la teneur maximale s'applique à la totalité du contenu de la conserve destiné à être consommé. ◀
- **M3** (³⁹) La teneur maximale porte sur le complément alimentaire tel qu'il est mis en vente. ◀
- **M5** (⁴⁰) Graines oléagineuses auxquelles s'appliquent les codes NC 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 et produits dérivés NC 1208 — graines de melon auxquelles s'applique le code ex 1207 99
- (⁴¹) Si les produits dérivés ou transformés sont uniquement ou presque uniquement issus des fruits à coque concernés, les teneurs maximales telles qu'établies pour les fruits à coque correspondants s'appliquent également aux produits dérivés ou transformés. Dans les autres cas, l'article 2, paragraphe 1, et l'article 2, paragraphe 2, s'appliquent aux produits dérivés ou transformés. ◀
- **M4** (⁴²) La teneur maximale s'applique à l'extrait pur et non dilué, lorsque 1 kg d'extrait est obtenu à partir de 3 à 4 kg de bois de réglisse. ◀
- **M6** (⁴³) La teneur maximale pour les légumes-feuilles ne s'applique pas aux fines herbes [relevant du numéro de code 0256000 à l'annexe I du règlement (CE) n° 396/2005].
- (⁴⁴) Cette définition exclut le céphalothorax des crustacés. ◀