

Édition de langue française

Législation

Sommaire

I Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité

- ★ **Règlement (CE) n° 466/2001 de la Commission du 8 mars 2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ⁽¹⁾** 1
- ★ **Directive 2001/22/CE de la Commission du 8 mars 2001 portant fixation de modes de prélèvement d'échantillons et de méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, cadmium, mercure et 3-MCPD dans les denrées alimentaires ⁽¹⁾** 14

II Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité

Commission

2001/182/CE:

- ★ **Décision de la Commission du 8 mars 2001 abrogeant la décision 93/351/CEE fixant des méthodes d'analyse, des plans d'échantillonnage et des niveaux à respecter pour le mercure dans les produits de la pêche ⁽¹⁾ [notifiée sous le numéro C(2001) 672]** 22

1

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

FR

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères maigres sont des actes de gestion courante pris dans le cadre de la politique agricole et ayant généralement une durée de validité limitée.

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères gras et précédés d'un astérisque sont tous les autres actes.

I

(Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité)

RÈGLEMENT (CE) N° 466/2001 DE LA COMMISSION**du 8 mars 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 (CSAH),

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CEE) n° 315/93 prévoit que des teneurs maximales doivent être fixées en ce qui concerne certains contaminants dans les denrées alimentaires pour protéger la santé publique. Ces teneurs maximales doivent être adoptées sous la forme d'une liste communautaire non exhaustive, pouvant comprendre des limites pour le même contaminant dans différentes denrées alimentaires. Il peut être fait référence aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse à appliquer.
- (2) Le règlement (CE) n° 194/97 de la Commission du 31 janvier 1997 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires⁽²⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1566/1999⁽³⁾, a reçu à plusieurs reprises des modifications substantielles. Comme de nouvelles modifications sont nécessaires, il conviendrait de le remanier, dans un souci de clarté.
- (3) 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. La présence de contaminants doit être réduite d'une manière plus complète chaque fois que c'est possible au moyen de bonnes pratiques de fabrication ou agricoles, afin d'obtenir un niveau plus élevé de protection de la santé, en particulier pour les groupes sensibles de population.

- (4) Compte tenu des disparités existant entre les législations des États membres en ce qui concerne les teneurs maximales en contaminants dans certaines denrées alimentaires et compte tenu 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.
- (5) Les États membres doivent prendre des mesures de surveillance appropriées relatives à la présence de contaminants dans les denrées alimentaires.
- (6) Jusqu'à présent, la législation communautaire ne fixe pas de teneurs maximales en contaminants dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge couverts par la directive 91/321/CEE de la Commission⁽⁴⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 1999/50/CE de la Commission⁽⁵⁾, et par la directive 96/5/CE de la Commission⁽⁶⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 1999/39/CE⁽⁷⁾. Il conviendrait, après consultation du CSAH, de fixer des teneurs maximales pour ces denrées dans les meilleurs délais. D'ici là, les teneurs fixées dans le présent règlement devraient s'appliquer également à ces denrées alimentaires, pour autant que la législation nationale n'impose pas de valeurs plus strictes.

(1) JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.

(2) JO L 31 du 1.2.1997, p. 48.

(3) JO L 184 du 17.7.1999, p. 17.

(4) JO L 175 du 4.7.1991, p. 35.

(5) JO L 139 du 2.6.1999, p. 29.

(6) JO L 49 du 28.2.1996, p. 17.

(7) JO L 124 du 18.5.1999, p. 8.

- (7) Les ingrédients utilisés pour la production de denrées alimentaires composées devraient être conformes aux teneurs maximales fixées dans le présent règlement avant d'être ajoutés aux denrées composées en question, de manière à éviter la dilution.
- (8) Les légumes sont la principale source d'absorption de nitrates par l'homme. Le CSAH déclarait, dans son avis du 22 septembre 1995, que la dose totale de nitrates absorbée est normalement bien inférieure à la dose journalière admissible. Il recommandait cependant la poursuite des efforts visant à réduire l'exposition aux nitrates *via* les denrées alimentaires et l'eau, au motif que les nitrates peuvent se transformer en nitrites et en nitrosamines, et appelait à l'adoption de bonnes pratiques agricoles de manière à assurer des teneurs en nitrates aussi faibles qu'il est raisonnablement possible d'atteindre. Le CSAH soulignait que les inquiétudes concernant la présence de nitrates ne devaient pas décourager l'augmentation de la consommation de légumes, étant donné que ces derniers ont une fonction nutritionnelle essentielle et jouent un rôle important dans la protection de la santé.
- (9) Des mesures spécifiques destinées à mieux contrôler les sources de nitrates ainsi que des codes de bonnes pratiques agricoles peuvent contribuer à réduire la teneur en nitrates des légumes. Cependant, les conditions climatiques influencent également la teneur en nitrates de certains légumes. Il est donc indiqué de prévoir pour les légumes des teneurs maximales en nitrates différentes selon la saison. Les conditions climatiques varient beaucoup selon les régions de la Communauté. Il convient, dès lors, de permettre aux États membres d'autoriser provisoirement la mise en circulation de laitues et d'épinards produits pour et destinés à être consommés sur leur territoire, qui présentent des teneurs en nitrates supérieures à celles fixées aux points 1.1 et 1.3 de l'annexe I, à condition que les quantités présentes restent acceptables du point de vue de la santé publique.
- (10) 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 afin de respecter, au terme d'une période transitoire, les teneurs maximales prévues au niveau communautaire. Il est souhaitable d'arriver le plus rapidement possible à des valeurs communes.
- (11) Il conviendra de revoir et, si possible, de réduire les teneurs fixées pour la laitue et les épinards avant le 1^{er} janvier 2002. Ce réexamen se fondera sur le suivi effectué par les États membres et sur l'application de codes de bonnes pratiques agricoles de manière à fixer les teneurs maximales à un niveau aussi bas que raisonnablement possible.
- (12) Pour le suivi des teneurs en nitrates fixées pour la laitue et les épinards et l'application des bonnes pratiques agricoles, on utilisera des moyens proportionnés à l'objectif recherché ainsi qu'aux résultats du suivi obtenus et on tiendra compte, notamment, des risques et de l'expérience acquise. L'application des codes de bonnes pratiques agricoles dans certains États membres sera observée de près. Il est donc opportun que les États membres communiquent chaque année les résultats de leur suivi et rendent compte des mesures prises ainsi que de l'état d'avancement de l'application des codes de bonnes pratiques agricoles pour réduire les niveaux de nitrates, et qu'un échange de vues ait lieu chaque année avec les États membres à propos de ces rapports.
- (13) Pour les laitues cultivées en plein champ, les limites fixées sont inférieures à celles qui s'appliquent aux laitues cultivées sous abri et, afin de permettre un contrôle efficace, les limites fixées pour les laitues cultivées en plein champ devraient s'appliquer également aux laitues cultivées sous abri en l'absence d'un étiquetage précis.
- (14) Les aflatoxines sont des mycotoxines produites par certaines espèces d'*Aspergillus* qui se développent lorsque le degré de température et d'humidité est élevé. Il s'agit de substances cancérigènes génotoxiques, qui peuvent être présentes dans un grand nombre de denrées alimentaires. 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 admissible. L'état actuel des connaissances scientifiques et techniques ainsi que l'amélioration des modes de production et de stockage n'empêchent pas le développement de ces moisissures et, en conséquence, ne permettent pas d'éliminer entièrement la présence des aflatoxines dans les denrées alimentaires. Il convient donc de fixer des limites au niveau le plus faible possible.
- (15) Les efforts visant à améliorer les conditions de production, de récolte et de stockage et à réduire ainsi le développement des moisissures doivent être encouragés. Le groupe des aflatoxines comprend différents composés dont la présence dans les denrées alimentaires et la toxicité varient. L'aflatoxine B1 est de loin le composé le plus toxique. Il convient, pour des raisons de sécurité, de limiter à la fois la teneur totale en aflatoxines des denrées alimentaires (composés B1, B2, G1 et G2) et la teneur en aflatoxine B1. L'aflatoxine M1 est un produit de la métabolisation de l'aflatoxine B1, présent dans le lait et les produits laitiers des animaux ayant consommé des aliments contaminés. Même si l'aflatoxine M1 est considérée comme une substance cancérigène génotoxique moins dangereuse que l'aflatoxine B1, il est impératif d'éviter sa présence dans le lait et les produits laitiers qui sont consommés par l'homme, et notamment par les enfants en bas âge.

- (16) Il est reconnu que les méthodes de triage ou d'autres traitements physiques permettent de réduire la teneur en aflatoxines des arachides, des fruits à coque et des fruits séchés. Afin de minimiser les effets sur le commerce, il convient dès lors d'admettre 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 ingrédient des denrées alimentaires. Dans ces cas, les teneurs maximales en aflatoxines ont été fixées en prenant à la fois en considération les effets possibles connus des traitements susmentionnés respectivement pour les arachides, les fruits à coque et les fruits séchés, et la nécessité de respecter, au terme du traitement, les teneurs maximales fixées pour ces produits destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédient des denrées alimentaires. Dans le cas des céréales, il ne peut être exclu que des méthodes de triage ou d'autres traitements physiques puissent réduire le niveau de contamination par les aflatoxines. Pour pouvoir vérifier l'efficacité réelle de ces méthodes et, le cas échéant, fixer des limites maximales propres aux céréales brutes, il est prévu, pendant une période limitée, d'appliquer les teneurs maximales prévues à l'annexe I uniquement aux céréales et aux produits dérivés de leur transformation destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédient des denrées alimentaires. En l'absence de données justifiant la fixation d'une limite maximale spécifique pour les céréales brutes, à l'issue d'un délai donné, la limite prévue pour les céréales et les produits dérivés de leur transformation destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédient des denrées alimentaires s'appliquera également aux céréales brutes.
- (17) Pour qu'il soit possible de contrôler efficacement le respect des différentes limites fixées pour les produits en question, il y a lieu de connaître leur destination exacte grâce à un étiquetage approprié. Les produits ayant des teneurs en aflatoxines supérieures aux teneurs maximales fixées ne doivent être mis en circulation ni en tant que tels, ni après mélange avec d'autres denrées alimentaires, ni comme ingrédient d'autres denrées alimentaires. Conformément à l'article 5 du règlement (CEE) n° 315/93, les États membres peuvent maintenir les teneurs maximales en aflatoxines qu'ils ont fixées pour certaines denrées alimentaires dans la mesure où aucune disposition communautaire n'a été adoptée à l'égard de celles-ci.
- (18) L'absorption de plomb peut constituer un risque grave pour la santé publique. Le plomb peut freiner le développement cognitif, diminuer les performances intellectuelles des enfants et augmenter la tension artérielle et le nombre des maladies cardio-vasculaires chez les adultes. Au cours des dix dernières années, les teneurs en plomb des denrées alimentaires ont diminué considérablement en raison de la prise de conscience du problème de santé que pose cette substance, d'efforts à la source pour réduire les dégagements de plomb et d'améliorations apportées à l'assurance qualité de l'analyse chimique. Le CSAH a conclu, dans son avis du 19 juin 1992, que la teneur moyenne en plomb des denrées alimentaires ne semblait pas alarmante, mais qu'une action à plus long terme devait s'ensuivre en vue de la diminuer davantage. Dès lors, les teneurs maximales devraient être aussi faibles que raisonnablement possible.
- (19) Le cadmium peut s'accumuler dans l'organisme humain et induire un dysfonctionnement rénal, des problèmes osseux et des troubles de la reproduction. On ne peut exclure une action cancérigène sur l'homme. Le CSAH a recommandé, dans son avis du 2 juin 1995, d'accroître les 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. Dès lors, des teneurs maximales devraient être fixées à un niveau aussi bas que raisonnablement possible.
- (20) Le méthylmercure peut altérer le développement cérébral des nourrissons et, à des teneurs plus élevées, provoquer des transformations neurologiques chez l'adulte. Le mercure contamine essentiellement le poisson et les produits de la pêche. Pour protéger la santé publique, la décision 93/351/CEE de la Commission⁽¹⁾ fixe des teneurs maximales en mercure pour les produits de la pêche. Dans un souci de transparence, les mesures arrêtées par cette décision devraient être transférées vers le présent règlement et mises à jour. Les teneurs devraient être aussi faibles que raisonnablement possible, compte tenu du fait que, pour des raisons physiologiques, certaines espèces concentrent plus facilement que d'autres le mercure dans leurs tissus.
- (21) Le 3-monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD) se forme, dans certaines conditions, pendant la transformation des denrées alimentaires. Il peut être produit, en particulier, pendant la fabrication de l'ingrédient alimentaire salé dénommé «protéine végétale hydrolysée» par la méthode de l'hydrolyse acide (PVH acide). L'adaptation des procédés de production a permis une diminution importante du 3-MCPD dans le produit susmentionné au cours de ces dernières années. Récemment, plusieurs États membres ont également rapporté des teneurs élevées en 3-MCPD dans certains échantillons de sauce de soja. Pour assurer de bonnes pratiques de fabrication et protéger la santé des consommateurs, des teneurs maximales en 3-MCPD devraient être fixées. Le CSAH a estimé dans son avis du 16 décembre 1994, confirmé le 12 juin 1997, que le 3-MCPD devrait être considéré comme un agent cancérigène génotoxique et que les résidus de cette substance devraient être indécétables. Des études toxicologiques récemment menées à bien montrent que la substance agit comme un agent non génotoxique *in vivo*.

(1) JO L 144 du 16.6.1993, p. 23.

- (22) Les teneurs maximales fixées dans l'annexe I pour le 3-MCPD sont basées sur l'avis du CSAH. Ce dernier réévaluera la toxicité du 3-MCPD à la lumière des nouvelles études. L'adéquation de ces teneurs maximales devrait être revue dès qu'un nouvel avis du CSAH sera disponible. Les États membres sont invités à examiner d'autres denrées alimentaires susceptibles de contenir du 3-MCPD de manière à envisager, le cas échéant, la nécessité de fixer des teneurs maximales pour des produits supplémentaires.
- (23) Toute teneur maximale adoptée au niveau communautaire devra être revue régulièrement pour tenir compte de l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ainsi que des améliorations dans les pratiques de fabrication ou agricoles, l'objectif étant une diminution constante des teneurs.
- (24) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des denrées alimentaires,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

1. Les denrées alimentaires visées à l'annexe I ne doivent pas présenter, lors de leur mise en circulation, de teneurs en contaminants plus élevées que celles prévues à ladite annexe.
2. Les teneurs maximales visées à l'annexe I s'appliquent à la partie comestible des denrées alimentaires mentionnées.
3. Les méthodes d'analyse et de prélèvement des échantillons à appliquer sont celles visées à l'annexe I.

Article 2

1. Dans le cas de produits, autres que ceux visés à l'article 4, paragraphe 1, qui sont séchés, dilués, transformés ou composés de plus d'un ingrédient, la teneur maximale applicable sera celle fixée à l'annexe I compte tenu, respectivement:
 - 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.

Le premier alinéa s'applique dans la mesure où aucune teneur maximale spécifique n'est fixée pour ces produits séchés, dilués, transformés ou composés.

2. Les teneurs maximales visées à l'annexe I s'appliquent également aux denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge relevant de la directive 91/321/CEE et de la directive 96/5/CE dans la mesure où aucune valeur plus stricte n'a été fixée par la législation nationale pour les produits alimentaires mentionnés compte tenu, respectivement, des changements apportés à la concentration du contaminant par le séchage, la dilution ou la transformation et des proportions relatives des ingrédients dans le produit. Des teneurs maximales en contaminants propres à ces denrées alimentaires seront établies au plus tard le 5 avril 2004.

3. Sans préjudice des articles 3, paragraphe 1, et 4, paragraphe 3, il est interdit d'utiliser des produits non conformes aux teneurs maximales visées à l'annexe I comme ingrédients pour la production de denrées alimentaires composées.

Article 3

1. Les États membres peuvent, dans des cas justifiés, autoriser provisoirement la mise en circulation de laitues fraîches et d'épinards frais produits pour et destinés à être consommés sur leur territoire, qui ont des teneurs en nitrates plus élevées que celles fixées comme teneurs maximales aux points 1.1 et 1.3 de l'annexe I, pour autant que des codes de bonnes pratiques agricoles soient mis en œuvre pour respecter progressivement les teneurs prescrites dans le présent règlement.

Les États membres informent chaque année les autres États membres et la Commission de l'application donnée au premier alinéa.

2. Chaque année, les États membres communiquent à la Commission les résultats de leur suivi avant le 30 juin et rendent compte des mesures prises ainsi que de l'état d'avancement en ce qui concerne l'application et l'amélioration des codes de bonnes pratiques agricoles visant à réduire les niveaux de nitrates dans la laitue et les épinards. Cette information doit également contenir les données sur lesquelles se fondent leurs codes de bonnes pratiques agricoles.

3. Les États membres qui n'appliquent pas le paragraphe 1 procèdent au suivi des niveaux de nitrates dans la laitue et les épinards et appliquent de bonnes pratiques agricoles en utilisant des moyens proportionnés à l'objectif recherché ainsi qu'aux résultats du suivi obtenus et en tenant compte, notamment, des risques et de l'expérience acquise.

Article 4

1. Les limites maximales d'aflatoxines applicables aux produits visés aux points 2.1.1.1 et 2.1.2.1 de l'annexe I sont également applicables aux produits dérivés de leur transformation, pour autant qu'aucune limite maximale spécifique ne soit établie à l'égard de ces produits transformés.

2. En ce qui concerne les aflatoxines contenues dans des produits mentionnés au point 2.1 de l'annexe I, il est interdit:

- a) de mélanger des produits conformes aux teneurs maximales fixées à l'annexe I avec des produits non conformes ou de mélanger des produits devant être soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avec des produits destinés à la consommation humaine directe ou à être utilisés comme ingrédient des denrées alimentaires;
- b) d'utiliser des produits qui ne sont pas conformes aux teneurs maximales établies aux points 2.1.1.1, 2.1.2.1 et 2.1.3 de l'annexe I comme ingrédient pour la fabrication d'autres denrées alimentaires;
- c) de décontaminer des produits par des traitements chimiques.

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 des céréales non conformes aux teneurs maximales établies au point 2.1.2.1 peuvent être mis en circulation, à condition que ces produits:

- a) ne soient pas destinés à la consommation humaine directe ou utilisés comme ingrédient de denrées alimentaires;
- b) soient conformes aux teneurs maximales établies au point 2.1.1.2 de l'annexe I pour les arachides et au point 2.1.1.3 de l'annexe I pour les fruits à coque et les fruits séchés;
- 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;
- 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».

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

Fait à Bruxelles, le 8 mars 2001.

Article 5

1. Sur la base des résultats des contrôles effectués par les États membres pour s'assurer du respect des teneurs maximales en nitrates fixées à la section 1 de l'annexe I, des rapports concernant l'application et l'amélioration de codes de bonnes pratiques agricoles pour réduire les niveaux de nitrates et de l'évaluation des données sur lesquelles les États membres ont fondé leurs bonnes pratiques agricoles, la Commission procède tous les cinq ans et avant le 1^{er} janvier 2002 pour la première fois à un réexamen des teneurs maximales, l'objectif global étant de réduire ces dernières.

2. Sur la base de nouvelles données scientifiques et des résultats des contrôles effectués par les États membres pour s'assurer du respect des teneurs maximales en métaux lourds et en 3-MCPD fixées aux sections 3 et 4 de l'annexe I, la Commission procède, tous les cinq ans et avant le 5 avril 2003 pour la première fois, à un réexamen des teneurs maximales, l'objectif global étant d'assurer au mieux la protection de la santé des consommateurs.

Article 6

Le règlement (CE) n° 194/97 est abrogé à partir du 5 avril 2002.

Les références au règlement abrogé s'entendent comme faites au présent règlement et sont à lire selon le tableau de correspondance figurant à l'annexe II.

Article 7

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

Il est applicable à partir du 5 avril 2002. Les sections 3 (métaux lourds) et 4 (3-MCPD) de l'annexe I ne s'appliquent pas aux produits qui ont été légalement placés sur le marché communautaire avant cette date.

Par la Commission

David BYRNE

Membre de la Commission

ANNEXE I

TENEURS MAXIMALES POUR CERTAINS CONTAMINANTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Section 1 — Nitrates ⁽¹⁾

Produit	Teneurs maximales (mg NO ₃ /kg)		Mode de prélèvement d'échantillons	Méthode d'analyse de référence
1.1. Épinards frais (<i>Spina-cia oleracea</i>) ⁽²⁾	Récolte du 1 ^{er} novembre au 31 mars:	3 000 ⁽³⁾	Directive 79/700/CEE de la Commission ⁽⁴⁾	
	Récolte du 1 ^{er} avril au 31 octobre:	2 500 ⁽³⁾		
1.2. Épinards conservés, surgelés ou congelés		2 000	Directive 79/700/CEE	
1.3. Laitue fraîche (<i>Lactuca sativa</i> L.) (laitue cultivée sous abri et laitue cultivée en plein champ)	Récolte du 1 ^{er} octobre au 31 mars:	4 500 ⁽³⁾	Directive 79/700/CEE. Toutefois, le nombre minimal d'unités par échantillon de laboratoire est de dix	
	Récolte du 1 ^{er} avril au 30 septembre:	3 500 ⁽³⁾ ⁽⁵⁾		
	À l'exception de la laitue cultivée en plein champ, récoltée du 1 ^{er} mai au 31 août:	2 500 ⁽³⁾ ⁽⁵⁾		

Section 2 — Mycotoxines

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. AFLATOXINES ⁽¹⁾					
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 ⁽⁶⁾	4 ⁽⁶⁾	—	Directive 98/53/CE de la Commission ⁽⁷⁾	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 ⁽⁶⁾	15 ⁽⁶⁾	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE

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		
2.1.1.3. 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 ⁽⁶⁾ ⁽⁸⁾	10 ⁽⁶⁾ ⁽⁸⁾	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
2.1.2. Céréales (y compris le sarrasin, <i>Fagopyrum</i> sp.)					
2.1.2.1. Céréales (y compris le sarrasin, <i>Fagopyrum</i> sp.) et les produits dérivés de leur transformation destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	2	4	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
2.1.2.2. Céréales (y compris le sarrasin, <i>Fagopyrum</i> sp.) 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	— ⁽⁹⁾	— ⁽⁹⁾	—	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE
2.1.3. Lait [lait cru, lait destiné à la fabrication de produits à base de lait et lait de consommation traité thermiquement tel que défini par la directive 92/46/CEE du Conseil ⁽¹⁰⁾ , modifiée en dernier lieu par la directive 94/71/CE] ⁽¹¹⁾	—	—	0,05	Directive 98/53/CE	Directive 98/53/CE

Section 3 — Métaux lourds

Produit	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
3.1. PLOMB (Pb)			
3.1.1. Lait de vache (lait cru, lait destiné à la fabrication de produits à base de lait, lait de consommation traité thermiquement tel que défini par la directive 92/46/CEE du Conseil)	0,02	Directive 2001/22/CE de la Commission ⁽¹²⁾	Directive 2001/22/CE
3.1.2. Préparations pour nourrissons et préparations de suite telles que définies dans la directive 91/321/CEE ⁽¹³⁾	0,02	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

Produit	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
3.1.3. Viande bovine, viande de mouton, viande de porc et volaille telles que définies à l'article 2, point a), de la directive 64/433/CEE du Conseil ⁽¹⁴⁾ , modifiée en dernier lieu par la directive 95/23/CE ⁽¹⁵⁾ et à l'article 2, paragraphe 1, de la directive 71/118/CEE du Conseil ⁽¹⁶⁾ , modifiée en dernier lieu par la directive 97/79/CE ⁽¹⁷⁾ , à l'exclusion des abats tels que définis à l'article 2, point e), de la directive 64/433/CEE et à l'article 2, paragraphe 5, de la directive 71/118/CEE	0,1	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.3.1. Abats comestibles de bovins, de moutons, de porcs et de volaille, tels que définis à l'article 2, point e), de la directive 64/433/CEE et à l'article 2, paragraphe 5, de la directive 71/118/CEE	0,5	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.4. Chair musculaire de poisson telle que définie dans les catégories a), b) et e) de la liste de l'article 1 ^{er} du règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil ⁽¹⁸⁾ , à l'exclusion des espèces de poissons répertoriées au point 3.1.4.1	0,2	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.4.1. Chair musculaire du céteau ou langue d'avocat (<i>Dicologlossa cuneata</i>), de l'anguille (<i>Anguilla anguilla</i>), du bar tacheté (<i>Dicentrarchus punctatus</i>), du chinchard (<i>Trachurus trachurus</i>), du mullet lippu (<i>Mugil labrosuslabrosus</i>), du sar à tête noire (<i>Diplodus vulgaris</i>), du grondeur (<i>Pomadasys benneti</i>) et de la sardine (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,4	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.5. Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe	0,5	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.6. Mollusques bivalves	1,0	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.7. Céphalopodes (sans viscères)	1,0	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.8. Céréales (y compris le sarrasin), légumineuses et légumes à cosse	0,2	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

Produit	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
3.1.9. Légumes tels que définis à l'article 1 ^{er} de la directive 90/642/CEE du Conseil ⁽¹⁹⁾ , modifiée en dernier lieu par la directive 2000/48/CE ⁽²⁰⁾ , à l'exclusion des brassicées, des légumes-feuilles, des fines herbes et de tous les champignons. Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux produits pelés	0,1	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.9.1. Brassicées, légumes-feuilles et totalité des champignons cultivés	0,3	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.10. Fruits tels que définis à l'article 1 ^{er} de la directive 90/642/CEE, à l'exclusion des baies et des petits fruits	0,1	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.10.1. Baies et petits fruits tels que définis à l'article 1 ^{er} de la directive 90/642/CEE	0,2	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.11. Huiles et matières grasses, y compris les matières grasses du lait	0,1	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.12. Jus de fruits, jus de fruits concentrés (pour consommation directe) et nectars de fruits tels que définis dans la directive 93/77/CEE du Conseil ⁽²¹⁾	0,05	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.1.13. Vins tels que définis dans le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil ⁽²²⁾ (y compris les vins mousseux, mais à l'exclusion des vins de liqueur), vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivini-coles, tels que définis dans le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil ⁽²³⁾ , ainsi que cidres, poiré et vins de fruits. La teneur maximale s'applique aux produits fabriqués à partir de la récolte 2001	0,2	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

Produit	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
3.2. CADMIUM (Cd)			
3.2.1. Viande bovine, viande de mouton, viande de porc et volaille telles que définies à l'article 2, point a), de la directive 64/433/CEE et à l'article 2, paragraphe 1, de la directive 71/118/CEE, à l'exclusion des abats tels que définis à l'article 2, point e), de la directive 64/433/CEE et à l'article 2, paragraphe 5, de la directive 71/118/CEE	0,05	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.2. Viande de cheval	0,2	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.3. Foie de bovin, de mouton, de porc et de volaille	0,5	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.4. Rognon de bovin, de mouton, de porc et de volaille	1,0	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.5. Chair musculaire de poisson, telle que définie dans les catégories a), b) et e) de la liste de l'article 1 ^{er} du règlement (CE) n° 104/2000, à l'exclusion des espèces de poissons répertoriées au point 3.2.5.1	0,05	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.5.1. Chair musculaire du cétéau ou langue d'avocat (<i>Dicologlossa cuneata</i>), de l'anguille (<i>Anguilla anguilla</i>), de l'anchois (<i>Engraulis encrasicolus</i>), du louveteau (<i>Luvarus imperialis</i>), du chinchard (<i>Trachurus trachurus</i>), du mullet lippu (<i>Mugil labrosus labrosus</i>), du sar à tête noire (<i>Diplodus vulgaris</i>) et de la sardine (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,1	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.6. Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe	0,5	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.7. Mollusques bivalves	1,0	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.8. Céphalopodes (sans viscères)	1,0	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.9. Céréales, à l'exclusion du son, du germe, du grain de blé et du riz	0,1	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

Produit	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
3.2.9.1. Son, germe, grain de blé et riz	0,2	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.10. Graines de soja	0,2	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.11. Légumes et fruits, tels que définis à l'article 1 ^{er} de la directive 90/642/CEE, à l'exclusion des légumes-feuilles, des fines herbes, de tous les champignons, des légumes-tiges, des légumes-racines et des pommes de terre	0,05	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.11.1. Légumes-feuilles, fines herbes, céleri-rave et ensemble des champignons cultivés	0,2	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.2.11.2. Légumes-tiges, légumes-racines et pommes de terre, à l'exclusion du céleri-rave. Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux produits pelés	0,1	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.3. MERCURE			
3.3.1. Produits de la pêche, sauf ceux visés au point 3.3.1.1	0,5	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
3.3.1.1. Baudroies ou lottes (<i>Lophius spp.</i>) Loup de l'Atlantique (<i>Anarhichas lupus</i>) Bar (<i>Dicentrarchus labrax</i>) Lingue bleue ou lingue espagnole (<i>Molva dipterygia</i>) Bonite (<i>Sarda spp.</i>) Anguille et civelle (<i>Anguilla spp.</i>) Flétan de l'Atlantique (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) Thonine (<i>Euthynnus spp.</i>) Marlin (<i>Makaira spp.</i>) Brochet (<i>Esox lucius</i>) Palomète (<i>Orcynopsis unicolor</i>) Pailona commun (<i>Centroscymnes coelolepis</i>) Raies (<i>Raja spp.</i>) Grande sébaste (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i>), petite sébaste (<i>S. viviparus</i>) Voilier de l'Atlantique (<i>Istiophorus platypterus</i>) Sabre argent (<i>Lepidopus caudatus</i>), sabre noir (<i>Aphanopus carbo</i>) Requins (toutes espèces) Escolier noir (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>), rouvet (<i>Ruvettus pretiosus</i>), escolier serpent (<i>Gempylus serpens</i>) Esturgeon (<i>Acipenser spp.</i>) Espadon (<i>Xiphias gladius</i>) Thon (<i>Thunnus spp.</i>)	1,0	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

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

Produit	Teneurs maximales (mg/kg)	Critères de performance pour le prélèvement d'échantillons	Critères de performance pour les méthodes d'analyse
4.1. Protéine végétale hydrolysée (24)	0,02	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE
4.2. Sauce de soja (24)	0,02	Directive 2001/22/CE	Directive 2001/22/CE

(1) La présente section figure déjà dans le règlement (CE) n° 194/97 et est reproduite ici sans modification.

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

(3) Sous réserve d'une révision avant le 1^{er} janvier 2002, en application des dispositions de l'article 5, paragraphe 1.

(4) JO L 207 du 15.8.1979, p. 26.

(5) En l'absence d'un étiquetage approprié indiquant le mode de production, c'est la limite établie pour la laitue cultivée en plein champ qui est applicable.

(12) Voir page 14 du présent Journal officiel.

(13) La teneur maximale s'applique au produit tel que proposé, prêt à la consommation ou reconstitué selon les instructions du fabricant.

(14) JO 121 du 29.7.1964, p. 2012.

(15) JO L 243 du 11.10.1995, p. 7.

(16) JO L 55 du 8.3.1971, p. 23.

(17) JO L 24 du 30.1.1998, p. 31.

(18) JO L 17 du 21.1.2000, p. 22.

(19) JO L 350 du 14.12.1990, p. 71.

(20) JO L 197 du 3.8.2000, p. 26.

(21) JO L 244 du 30.9.1993, p. 23.

(22) JO L 179 du 14.7.1999, p. 1.

(23) JO L 149 du 14.6.1991, p. 1.

(12) Voir page 14 du présent Journal officiel.

(13) La teneur maximale s'applique au produit tel que proposé, prêt à la consommation ou reconstitué selon les instructions du fabricant.

(14) JO 121 du 29.7.1964, p. 2012.

(15) JO L 243 du 11.10.1995, p. 7.

(16) JO L 55 du 8.3.1971, p. 23.

(17) JO L 24 du 30.1.1998, p. 31.

(18) JO L 17 du 21.1.2000, p. 22.

(19) JO L 350 du 14.12.1990, p. 71.

(20) JO L 197 du 3.8.2000, p. 26.

(21) JO L 244 du 30.9.1993, p. 23.

(22) JO L 179 du 14.7.1999, p. 1.

(23) JO L 149 du 14.6.1991, p. 1.

(24) La teneur maximale est donnée pour le produit liquide contenant 40 % de matière sèche, ce qui correspond à une teneur maximale de 0,05 mg/kg dans la matière sèche. Le chiffre doit être adapté proportionnellement au contenu des produits en matière sèche.

ANNEXE II

TABLEAU DE CORRESPONDANCE

Présent règlement	Règlement (CE) n° 194/97
—	Article 1 ^{er}
Article 1 ^{er} , paragraphe 1	Article 2, paragraphe 1, point a)
Article 2, paragraphe 1	Article 2, paragraphe 1, point b)
Article 2, paragraphe 1	Article 2, paragraphe 1, point c)
Article 3, paragraphe 1	Article 2, paragraphe 2
Article 3, paragraphe 1	Article 2, paragraphe 3
Article 4, paragraphe 2	Article 2, paragraphe 4
Article 4, paragraphe 3	Article 2, paragraphe 5
Article 3, paragraphe 2	Article 3, paragraphe 1
Article 3, paragraphe 3	Article 3, paragraphe 2
Article 5, paragraphe 1	Article 3, paragraphe 3
Article 3, paragraphe 1	Article 4
Annexe I, section 1 «Nitrates»	Annexe, I. contaminants d'origine agricole, point 1 «Nitrates»
Annexe I, section 2 «Mycotoxines»	Annexe, I. contaminants d'origine agricole, point 2 «Mycotoxines»
—	Annexe, II. «Autres contaminants»

DIRECTIVE 2001/22/CE DE LA COMMISSION**du 8 mars 2001****portant fixation de modes de prélèvement d'échantillons et de méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, cadmium, mercure et 3-MCPD 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 la directive 85/591/CEE du Conseil du 20 décembre 1985 concernant l'introduction de modes de prélèvement d'échantillons et de méthodes d'analyse communautaires pour le contrôle des denrées destinées à l'alimentation humaine⁽¹⁾, et notamment son article 1^{er},

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires⁽²⁾ prévoit que des teneurs maximales doivent être fixées en ce qui concerne certains contaminants dans les denrées alimentaires pour protéger la santé publique.

(2) 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⁽³⁾ fixe des teneurs maximales, entre autres, par le plomb, le cadmium, le mercure et le 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) dans les denrées alimentaires et fait référence aux dispositions portant fixation des méthodes d'échantillonnage et d'analyse à appliquer.

(3) La directive 89/397/CEE du Conseil du 14 juin 1989 relative au contrôle officiel des denrées alimentaires⁽⁴⁾ établit les principes généraux d'exécution du contrôle des denrées alimentaires. La directive 93/99/CEE du Conseil du 29 octobre 1993 relative à des mesures additionnelles concernant le contrôle officiel des denrées alimentaires⁽⁵⁾ introduit un système de normes de qualité pour les laboratoires chargés par les États membres du contrôle officiel des denrées alimentaires.

(4) Le prélèvement d'échantillons joue un rôle crucial dans l'obtention de résultats représentatifs pour la détermination des teneurs en contaminants qui peuvent se présenter d'une manière hétérogène dans les lots.

(5) La directive 85/591/CEE a fixé des critères généraux pour les méthodes d'échantillonnage et d'analyse mais, dans certains cas, des critères plus spécifiques s'imposent pour assurer que les laboratoires chargés du contrôle utilisent des méthodes d'analyse présentant des niveaux de performance comparables.

(6) Les dispositions concernant le prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse ont été établies sur la base des connaissances actuelles et pourront être adaptées à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques.

(7) Les mesures prévues par la présente directive sont conformes à l'avis du comité permanent des denrées alimentaires,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

Les États membres prennent toutes les mesures utiles pour que les prélèvements des échantillons en vue du contrôle officiel des teneurs en plomb, cadmium, mercure et 3-MCPD des denrées alimentaires soient effectués conformément aux méthodes décrites à l'annexe I de la présente directive.

Article 2

Les États membres prennent toutes les mesures utiles pour que la préparation des échantillons et les méthodes d'analyse utilisées en vue du contrôle officiel des teneurs en plomb, cadmium, mercure et 3-MCPD des denrées alimentaires satisfassent aux critères décrits à l'annexe II de la présente directive.

(1) JO L 372 du 31.12.1985, p. 50.

(2) JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.

(3) Voir page 1 du présent Journal officiel.

(4) JO L 186 du 30.6.1989, p. 23.

(5) JO L 290 du 24.11.1993, p. 14.

Article 3

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 5 avril 2003. Ils en informent immédiatement la Commission.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Article 4

La présente directive entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 8 mars 2001.

Par la Commission

David BYRNE

Membre de la Commission

ANNEXE I

MÉTHODES DE PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS POUR LE CONTRÔLE OFFICIEL DES TENEURS EN PLOMB, CADMIUM, MERCURE ET 3-MCPD DANS CERTAINES DENRÉES ALIMENTAIRES**1. OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION**

Les échantillons destinés au contrôle officiel des teneurs en plomb, cadmium, mercure et 3-MCPD dans des denrées alimentaires sont à prélever conformément aux méthodes décrites ci-dessous. Les échantillons globaux ainsi obtenus sont considérés comme représentatifs des lots ou sous-lots sur lesquels ils sont prélevés. Le respect des teneurs maximales fixées dans le règlement (CE) n° 466/2001 est établi en se fondant sur les teneurs déterminées dans les échantillons de laboratoire.

2. DÉFINITIONS

Lot:	quantité identifiable d'une denrée alimentaire, livrée en une fois, pour laquelle il est établi par l'agent responsable qu'elle présente des caractéristiques communes, telles que l'origine, la variété, le type d'emballage, l'emballer, l'expéditeur ou le marquage. Dans le cas du poisson, la taille de l'animal doit également être comparable.
Sous-lot:	partie désignée d'un grand lot, afin d'appliquer le mode de prélèvement à cette partie désignée. Chaque sous-lot doit être physiquement séparé et identifiable.
Échantillon élémentaire:	quantité de matière prélevée en un seul point du lot ou du sous-lot.
Échantillon global:	agrégation de tous les échantillons élémentaires prélevés sur le lot ou le sous-lot.
Échantillon de laboratoire:	échantillon destiné au laboratoire.

3. DISPOSITIONS GÉNÉRALES**3.1. Personnel**

Le prélèvement doit être effectué par une personne qualifiée, mandatée à cet effet, selon les prescriptions de l'État membre.

3.2. Produit à échantillonner

Tout lot à analyser fait l'objet d'un échantillonnage séparé.

3.3. Précautions à prendre

Au cours de l'échantillonnage et de la préparation des échantillons de laboratoire, des précautions doivent être prises afin d'éviter toute altération pouvant modifier la teneur en plomb, cadmium, mercure et 3-MCPD ou affecter les analyses ou la représentativité des échantillons globaux.

3.4. Échantillons élémentaires

Dans la mesure du possible, les échantillons élémentaires sont prélevés en divers points du lot ou sous-lot. Toute dérogation à cette règle est à signaler dans le procès-verbal prévu au point 3.8.

3.5. Préparation de l'échantillon global

L'échantillon global est obtenu en rassemblant tous les échantillons élémentaires. Il doit peser au moins 1 kg, à moins que ce ne soit pas possible, par exemple lorsqu'un seul emballage a été prélevé.

3.6. Subdivision de l'échantillon global en échantillons de laboratoire à des fins de contrôle, de recours et d'arbitrage

Les échantillons de laboratoire destinés à des fins de contrôle, de recours et d'arbitrage sont prélevés sur l'échantillon global homogénéisé à moins que cela ne soit contraire aux règles en vigueur dans l'État membre en matière d'échantillonnage. La taille des échantillons de laboratoire destinés aux mesures de contrôle doit être suffisante pour permettre au moins une double analyse.

3.7. Conditionnement et envoi des échantillons globaux et de laboratoire

Chaque échantillon global ou de laboratoire est placé dans un récipient propre, en matériau inerte, le protégeant convenablement contre tout facteur de contamination, toute perte de substance à analyser par adsorption sur la paroi interne du récipient et tout dommage pouvant résulter du transport. Toutes les précautions nécessaires doivent être prises pour éviter que la composition des échantillons globaux et de laboratoire ne se modifie au cours du transport ou du stockage.

3.8. Fermeture et étiquetage des échantillons globaux et de laboratoire

Chaque échantillon officiel est scellé sur le lieu de prélèvement et identifié selon les prescriptions en vigueur dans l'État membre. Pour chaque prélèvement d'échantillon, il est établi un procès-verbal d'échantillonnage permettant d'identifier sans ambiguïté le lot échantillonné et indiquant la date et le lieu d'échantillonnage ainsi que toute information supplémentaire pouvant être utile à l'analyste.

4. PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE

Idéalement, le prélèvement devrait avoir lieu au moment où le produit entre dans la chaîne alimentaire et où un lot distinct devient identifiable. La méthode de prélèvement appliquée doit assurer que l'échantillon global est représentatif du lot à contrôler.

4.1. Nombre d'échantillons élémentaires

Dans le cas de produits liquides pour lesquels on peut supposer une distribution homogène du contaminant en question à l'intérieur d'un lot donné, il est suffisant de prélever un échantillon élémentaire par lot, qui constitue l'échantillon global. On indiquera le numéro du lot. Les produits liquides contenant des protéines végétales hydrolysées (PVH) ou de la sauce de soja liquide doivent être bien agités, ou homogénéisés par tout autre moyen approprié, avant le prélèvement de l'échantillon élémentaire.

Pour les autres produits, le nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever du lot est indiqué dans le tableau 1. Les échantillons élémentaires doivent avoir un poids semblable. Toute dérogation à cette règle est à signaler dans le procès-verbal prévu au point 3.8.

Tableau 1: Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever sur le lot

Poids du lot (en kg)	Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever
< 50	3
50 à 500	5
> 500	10

Si le lot se présente en emballages distincts, le nombre d'emballages à prélever pour former l'échantillon global est indiqué dans le tableau 2.

Tableau 2: nombre d'emballages (échantillons élémentaires) à prélever pour former l'échantillon global si le lot se compose d'emballages distincts

Nombre d'emballages ou d'unités compris dans le lot	Nombre minimal d'emballages ou d'unités à prélever
1 à 25	1 emballage ou unité
26 à 100	5 % environ, au moins 2 emballages ou unités
> 100	5 % environ, un maximum de 10 emballages ou unités

5. CONFORMITÉ DU LOT OU SOUS-LOT AUX SPÉCIFICATIONS

À des fins de contrôle, le laboratoire procède au moins à deux analyses indépendantes de l'échantillon de laboratoire et calcule la moyenne des résultats. Si cette moyenne correspond à la teneur maximale fixée dans le règlement (CE) n° 466/2001, le lot est accepté. Il est rejeté si cette moyenne dépasse la teneur maximale fixée dans ledit règlement.

ANNEXE II

PRÉPARATION DES ÉCHANTILLONS ET CRITÈRES APPLICABLES AUX MÉTHODES D'ANALYSE UTILISÉES POUR LE CONTRÔLE OFFICIEL DES TENEURS EN PLOMB, CADMIUM, MERCURE ET 3-MCPD DANS CERTAINES DENRÉES ALIMENTAIRES

1. INTRODUCTION

Il s'agit essentiellement d'obtenir un échantillon de laboratoire représentatif et homogène sans y introduire de contamination secondaire.

2. PROCÉDURES SPÉCIFIQUES DE PRÉPARATION DES ÉCHANTILLONS POUR LE PLOMB, LE CADMIUM ET LE MERCURE

De nombreuses procédures spécifiques de préparation des échantillons peuvent être utilisées de manière satisfaisante pour les produits considérés. Celles que décrit le projet de norme du CEN «Produits alimentaires — Dosage des éléments trace — Critères de performance et généralités» ont été jugées suffisantes ^(*), mais d'autres peuvent être également valables.

Il convient de noter les points suivants pour toute procédure utilisée:

- mollusques bivalves, crustacés et petits poissons: s'ils sont normalement consommés en entier, les viscères doivent faire partie des matières à analyser,
- légumes: seule la fraction comestible est à tester, compte tenu des exigences du règlement (CE) n° 466/2001.

3. MÉTHODE D'ANALYSE À UTILISER PAR LE LABORATOIRE ET EXIGENCES DE CONTRÔLE

3.1. Définitions

Les définitions les plus communément utilisées à appliquer dans les laboratoires sont notamment les suivantes:

r = répétabilité: valeur en-dessous de laquelle on peut s'attendre à ce que la différence absolue entre les résultats de deux tests individuels, obtenus dans des conditions de répétabilité (c'est-à-dire même échantillon, même opérateur, même appareillage, même laboratoire et court intervalle de temps), se situe dans une limite donnée de probabilité (en principe 95 %); d'où $r = 2,8 \times s_r$.

s_r = écart type, calculé à partir des résultats obtenus dans des conditions de répétabilité.

RSD_r = écart type relatif, calculé à partir des résultats obtenus dans des conditions de répétabilité $[(s_r / \bar{x}) \times 100]$, où \bar{x} représente la moyenne des résultats pour tous les laboratoires et échantillons.

R = reproductibilité: valeur en dessous de laquelle on peut s'attendre à ce que la différence absolue entre les résultats de tests individuels, obtenus dans des conditions de reproductibilité (c'est-à-dire pour un produit identique, obtenu par les opérateurs dans différents laboratoires utilisant la méthode de test normalisée), se situe dans une certaine limite de probabilité (en principe 95 %); $R = 2,8 \times s_R$.

s_R = écart type, calculé à partir des résultats obtenus dans des conditions de reproductibilité.

- $RSD_R =$ écart type relatif, calculé à partir des résultats obtenus dans des conditions de reproductibilité $[(s_R / \bar{x}) \times 100]$.
- $HORRAT_r =$ le RSD_r observé divisé par la valeur du RSD_r estimée à partir de l'équation de Horwitz en présumant que $r = 0,66R$.
- $HORRAT_R =$ la valeur observée du RSD_R divisée par la valeur du RSD_R calculée à partir de l'équation de Horwitz ^(b).

3.2. Exigences générales

Les méthodes d'analyse utilisées pour le contrôle des denrées alimentaires doivent satisfaire autant que possible aux dispositions des paragraphes 1 et 2 de l'annexe de la directive 85/591/CEE.

Pour l'analyse de la présence de plomb dans le vin, le règlement (CEE) n° 2676/90 de la Commission⁽¹⁾ déterminant les méthodes d'analyse communautaires applicables dans le secteur du vin fixe la méthode à utiliser au chapitre 35 de son annexe.

3.3. Exigences spécifiques

3.3.1. Analyses du plomb, du cadmium et du mercure

Il n'est pas prescrit de méthodes spécifiques de détermination de la teneur en plomb, en cadmium et en mercure. Les laboratoires doivent utiliser une méthode validée, répondant aux critères de performance qui figurent dans le tableau 3. Dans la mesure du possible, la validation inclura, dans les matériaux de test des essais collectifs, un matériau de référence certifié.

Tableau 3: Critères de performance des méthodes d'analyse relatives au plomb, au cadmium et au mercure

Paramètre	Valeur/commentaire
Applicabilité	Denrées alimentaires figurant dans le règlement (CE) n° 466/2001
Limite de détection	Pas plus du dixième de la valeur indiquée dans la spécification du règlement (CE) n° 466/2001, sauf si la valeur précisée pour le plomb est inférieure à 0,1 mg/kg. Dans ce dernier cas, pas plus du cinquième de la valeur précisée
Limite de quantification	Pas plus du cinquième de la valeur précisée dans le règlement (CE) n° 466/2001, sauf si la valeur précisée pour le plomb est inférieure à 0,1 mg/kg. Dans ce dernier cas, pas plus des deux cinquièmes de la valeur précisée
Précision	Valeurs $HORRAT_r$ ou $HORRAT_R$ inférieures à 1,5 lors de l'essai collectif de validation
Récupération	80 %-120 % (comme indiqué dans l'essai collectif)
Spécificité	Pas d'interférences dues à la matrice ou spectrales

3.3.2. Analyse du 3-MCPD

Il n'est pas prescrit de méthodes spécifiques de détermination de la teneur en 3-MCPD. Les laboratoires sont tenus d'utiliser une méthode validée répondant aux critères de performance indiquée dans le tableau 4. Dans la mesure du possible, la validation inclura, dans les matériaux de test des essais collectifs, un matériau de référence certifié. Une méthode spécifique a été validée par essai collectif et il s'est avéré qu'elle satisfait aux critères indiqués dans le tableau 4 ^(c).

⁽¹⁾ JO L 272 du 3.10.1990, p. 1.

Tableau 4: Critères de performance des méthodes d'analyse relatives au 3-MCPD

Critère	Valeur recommandée	Concentration
Échantillons témoins	Inférieure à la limite de détection	—
Récupération	75-110 %	Toutes
Limite de quantification	10 (ou moins) µg/kg sur la base de la matière sèche	—
Écart type du signal des échantillons témoins	< 4 µg/kg	—
Estimations de précision interne — écart type des mesures répétées à différentes concentrations	< 4 µg/kg < 6 µg/kg < 7 µg/kg < 8 µg/kg < 15 µg/kg	20 µg/kg 30 µg/kg 40 µg/kg 50 µg/kg 100 µg/kg

3.4. Estimation de l'exactitude de l'analyse et calcul du taux de récupération

Dans la mesure du possible, l'exactitude de l'analyse est estimée en incluant, dans la série d'analyses, des matériaux de référence certifiés et adaptés.

Il est dûment tenu compte des «Harmonised Guidelines for the Use of Recovery Information in Analytical Measurement» ^(d) élaborées sous l'égide de l'IUPAC/ISO/AOAC.

Le résultat de l'analyse est enregistré sous forme corrigée ou non. La façon d'enregistrer et le taux de récupération doivent être consignés.

3.5. Normes de qualité applicables aux laboratoires

Les laboratoires doivent se conformer aux dispositions de la directive 93/99/CEE.

3.6. Expression des résultats

Les résultats doivent être exprimés dans les mêmes unités que les teneurs maximales figurant dans le règlement (CE) n° 466/2001.

RÉFÉRENCES

- (a) Projet de norme prEN 13804, «Produits alimentaires — Dosage des éléments trace — Critères de performance et généralités», CEN, Rue de Stassart 36, B-1050 Bruxelles.
- (b) W Horwitz, «Evaluation of Analytical Methods for Regulation of Foods and Drugs», *Anal. Chem.*, 1982, n° 54, 67A-76A.
- (c) Method of Analysis to determine 3-Monochloropropane-1,2-Diol in Food and Food Ingredients using Mass Spectrometric Detection, submitted to CEN TC 275 and AOAC International (également disponible comme «Report of the Scientific Cooperation task 3.2.6: Provision of validated methods to support the Scientific Committee on Food's recommendations regarding 3-MCPD in hydrolysed protein and other foods»).
- (d) ISO/AOAC/IUPAC Harmonised Guidelines for the Use of Recovery Information in Analytical Measurement. Edited Michael Thompson, Steven L R Ellison, Ales Fajgelj, Paul Willetts and Roger Wood, *Pure Appl. Chem.*, 1999, n° 71, 337-348.

II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

COMMISSION

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 8 mars 2001

abrogeant la décision 93/351/CEE fixant des méthodes d'analyse, des plans d'échantillonnage et des niveaux à respecter pour le mercure dans les produits de la pêche

[notifiée sous le numéro C(2001) 672]

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

(2001/182/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 91/493/CEE du Conseil du 22 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche⁽¹⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 97/79/CE⁽²⁾, et notamment le chapitre V, partie II, point 3 C, de son annexe,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 466/2000 de la Commission⁽³⁾ prévoit la fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires afin de protéger la santé publique et, pour des raisons de transparence, les teneurs maximales pour le mercure dans les produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine, fixées par la décision 93/351/CEE⁽⁴⁾ ont été intégrées dans ce règlement. Il convient donc d'abroger la décision 93/351/CEE.
- (2) Les mesures prévues dans la présente décision sont conformes à l'avis du comité vétérinaire permanent,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

La décision 93/351/CEE est abrogée avec effet au 5 avril 2002.

(1) JO L 268 du 24.9.1991, p. 15.

(2) JO L 24 du 30.1.1997, p. 31.

(3) Voir page 1 du présent Journal officiel.

(4) JO L 144 du 16.6.1993, p. 23.

Article 2

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 8 mars 2001.

Par la Commission

David BYRNE

Membre de la Commission
