

**RÈGLEMENT (CE) N° 2174/2003 DE LA COMMISSION**  
**du 12 décembre 2003**  
**modifiant le règlement (CE) n° 466/2001 en ce qui concerne les aflatoxines**  
**(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 <sup>(1)</sup>, 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 <sup>(2)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1425/2003 <sup>(3)</sup>, établit des niveaux maximaux pour la teneur en aflatoxine B1 et la teneur totale en aflatoxines dans certaines denrées alimentaires.
- (2) Le règlement (CE) n° 466/2001 prévoit que, dans la mesure où aucun niveau spécifique n'a été fixé pour le maïs devant être trié ou soumis à d'autres traitements physiques, avant la consommation humaine ou l'utilisation comme ingrédient dans des denrées alimentaires avant le 1<sup>er</sup> juillet 2003, les niveaux établis pour les céréales destinées à la consommation directe s'appliquent en conséquence. Ceci est dû au fait que, dans le cas du maïs, on ne peut pas exclure que les méthodes de triage ou autres traitements physiques réduisent le niveau de contamination en aflatoxines, mais que l'efficacité réelle de ces méthodes reste à démontrer. Il est également prévu que, en l'absence de données justifiant la fixation d'une teneur maximale pour les céréales non traitées, une teneur de 2 µg/kg en aflatoxine B1 et une teneur totale en aflatoxines de 4 µg/kg sont applicables.
- (3) Dans ce contexte, des données concernant le maïs ont été soumises. Sur la base de ces données, il est évident que les différentes sortes de triage et de traitements physiques peuvent réduire de façon significative la teneur en aflatoxines du maïs non traité après le nettoyage dans le produit final pour la consommation (semoule de maïs, autres semoules). La contamination en aflatoxines était principalement concentrée dans les résidus du criblage (déchets) et les germes de maïs, la farine de son et le maïs concassé (produits destinés à l'alimentation animale). Bien qu'il ne soit pas possible d'évaluer quantitativement de façon précise et avec certitude dans quelle mesure cette réduction peut être obtenue, il ressort avec évidence des données disponibles que les différentes étapes de nettoyage et de traitement sont suffisamment efficaces pour éliminer les aflatoxines

des produits de maïs destinés à la consommation humaine, et par conséquent du maïs non traité ayant une teneur en aflatoxine B1 de 5 µg/kg et une teneur totale en aflatoxines de 10 µg/kg donnera des produits de maïs destinés à la consommation humaine respectant la teneur maximale en aflatoxines B1 de 2 µg/kg et la teneur totale en aflatoxines de 4 µg/kg, ce qui assure un haut niveau de protection du consommateur.

- (4) Il semble que, lorsqu'ils rendent compte du résultat analytique, certains analystes responsables du contrôle des denrées alimentaires utilisent le même nombre de chiffres significatifs pour exprimer les teneurs maximales que dans la législation.
- (5) Le règlement (CE) n° 466/2001 doit dès lors être modifié en conséquence.
- (6) 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) À l'article 4, le paragraphe 3, est remplacé par le paragraphe suivant:
  - «3. Des arachides, fruits à coque et fruits séchés non conformes aux teneurs maximales en aflatoxines établies au point 2.1.1.1 de l'annexe I et du maïs non conforme aux teneurs maximales établies au point 2.1.2.1 de ladite annexe peuvent être mis en circulation à condition que ces produits:
    - a) ne soient pas destinés à la consommation humaine directe ou utilisés comme ingrédients de denrées alimentaires;
    - b) soient conformes aux teneurs maximales fixées au point 2.1.1.2 de l'annexe I pour les arachides, au point 2.1.1.3 de l'annexe I pour les fruits à coque et fruits séchés et au point 2.1.2.3 de l'annexe I pour le maïs;
    - c) soient soumis à un traitement ultérieur de triage ou à d'autres méthodes physiques et que, après ce traitement, les limites maximales établies aux points 2.1.1.1 et 2.1.2.1 de l'annexe I ne soient pas dépassées et que le traitement lui-même ne provoque pas d'autres résidus nocifs;

<sup>(1)</sup> JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 77 du 16.3.2001, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO L 203 du 12.8.2003, p. 1.

- d) portent un étiquetage mettant clairement en évidence leur destination et comportant la mention "Produit destiné à être obligatoirement soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques afin de réduire le niveau de contamination d'aflatoxines avant toute consommation humaine ou toute utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires".»
- 2) L'annexe I est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

*Article 2*

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

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

Fait à Bruxelles, le 12 décembre 2003.

*Par la Commission*  
David BYRNE  
*Membre de la Commission*

---

## ANNEXE

L'annexe I du règlement (CE) n° 466/2001 est modifiée comme suit:

1) À la section 2 (Mycotoxines), le point 2.1 (Aflatoxines) est remplacé par ce qui suit:

Produit	Teneurs maximales en aflatoxines (µg/kg)			Mode de prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
	B1	B1 + B2 + G1 + G2	M1		
«2.1. AFLATOXINES					
2.1.1. Arachides, fruits à coque et fruits séchés					
2.1.1.1. Arachides, fruits à coque et fruits séchés et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou utilisés comme ingrédient de denrées alimentaires	2,0 <sup>(6)</sup>	4,0 <sup>(6)</sup>	—	Directive 98/53/CE de la Commission <sup>(7)</sup>	Directive 98/53/CE
2.1.1.2. Arachides destinées à être soumises à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avant leur consommation humaine ou leur utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	8,0 <sup>(6)</sup>	15,0 <sup>(6)</sup>	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
2.1.1.3. Fruits à coque et fruits séchés destinés à être soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avant leur consommation humaine ou leur utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	5,0 <sup>(6)</sup>	10,0 <sup>(6)</sup>	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
2.1.2. Céréales (y compris le sarrasin, <i>Fagopyrum sp.</i> )					
2.1.2.1. Céréales (y compris le sarrasin, <i>Fagopyrum sp.</i> ) et les produits dérivés de leur transformation destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	2,0	4,0	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
2.1.2.2. Céréales (y compris le sarrasin, <i>Fagopyrum sp.</i> ) destinées à être soumises à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avant leur consommation humaine ou leur utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	2,0	4,0	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
2.1.2.3. Maïs destiné à être soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avant sa consommation humaine ou son utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	5,0	10,0	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE

Produit	Teneurs maximales en aflatoxines (µg/kg)			Mode de prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
	B1	B1 + B2 + G1 + G2	M1		
2.1.3. Lait [lait cru, lait pour la fabrication de produits à base de lait et lait traité thermiquement, tels que définis dans la directive 92/46/CEE du Conseil <sup>(10)</sup> , modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 806/2003 <sup>(11)</sup> ]	—	—	0,05	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
2.1.4. Catégories suivantes d'épices: — <i>Capsicum</i> spp. (fruits séchés dérivés, entiers ou en poudre, y compris les piments, la poudre de piment, le poivre de Cayenne et le paprika) — <i>Piper</i> spp. (fruits dérivés, y compris le poivre blanc et le poivre noir) — <i>Myristica fragrans</i> (noix de muscade) — <i>Zingiber officinale</i> (gingembre) — <i>Curcuma longa</i> (safran des Indes)	5,0	10,0	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE

<sup>(6)</sup> Les limites maximales sont à appliquer sur la partie d'arachides, de fruits à coque ou de fruits séchés destinée à être consommée. Si les fruits entiers sont analysés, on suppose, lors du calcul de la teneur en aflatoxines, que toute la contamination se trouve sur la partie destinée à être consommée.

<sup>(7)</sup> JO L 201 du 17.7.1998, p. 93.

<sup>(10)</sup> JO L 268 du 14.9.1992, p. 1.

<sup>(11)</sup> JO L 122 du 16.5.2003, p. 1.»

2) La note 9 est supprimée.