

**RÈGLEMENT (UE) 2015/1125 DE LA COMMISSION****du 10 juillet 2015****modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques dans le *katsuobushi* (bonite séchée) et certains harengs de la Baltique fumés****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union 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° 1881/2006 de la Commission <sup>(2)</sup> fixe des teneurs maximales pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dans les denrées alimentaires.
- (2) Selon le règlement précité, les teneurs maximales fixées pour les HAP doivent être inoffensives et aussi basses que raisonnablement possible sur la base des bonnes pratiques dans le domaine de la fabrication, du séchage, de l'agriculture et de la pêche. En 2011, les données relatives aux poissons fumés ont montré qu'il était possible d'atteindre des teneurs maximales en HAP plus faibles, et de nouvelles teneurs ont été fixées par le règlement (UE) n° 835/2011 de la Commission <sup>(3)</sup>. Toutefois, des adaptations des techniques de fumaison ont été nécessaires dans certains cas. Dès lors, une période transitoire de trois ans a été accordée avant la mise en application des teneurs maximales abaissées, le 1<sup>er</sup> septembre 2014.
- (3) Le *katsuobushi* est une denrée alimentaire japonaise traditionnelle produite à partir de bonite. Le processus de fabrication comprend le filetage, l'ébouillantage et le désarêtage, puis une fumaison et un séchage sur des bois en combustion. Les autorités japonaises ont fourni des éléments probants récents desquels il ressort que, malgré l'application de bonnes pratiques de fumage dans toute la mesure du possible, les teneurs en HAP abaissées ne pouvaient être atteintes pour ce produit. Par conséquent, il convient de modifier les teneurs maximales en HAP actuellement applicables pour le *katsuobushi* et de rétablir les valeurs qui étaient applicables avant le 1<sup>er</sup> septembre 2014.
- (4) En Estonie, *Sprotid* est la dénomination générale habituellement utilisée pour désigner un produit qui, traditionnellement, peut contenir à la fois du sprat (*Sprattus sprattus*) et du hareng de la Baltique (*Clupea harengus membras*) en fonction de la saison et de leur disponibilité. Ces deux poissons sont de taille comparable et sont classés comme «petite pêche». L'étiquette apposée sur le *Sprotid* indique si le produit contient des sprats ou du hareng de la Baltique ou un mélange des deux, ainsi que la proportion de chacune des espèces de poissons présentes. La procédure de fumaison de ce petit hareng de la mer Baltique est la même que celle qui est appliquée aux sprats et, par conséquent, les teneurs en HAP des petits harengs de la Baltique sont similaires à celles qui sont constatées dans le sprat fumé. Il convient dès lors de fixer, pour le petit hareng de la Baltique fumé, en conserve ou non, une teneur maximale identique à celle qui est fixée pour les sprats fumés, en conserve ou non.
- (5) L'acte législatif régissant l'organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture ayant été remplacé, il est nécessaire de modifier certaines notes de fin de document. Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

L'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

<sup>(1)</sup> JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.<sup>(2)</sup> Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (JO L 364 du 20.12.2006, p. 5).<sup>(3)</sup> Règlement (UE) n° 835/2011 de la Commission du 19 août 2011 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les denrées alimentaires (JO L 215 du 20.8.2011, p. 4).

*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 10 juillet 2015.

*Par la Commission*  
*Le président*  
Jean-Claude JUNCKER

---

## ANNEXE

L'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006 est modifiée comme suit:

1) La section 6, *Hydrocarbures aromatiques polycycliques*, est remplacée par le texte suivant:

«Section 6: *Hydrocarbures aromatiques polycycliques*

Denrées alimentaires		Teneurs maximales (µg/kg)	
6.1	Benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène	Benzo(a)pyrène	Somme du benzo(a)pyrène, du benz(a)anthracène, du benzo(b)fluoranthène et du chrysène <sup>(45)</sup>
6.1.1	Huiles et graisses (à l'exclusion du beurre de cacao et de l'huile de coco) destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	2,0	10,0
6.1.2	Fèves de cacao et produits dérivés	5,0 µg/kg de graisses à partir du 1.4.2013	35,0 µg/kg de graisses du 1.4.2013 au 31.3.2015 30,0 µg/kg de graisses à partir du 1.4.2015
6.1.3	Huile de coco destinée à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	2,0	20,0
6.1.4	Viandes fumées et produits de viande fumés	5,0 jusqu'au 31.8.2014 2,0 à partir du 1.9.2014	30,0 du 1.9.2012 au 31.8.2014 12,0 à partir du 1.9.2014
6.1.5	Chair musculaire de poisson fumé et de produits de la pêche fumés <sup>(25)</sup> <sup>(36)</sup> , à l'exclusion des produits de la pêche mentionnés aux points 6.1.6 et 6.1.7. La teneur maximale concernant les crustacés fumés s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen <sup>(44)</sup> . 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 jusqu'au 31.8.2014 2,0 à partir du 1.9.2014	30,0 du 1.9.2012 au 31.8.2014 12,0 à partir du 1.9.2014
6.1.6	Sprats fumés et sprats fumés en conserve <sup>(25)</sup> <sup>(47)</sup> ( <i>Sprattus sprattus</i> ); harengs de la Baltique ≤ 14 cm de long fumés et harengs de la Baltique ≤ 14 cm de long fumés en conserve <sup>(25)</sup> <sup>(47)</sup> ( <i>Clupea harengus membras</i> ); <i>katsuobushi</i> (bonite séchée, <i>Katsuwonus pelamis</i> ); mollusques bivalves (frais, réfrigérés ou congelés) <sup>(26)</sup> ; viandes traitées thermiquement et produits à base de viande traités thermiquement <sup>(46)</sup> vendus au consommateur final	5,0	30,0
6.1.7	Mollusques bivalves <sup>(36)</sup> (fumés)	6,0	35,0
6.1.8	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	1,0	1,0
6.1.9	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite <sup>(8)</sup> <sup>(29)</sup>	1,0	1,0
6.1.10	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales <sup>(9)</sup> <sup>(29)</sup> spécifiquement pour les nourrissons	1,0	1,0»

2) La note <sup>(26)</sup> de fin de document est remplacée par la note de fin de document suivante:

«<sup>(26)</sup> Denrées alimentaires relevant, selon l'espèce visée, de la catégorie c) ou de la catégorie i) de la liste figurant à l'annexe I du règlement (UE) n° 1379/2013 du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, modifiant les règlements (CE) n° 1184/2006 et (CE) n° 1224/2009 du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil (JO L 354 du 28.12.2013, p. 1). S'il s'agit de denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 2, paragraphes 1 et 2, s'applique. S'il s'agit de *Pecten maximus*, la teneur maximale s'applique seulement au muscle adducteur et à la gonade.»

3) La note <sup>(36)</sup> de fin de document est remplacée par la note de fin de document suivante:

«<sup>(36)</sup> Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans les catégories b), c) et i) de la liste figurant à l'annexe I du règlement (UE) n° 1379/2013.»

---