

RÈGLEMENT (UE) N° 594/2012 DE LA COMMISSION

du 5 juillet 2012

modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en ochratoxine A, en PCB non coplanaires et en mélamine dans les denrées alimentaires

(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 ⁽¹⁾, et notamment son article 2, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1881/2006 ⁽²⁾ de la Commission fixe, pour certains contaminants, des teneurs maximales dans les denrées alimentaires.
- (2) Le règlement (UE) n° 1259/2011 ⁽³⁾ de la Commission modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 a fixé de nouvelles teneurs maximales pour les PCB non coplanaires (dits «non dioxin-like»), teneurs applicables à compter du 1^{er} janvier 2012. Il convient d'établir que ces teneurs maximales ne s'appliquent pas aux denrées alimentaires légalement placées sur le marché avant cette date.
- (3) Le règlement (UE) n° 105/2010 ⁽⁴⁾ de la Commission modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 a fixé, pour les épices, une teneur maximale en ochratoxine A plus faible, teneur censée être atteinte grâce à l'application de bonnes pratiques. Pour permettre la mise en place des mesures de prévention par les pays producteurs d'épices et pour éviter des perturbations d'ampleur inacceptable dans les échanges commerciaux, il a en outre prévu l'application provisoire d'une teneur maximale plus élevée. Il dispose également qu'une évaluation doit être réalisée pour déterminer si les différentes régions productrices du monde sont en mesure d'atteindre des teneurs d'ochratoxine A plus faibles par l'application de bonnes pratiques. Cette évaluation doit précéder la mise en application de la teneur maximale en ochratoxine A réduite. Malgré les très nettes avancées constatées dans les régions productrices à travers le monde en matière d'application de bonnes pratiques, la teneur maximale en ochratoxine A plus faible qui devait être appliquée reste invariablement hors d'atteinte pour les plantes du genre *Capsicum*. Il y a donc lieu de reporter l'application de cette limite plus stricte pour *Capsicum* spp..

- (4) Le gluten de blé est un coproduit de la fabrication de l'amidon. Des données montrent que la teneur maximale en ochratoxine A actuellement applicable au gluten de blé ne peut plus être atteinte, en particulier à la fin de la saison de stockage, malgré l'application rigoureuse de bonnes pratiques, ce qui pourrait s'expliquer par l'évolution des conditions climatiques. Il y a donc lieu de modifier la teneur maximale actuellement applicable de sorte à ce qu'elle puisse être atteinte par le respect de bonnes pratiques tout en garantissant un niveau élevé de protection de la santé humaine.
- (5) Le 4 avril 2006, le groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a adopté, à la demande de la Commission, un avis scientifique actualisé sur l'ochratoxine A dans les aliments ⁽⁵⁾ tenant compte des nouvelles informations scientifiques disponibles et a établi une dose hebdomadaire tolérable (DHT) de 120 ng/kg de poids corporel. Eu égard aux conclusions de l'avis adopté par l'EFSA, les modifications envisagées dans le présent règlement concernant l'ochratoxine A permettent de continuer à assurer un niveau élevé de protection de la santé humaine.
- (6) Le 18 mars 2010, l'EFSA a adopté, à la demande de la Commission, un avis scientifique sur la mélamine dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux ⁽⁶⁾. Selon ses conclusions, l'exposition à la mélamine peut provoquer la formation de cristaux dans les voies urinaires. Observés chez des animaux et des enfants à la suite d'incidents liés à des aliments pour animaux et des préparations pour nourrissons frelatés à la mélamine, ces cristaux causent des lésions des tubules proximaux et ont entraîné la mort dans certains cas. La Commission du Codex alimentarius a établi des teneurs maximales pour la mélamine dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux ⁽⁷⁾. Ces teneurs maximales concordant avec les conclusions de l'avis de l'EFSA, il y a lieu de les intégrer à l'annexe I du règlement (CE) 1881/2006.

⁽⁵⁾ Groupe de l'EFSA sur les contaminants de la chaîne alimentaire (CONTAM); *Scientific Opinion on Ochratoxin A in Food*, EFSA Journal 2006; 365:1-56. Disponible en ligne à l'adresse: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/365.pdf>

⁽⁶⁾ Groupe scientifique de l'EFSA sur les contaminants de la chaîne alimentaire (CONTAM) et groupe scientifique de l'EFSA sur les matériaux en contact avec les aliments, les enzymes, les arômes et les auxiliaires technologiques (CEF), *Scientific Opinion on Melamine in Food and Feed*, EFSA Journal (2010); 8(4):1573. [145 p.] doi: 10.2903/j. efsa.2010.1573. Disponible en ligne à l'adresse: www.efsa.europa.eu

⁽⁷⁾ Rapport faisant suite à la trente-troisième session du programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Commission du Codex Alimentarius, Genève, Suisse, 5-9 juillet 2010 (ALINORM 10/33/REP).

⁽¹⁾ JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.

⁽²⁾ JO L 364 du 20.12.2006, p. 5.

⁽³⁾ JO L 320 du 3.12.2011, p. 18.

⁽⁴⁾ JO L 35 du 6.2.2010, p. 7.

(7) Il convient donc de modifier le règlement (CE) n° 1881/2006 en conséquence.

(8) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen ni du Conseil,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Dispositions modificatives

Le règlement (CE) n° 1881/2006 est modifié comme suit.

1) À l'article 11, le premier alinéa est modifié comme suit:

a) la phrase liminaire est remplacée par le texte suivant:

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

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

Fait à Bruxelles, le 5 juillet 2012.

b) les points e) et f) suivants sont ajoutés:

«e) 1^{er} janvier 2012, pour ce qui est des teneurs maximales en PCB autres que ceux de type dioxine fixées à la section 5 de l'annexe;

f) 1^{er} janvier 2015, pour ce qui est de la teneur maximale en ochratoxine A de *Capsicum* spp. fixée au point 2.2.11 de l'annexe.».

2) L'annexe est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Entrée en vigueur

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 compter de la date d'entrée en vigueur, à l'exception des dispositions établies au point 2.2.11 de l'annexe, qui sont applicables à partir du 1^{er} juillet 2012.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE

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

1) La partie 2.2, «Ochratoxine A», est modifiée comme suit:

a) Le point 2.2.2 est remplacé par le texte suivant:

«2.2.2.	Tous les produits dérivés de céréales brutes, y compris les produits de céréales transformées et les céréales destinés à la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.2.9, 2.2.10 et 2.2.13	3,0»
---------	--	------

b) Le point 2.2.11 est remplacé par le texte suivant:

«2.2.11.	Épices, y compris séchées <i>Piper</i> spp. (les fruits qui en proviennent, 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) <i>Capsicum</i> spp. (fruits séchés, entiers ou en poudre, y compris les piments, la poudre de piment, le poivre de Cayenne et le paprika) Mélanges d'épices contenant une des épices susmentionnées	15 µg/kg 30 µg/kg jusqu'au 31.12.2014 15 µg/kg à compter du 1.1.2015 15 µg/kg»
----------	--	---

c) Le point 2.2.13 suivant est inséré après le point 2.2.12:

«2.2.13.	Gluten de blé non vendu directement au consommateur	8,0»
----------	---	------

2) La section 7 suivante, «Mélamine et analogues structuraux», est ajoutée:

«Section 7: Mélamine et analogues structuraux»

Denrées alimentaires		Teneurs maximales (mg/kg)
7.1.	Mélamine	
7.1.1.	Toutes les denrées alimentaires, à l'exception des préparations pour nourrissons et préparations de suite (*)	2,5
7.1.2.	Préparations pour nourrissons et préparations de suite en poudre	1

(*) Cette teneur maximale ne s'applique pas aux denrées alimentaires pour lesquelles il peut être prouvé qu'une teneur en mélamine supérieure à 2,5 mg/kg résulte de l'utilisation de cyromazine en tant qu'insecticide. La teneur en mélamine ne doit pas être supérieure à celle en cyromazine.»