

RÈGLEMENT (CE) N° 472/2002 DE LA COMMISSION**du 12 mars 2002****modifiant le règlement (CE) n° 466/2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 2, paragraphe 3,

après consultation du comité scientifique de l'alimentation humaine,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CEE) n° 315/93 prévoit que des teneurs maximales doivent être fixées pour des contaminants dans les denrées alimentaires afin de protéger la santé publique.
- (2) Le règlement (CE) n° 466/2001 de la Commission ⁽²⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 257/2002 ⁽³⁾, fixe des teneurs maximales, applicables à compter du 5 avril 2002, pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- (3) Certains États membres ont adopté ou envisagent d'adopter des teneurs maximales pour les aflatoxines contenues dans les épices et pour l'ochratoxine A contenue dans certaines denrées alimentaires. Compte tenu des disparités existant entre les États membres et des distorsions de concurrence qui peuvent en résulter, des mesures communautaires s'imposent pour garantir l'unicité du marché tout en respectant le principe de proportionnalité.
- (4) Les aflatoxines, notamment l'aflatoxine B1, sont des substances cancérigènes génotoxiques. Pour ce type de substances, il n'existe aucun seuil en dessous duquel aucun effet néfaste n'est observé. Il n'est donc pas possible de fixer une dose journalière tolérable. En l'état actuel des connaissances scientifiques et techniques ainsi que des améliorations des modes de production et de stockage, il n'est pas possible d'éliminer complètement le développement de ces moisissures et, en conséquence, la présence des aflatoxines dans les épices. Il y a donc lieu de fixer des limites au niveau le plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre.
- (5) Depuis la fixation des teneurs maximales pour les aflatoxines dans d'autres denrées alimentaires, les résultats d'un programme coordonné de contrôle mis en œuvre par les États membres conformément à la recommandation 97/77/CE de la Commission du 8 janvier 1997 concernant un programme coordonné pour le contrôle officiel des denrées alimentaires pour 1997 ⁽⁴⁾ sont

communiqués. Ces résultats montrent que plusieurs catégories d'épices contiennent une teneur élevée en aflatoxines. Il convient donc de fixer des limites maximales pour les catégories d'épices qui sont utilisées en grandes quantités et qui présentent un degré élevé de contamination.

- (6) Les limites maximales doivent être réexaminées et, le cas échéant, abaissées avant le 31 décembre 2003 en fonction des possibilités de réduire la contamination des épices par les aflatoxines grâce à l'amélioration des conditions de production, de récolte et de stockage ainsi que de l'évolution des connaissances scientifiques et technologiques.
- (7) L'ochratoxine A est une mycotoxine produite par plusieurs champignons (espèces *Penicillium* et *Aspergillus*). Elle est naturellement présente dans de nombreux produits végétaux du monde entier, tels que les céréales, les grains de café, le cacao et les fruits séchés. Elle a été détectée dans des produits tels que les produits à base de céréales, le café, le vin, la bière et le jus de raisin, mais aussi dans des produits d'origine animale, en l'occurrence des rognons de porc. Des enquêtes sur la fréquence et les niveaux de présence de l'ochratoxine A dans des échantillons de denrées alimentaires et de sang humain indiquent que les denrées alimentaires sont souvent contaminées.
- (8) L'ochratoxine A est une mycotoxine ayant des propriétés cancérigènes, néphrotoxiques, tératogènes, immunotoxiques et éventuellement neurotoxiques. Elle a également été associée à la néphropathie chez les humains. L'ochratoxine A peut avoir une longue demi-vie chez les humains.
- (9) Le comité scientifique de l'alimentation humaine a estimé, dans son avis sur l'ochratoxine A du 17 septembre 1998, qu'il serait prudent de réduire autant que possible l'exposition à l'ochratoxine A, en veillant à ce que les expositions se situent près de l'extrémité inférieure de la fourchette de doses journalières tolérables de 1,2 à 14 ng/kg p.c./jour, qui ont été estimées par d'autres organismes, par exemple en dessous de 5 ng/kg p.c./jour.
- (10) En l'état actuel des connaissances scientifiques et techniques et malgré les améliorations apportées aux techniques de production et de stockage, il n'est pas possible d'empêcher complètement le développement de ces moisissures. En conséquence, la présence d'ochratoxine A dans les denrées alimentaires ne peut être totalement éliminée. Il y a donc lieu de fixer des limites au niveau le plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre.

⁽¹⁾ JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.

⁽²⁾ JO L 77 du 16.3.2001, p. 1.

⁽³⁾ JO L 41 du 13.2.2002, p. 12.

⁽⁴⁾ JO L 22 du 24.1.1997, p. 27.

- (11) Le principal apport en ochratoxine A dans le cadre de l'ingestion alimentaire provient des céréales et des produits à base de céréales. La prévention est d'une importance essentielle pour éviter autant que possible la contamination et protéger le consommateur. En outre, il convient d'établir des limites maximales pour les céréales et les produits à base de céréales à un niveau raisonnable, pour autant que des actions préventives destinées à éviter la contamination à tous les stades de la chaîne de production et de commercialisation soient entreprises.
- (12) Il a été constaté que les raisins secs (raisins de Corinthe, sultanines et autres raisins secs) présentaient un degré de contamination élevé. Les raisins secs constituent une importante source alimentaire d'ochratoxine A pour les personnes qui en consomment en grandes quantités, notamment les enfants. S'il y a donc lieu, pour le moment, de fixer une limite à un niveau technologiquement réalisable, il est impératif de continuer à améliorer les pratiques visant à réduire la contamination.
- (13) La présence d'ochratoxine A a également été constatée dans le café, le vin, la bière, le jus de raisin, le cacao et les épices. Des enquêtes et des recherches doivent être entreprises par les États membres et les parties intéressées (telles que les associations professionnelles) afin de déterminer les différents facteurs impliqués dans la formation de l'ochratoxine A et de définir les mesures de prévention à prendre en vue de réduire la présence de l'ochratoxine A dans ces denrées alimentaires. Tout doit être mis en œuvre en matière de recherche et de prévention pour réduire autant que possible la teneur en ochratoxine A dans ces produits, en attendant la fixation de limites maximales reposant sur le principe ALARA (niveau le plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre). Si aucun effort n'est accompli en vue de réduire la teneur de certains produits en ochratoxine A, il sera nécessaire d'établir une limite maximale pour ces produits, afin de protéger la santé publique, sans être en mesure d'apprécier la faisabilité technique.
- (14) Le règlement (CE) n° 466/2001 doit donc être modifié en conséquence.
- (15) 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

Le règlement (CE) n° 466/2001 est modifié comme suit:

- 1) L'article 4, paragraphe 2, est modifié comme suit:
- a) la phrase introductive est remplacée par la phrase suivante: «En ce qui concerne les aflatoxines et l'ochratoxine A contenues dans des produits mentionnés aux points 2.1 et 2.2 de l'annexe I, il est interdit:»
 - b) au point b), les mots «et 2.1.3» sont remplacés par «, 2.1.3, 2.1.4, 2.2.1 et 2.2.2».
- 2) À l'article 5, le paragraphe 2 bis suivant est inséré:
- «2 bis. La Commission réexamine, au plus tard le 31 décembre 2003, les teneurs maximales pour les aflatoxines fixées au point 2.1.4 de la section 2 de l'annexe I et, le cas échéant, les abaisse, en vue de tenir compte de l'évolution des connaissances scientifiques et technologiques.
- La Commission réexamine, au plus tard le 31 décembre 2003, les dispositions visées aux points 2.2.2 et 2.2.3 de la section 2 de l'annexe I, en ce qui concerne les teneurs maximales pour l'ochratoxine A dans les raisins secs et en vue d'inclure une limite maximale pour la présence d'ochratoxine A dans le café vert et torréfié et les produits à base de café, le vin, la bière, le jus de raisin, le cacao et les produits à base de cacao et les épices, en tenant compte des enquêtes effectuées et des mesures de prévention adoptées en vue de réduire la présence d'ochratoxine A dans ces produits.
- À cette fin, les États membres et les parties intéressées communiquent chaque année à la Commission les résultats des enquêtes effectuées et les progrès enregistrés en ce qui concerne l'application des mesures de prévention destinées à éviter une contamination par l'ochratoxine A.»
- 3) L'annexe I est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Article 2

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

Il est applicable à partir du 5 avril 2002.

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

Fait à Bruxelles, le 12 mars 2002.

Par la Commission

David BYRNE

Membre de la Commission

ANNEXE

Les rubriques suivantes sont ajoutées à la «Section 2 — Mycotoxines» de l'annexe I du règlement (CE) n° 466/2001:

Produit	Teneurs maximales (µg/kg)			Mode de prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
	B ₁	B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂	M ₁		
«2.1.4. Catégories suivantes d'épices: — <i>Capsicum</i> spp. (fruits séchés dérivés, entiers ou pulvérisés, y compris les piments rouges, le poivre de Cayenne et la poudre de paprika) — <i>Piper</i> spp. (fruits dérivés, y compris le poivre blanc et le poivre noir) — <i>Myristica fragrans</i> (noix de muscades) — <i>Zingiber officinale</i> (gingembre) — <i>Curcuma longa</i> (safran des Indes)	5	10	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE»

«Produit	Teneurs maximales (µg/kg ou ppb)	Mode de prélèvement d'échantillons	Méthode d'analyse de référence
2.2. OCHRATOXINE A			
2.2.1. Céréales (y compris le riz et le sarrasin) et produits dérivés des céréales			
2.2.1.1. Grains de céréales brutes (y compris le riz brut et le sarrasin)	5	Directive 2002/27/CE de la Commission (*)	Directive 2002/27/CE
2.2.1.2. Tous les produits dérivés des céréales (y compris les produits de céréales transformés et les grains de céréales destinés à la consommation humaine directe)	3	Directive 2002/27/CE	Directive 2002/27/CE
2.2.2. Raisins secs (raisins de Corinthe, sultanines et autres raisins secs)	10	Directive 2002/27/CE	Directive 2002/27/CE
2.2.3. Café vert et torréfié et produits à base de café, vin, bière, jus de raisin, cacao et produits à base de cacao et épices	—		

(*) JO L 75 du 16.3.2002, p. 44.»