

RÈGLEMENT (UE) 2023/915 DE LA COMMISSION**du 25 avril 2023****concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 1881/2006****(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 de la Commission ⁽²⁾ fixe des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires. Ce règlement a déjà fait l'objet de modifications importantes à de nombreuses reprises et, étant donné qu'un certain nombre de nouvelles modifications doivent être apportées à ce règlement, il convient de le remplacer.
- (2) Les teneurs maximales devraient être fixées de façon stricte à un niveau pouvant raisonnablement être atteint grâce au respect des bonnes pratiques dans le domaine de la fabrication, de l'agriculture et de la pêche, compte tenu du risque lié à la consommation des denrées alimentaires. Dans le cas d'un risque possible pour la santé, il convient de fixer des teneurs maximales à un niveau aussi bas que raisonnablement possible (ALARA). Cette façon de procéder garantit l'application par les exploitants du secteur alimentaire de mesures qui préviennent ou réduisent autant que possible la contamination en vue de protéger la santé publique. Il est en outre opportun, pour la protection de la santé des nourrissons et des enfants en bas âge, lesquels constituent un groupe vulnérable, d'établir les teneurs maximales les plus basses possibles, au moyen d'une sélection stricte des matières premières utilisées dans la fabrication des denrées alimentaires qui leur sont destinées, combinée, le cas échéant, à des pratiques de fabrication spécifiques. Cette stricte sélection des matières premières devrait aussi être effectuée pour la fabrication de certaines denrées alimentaires mises sur le marché pour le consommateur final, pour lesquelles une teneur maximale stricte a été fixée afin de protéger les populations vulnérables.
- (3) En vue d'une protection efficace de la santé publique, non seulement les denrées alimentaires dont les teneurs en contaminants excèdent les teneurs maximales ne devraient pas être mises sur le marché en tant que telles, mais elles ne devraient pas non plus être utilisées comme ingrédients de denrées alimentaires ou être mélangées à des denrées alimentaires.
- (4) Pour que des teneurs maximales puissent être appliquées à des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées, en l'absence de teneurs maximales spécifiques établies à l'échelon de l'Union, les exploitants du secteur alimentaire devraient fournir aux autorités compétentes les facteurs spécifiques de concentration, de dilution et de transformation et, dans le cas des denrées alimentaires composées, la proportion des ingrédients, accompagnés des données expérimentales appropriées justifiant les facteurs proposés.
- (5) En raison de l'absence de données toxicologiques et de preuves scientifiques de l'innocuité des métabolites créés par la décontamination chimique, il convient d'interdire un tel traitement des denrées alimentaires.
- (6) Il est reconnu que le tri ou d'autres traitements physiques permettent de réduire la teneur en contaminants des denrées alimentaires. Afin de réduire au minimum les effets sur le commerce, il convient d'autoriser des teneurs plus élevées en contaminants pour certains produits qui ne sont pas mis sur le marché pour le consommateur final ou comme ingrédients alimentaires. Dans ces cas, les teneurs maximales en contaminants devraient être fixées en tenant compte de l'efficacité de ces traitements pour réduire la teneur en contaminants des denrées alimentaires à des niveaux inférieurs aux teneurs maximales fixées pour ces produits mis sur le marché pour le consommateur final ou utilisés comme ingrédient alimentaire. Afin d'éviter que ces teneurs maximales plus élevées ne fassent l'objet d'abus, il convient de prévoir des dispositions pour la commercialisation, l'étiquetage et l'utilisation des produits concernés.

⁽¹⁾ JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.

⁽²⁾ 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).

- (7) Certains produits ont des utilisations autres que comme denrées alimentaires et des teneurs maximales moins strictes (ou aucune teneur maximale) leur sont appliquées pour certains contaminants. Pour que les teneurs maximales en contaminants fixées pour ces denrées alimentaires soient réellement respectées, il convient de prévoir l'application de règles d'étiquetage adéquates.
- (8) Certaines espèces de poisson originaires de la région de la Baltique peuvent avoir des teneurs élevées en dioxines, en polychlorobiphényles de type dioxine et en polychlorobiphényles autres que ceux de type dioxine. Une proportion importante de ces espèces de poisson de la région de la Baltique ne respecte pas les teneurs maximales et serait dès lors exclue du régime alimentaire si les teneurs maximales étaient appliquées. L'exclusion du poisson du régime alimentaire pourrait toutefois avoir des conséquences négatives sur la santé de la population de la région de la Baltique.
- (9) La Lettonie, la Finlande et la Suède ont mis en place des systèmes pour veiller ce que les consommateurs finaux soient informés des recommandations nutritionnelles relatives aux restrictions applicables à la consommation de poisson de la région de la Baltique par certains groupes vulnérables de la population, de manière à éviter les risques pour la santé. Par conséquent, il convient de maintenir une dérogation en faveur de la Lettonie, de la Finlande et de la Suède leur permettant d'autoriser la mise sur leur marché respectif pour le consommateur final sans limite de temps de certaines espèces de poisson originaires de la région de la Baltique présentant des teneurs en dioxines et/ou en PCB de type dioxine et/ou en PCB autres que ceux de type dioxine supérieures à celles établies par le présent règlement. Afin que la Commission puisse suivre la situation, la Lettonie, la Finlande et la Suède devraient continuer à rendre compte chaque année à la Commission des mesures qu'elles ont prises pour informer efficacement les consommateurs finaux des recommandations nutritionnelles et pour empêcher que le poisson et les produits qui en sont tirés et qui ne respectent pas les teneurs maximales ne soient commercialisés dans les autres États membres, ainsi que de l'efficacité de ces mesures.
- (10) Malgré l'application, dans la mesure du possible, de bonnes pratiques de fumaison, les teneurs maximales actuelles en hydrocarbures aromatiques polycycliques («HAP») ne peuvent être respectées dans plusieurs États membres pour certaines viandes et certains produits à base de viande, fumés de façon traditionnelle, et pour certains poissons et produits de la pêche, fumés de façon traditionnelle, pour lesquels les pratiques de fumaison ne peuvent être modifiées sans changer de manière significative les caractéristiques organoleptiques des denrées alimentaires. Par conséquent, si des teneurs maximales étaient appliquées, ces produits fumés de façon traditionnelle disparaîtraient du marché, entraînant la fermeture de nombreuses petites et moyennes entreprises. C'est le cas de certaines viandes et certains produits à base de viande fumés de façon traditionnelle en Irlande, en Espagne, en Croatie, à Chypre, en Lettonie, en Pologne, au Portugal, en Slovaquie, en Finlande et en Suède et de certains poissons et produits de la pêche fumés de façon traditionnelle en Lettonie, en Finlande et en Suède. Par conséquent, une dérogation pour la production et la consommation locales devrait être maintenue sans limite de temps pour certaines viandes et certains produits à base de viande fumés de façon traditionnelle et pour certains poissons et produits de la pêche fumés de façon traditionnelle uniquement dans ces États membres.
- (11) Les États membres sont tenus de collecter et de communiquer les données des contrôles officiels et de la surveillance des contaminants conformément aux plans de contrôle et aux exigences spécifiques relatives aux contrôles officiels des contaminants prévus par le règlement délégué (UE) 2022/931 de la Commission ⁽³⁾ et le règlement d'exécution (UE) 2022/932 de la Commission ⁽⁴⁾. Pour certains contaminants spécifiques, pour lesquels davantage de données sur leur présence sont nécessaires, il est recommandé aux États membres, aux exploitants du secteur alimentaire et aux autres parties intéressées de surveiller et de communiquer les données sur la présence de ces contaminants, ainsi que de rendre compte des progrès enregistrés dans l'application des mesures préventives, afin que la Commission puisse évaluer la nécessité de modifier les mesures existantes ou d'en adopter de nouvelles. Pour les mêmes raisons, il convient également que les États membres communiquent à la Commission les informations qu'ils ont recueillies en ce qui concerne les autres contaminants.

⁽³⁾ Règlement délégué (UE) 2022/931 de la Commission du 23 mars 2022 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en établissant des règles pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les contaminants dans les denrées alimentaires (JO L 162 du 17.6.2022, p. 7).

⁽⁴⁾ Règlement d'exécution (UE) 2022/932 de la Commission du 9 juin 2022 relatif aux modalités uniformes de réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les contaminants dans les denrées alimentaires, au contenu spécifique supplémentaire des plans de contrôle nationaux pluriannuels et aux modalités spécifiques supplémentaires applicables à leur élaboration (JO L 162 du 17.6.2022, p. 13).

- (12) Les teneurs maximales actuellement fixées par le règlement (CE) n° 1881/2006, tel que modifié, devraient être maintenues par le présent règlement. Compte tenu de l'expérience acquise avec ce règlement et afin d'améliorer la lisibilité des règles, il convient toutefois, d'une part, d'éviter l'utilisation de nombreuses notes de bas de page et, d'autre part, d'augmenter les références à l'annexe I du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁵⁾ pour les définitions des catégories.
- (13) Au vu également de l'expérience acquise avec ce règlement et afin de permettre une application uniforme des teneurs maximales, il convient de préciser que des concentrations inférieures devraient être utilisées dans les cas où des teneurs maximales sont fixées pour plusieurs composés (somme des concentrations), sauf indication contraire, et de préciser les parties du corps des crustacés auxquelles s'appliquent les teneurs maximales.
- (14) En ce qui concerne le cadmium, il convient d'étendre l'exemption actuelle pour le malt à toutes les céréales utilisées pour la production de bière ou de distillats, à condition que les résidus de céréales restants ne soient pas mis sur le marché comme denrées alimentaires, car le cadmium reste principalement dans ces résidus et la teneur en cadmium de la bière est dès lors très faible.
- (15) En ce qui concerne les HAP, sur la base des données analytiques disponibles et de la méthode de production, qui ont montré qu'une quantité négligeable de ces substances avait été trouvée dans le café instantané/soluble, il convient d'exclure le café instantané/soluble de la teneur maximale fixée pour les poudres de denrées alimentaires d'origine végétale pour la préparation de boissons. En outre, en ce qui concerne les teneurs maximales en HAP pour les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les préparations pour enfants en bas âge ainsi que pour les denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge destinées à des fins médicales spéciales, elles sont actuellement fixées pour les produits tels qu'ils sont mis sur le marché sans distinction de la consistance physique du produit. Par conséquent, il convient de préciser que ces teneurs maximales concernent les produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou après avoir été reconstitués conformément aux instructions du fabricant).
- (16) En ce qui concerne la mélamine, le Codex Alimentarius a adopté, en plus de la teneur pour les préparations en poudre pour nourrissons, une teneur maximale pour les préparations liquides pour nourrissons, que l'Union a acceptée. Par conséquent, il convient d'appliquer cette teneur maximale en mélamine aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite en conséquence.
- (17) Il convient dès lors d'abroger le règlement (CE) n° 1881/2006.
- (18) Lorsque la Commission fixe de nouvelles limites maximales pour les contaminants dans les denrées alimentaires, elle prévoit, s'il y a lieu, des mesures transitoires afin de permettre aux opérateurs économiques de se préparer à l'application des nouvelles règles. Afin de garantir une transition harmonieuse entre le règlement (CE) n° 1881/2006 et le présent règlement, il convient de maintenir les mesures transitoires en ce qui concerne les limites maximales reprises par le présent règlement, qui sont toujours pertinentes.
- (19) Les mesures prévues par le 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

Définitions

Aux fins du présent règlement, on entend par:

- a) «denrées alimentaires»: les denrées alimentaires au sens de l'article 2 du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁶⁾;

⁽⁵⁾ Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil (JO L 70 du 16.3.2005, p. 1).

⁽⁶⁾ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1).

- b) «exploitant du secteur alimentaire»: un exploitant du secteur alimentaire au sens de l'article 3, point 3), du règlement (CE) n° 178/2002;
- c) «mise sur le marché»: la mise sur le marché au sens de l'article 3, point 8), du règlement (CE) n° 178/2002;
- d) «consommateur final»: un consommateur final au sens de l'article 3, point 18), du règlement (CE) n° 178/2002;
- e) «transformation»: la transformation au sens de l'article 2, paragraphe 1, point m), du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil (7);
- f) «produits non transformés»: les produits non transformés au sens de l'article 2, paragraphe 1, point n), du règlement (CE) n° 852/2004;
- g) «produits transformés»: les produits transformés au sens de l'article 2, paragraphe 1, point o), du règlement (CE) n° 852/2004.

Article 2

Règles générales

1. Les denrées alimentaires visées à l'annexe I ne sont pas mises sur le marché et ne sont pas utilisées comme matières premières de denrées alimentaires ou comme ingrédients de denrées alimentaires lorsqu'elles contiennent un contaminant dont la teneur maximale dépasse celle fixée à l'annexe I.
2. Les denrées alimentaires conformes aux teneurs maximales établies à l'annexe I ne peuvent être mélangées avec des denrées alimentaires dans lesquelles ces teneurs maximales sont dépassées.
3. Les teneurs maximales fixées à l'annexe I, sauf indication contraire dans cette annexe, s'appliquent aux denrées alimentaires telles qu'elles sont mises sur le marché et à la partie comestible des denrées alimentaires concernées.
4. Dans les systèmes intégrés de production et de transformation des céréales permettant aux lots entrants d'être nettoyés, triés et transformés dans un même établissement, les teneurs maximales s'appliquent aux céréales non transformées de la chaîne de production au stade précédant la première transformation.

Article 3

Denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et composées

1. Si aucune teneur maximale spécifique de l'Union n'est fixée à l'annexe I pour les denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées de plus d'un ingrédient, les aspects suivants sont pris en considération lors de l'application des teneurs maximales fixées à l'annexe I à ces denrées alimentaires:
 - a) les changements apportés à la concentration du contaminant par les processus de séchage ou de dilution;
 - b) les changements apportés à la concentration du contaminant par la transformation;
 - c) les proportions relatives des ingrédients dans le produit;
 - d) le seuil de quantification de l'analyse.
2. Lorsque l'autorité compétente effectue un contrôle officiel, l'exploitant du secteur alimentaire fournit et justifie les facteurs spécifiques de concentration, de dilution ou de transformation pour les opérations de séchage, de dilution ou de transformation concernées ou les facteurs spécifiques de concentration, de dilution ou de transformation pour les denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées concernées ainsi que la proportion des ingrédients pour les opérations de mélange concernées.

Lorsque l'exploitant du secteur alimentaire ne fournit pas le facteur de concentration, de dilution ou de transformation nécessaire ou que l'autorité compétente le juge inapproprié à la lumière des justifications données, l'autorité compétente définit elle-même ce facteur, sur la base des informations disponibles, dans le but d'assurer une protection maximale de la santé humaine.

(7) Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1).

3. Lorsque l'annexe I ne fixe pas de teneurs maximales spécifiques de l'Union pour les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les États membres peuvent prévoir des teneurs maximales plus strictes pour ces denrées alimentaires.

Article 4

Interdiction en matière de décontamination

Les denrées alimentaires contenant des contaminants figurant à l'annexe I ne peuvent être délibérément décontaminées au moyen de traitements chimiques.

Article 5

Denrées alimentaires destinées à être soumises à un tri ou à un autre traitement physique avant d'être mises sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédients alimentaires

1. Lorsque l'annexe I fixe une teneur maximale pour un contaminant en ce qui concerne spécifiquement des denrées alimentaires destinées à être soumises à un tri ou à un autre traitement physique avant d'être mises sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédients alimentaires, ces denrées alimentaires peuvent être mises sur le marché à condition:

- a) qu'elles ne soient pas mises sur le marché pour le consommateur final ou une utilisation comme ingrédient alimentaire;
- b) qu'elles respectent la teneur maximale fixée à l'annexe I pour ce contaminant dans ces denrées alimentaires destinées à être soumises à un tri ou à un autre traitement physique avant d'être mises sur le marché pour le consommateur final ou une utilisation comme ingrédient alimentaire;
- c) qu'elles soient étiquetées et marquées conformément au paragraphe 2.

2. L'étiquette de chaque conditionnement individuel et le document d'accompagnement d'origine des denrées alimentaires visées au paragraphe 1, point c), indiquent clairement leur utilisation et portent les informations suivantes: «Le produit est destiné à être soumis à un tri ou à un autre traitement physique afin de réduire la contamination par [nom du ou des contaminants] avant d'être mis sur le marché pour le consommateur final ou son utilisation comme ingrédient alimentaire».

Le code d'identification de l'envoi/du lot est apposé de façon indélébile sur l'étiquette de chaque conditionnement individuel de l'envoi et sur le document d'accompagnement d'origine.

3. Les denrées alimentaires destinées à être soumises à un tri ou à un autre traitement physique visant à réduire leur niveau de contamination ne peuvent être préalablement mélangées avec des denrées alimentaires mises sur le marché pour le consommateur final ou avec des denrées alimentaires destinées à une utilisation comme ingrédient alimentaire.

4. Les denrées alimentaires qui ont été soumises à un tri ou à un autre traitement physique visant à réduire leur niveau de contamination peuvent être mises sur le marché à condition que les teneurs maximales fixées à l'annexe I pour les denrées alimentaires mises sur le marché pour le consommateur final ou leur utilisation comme ingrédient alimentaire ne soient pas dépassées et que le traitement utilisé n'ait pas entraîné la présence d'autres résidus nocifs.

Article 6

Étiquetage des arachides (cacahuètes), des autres graines oléagineuses, des produits qui en sont dérivés et des céréales

1. L'étiquette de chaque conditionnement individuel et le document d'accompagnement d'origine des arachides (cacahuètes), des autres graines oléagineuses, des produits qui en sont dérivés et des céréales indiquent clairement leur utilisation prévue.

Le code d'identification de l'envoi/du lot est apposé de façon indélébile sur l'étiquette de chaque conditionnement individuel de l'envoi et sur le document d'accompagnement d'origine. L'activité commerciale du destinataire de l'envoi figurant sur le document d'accompagnement est compatible avec l'utilisation prévue.

2. En l'absence d'une indication claire précisant que les denrées alimentaires ne sont pas destinées à être mises sur le marché en tant que telles, les teneurs maximales fixées à l'annexe I s'appliquent à l'ensemble des arachides (cacahuètes), des autres graines oléagineuses, des produits qui en sont dérivés et des céréales mis sur le marché.

3. L'exemption des arachides (cacahuètes) et des autres graines oléagineuses destinées à être broyées de l'application des teneurs maximales fixées à l'annexe I ne s'applique qu'aux envois:
- qui portent un étiquetage mettant clairement en évidence leur utilisation prévue;
 - dont l'étiquette de chaque conditionnement individuel et le document d'accompagnement d'origine portent la mention «Produit destiné à être broyé pour la fabrication d'huile végétale raffinée»; et
 - qui ont pour destination finale une installation de broyage.

Article 7

Dérogation à l'article 2

1. Par dérogation à l'article 2, la Lettonie, la Finlande et la Suède peuvent autoriser la mise sur leur marché respectif pour le consommateur final, dans le cadre de leur quota annuel tel que fixé par le règlement (UE) n° 1380/2013 du Parlement européen et du Conseil ^(*), de saumon sauvage capturé (*Salmo salar*) et de produits qui en sont tirés originaires de la région de la Baltique, dont les teneurs en dioxines et/ou en PCB de type dioxine et/ou en PCB autres que ceux de type dioxine sont supérieures aux valeurs fixées à l'annexe I, point 4.1.5, pourvu que les conditions suivantes soient respectées:

- il existe un système garantissant la pleine et entière information des consommateurs finaux sur les recommandations nutritionnelles nationales relatives aux restrictions applicables à la consommation de saumon sauvage capturé de la région de la Baltique et de produits qui en sont tirés par certains groupes vulnérables de la population, afin d'éviter des risques potentiels pour la santé;
- la Lettonie, la Finlande et la Suède continuent d'appliquer les mesures nécessaires pour que le saumon sauvage capturé et les produits qui en sont tirés qui ne satisfont pas aux dispositions de l'annexe I, point 4.1.5, ne soient pas commercialisés dans les autres États membres;
- la Lettonie, la Finlande et la Suède rendent compte chaque année à la Commission des mesures qu'elles ont prises pour informer efficacement les consommateurs finaux des recommandations nutritionnelles et pour empêcher que le saumon sauvage capturé et les produits qui en sont tirés qui ne respectent pas les teneurs maximales ne soient commercialisés dans les autres États membres, et fournissent des preuves de l'efficacité de ces mesures.

2. Par dérogation à l'article 2, la Finlande et la Suède peuvent autoriser la mise sur leur marché respectif, dans le cadre de leur quota annuel tel que fixé par le règlement (UE) n° 1380/2013, de hareng sauvage de la Baltique capturé dépassant 17 cm (*Clupea harengus membras*), d'omble sauvage capturé (*Salvelinus* spp.), de lamproie de rivière sauvage capturée (*Lampetra fluviatilis*) et de truite sauvage capturée (*Salmo trutta*), ainsi que des produits qui en sont tirés, originaires de la région de la Baltique, dont les teneurs en dioxines et/ou en PCB de type dioxine et/ou en PCB autres que ceux de type dioxine sont supérieures aux valeurs fixées à l'annexe I, point 4.1.5, pourvu que les conditions suivantes soient respectées:

- il existe un système garantissant la pleine et entière information des consommateurs finaux sur les recommandations nutritionnelles nationales relatives aux restrictions applicables à la consommation de hareng sauvage capturé dépassant 17 cm, d'omble sauvage capturé, de lamproie de rivière sauvage capturée et de truite sauvage capturée de la région de la Baltique, ainsi que des produits qui en sont tirés, par certains groupes vulnérables de la population, afin d'éviter des risques potentiels pour la santé;
- la Finlande et la Suède continuent d'appliquer les mesures nécessaires pour que le hareng sauvage de la Baltique capturé dépassant 17 cm, l'omble sauvage capturé, la lamproie de rivière sauvage capturée et la truite sauvage capturée, ainsi que les produits qui en sont tirés, qui ne satisfont pas aux exigences de l'annexe I, point 4.1.5, ne soient pas commercialisés dans les autres États membres;
- la Finlande et la Suède font rapport chaque année à la Commission des mesures prises pour informer efficacement les groupes vulnérables identifiés de la population des recommandations nutritionnelles et pour empêcher que le poisson et les produits qui en sont tirés qui ne respectent pas les teneurs maximales ne soient commercialisés dans les autres États membres, et fournissent des preuves de l'efficacité de ces mesures.

^(*) Règlement (UE) n° 1380/2013 du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2013 relatif à la politique commune de la pêche, modifiant les règlements (CE) n° 1954/2003 et (CE) n° 1224/2009 du Conseil et abrogeant les règlements (CE) n° 2371/2002 et (CE) n° 639/2004 du Conseil et la décision 2004/585/CE du Conseil (JO L 354 du 28.12.2013, p. 22).

3. Par dérogation à l'article 2, les États membres suivants peuvent autoriser la mise sur leur marché respectif pour le consommateur final des viandes et produits de viande suivants, fumés de façon traditionnelle sur leur territoire, dont les teneurs en HAP sont supérieures aux valeurs fixées à l'annexe I, point 5.1.6, à condition que ces produits ne contiennent pas plus de 5,0 µg/kg pour le benzo(a)pyrène et de 30,0 µg/kg pour la somme des benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène:

- a) Irlande, Croatie, Chypre, Espagne, Pologne et Portugal: les viandes et produits à base de viande fumés de façon traditionnelle;
- b) Lettonie: le porc fumé de façon traditionnelle, la viande de poulet fumée à chaud, les saucisses fumées à chaud et la viande de gibier fumée à chaud;
- c) Slovaquie: les viandes salées fumées de façon traditionnelle, le lard fumé de façon traditionnelle, la saucisse fumée de façon traditionnelle (klobása), lorsque «de façon traditionnelle» désigne une fumée produite en brûlant du bois (bûches, sciure de bois, copeaux de bois) dans un fumoir;
- d) Finlande: les viandes et produits à base de viande fumés à chaud de façon traditionnelle;
- e) Suède: les viandes et produits à base de viande fumés sur du bois incandescent ou d'autres matières végétales.

Ces États membres et les exploitants du secteur alimentaire concernés continuent de contrôler la présence d'HAP dans les viandes et produits à base de viande fumés de façon traditionnelle visés au premier alinéa et veillent à ce que de bonnes pratiques de fumaison soient mises en œuvre dans la mesure du possible sans que les caractéristiques organoleptiques propres à ces produits soient altérées.

4. Par dérogation à l'article 2, les États membres suivants peuvent autoriser la mise sur leur marché respectif pour le consommateur final des poissons et produits de la pêche suivants, fumés de façon traditionnelle sur leur territoire, dont les teneurs en HAP sont supérieures aux valeurs fixées à l'annexe I, point 5.1.7, à condition que ces produits fumés ne contiennent pas plus de 5,0 µg/kg pour le benzo(a)pyrène et de 30,0 µg/kg pour la somme des benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène:

- a) Lettonie: poisson fumé à chaud de façon traditionnelle;
- b) Finlande: petits poissons et produits de la pêche à base de petits poissons fumés à chaud de façon traditionnelle;
- c) Suède: poissons et produits de la pêche fumés sur du bois incandescent ou d'autres matières végétales.

Ces États membres et les exploitants du secteur alimentaire concernés continuent de contrôler la présence d'HAP dans les poissons et produits de la pêche fumés de façon traditionnelle visés au premier alinéa et veillent à ce que de bonnes pratiques de fumaison soient mises en œuvre dans la mesure du possible sans que les caractéristiques organoleptiques propres à ces produits soient altérées.

Article 8

Surveillance et rapports

1. Au plus tard le 1^{er} juillet 2023, les États membres et les parties intéressées communiquent à la Commission les résultats des enquêtes effectuées et les progrès observés dans l'application des mesures de prévention destinées à éviter une contamination par les sclérotés d'ergot et les alcaloïdes de l'ergot dans le seigle et les produits de mouture du seigle et par les alcaloïdes de l'ergot dans les produits de mouture des grains d'orge, de blé, d'épeautre et d'avoine.

Les États membres et les parties intéressées communiquent chaque année à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») les données sur la présence de sclérotés d'ergot et d'alcaloïdes de l'ergot dans le seigle et les produits de mouture du seigle et d'alcaloïdes de l'ergot dans les produits de mouture de grains d'orge, de blé, d'épeautre et d'avoine.

2. Les États membres communiquent à la Commission, lorsqu'elle en fait la demande, les enquêtes effectuées et les sources pertinentes recensées à la suite des recommandations de la Commission pour la surveillance de la présence de contaminants dans les denrées alimentaires, ainsi que les progrès observés dans l'application des mesures de prévention de la contamination.

3. Les États membres communiquent à l'Autorité les données qu'ils ont recueillies sur la présence d'autres contaminants que ceux visés au paragraphe 1. Les exploitants du secteur alimentaire et les autres parties intéressées peuvent soumettre ces données à l'Autorité.

4. Les États membres, les exploitants du secteur alimentaire et les autres parties intéressées fournissent à l'Autorité les données sur la présence de contaminants conformément aux exigences de l'Autorité en matière de communication de données.

Article 9

Abrogation

Le règlement (CE) n° 1881/2006 est abrogé.

Les références faites 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 10

Mesures transitoires

1. Les denrées alimentaires légalement mises sur le marché avant les dates visées aux points a) à k) peuvent rester sur le marché jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation:

- a) 19 septembre 2021, pour ce qui est des teneurs maximales en alcaloïdes tropaniques des aliments pour bébés et préparations à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge contenant du maïs ou des produits qui en sont dérivés fixées à l'annexe I, point 2.2.1;
- b) 1^{er} janvier 2022, pour ce qui est des teneurs maximales en sclérotés d'ergot et en alcaloïdes de l'ergot fixées à l'annexe I, point 1.8;
- c) 3 mai 2022, pour ce qui est des teneurs maximales en mercure fixées à l'annexe I, point 3.3;
- d) 1^{er} juillet 2022, pour ce qui est des teneurs maximales en alcaloïdes opioïdes fixées à l'annexe I, point 2.5;
- e) 1^{er} septembre 2022, pour ce qui est des teneurs maximales en alcaloïdes tropaniques fixées à l'annexe I, points 2.2.2 à 2.2.9;
- f) 1^{er} janvier 2023, pour ce qui est des teneurs maximales en ochratoxine A fixées à l'annexe I, point 1.2;
- g) 1^{er} janvier 2023, pour ce qui est des teneurs maximales en acide cyanhydrique fixées à l'annexe I, point 2.3;
- h) 1^{er} janvier 2023, pour ce qui est des teneurs maximales obtenues pour la somme de Δ^9 -THC et Δ^9 -THCA fixées à l'annexe I, point 2.6;
- i) 1^{er} janvier 2023, pour ce qui est des teneurs maximales obtenues pour la somme des dioxines et pour la somme des dioxines et des PCB de type dioxine fixées à l'annexe I, points 4.1.1, 4.1.2, 4.1.11 et 4.1.12;
- j) 1^{er} janvier 2023, pour ce qui est des teneurs maximales obtenues pour la somme des substances perfluoroalkylées fixées à l'annexe I, point 4.2;
- k) 26 mars 2023, pour ce qui est des teneurs maximales en arsenic fixées à l'annexe I, point 3.4.

2. Les denrées alimentaires légalement mises sur le marché avant le 1^{er} juillet 2022 peuvent rester sur le marché jusqu'au 31 décembre 2023, pour ce qui est des teneurs maximales en alcaloïdes pyrrolizidiniques fixées à l'annexe I, point 2.4.

3. Il incombe à l'exploitant du secteur alimentaire de prouver à quelle date les produits ont été légalement mis sur le marché.

Article 11

Entrée en vigueur

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 25 avril 2023.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

Teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (1)

1					
Mycotoxines					
1.1	Aflatoxines	Teneur maximale (µg/kg)			Remarques
		B ₁	Somme de B ₁ , B ₂ , G ₁ et G ₂	M ₁	
					Pour la somme des aflatoxines, les teneurs maximales se rapportent aux concentrations inférieures, que l'on calcule en supposant que toutes les valeurs inférieures à la limite de quantification sont égales à zéro.
1.1.1	Fruits séchés destinés à être soumis à un tri ou à un autre traitement physique avant d'être mis sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires, à l'exclusion des produits énumérés au point 1.1.3	5,0	10,0	—	
1.1.2	Fruits séchés utilisés comme seuls ingrédients ou produits transformés à partir de fruits séchés, mis sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires, à l'exclusion des produits énumérés au point 1.1.3	2,0	4,0	—	Dans le cas de denrées alimentaires composées de fruits séchés utilisés comme seuls ingrédients ou dans le cas de produits transformés contenant au moins 80 % des fruits séchés concernés, les teneurs maximales établies pour les fruits séchés correspondants s'appliquent également à ces produits. Dans les autres cas, l'article 3, paragraphes 1 et 2, s'applique.
1.1.3	Figues sèches	6,0	10,0	—	Dans le cas de denrées alimentaires composées de figues séchées utilisées comme seul ingrédient ou dans le cas de produits transformés composés d'au moins 80 % de figues séchées, les teneurs maximales établies pour les figues séchées s'appliquent également à ces produits. Dans les autres cas, l'article 3, paragraphes 1 et 2, s'applique.
1.1.4	Arachides (cacahuètes) et autres graines oléagineuses destinées à être soumises à un tri ou à un autre traitement physique avant d'être mises sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	8,0	15,0	—	À l'exclusion des arachides (cacahuètes) et autres graines oléagineuses destinées à être broyées pour la fabrication d'huile végétale raffinée. Si les arachides (cacahuètes) et autres graines oléagineuses à coque non comestible sont analysées, on suppose, lors du calcul de la teneur en aflatoxines, que toute la contamination se trouve sur la partie destinée à être consommée.

1.1.5	Arachides (cacahuètes) et autres graines oléagineuses utilisées comme seuls ingrédients ou produits transformés à partir d'arachides (cacahuètes) et autres graines oléagineuses, mises sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0	4,0	—	À l'exclusion des huiles végétales brutes destinées à être raffinées et des huiles végétales raffinées. Si les arachides (cacahuètes) et autres graines oléagineuses à coque non comestible sont analysées, on suppose, lors du calcul de la teneur en aflatoxines, que toute la contamination se trouve sur la partie destinée à être consommée. Dans le cas de denrées alimentaires composées d'arachides (cacahuètes) et autres graines oléagineuses utilisées comme seuls ingrédients ou dans le cas de produits transformés composés à au moins 80 % d'arachides (cacahuètes) et d'autres graines oléagineuses concernées, les teneurs maximales établies pour les arachides (cacahuètes) et les autres graines oléagineuses correspondantes s'appliquent également à ces produits. Dans les autres cas, l'article 3, paragraphes 1 et 2, s'applique.
1.1.6	Fruits à coque destinés à être soumis à un tri ou à un autre traitement physique avant d'être mis sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires, à l'exclusion des produits énumérés aux points 1.1.8 et 1.1.10	5,0	10,0	—	Si les fruits à coque «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.
1.1.7	Fruits à coque utilisés comme seuls ingrédients ou produits transformés à partir de fruits à coque, mis sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires, à l'exclusion des produits énumérés aux points 1.1.9 et 1.1.11	2,0	4,0	—	Si les fruits à coque «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. Dans le cas de denrées alimentaires composées de fruits à coque utilisés comme seuls ingrédients ou dans le cas de produits transformés composés à au moins 80 % des fruits à coque concernés, les teneurs maximales établies pour les fruits à coque s'appliquent également à ces produits. Dans les autres cas, l'article 3, paragraphes 1 et 2, s'applique.
1.1.8	Amandes, pistaches et amandes d'abricot destinées à être soumises à un tri ou à un autre traitement physique avant d'être mises sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	12,0	15,0	—	Si les fruits à coque «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.

1.1.9	Amandes, pistaches et amandes d'abricot mises sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	8,0	10,0	—	Si les fruits à coque «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. Dans le cas de denrées alimentaires composées d'amandes, de pistaches et d'amandes d'abricot utilisées comme seuls ingrédients ou dans le cas de produits transformés composés à au moins 80 % des fruits à coque concernés, les teneurs maximales établies pour les fruits à coque correspondants s'appliquent également à ces produits. Dans les autres cas, l'article 3, paragraphes 1 et 2, s'applique.
1.1.10	Noisettes et noix du Brésil destinées à être soumises à un tri ou à un autre traitement physique avant d'être mises sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	8,0	15,0	—	Si les noisettes «entières» sont analysées, on suppose, lors du calcul de la teneur en aflatoxines, que toute la contamination se trouve sur la partie destinée à être consommée.
1.1.11	Noisettes et noix du Brésil mises sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	5,0	10,0	—	Si les noisettes «entières» sont analysées, on suppose, lors du calcul de la teneur en aflatoxines, que toute la contamination se trouve sur la partie destinée à être consommée. Dans le cas de denrées alimentaires composées de noisettes et de noix du Brésil utilisées comme seuls ingrédients ou dans le cas de produits transformés composés à au moins 80 % des fruits à coque concernés, les teneurs maximales établies pour les fruits à coque correspondants s'appliquent également à ces produits. Dans les autres cas, l'article 3, paragraphes 1 et 2, s'applique.
1.1.12	Céréales et produits dérivés de céréales, à l'exclusion des produits énumérés aux points 1.1.13, 1.1.18 et 1.1.19	2,0	4,0	—	Y compris les produits à base de céréales transformés. Les produits dérivés de céréales désignent les produits contenant au moins 80 % de produits à base de céréales.
1.1.13	Maïs et riz destinés à être soumis à un tri ou à un autre traitement physique avant d'être mis sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	5,0	10,0	—	

1.1.14	Épices séchées suivantes: <i>Capsicum</i> spp. (leurs fruits séchés, entiers ou en poudre, y compris les piments, la poudre de piment, le poivre de Cayenne et le paprika) poivre (fruits de <i>Piper</i> spp., y compris le poivre blanc et le poivre noir) noix muscade (<i>Myristica fragrans</i>) curcuma (<i>Curcuma longa</i>) Mélanges d'épices séchées contenant une ou plusieurs des épices séchées susmentionnées	5,0	10,0	—	
1.1.15	Gingembre (<i>Zingiber officinale</i>) (séché)	5,0	10,0	-	
1.1.16	Lait cru ⁽²⁾ , lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits à base de lait	—	—	0,050	
1.1.17	Préparations pour nourrissons, préparations de suite ⁽³⁾ et préparations pour enfants en bas âge ⁽⁴⁾	—	—	0,025	La teneur maximale s'applique aux produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou après avoir été reconstitués conformément aux instructions du fabricant).
1.1.18	Aliments pour bébés et préparations à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽⁵⁾	0,10	—	—	La teneur maximale s'applique à la matière sèche ⁽³⁾ du produit tel que mis sur le marché.
1.1.19	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons et les enfants en bas âge ⁽³⁾	0,10	—	0,025	La teneur maximale s'applique, dans le cas du lait, des produits laitiers et des produits similaires, aux produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou après avoir été reconstitués conformément aux instructions du fabricant) et, dans le cas des produits autres que le lait, les produits laitiers et les produits similaires, à la matière sèche ⁽³⁾ .

1.2	Ochratoxine A	Teneur maximale (µg/kg)	Remarques
1.2.1	Fruits séchés		
1.2.1.1	Raisins secs (raisins de Corinthe, sultanines et autres raisins secs) et figues séchées	8,0	
1.2.1.2	Autres fruits séchés	2,0	
1.2.2	Sirop de dattes	15	
1.2.3	Pistaches destinées à être soumises à un tri ou à un autre traitement physique avant d'être mises sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	10,0	Si des fruits à coque «non écalés» sont analysés, il est supposé, lors du calcul de la teneur en ochratoxine A, que toute la contamination est présente dans la partie comestible.

1.2.4	Pistaches mises sur le marché pour le consommateur final ou une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	5,0	Si des fruits à coque «non écalés» sont analysés, il est supposé, lors du calcul de la teneur en ochratoxine A, que toute la contamination est présente dans la partie comestible.
1.2.5	Herbes séchées	10,0	
1.2.6	Racines de gingembre (séchées) destinées à être utilisées dans des infusions	15	
1.2.7	Racines de guimauve (séchées), racines de pissenlit (séchées) et fleurs d'oranger (séchées) destinées à être utilisées dans des infusions ou des substituts de café	20	
1.2.8	Graines de tournesol, graines de courge, graines de pastèque et de melon, chènevis (graines de chanvre), fèves de soja	5,0	
1.2.9	Grains de céréales non transformés	5,0	La teneur maximale s'applique aux grains de céréales non transformés mis sur le marché avant qu'ils ne subissent une première transformation (*).
1.2.10	Produits dérivés de grains de céréales non transformés et de céréales brutes mis sur le marché pour le consommateur final, à l'exclusion des produits énumérés aux points 1.2.11, 1.2.12, 1.2.13, 1.2.23 et 1.2.24	3,0	Y compris les produits à base de céréales transformés. Les produits dérivés de grains de céréales non transformés désignent les produits contenant au moins 80 % de produits à base de céréales.
1.2.11	Produits de boulangerie, collations aux céréales et céréales pour petit-déjeuner		
1.2.11.1	Produits ne contenant pas de graines oléagineuses, de fruits à coque ou de fruits séchés	2,0	
1.2.11.2	Produits contenant au moins 20 % de raisins secs et/ou de figues séchées	4,0	
1.2.11.3	Autres produits contenant des graines oléagineuses, des fruits à coque et/ou des fruits séchés	3,0	
1.2.12	Boissons non alcooliques à base de malt	3,0	
1.2.13	Gluten de blé non mis sur le marché pour le consommateur final	8,0	
1.2.14	Grains de café torréfié et café torréfié moulu, à l'exclusion des produits énumérés au point 1.2.15	3,0	
1.2.15	Café soluble (café instantané)	5,0	
1.2.16	Poudre de cacao	3,0	
1.2.17	Épices séchées, à l'exclusion des produits énumérés au point 1.2.18	15	La teneur maximale s'applique également aux mélanges d'épices séchées.

1.2.18	<i>Capsicum</i> spp. (leurs fruits séchés, entiers ou en poudre, y compris les piments, la poudre de piment, le poivre de Cayenne et le paprika)	20	
1.2.19	Réglisse (<i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> et autres espèces)		
1.2.19.1	Racine de réglisse (séchée), y compris comme ingrédient dans les infusions	20	
1.2.19.2	Extrait de réglisse destiné à être utilisé dans les denrées alimentaires, en particulier dans les boissons et confiseries	80	La teneur maximale s'applique à l'extrait pur et non dilué, lorsque 1 kg d'extrait est obtenu à partir de 3 à 4 kg de racine de réglisse.
1.2.19.3	Confiseries à base de réglisse contenant ≥ 97 % d'extrait de réglisse sur la base de la matière sèche	50	
1.2.19.4	Autres confiseries à base de réglisse	10,0	
1.2.20	Vins (7) et vins de fruits	2,0	Y compris les vins pétillants et mousseux, à l'exclusion des vins de liqueur et des vins ayant un titre alcoométrique volumique minimal de 15 %. La teneur maximale s'applique aux produits fabriqués à partir de la récolte de 2005.
1.2.21	Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles (8)	2,0	La teneur maximale s'applique aux produits fabriqués à partir de la récolte de 2005. La teneur maximale applicable à ces boissons dépend de la proportion de vin et/ou de moût de raisins présente dans le produit fini.
1.2.22	Jus de raisin, jus de raisin à base de concentré, jus de raisin concentré, nectar de raisin, moût de raisins et moût de raisins concentré mis sur le marché pour le consommateur final ⁹	2,0	Dans le cas du jus de raisin concentré ou du moût de raisins concentré, la teneur maximale s'applique au jus ou au moût reconstitué. La teneur maximale s'applique aux produits fabriqués à partir de la récolte de 2005.
1.2.23	Aliments pour bébés et préparations à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (3)	0,50	La teneur maximale s'applique à la matière sèche (3) du produit tel que mis sur le marché.
1.2.24	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons et les enfants en bas âge (3)	0,50	La teneur maximale s'applique, dans le cas du lait, des produits laitiers et des produits similaires, aux produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant) et, dans le cas des produits autres que le lait, les produits laitiers et les produits similaires, à la matière sèche (3).

1.3	Patuline	Teneur maximale (µg/kg)	Remarques
1.3.1	Jus de fruits, jus de fruits à base de concentré, jus de fruits concentrés et nectars de fruits ⁽⁹⁾	50	Dans le cas des jus de fruits concentrés, la teneur maximale s'applique aux jus reconstitués.
1.3.2	Boissons spiritueuses ⁽¹⁰⁾ , cidre et autres boissons fermentées produites à partir de pommes ou contenant du jus de pomme	50	
1.3.3	Produits à base de morceaux de pomme mis sur le marché pour le consommateur final, à l'exclusion des produits énumérés aux points 1.3.4 et 1.3.5	25	Y compris la compote de pommes et la purée de pommes.
1.3.4	Jus de pomme et produits à base de morceaux de pomme destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ , étiquetés et mis sur le marché comme tels	10,0	Y compris la compote de pommes et la purée de pommes. La teneur maximale s'applique aux produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou après avoir été reconstitués conformément aux instructions du fabricant).
1.3.5	Aliments pour bébés ⁽³⁾	10,0	La teneur maximale s'applique aux produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou après avoir été reconstitués conformément aux instructions du fabricant).

1.4	Déoxynivalénol	Teneur maximale (µg/kg)	Remarques
1.4.1	Grains de céréales non transformés, à l'exclusion des produits énumérés aux points 1.4.2 et 1.4.3	1 250	À l'exclusion des grains de maïs non transformés destinés à être transformés par mouture humide et à l'exclusion du riz. La teneur maximale s'applique aux grains de céréales non transformés mis sur le marché avant qu'ils ne subissent une première transformation ⁽⁶⁾ .
1.4.2	Grains de blé dur non transformés et grains d'avoine non transformés	1 750	La teneur maximale s'applique aux grains de céréales non transformés mis sur le marché avant qu'ils ne subissent une première transformation ⁽⁶⁾ .
1.4.3	Grains de maïs non transformés	1 750	À l'exclusion des grains de maïs non transformés dont l'étiquetage ou la destination, par exemple, font clairement apparaître qu'ils sont destinés à être utilisés dans un processus de mouture humide (production d'amidon). La teneur maximale s'applique aux grains de céréales non transformés mis sur le marché avant qu'ils ne subissent une première transformation ⁽⁶⁾ .
1.4.4	Céréales mises sur le marché pour le consommateur final, farine, semoule, son et germe de céréales en tant que produit fini mis sur le marché pour le consommateur final, à l'exclusion des produits énumérés aux points 1.4.7 et 1.4.8	750	À l'exclusion du riz et des produits à base de riz.

1.4.5	Pâtes	750	Les pâtes désignent les pâtes (sèches) dont la teneur en eau avoisine 12 %.
1.4.6	Pain, pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit-déjeuner	500	À l'exclusion des produits à base de riz. Y compris les petits produits de boulangerie.
1.4.7	Produits de mouture du maïs non mis sur le marché pour le consommateur final		
1.4.7.1	Farine de maïs non mise sur le marché pour le consommateur final	1 250	Au moins 90 %, mesurés en poids, des particules du produit de mouture ont une taille ≤ 500 µm.
1.4.7.2	Autres produits de mouture du maïs non mis sur le marché pour le consommateur final	750	Moins de 90 %, mesurés en poids, des particules du produit de mouture ont une taille ≤ 500 µm.
1.4.8	Aliments pour bébés et préparations à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ^(?)	200	À l'exclusion des produits à base de riz. La teneur maximale s'applique à la matière sèche ^(?) du produit tel que mis sur le marché.

1.5	Zéaralénone	Teneur maximale (µg/kg)	Remarques
1.5.1	Grains de céréales non transformés, à l'exclusion des produits énumérés au point 1.5.2	100	À l'exclusion des grains de maïs non transformés destinés à être transformés par mouture humide et à l'exclusion du riz. La teneur maximale s'applique aux grains de céréales non transformés mis sur le marché avant qu'ils ne subissent une première transformation ^(?) .
1.5.2	Grains de maïs non transformés	350	À l'exclusion des grains de maïs non transformés dont l'étiquetage ou la destination, par exemple, font clairement apparaître qu'ils sont destinés à être utilisés dans un processus de mouture humide (production d'amidon). La teneur maximale s'applique aux grains de céréales non transformés mis sur le marché avant qu'ils ne subissent une première transformation ^(?) .
1.5.3	Céréales mises sur le marché pour le consommateur final, farine, semoule, son et germe de céréales en tant que produit fini mis sur le marché pour le consommateur final, à l'exclusion des produits énumérés aux points 1.5.5, 1.5.6 et 1.5.8	75	À l'exclusion du riz et des produits à base de riz.
1.5.4	Pain, pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit-déjeuner, à l'exclusion des produits énumérés au point 1.5.5	50	À l'exclusion des produits à base de riz. Y compris les petits produits de boulangerie.
1.5.5	Maïs mis sur le marché pour le consommateur final Collations à base de maïs et céréales pour petit-déjeuner à base de maïs	100	

1.5.6	Produits de mouture du maïs non mis sur le marché pour le consommateur final		
1.5.6.1	Farine de maïs non mise sur le marché pour le consommateur final	300	Au moins 90 %, mesurés en poids, des particules du produit de mouture ont une taille ≤ 500 µm.
1.5.6.2	Autres produits de mouture du maïs non mis sur le marché pour le consommateur final	200	Moins de 90 %, mesurés en poids, des particules du produit de mouture ont une taille ≤ 500 µm.
1.5.7	Huile de maïs raffinée	400	
1.5.8	Aliments pour bébés et préparations à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (°)	20	À l'exclusion des produits à base de riz. La teneur maximale s'applique à la matière sèche (°) du produit tel que mis sur le marché.

1.6	Fumonisines	Teneur maximale (µg/kg)	Remarques
		Somme de B₁ et B₂	Dans le cas des fumonisines, les teneurs maximales se rapportent aux concentrations inférieures, que l'on calcule en supposant que toutes les valeurs inférieures à la limite de quantification sont égales à zéro.
1.6.1	Grains de maïs non transformés	4 000	À l'exclusion des grains de maïs non transformés dont l'étiquetage ou la destination, par exemple, font clairement apparaître qu'ils sont destinés à être utilisés dans un processus de mouture humide (production d'amidon). La teneur maximale s'applique aux grains de céréales non transformés mis sur le marché avant qu'ils ne subissent une première transformation (°).
1.6.2	Maïs mis sur le marché pour le consommateur final, produits de mouture du maïs mis sur le marché pour le consommateur final, denrées alimentaires à base de maïs mises sur le marché pour le consommateur final, à l'exclusion des produits énumérés aux points 1.6.3 et 1.6.5	1 000	
1.6.3	Céréales pour petit-déjeuner à base de maïs et collations à base de maïs	800	
1.6.4	Produits de mouture du maïs non mis sur le marché pour le consommateur final		
1.6.4.1	Farine de maïs non mise sur le marché pour le consommateur final	2 000	Au moins 90 %, mesurés en poids, des particules du produit de mouture ont une taille ≤ 500 µm.
1.6.4.2	Autres produits de mouture du maïs non mis sur le marché pour le consommateur final	1 400	Moins de 90 %, mesurés en poids, des particules du produit de mouture ont une taille ≤ 500 µm.
1.6.5	Aliments pour bébés contenant du maïs et préparations à base de maïs destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ³	200	La teneur maximale s'applique à la matière sèche (°) du produit tel que mis sur le marché.

1.7	Citrinine	Teneur maximale (µg/kg)	Remarques
1.7.1	Compléments alimentaires à base de levure de riz rouge fermentée <i>Monascus purpureus</i>	100	

1.8	Sclérotés d'ergot et alcaloïdes de l'ergot		
1.8.1	Sclérotés d'ergot	Teneur maximale (g/kg)	Remarques
			La teneur maximale s'applique aux grains de céréales non transformés mis sur le marché avant qu'ils ne subissent une première transformation ⁽⁶⁾ . Si l'épointage ⁽⁶⁾ est appliqué en présence de sclérotés d'ergot, les céréales doivent d'abord subir une étape de nettoyage avant cet épointage. Le prélèvement d'échantillons est réalisé conformément à l'annexe I, point B, du règlement (CE) n° 401/2006.
1.8.1.1	Grains de céréales non transformés, à l'exclusion des produits énumérés au point 1.8.1.2	0,2	À l'exclusion du maïs et du riz.
1.8.1.2	Grains de seigle non transformés	0,5 0,2 à partir du 1 ^{er} juillet 2024	
1.8.2	Alcaloïdes de l'ergot	Teneur maximale (µg/kg)	Remarques
		Limite inférieure de la somme des substances suivantes: ergocornine/ergocorninine; ergocristine/ergocristinine; ergocryptine/ergocryptinine (formes α et β); ergométrine/ergométrinine; ergosine/ergosinine; ergotamine/ergotaminine	Dans le cas des alcaloïdes de l'ergot, les teneurs maximales se rapportent aux concentrations inférieures, que l'on calcule en supposant que toutes les valeurs inférieures à la limite de quantification sont égales à zéro.
1.8.2.1	Produits de mouture de l'orge, du blé, de l'épeautre et de l'avoine (avec une teneur en cendres inférieure à 900 mg/100 g de matière sèche)	100 50 à partir du 1 ^{er} juillet 2024	

1.8.2.2	Produits de mouture de l'orge, du blé, de l'épeautre et de l'avoine (avec une teneur en cendres égale ou supérieure à 900 mg/100 g de matière sèche) Grains d'orge, de blé, d'épeautre et d'avoine mis sur le marché pour le consommateur final	150	
1.8.2.3	Produits de mouture du seigle Seigle mis sur le marché pour le consommateur final	500 250 à partir du 1 ^{er} juillet 2024	
1.8.2.4	Gluten de blé	400	
1.8.2.5	Préparations à base de céréales destinées aux nourrissons et enfants en bas âge (*)	20	La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.

2	Toxines végétales		
2.1	Acide érucique, y compris l'acide érucique lié à des graisses	Teneur maximale (g/kg)	Remarques
2.1.1	Huiles et graisses végétales mises sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires, à l'exclusion des produits énumérés au point 2.1.2	20,0	
2.1.2	Huile de cameline, huile de moutarde et huile de bourrache	50,0	Avec l'approbation de l'autorité compétente, la teneur maximale ne s'applique pas à l'huile de moutarde produite et consommée localement.
2.1.3	Moutarde (condiment)	35,0	

2.2	Alcaloïdes tropaniques	Teneur maximale (µg/kg)		Remarques
		Atropine	Scopolamine	
2.2.1	Aliments pour bébés et préparations à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (*) contenant du millet, du sorgho, du sarrasin, du maïs ou des produits qui en sont dérivés	1,0	1,0	Les produits dérivés désignent les produits contenant au moins 80 % de ces produits à base de céréales. Le prélèvement d'échantillons aux fins du contrôle du respect de la teneur maximale est effectué conformément aux règles fixées à l'annexe I, point J, du règlement (CE) n° 401/2006. La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.

		Somme de l'atropine et de la scopolamine	Pour la somme de l'atropine et de la scopolamine, les teneurs maximales se rapportent aux concentrations inférieures, que l'on calcule en supposant que toutes les valeurs inférieures à la limite de quantification sont égales à zéro.
2.2.2	Grains de millet non transformés et grains de sorgho non transformés	5,0	La teneur maximale s'applique aux grains de céréales non transformés mis sur le marché avant qu'ils ne subissent une première transformation (%).
2.2.3	Grains de maïs non transformés	15	À l'exclusion des grains de maïs non transformés dont l'étiquetage ou la destination, par exemple, font clairement apparaître qu'ils sont destinés à être utilisés dans un processus de mouture humide (production d'amidon) et à l'exclusion des grains de maïs non transformés destinés au soufflage. La teneur maximale s'applique aux grains de céréales non transformés mis sur le marché avant qu'ils ne subissent une première transformation (%).
2.2.4	Grains de sarrasin non transformés	10	La teneur maximale s'applique aux grains de sarrasin non transformés mis sur le marché avant qu'ils ne subissent une première transformation (%).
2.2.5	Maïs destiné au soufflage Millet, sorgho et maïs mis sur le marché pour le consommateur final Produits de mouture du millet, du sorgho et du maïs	5,0	
2.2.6	Sarrasin mis sur le marché pour le consommateur final Produits de mouture du sarrasin	10	
2.2.7	Infusions (produit séché) et ingrédients destinés à être utilisés dans des infusions (produits séchés), à l'exclusion des produits énumérés au point 2.2.8	25	Les infusions (produit séché) désignent: — les infusions (produit séché) de fleurs, de feuilles, de tiges, de racines et de toute autre partie de la plante (en sachets ou en vrac) utilisées pour la préparation d'une infusion (produit liquide); et — les infusions instantanées. Dans le cas des extraits en poudre, un facteur de concentration de 4 doit être appliqué.

2.2.8	Infusions (produit séché) et ingrédients destinés à être utilisés dans des infusions (produits séchés) de graines d'anis exclusivement	50	Les infusions (produit séché) désignent: — les infusions (produit séché) de fleurs, de feuilles, de tiges, de racines et de toute autre partie de la plante (en sachets ou en vrac) utilisées pour la préparation d'une infusion (produit liquide); et — les infusions instantanées. Dans le cas des extraits en poudre, un facteur de concentration de 4 doit être appliqué.
2.2.9	Infusions (produit liquide)	0,20	

2.3	Acide cyanhydrique, y compris l'acide cyanhydrique lié dans les glycosides cyanogènes	Teneur maximale (mg/kg)	Remarques
2.3.1	Graines de lin non transformées entières, broyées, moulues, brisées ou concassées non mises sur le marché pour le consommateur final	250	Les teneurs maximales ne s'appliquent pas aux graines oléagineuses destinées au broyage et au raffinage d'huiles, à condition que les graines oléagineuses pressées restantes ne soient pas mises sur le marché en tant que denrées alimentaires. Si les graines oléagineuses pressées restantes sont mises sur le marché en tant que denrées alimentaires, les teneurs maximales s'appliquent, en tenant compte de l'article 3, paragraphes 1 et 2.
2.3.2	Graines de lin non transformées entières, broyées, moulues, brisées ou concassées mises sur le marché pour le consommateur final	150	La teneur maximale ne s'applique pas aux graines de lin non transformées entières, broyées, moulues, brisées ou concassées mises sur le marché pour le consommateur final en petites quantités lorsque l'avertissement «À utiliser uniquement pour la cuisson et la pâtisserie. Ne pas consommer cru!» apparaît sur l'étiquette de la face avant de l'emballage (dans le corps de caractère spécifique ⁽¹⁾). Les graines de lin non transformées entières, broyées, moulues, brisées ou concassées accompagnées de cet avertissement doivent respecter la teneur maximale indiquée au point 2.3.1.
2.3.3	Amandes non transformées entières, broyées, moulues, brisées ou concassées mises sur le marché pour le consommateur final	35	La teneur maximale ne s'applique pas aux amandes amères non transformées entières, broyées, moulues, brisées ou concassées mises sur le marché pour le consommateur final en petites quantités lorsque l'avertissement «À utiliser uniquement pour la cuisson et la pâtisserie. Ne pas consommer cru!» apparaît sur l'étiquette de la face avant de l'emballage (dans le corps de caractère spécifique ⁽¹⁾).
2.3.4	Amandes d'abricot non transformées entières, broyées, moulues, brisées ou concassées mises sur le marché pour le consommateur final	20,0	Les opérateurs qui mettent sur le marché des amandes d'abricot non transformées entières, broyées, moulues, brisées ou concassées pour le consommateur final fournissent à l'autorité compétente, à la demande de celle-ci, la preuve que le produit commercialisé respecte la teneur maximale établie.

2.3.5	Racine de manioc (fraîche, épluchée)	50,0	
2.3.6	Farine de manioc et farine de tapioca	10,0	

2.4	Alcaloïdes pyrrolizidiniques	Teneur maximale (µg/kg)	Remarques
		<p>La teneur maximale se rapporte à l'estimation inférieure de la somme des 21 alcaloïdes pyrrolizidiniques suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> — intermédiaire/lycopsamine, intermédiaire-N-oxyde/lycopsamine-N-oxyde, sénécionine/sénécivernine, sénécionine-N-oxyde/sénécivernine-N-oxyde, sénéciphylline, sénéciphylline-N-oxyde, rétorsine, rétorsine-N-oxyde, échimidine, échimidine-N-oxyde, lasiocarpine, lasiocarpine-N-oxyde, senkirkine, europine, europine-N-oxyde, héliotrine et héliotrine-N-oxyde <p>et des 14 autres alcaloïdes pyrrolizidiniques suivants connus pour coéluer avec un ou plusieurs des 21 alcaloïdes pyrrolizidiniques susmentionnés, au moyen de certaines méthodes d'analyse utilisées actuellement:</p> <ul style="list-style-type: none"> — indicine, échinatine, rinderine (possible coélution avec lycopsamine/intermédiaire), indicine-N-oxyde, échinatine-N-oxyde, rinderine-N-oxyde (possible coélution avec lycopsamine-N-oxyde/intermédiaire-N-oxyde), integerrimine (possible coélution avec sénécivernine/sénécionine), integerrimine-N-oxyde (possible coélution avec sénécivernine-N-oxyde/sénécionine-N-oxyde), héliosupine (possible coélution avec échimidine), héliosupine-N-oxyde (possible coélution avec échimidine-N-oxyde), spartioïdine (possible coélution avec sénéciphylline), spartioïdine-N-oxyde (possible coélution avec sénéciphylline-N-oxyde), usaramine (possible coélution avec rétorsine), usaramine N-oxyde (possible coélution avec rétorsine N-oxyde). <p>Les alcaloïdes pyrrolizidiniques, qui peuvent être identifiés individuellement et séparément avec la méthode d'analyse utilisée, sont quantifiés et inclus dans la somme.</p>	<p>Dans le cas des alcaloïdes pyrrolizidiniques, les teneurs maximales se rapportent aux concentrations inférieures, que l'on calcule en supposant que toutes les valeurs inférieures à la limite de quantification sont égales à zéro.</p>

2.4.1	Feuilles de bourrache (fraîches, congelées) mises sur le marché pour le consommateur final	750	Sans préjudice de règles nationales plus restrictives dans certains États membres en ce qui concerne la mise sur le marché de végétaux contenant des alcaloïdes pyrrolizidiniques.
2.4.2	Herbes séchées, à l'exclusion des produits énumérés au point 2.4.3	400	Sans préjudice de règles nationales plus restrictives dans certains États membres en ce qui concerne la mise sur le marché de végétaux contenant des alcaloïdes pyrrolizidiniques.
2.4.3	Bourrache, livèche, marjolaine et origan (produit séché) et mélanges composés exclusivement de ces herbes séchées	1 000	Sans préjudice de règles nationales plus restrictives dans certains États membres en ce qui concerne la mise sur le marché de végétaux contenant des alcaloïdes pyrrolizidiniques.
2.4.4	Thé (<i>Camellia sinensis</i>) et thé aromatisé ⁽¹²⁾ (<i>Camellia sinensis</i>) (produit séché), à l'exclusion du thé et du thé aromatisé visés au point 2.4.5	150	Dans le cas des thés aux fruits séchés et aux herbes séchées, l'article 3 s'applique. Le thé (<i>Camellia sinensis</i>) (produit séché) désigne: — le thé (<i>Camellia sinensis</i>) (produit séché) à partir de feuilles, tiges et fleurs séchées (en sachets ou en vrac) utilisées pour la préparation d'un thé (produit liquide); et — les thés instantanés. Dans le cas des extraits de thé en poudre, un facteur de concentration de 4 doit être appliqué.
2.4.5	Thé (<i>Camellia sinensis</i>), thé aromatisé ⁽¹²⁾ (<i>Camellia sinensis</i>) et infusions (produit séché) et ingrédients destinés à être utilisés dans des infusions (produits séchés) pour nourrissons et enfants en bas âge	75	Dans le cas des thés aux fruits séchés et aux herbes séchées, l'article 3 s'applique.
2.4.6	Thé (<i>Camellia sinensis</i>), thé aromatisé ⁽¹²⁾ (<i>Camellia sinensis</i>) et infusions (produit liquide) pour nourrissons et enfants en bas âge	1,0	Dans le cas des thés aux fruits séchés et aux herbes séchées, l'article 3 s'applique.
2.4.7	Infusions (produit séché) et ingrédients destinés à être utilisés dans des infusions (produits séchés), à l'exclusion des produits énumérés aux points 2.4.5 et 2.4.8	200	Les infusions (produit séché) désignent: — les infusions (produit séché) de fleurs, de feuilles, de tiges, de racines et de toute autre partie de la plante (en sachets ou en vrac) utilisées pour la préparation d'une infusion (produit liquide); et

			<ul style="list-style-type: none"> — les infusions instantanées. Dans le cas des extraits en poudre, un facteur de concentration de 4 doit être appliqué. <p>Sans préjudice de règles nationales plus restrictives dans certains États membres en ce qui concerne la mise sur le marché de végétaux contenant des alcaloïdes pyrrolizidiniques.</p>
2.4.8	Infusions (produit séché) et ingrédients destinés à être utilisés dans des infusions (produits séchés) de rooibos, d'anis (<i>Pimpinella anisum</i>), de mélisse, de camomille, de thym, de menthe poivrée, de verveine citronnée et mélanges composés exclusivement de ces herbes séchées, à l'exclusion des infusions visées au point 2.4.5	400	<p>Les infusions (produit séché) désignent:</p> <ul style="list-style-type: none"> — les infusions (produit séché) de fleurs, de feuilles, de tiges, de racines et de toute autre partie de la plante (en sachets ou en vrac) utilisées pour la préparation d'une infusion (produit liquide); et — les infusions instantanées. Dans le cas des extraits en poudre, un facteur de concentration de 4 doit être appliqué.
2.4.9	Cumin	400	
2.4.10	Compléments alimentaires contenant une préparation de plante ⁽¹⁾ , y compris les extraits, à l'exclusion des produits énumérés au point 2.4.11	400	<p>La teneur maximale s'applique aux compléments alimentaires tels que mis sur le marché.</p> <p>Sans préjudice de règles nationales plus restrictives dans certains États membres en ce qui concerne la mise sur le marché de végétaux contenant des alcaloïdes pyrrolizidiniques.</p>
2.4.11	Compléments alimentaires à base de pollen Pollen et produits de pollen	500	La teneur maximale s'applique aux compléments alimentaires tels que mis sur le marché.
2.5	Alcaloïdes opioïdes	Teneur maximale (mg/kg)	Remarques
			<p>Dans le cas des alcaloïdes opioïdes, les teneurs maximales se rapportent aux concentrations inférieures, que l'on calcule en supposant que toutes les valeurs inférieures à la limite de quantification sont égales à zéro.</p> <p>La teneur maximale se rapporte à la somme de la morphine et de la codéine, pour laquelle un facteur de 0,2 est appliqué à la teneur en codéine. Par conséquent, la teneur maximale se rapporte à la somme de morphine + 0,2 × codéine.</p>

2.5.1	Graines de pavot entières, broyées ou moulues mises sur le marché pour le consommateur final	20	
2.5.2	Produits de boulangerie contenant des graines de pavot ou produits dérivés de leur transformation	1,50	Les produits de boulangerie comprennent également les amuse-gueule et en-cas prêts à consommer à base de farine. Les produits dérivés de leur transformation désignent les produits contenant au moins 80 % de ces produits à base de graines de pavot. L'exploitant du secteur alimentaire qui fournit les graines de pavot à l'exploitant du secteur alimentaire qui fabrique les produits de boulangerie fournit les informations nécessaires pour permettre au fabricant des produits de boulangerie de mettre sur le marché des produits conformes à la teneur maximale. Ces informations comprennent, le cas échéant, des données analytiques.

2.6	Équivalents de delta-9-tétrahydrocannabinol (Δ^9 -THC)	Teneur maximale (mg/kg)	Remarques
			Dans le cas des équivalents de delta-9-tétrahydrocannabinol (Δ^9 -THC), les teneurs maximales se rapportent aux concentrations inférieures, que l'on calcule en supposant que toutes les valeurs inférieures à la limite de quantification sont égales à zéro. La teneur maximale se rapporte à la somme du delta-9-tétrahydrocannabinol (Δ^9 -THC) et de l'acide delta-9-tétrahydrocannabinolique (Δ^9 -THCA) exprimée en Δ^9 -THC. Un facteur de 0,877 est appliqué à la teneur en Δ^9 -THCA et la teneur maximale se rapporte à la somme de Δ^9 -THC + 0,877 × Δ^9 -THCA (en cas de détermination et de quantification séparées du Δ^9 -THC et du Δ^9 -THCA).
2.6.1	Chènevis (graines de chanvre)	3,0	
2.6.2	Graines de chanvre moulues, graines de chanvre (partiellement) dégraissées et autres produits transformés à base de graines de chanvre, à l'exclusion des produits énumérés au point 2.6.3	3,0	Les produits transformés à base de graines de chanvre désignent les produits transformés exclusivement à partir de graines de chanvre.
2.6.3	Huile de chènevis	7,5	

3	Métaux et autres éléments		
3.1	Plomb	Teneur maximale (mg/kg)	Remarques
3.1.1	Fruits		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. La teneur maximale s'applique après lavage et séparation de la partie destinée à être consommée.
3.1.1.1	Airelles, groseilles, baies de sureau et arbouses	0,20	
3.1.1.2	Fruits autres que les airelles, les groseilles, les baies de sureau et les arbouses	0,10	
3.1.2	Légumes-racines et légumes-tubercules		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. La teneur maximale s'applique après lavage et séparation de la partie destinée à être consommée.
3.1.2.1	Légumes-racines et légumes-tubercules, à l'exclusion des produits énumérés aux points 3.1.2.2 et 3.1.2.3	0,10	Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux pommes de terre pelées.
3.1.2.2	Gingembre frais, curcuma frais	0,80	
3.1.2.3	Salsifis	0,30	
3.1.3	Légumes-bulbes	0,10	La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. La teneur maximale s'applique après lavage et séparation de la partie destinée à être consommée.
3.1.4	Légumes-fruits		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. La teneur maximale s'applique après lavage et séparation de la partie destinée à être consommée.
3.1.4.1	Légumes-fruits, à l'exclusion des produits énumérés au point 3.1.4.2	0,050	
3.1.4.2	Maïs doux	0,10	
3.1.5	Légumes du genre <i>Brassica</i>		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. La teneur maximale s'applique après lavage et séparation de la partie destinée à être consommée.
3.1.5.1	Légumes du genre <i>Brassica</i> autres que ceux énumérés au point 3.1.5.2	0,10	
3.1.5.2	Choux feuilles	0,30	
3.1.6	Légumes-feuilles, à l'exclusion des herbes fraîches et des fleurs comestibles	0,30	La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. La teneur maximale s'applique après lavage et séparation de la partie destinée à être consommée.

3.1.7	Légumineuses potagères	0,10	La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. La teneur maximale s'applique après lavage et séparation de la partie destinée à être consommée.
3.1.8	Légumes-tiges	0,10	La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. La teneur maximale s'applique après lavage et séparation de la partie destinée à être consommée.
3.1.9	Champignons		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. La teneur maximale s'applique après lavage et séparation de la partie destinée à être consommée.
3.1.9.1	Les champignons de couche suivants: champignon de Paris (<i>Agaricus bisporus</i>) pleurote en huître (<i>Pleurotus ostreatus</i>) lentin du chêne (shiitake) (<i>Lentinula edodes</i>)	0,30	
3.1.9.2	Champignons sauvages	0,80	
3.1.10	Légumineuses séchées	0,20	
3.1.11	Céréales	0,20	
3.1.12	Épices séchées		
3.1.12.1	Épices en graines	0,90	
3.1.12.2	Épices tirées de fruits	0,60	
3.1.12.3	Épices tirées d'écorces	2,0	
3.1.12.4	Épices tirées de racines ou de rhizomes	1,50	
3.1.12.5	Épices tirées de boutons	1,0	
3.1.12.6	Épices tirées de pistils de fleurs	1,0	
3.1.13	Viandes de bovins, d'ovins, de porcins et de volailles ^(?) , à l'exclusion des produits énumérés au point 3.1.14	0,10	La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais.
3.1.14	Abats ^(?)		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais.
3.1.14.1	de bovins et d'ovins	0,20	
3.1.14.2	de porcins	0,15	
3.1.14.3	de volailles	0,10	
3.1.15	Produits de la pêche ^(?) et mollusques bivalves ^(?)		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais.

3.1.15.1	Chair musculaire de poisson	0,30	Dans le cas des poissons destinés à être consommés en entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier. Dans le cas des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 3, paragraphes 1 et 2, s'applique.
3.1.15.2	Céphalopodes	0,30	La teneur maximale s'applique à l'animal sans viscères.
3.1.15.3	Crustacés	0,50	La teneur maximale s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen, ce qui signifie que le céphalothorax des crustacés est exclu. Dans le cas des crabes et des crustacés de type crabe (<i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i>), la teneur maximale s'applique à la chair musculaire des appendices. Dans le cas des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 3, paragraphes 1 et 2, s'applique.
3.1.15.4	Mollusques bivalves	1,50	Dans le cas des coquilles Saint-Jacques (<i>Pecten maximus</i>), la teneur maximale s'applique seulement au muscle adducteur et à la gonade. Dans le cas des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 3, paragraphes 1 et 2, s'applique.
3.1.16	Lait cru (?), lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits à base de lait	0,020	La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais.
3.1.17	Miel	0,10	
3.1.18	Huiles et graisses	0,10	Y compris les graisses du lait.
3.1.19	Jus de fruits, jus de fruits à base de concentré, jus de fruits concentrés et nectars de fruits (?)		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. Dans le cas du jus de fruits concentré, la teneur maximale s'applique au jus reconstitué.
3.1.19.1	exclusivement à partir de baies et d'autres petits fruits	0,05	
3.1.19.2	autres qu'exclusivement à partir de baies et d'autres petits fruits, y compris les mélanges	0,03	
3.1.20	Vins (?), cidres, poirés et vins de fruits		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. Y compris les vins pétillants et mousseux, à l'exclusion des vins de liqueur et des vins ayant un titre alcoométrique volumique minimal de 15 %.
3.1.20.1	produits à partir des vendanges de 2001 à 2015	0,20	
3.1.20.2	produits à partir des vendanges de 2016 à 2021	0,15	

3.1.20.3	produits à partir des vendanges de 2022 et suivantes	0,10	
3.1.21	Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits viticoles ⁽⁸⁾		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais.
3.1.21.1	produits à partir des vendanges de 2001 à 2015	0,20	
3.1.21.2	produits à partir des vendanges de 2016 à 2021	0,15	
3.1.21.3	produits à partir des vendanges de 2022 et suivantes	0,10	
3.1.22	Vins de liqueur obtenus à partir de raisins ⁽⁷⁾		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais.
3.1.22.1	produits à partir des vendanges de 2022 et suivantes	0,15	
3.1.23	Sels		
3.1.23.1	Sels, à l'exclusion des produits énumérés au 3.1.23.2	1,0	
3.1.23.2	Les sels non raffinés suivants: «fleur de sel» et «sel gris», qui sont récoltés à la main dans des marais salants à fond argileux	2,0	
3.1.24	Préparations pour nourrissons, préparations de suite ⁽³⁾ et préparations pour enfants en bas âge ⁽⁴⁾		La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.
3.1.24.1	mises sur le marché sous forme de poudre	0,020	
3.1.24.2	mises sur le marché à l'état liquide	0,010	
3.1.25	Boissons destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, mises sur le marché et étiquetées comme telles, à l'exclusion des produits énumérés aux points 3.1.24 et 3.1.27		
3.1.25.1	mises sur le marché à l'état liquide ou destinées à être reconstituées suivant les instructions du fabricant	0,020	Y compris les jus de fruits. La teneur maximale s'applique aux produits prêts à être utilisés.
3.1.25.2	destinées à être préparées par infusion ou décoction	0,50	La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.
3.1.26	Aliments pour bébés et préparations à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽⁵⁾ , à l'exclusion des produits énumérés au point 3.1.25	0,020	La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.
3.1.27	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons et les enfants en bas âge ⁽⁶⁾		La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.

3.1.27.1	mises sur le marché sous forme de poudre	0,020	
3.1.27.2	mises sur le marché à l'état liquide	0,010	
3.1.28	Compléments alimentaires	3,0	

3.2	Cadmium	Teneur maximale (mg/kg)	Remarques
3.2.1	Fruits et fruits à coque		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. La teneur maximale s'applique après lavage et séparation de la partie destinée à être consommée.
3.2.1.1	Fruits, à l'exclusion des produits énumérés aux points 3.2.1.2, 3.2.1.3 et 3.2.1.4	0,050	
3.2.1.2	Agrumes, fruits à pépins, fruits à noyau, olives de table, kiwis, bananes, mangues, papayes et ananas	0,020	
3.2.1.3	Baies et petits fruits, à l'exclusion des produits énumérés au point 3.2.1.4	0,030	
3.2.1.4	Framboises	0,040	
3.2.1.5	Fruits à coque		Les teneurs maximales ne s'appliquent pas aux fruits à coque destinés au broyage et au raffinage d'huiles, à condition que les fruits à coque pressés restants ne soient pas mis sur le marché en tant que denrées alimentaires. Si les fruits à coque pressés restants sont mis sur le marché en tant que denrées alimentaires, les teneurs maximales s'appliquent, en tenant compte de l'article 3, paragraphes 1 et 2.
3.2.1.5.1	Fruits à coque, à l'exclusion des produits énumérés au point 3.2.1.5.2	0,20	
3.2.1.5.2	Pignons	0,30	
3.2.2	Légumes-racines et légumes-tubercules		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. La teneur maximale s'applique après lavage et séparation de la partie destinée à être consommée.
3.2.2.1	Légumes-racines et légumes-tubercules, à l'exclusion des produits énumérés aux points 3.2.2.2, 3.2.2.3, 3.2.2.4, 3.2.2.5 et 3.2.2.6	0,10	Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux pommes de terre pelées.
3.2.2.2	Betteraves	0,060	
3.2.2.3	Céleris-raves	0,15	
3.2.2.4	Raiforts, panais, salsifis	0,20	

3.2.2.5	Radis	0,020	
3.2.2.6	Racines et tubercules tropicaux, persil à grosse racine, navets	0,050	
3.2.3	Légumes-bulbes		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. La teneur maximale s'applique après lavage et séparation de la partie destinée à être consommée.
3.2.3.1	Légumes-bulbes, à l'exclusion des produits énumérés au point 3.2.3.2	0,030	
3.2.3.2	Aulx	0,050	
3.2.4	Légumes-fruits		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. La teneur maximale s'applique après lavage et séparation de la partie destinée à être consommée.
3.2.4.1	Légumes-fruits, à l'exclusion des produits énumérés au point 3.2.4.2	0,020	
3.2.4.2	Aubergines	0,030	
3.2.5	Légumes du genre <i>Brassica</i>		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. La teneur maximale s'applique après lavage et séparation de la partie destinée à être consommée.
3.2.5.1	Légumes du genre <i>Brassica</i> , à l'exclusion des produits énumérés au point 3.2.5.2	0,040	
3.2.5.2	Choux feuilles	0,10	
3.2.6	Légumes-feuilles et fines herbes		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. La teneur maximale s'applique après lavage et séparation de la partie destinée à être consommée.
3.2.6.1	Légumes-feuilles, à l'exclusion des produits énumérés au point 3.2.6.2	0,10	
3.2.6.2	Épinards et feuilles similaires, plants de moutarde et herbes fraîches	0,20	
3.2.7	Légumineuses potagères	0,020	La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. La teneur maximale s'applique après lavage et séparation de la partie destinée à être consommée.
3.2.8	Légumes-tiges		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. La teneur maximale s'applique après lavage et séparation de la partie destinée à être consommée.
3.2.8.1	Légumes-tiges, à l'exclusion des produits énumérés aux points 3.2.8.2 et 3.2.8.3	0,030	
3.2.8.2	Céleris	0,10	

3.2.8.3	Poireaux	0,040	
3.2.9	Champignons		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. La teneur maximale s'applique après lavage et séparation de la partie destinée à être consommée.
3.2.9.1	Champignons de couche, à l'exclusion des produits énumérés au point 3.2.9.2	0,050	
3.2.9.2	Pleurote en huître (<i>Pleurotus ostreatus</i>) Lentin du chêne (shiitake) (<i>Lentinula edodes</i>)	0,15	
3.2.9.3	Champignons sauvages	0,50	
3.2.10	Légumineuses séchées et protéines provenant de légumineuses séchées		
3.2.10.1	Légumineuses séchées, à l'exclusion des produits énumérés au point 3.2.10.2	0,040	
3.2.10.2	Protéines provenant de légumineuses séchées	0,10	
3.2.11	Graines oléagineuses		Les teneurs maximales ne s'appliquent pas aux graines oléagineuses destinées au broyage et au raffinage d'huiles, à condition que les graines oléagineuses pressées restantes ne soient pas mises sur le marché en tant que denrées alimentaires. Si les graines oléagineuses pressées restantes sont mises sur le marché en tant que denrées alimentaires, les teneurs maximales s'appliquent, en tenant compte de l'article 3, paragraphes 1 et 2.
3.2.11.1	Graines oléagineuses, à l'exclusion des produits énumérés aux points 3.2.11.2, 3.2.11.3, 3.2.11.4, 3.2.11.5 et 3.2.11.6	0,10	
3.2.11.2	Graines de colza	0,15	
3.2.11.3	Cacahuètes et fèves de soja	0,20	
3.2.11.4	Graines de moutarde	0,30	
3.2.11.5	Graines de lin et graines de tournesol	0,50	
3.2.11.6	Graines de pavot	1,20	
3.2.12	Céréales		Les teneurs maximales ne s'appliquent pas aux céréales utilisées pour la production de bière ou de distillats, à condition que le résidu de céréales restant ne soit pas mis sur le marché en tant que denrée alimentaire. Si le résidu de céréales restant est mis sur le marché en tant que denrée alimentaire, les teneurs maximales s'appliquent, en tenant compte de l'article 3, paragraphes 1 et 2.
3.2.12.1	Céréales, à l'exclusion des produits énumérés aux points 3.2.12.2, 3.2.12.3, 3.2.12.4 et 3.2.12.5	0,10	
3.2.12.2	Orge et seigle	0,050	

3.2.12.3	Riz, quinoa, son de blé et gluten de blé	0,15	
3.2.12.4	Blé dur (<i>Triticum durum</i>)	0,18	
3.2.12.5	Germe de blé	0,20	
3.2.13	Produits d'origine animale ⁽²⁾		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais.
3.2.13.1	Viandes de bovin, de mouton, de porc et de volaille	0,050	À l'exclusion des abats.
3.2.13.2	Viandes de cheval	0,20	À l'exclusion des abats.
3.2.13.3	Foies de bovin, de mouton, de porc, de volaille et de cheval	0,50	
3.2.13.4	Rognons de bovin, de mouton, de porc, de volaille et de cheval	1,0	
3.2.14	Produits de la pêche ⁽²⁾ et mollusques bivalves ⁽²⁾		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais.
3.2.14.1	Chair musculaire de poisson, à l'exclusion des espèces énumérées aux points 3.2.14.2, 3.2.14.3 et 3.2.14.4	0,050	Dans le cas des poissons destinés à être consommés en entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier. Dans le cas des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 3, paragraphes 1 et 2, s'applique.
3.2.14.2	Chair musculaire des poissons suivants: maquereau (espèces du genre <i>Scomber</i>) thon (espèces du genre <i>Thunnus</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> , espèces du genre <i>Euthynnus</i>), sicyoptère à bec de lièvre (<i>Sicyopterus lagocephalus</i>)	0,10	Dans le cas des poissons destinés à être consommés en entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier. Dans le cas des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 3, paragraphes 1 et 2, s'applique.
3.2.14.3	Chair musculaire du bonitou (espèces du genre <i>Auxis</i>)	0,15	Dans le cas des poissons destinés à être consommés en entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier. Dans le cas des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 3, paragraphes 1 et 2, s'applique.
3.2.14.4	Chair musculaire des poissons suivants: anchois (espèces du genre <i>Engraulis</i>) espadon (<i>Xiphias gladius</i>) sardine (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,25	Dans le cas des poissons destinés à être consommés en entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier. Dans le cas des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 3, paragraphes 1 et 2, s'applique.
3.2.14.5	Crustacés	0,50	La teneur maximale s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen, ce qui signifie que le céphalothorax des crustacés est exclu. Dans le cas des crabes et des crustacés de type crabe (<i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i>), la teneur maximale s'applique à la chair musculaire des appendices. Dans le cas des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 3, paragraphes 1 et 2, s'applique.

3.2.14.6	Mollusques bivalves	1,0	Dans le cas des coquilles Saint-Jacques (<i>Pecten maximus</i>), la teneur maximale s'applique seulement au muscle adducteur et à la gonade. Dans le cas des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 3, paragraphes 1 et 2, s'applique.
3.2.14.7	Céphalopodes	1,0	La teneur maximale s'applique à l'animal sans viscères. Dans le cas des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 3, paragraphes 1 et 2, s'applique.
3.2.15	Produits à base de cacao et de chocolat ⁽¹⁴⁾		
3.2.15.1	Chocolat au lait avec < 30 % de matière sèche totale de cacao	0,10	
3.2.15.2	Chocolat avec < 50 % de matière sèche totale de cacao; chocolat au lait avec ≥ 30 % de matière sèche totale de cacao	0,30	
3.2.15.3	Chocolat avec ≥ 50 % de matière sèche totale de cacao	0,80	
3.2.15.4	Poudre de cacao mise sur le marché pour le consommateur final ou comme ingrédient dans la poudre de cacao sucrée ou le chocolat en poudre mis sur le marché pour le consommateur final (boisson chocolatée)	0,60	
3.2.16	Sel	0,50	
3.2.17	Préparations pour nourrissons, préparations de suite, denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons et les enfants en bas âge ⁽³⁾ et préparations pour enfants en bas âge ⁽⁴⁾		La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.
3.2.17.1	mises sur le marché sous forme de poudre et fabriquées à partir de protéines de lait de vache ou d'hydrolysats de protéines de lait de vache	0,010	
3.2.17.2	mises sur le marché à l'état liquide et fabriquées à partir de protéines de lait de vache ou d'hydrolysats de protéines de lait de vache	0,005	
3.2.17.3	mises sur le marché sous forme de poudre et fabriquées à partir d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés à des protéines de lait de vache	0,020	
3.2.17.4	mises sur le marché à l'état liquide et fabriquées à partir d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés à des protéines de lait de vache	0,010	
3.2.18	Préparations pour enfants en bas âge ⁽⁴⁾		La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.
3.2.18.1	mises sur le marché sous forme de poudre et fabriquées à partir d'isolats de protéines végétales, autres que les isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés à des protéines de lait de vache	0,020	

3.2.18.2	mises sur le marché à l'état liquide et fabriquées à partir d'isolats de protéines végétales, autres que les isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés à des protéines de lait de vache	0,010	
3.2.19	Boissons destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, étiquetées et placées sur le marché comme telles, à l'exclusion des produits énumérés aux points 3.2.17 et 3.2.18		
3.2.19.1	mises sur le marché à l'état liquide ou destinées à être reconstituées suivant les instructions du fabricant	0,020	Y compris les jus de fruits. La teneur maximale s'applique aux produits prêts à être utilisés.
3.2.20	Aliments pour bébés et préparations à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ^(?)	0,040	La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.
3.2.21	Compléments alimentaires		
3.2.21.1	Compléments alimentaires, à l'exclusion des produits énumérés au point 3.2.21.2	1,0	
3.2.21.2	Compléments alimentaires composés à au moins 80 % d'algues marines séchées, de produits dérivés d'algues marines ou de mollusques bivalves séchés ^(?)	3,0	

3.3	Mercur	Teneur maxi-male (mg/kg)	Remarques
3.3.1	Produits de la pêche ^(?) et mollusques bivalves ^(?)		La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. Dans le cas des poissons destinés à être consommés en entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier. Dans le cas des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 3, paragraphes 1 et 2, s'applique.
3.3.1.1	Crustacés, mollusques et chair musculaire de poisson, à l'exclusion des espèces énumérées aux points 3.3.1.2 et 3.3.1.3	0,50	Dans le cas des crustacés, la teneur maximale s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen, ce qui signifie que le céphalothorax des crustacés est exclu. Dans le cas des crabes et des crustacés de type crabe (<i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i>), la teneur maximale s'applique à la chair musculaire des appendices. Dans le cas des coquilles Saint-Jacques (<i>Pecten maximus</i>), la teneur maximale s'applique seulement au muscle adducteur et à la gonade.

3.3.1.2	<p>Chair musculaire des poissons suivants:</p> <p>pageot acarné (<i>Pagellus acarne</i>) sabre noir (<i>Aphanopus carbo</i>) dorade rose (<i>Pagellus bogaraveo</i>) bonite (<i>Sarda sarda</i>) pageot commun (<i>Pagellus erythrinus</i>) escolier noir (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>) flétan de l'Atlantique (espèces du genre <i>Hippoglossus</i>) abadèche du Cap (<i>Genypterus capensis</i>) marlin (espèces du genre <i>Makaira</i>) cardine (espèces du genre <i>Lepidorhombus</i>) rouvet (<i>Ruvettus pretiosus</i>) hoplostète orange (<i>Hoplostethus atlanticus</i>) abadèche rose (<i>Genypterus blacodes</i>) brochet (espèces du genre <i>Esox</i>) palomète (<i>Orcynopsis unicolor</i>) capelan de Méditerranée (espèces du genre <i>Tricopterus</i>) rouget de vase (<i>Mullus barbatus barbatus</i>) grenadier de roche (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) voilier de l'Atlantique (espèces du genre <i>Istiophorus</i>) sabre argenté (<i>Lepidopus caudatus</i>) escolier serpent (<i>Gempylus serpens</i>) esturgeon (espèces du genre <i>Acipenser</i>) rouget-barbet de roche (<i>Mullus surmuletus</i>) thon (espèces du genre <i>Thunnus</i>, espèces du genre <i>Euthynnus</i>, <i>Katsuwonus pelamis</i>) requin (toutes espèces) espadon (<i>Xiphias gladius</i>)</p>	1,0	
3.3.1.3	<p>Céphalopodes Gastéropodes marins Chair musculaire des poissons suivants:</p> <p>anchois (espèces du genre <i>Engraulis</i>) lieu d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>) cabillaud (<i>Gadus morhua</i>) hareng de l'Atlantique (<i>Clupea harengus</i>) pangasius (<i>Pangasius bocourti</i>) carpe (espèces appartenant à la famille des cyprinidés) limande (<i>Limanda limanda</i>) maquereau (espèces du genre <i>Scomber</i>) flet d'Europe (<i>Platichthys flesus</i>) plie d'Europe (<i>Pleuronectes platessa</i>) sprat (<i>Sprattus sprattus</i>) silure de verre géant (<i>Pangasianodon gigas</i>) lieu jaune (<i>Pollachius pollachius</i>)</p>	0,30	Dans le cas des céphalopodes, la teneur maximale s'applique à l'animal sans viscères.

	lieu noir (<i>Pollachius virens</i>) saumon & truite (espèces du genre <i>Salmo</i> et espèces du genre <i>Oncorhynchus</i> , à l'exclusion de <i>Salmo trutta</i>) sardine ou pilchard (espèces du genre <i>Dussumieria</i> , espèces du genre <i>Sardina</i> , espèces du genre <i>Sardinella</i> et espèces du genre <i>Sardinops</i>) sole (<i>Solea Solea</i>) silure requin (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) merlan (<i>Merlangius merlangus</i>)		
3.3.2	Compléments alimentaires	0,10	
3.3.3	Sel	0,10	

3.4	Arsenic	Teneur maximale (mg/kg)	Remarques
		Arsenic inorganique [somme de As ^(III) et As ^(V)]	La teneur maximale en arsenic inorganique s'applique aux produits énumérés aux points 3.4.1 à 3.4.4.
3.4.1	Céréales et produits à base de céréales		Riz, riz décortiqué, riz usiné et riz étuvé tels que définis dans la norme Codex 198-1995.
3.4.1.1	Riz usiné, non étuvé (riz poli ou riz blanc)	0,15	
3.4.1.2	Riz étuvé et riz décortiqué	0,25	
3.4.1.3	Farine de riz	0,25	
3.4.1.4	Galettes de riz soufflé, feuilles de riz, crackers de riz, gâteaux à la farine de riz, flocons de riz et riz soufflé pour le petit-déjeuner	0,30	
3.4.1.5	Riz destiné à la production de denrées alimentaires pour les nourrissons et les enfants en bas âge ^(?)	0,10	
3.4.1.6	Boissons non alcooliques à base de riz	0,030	
3.4.2	Préparations pour nourrissons, préparations de suite, denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons et les enfants en bas âge ^(?) et préparations pour enfants en bas âge ^(*)		La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.

3.4.2.1	mises sur le marché sous forme de poudre	0,020	
3.4.2.2	mises sur le marché à l'état liquide	0,010	
3.4.3	Aliments pour bébés ^(?)	0,020	La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.
3.4.4	Jus de fruits, jus de fruits concentrés reconstitués et nectars de fruits ^(?)	0,020	
		Arsenic total	La teneur maximale en arsenic total s'applique aux produits énumérés au point 3.4.5.
3.4.5	Sel	0,50	

3.5	Étain (inorganique)	Teneur maximale (mg/kg)	Remarques
3.5.1	Denrées alimentaires en conserve, à l'exclusion des produits énumérés aux points 3.5.2, 3.5.3, 3.5.4 et 3.5.5	200	La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais.
3.5.2	Boissons en boîte, à l'exclusion des produits énumérés aux points 3.5.3, 3.5.4 et 3.5.5	100	La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais. Y compris les jus de fruits et de légumes.
3.5.3	Préparations pour nourrissons en conserve, préparations de suite en conserve ^(?) et préparations pour enfants en bas âge en conserve ⁽⁴⁾	50	À l'exclusion des produits séchés et en poudre en conserve. La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.
3.5.4	Aliments pour bébés et préparations à base de céréales en conserve destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ^(?)	50	À l'exclusion des produits séchés et en poudre en conserve. La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.
3.5.5	Denrées alimentaires en conserve destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons et les enfants en bas âge ^(?)	50	À l'exclusion des produits séchés et en poudre en conserve. La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.

4	Polluants organiques persistants halogénés				
4.1	Dioxines et PCB	Teneur maximale			Remarques
		Somme des dioxines (pg OMS-PCDD/F-TEQ/g) ⁽¹⁵⁾	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (pg OMS-PCDD/F-PCB-TEQ/g) ⁽¹⁵⁾	Somme des PCB autres que ceux de type dioxine (ng/g) ⁽¹⁵⁾	Somme des PCB autres que ceux de type dioxine (PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180) (ICES – 6) Les teneurs maximales se rapportent aux concentrations supérieures, que l'on calcule en supposant que toutes les valeurs des différents congénères inférieures à la limite de quantification sont égales à la limite de quantification.
4.1.1	Viandes et produits à base de viande, à l'exclusion des abats comestibles et des produits énumérés aux points 4.1.3 et 4.1.4 ⁽²⁾ ,				Les teneurs maximales exprimées par rapport aux graisses ne s'appliquent pas aux denrées alimentaires contenant moins de 2 % de graisses. Dans le cas des denrées alimentaires contenant moins de 2 % de graisses, la teneur maximale applicable est la teneur exprimée par rapport au produit correspondant à la teneur exprimée par rapport au produit d'une denrée alimentaire contenant 2 % de graisses, calculée à partir de la teneur maximale fixée par rapport aux graisses, selon la formule suivante: teneur maximale exprimée par rapport au produit pour une denrée alimentaire contenant moins de 2 % de graisses = teneur maximale exprimée par rapport aux graisses pour cette denrée alimentaire × 0,02.
4.1.1.1	de bovins, d'ovins et de caprins	2,5 pg/g de graisses	4,0 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses	
4.1.1.2	de porcins	1,0 pg/g de graisses	1,25 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses	
4.1.1.3	de volailles	1,75 pg/g de graisses	3,0 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses	
4.1.1.4	de cheval	5,0 pg/g de graisses	10,0 pg/g de graisses	—	
4.1.1.5	de lapin	1,0 pg/g de graisses	1,5 pg/g de graisses	—	
4.1.1.6	de sanglier (<i>Sus scrofa</i>)	5,0 pg/g de graisses	10,0 pg/g de graisses	—	
4.1.1.7	de gibier à plumes sauvage	2,0 pg/g de graisses	4,0 pg/g de graisses	—	
4.1.1.8	venaison	3,0 pg/g de graisses	7,5 pg/g de graisses	—	

4.1.2	Foies et produits qui en sont dérivés				
4.1.2.1	de bovins et de caprins, de porcins, de volailles et de cheval	0,30 pg/g de poids à l'état frais	0,50 pg/g de poids à l'état frais	3,0 ng/g de poids à l'état frais	
4.1.2.2	d'ovins	1,25 pg/g de poids à l'état frais	2,00 pg/g de poids à l'état frais	3,0 ng/g de poids à l'état frais	
4.1.2.3	de gibier à plumes sauvage	2,5 pg/g de poids à l'état frais	5,0 pg/g de poids à l'état frais	—	
4.1.3	Graisses				
4.1.3.1	de bovins et d'ovins	2,5 pg/g de graisses	4,0 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses	
4.1.3.2	de porcins	1,0 pg/g de graisses	1,25 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses	
4.1.3.3	de volailles	1,75 pg/g de graisses	3,0 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses	
4.1.4	Graisses animales mélangées	1,5 pg/g de graisses	2,50 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses	
4.1.5	Produits de la pêche (²) et mollusques bivalves (²), à l'exception des produits énumérés aux points 4.1.6, 4.1.7, 4.1.8, 4.1.9 et 4.1.10	3,5 pg/g de poids à l'état frais	6,5 pg/g de poids à l'état frais	75 ng/g de poids à l'état frais	Dans le cas des poissons, la teneur maximale s'applique à leur chair musculaire. Dans le cas des poissons destinés à être consommés en entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier. Dans le cas des crustacés, la teneur maximale s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen, ce qui signifie que le céphalothorax des crustacés est exclu.
4.1.6	Chair musculaire de poisson d'eau douce sauvage capturé et produits qui en sont dérivés	3,5 pg/g de poids à l'état frais	6,5 pg/g de poids à l'état frais	125 ng/g de poids à l'état frais	À l'exclusion des espèces de poissons diadromes capturées en eau douce et des produits qui en sont dérivés Dans le cas des poissons destinés à être consommés en entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier.
4.1.7	Chair musculaire de l'aiguillat commun/chien de mer (<i>Squalus acanthias</i>) sauvage capturé et produits qui en sont dérivés	3,5 pg/g de poids à l'état frais	6,5 pg/g de poids à l'état frais	200 ng/g de poids à l'état frais	

4.1.8	Chair musculaire d'anguille sauvage capturée (<i>Anguilla anguilla</i>) et produits qui en sont dérivés	3,5 pg/g de poids à l'état frais	10,0 pg/g de poids à l'état frais	300 ng/g de poids à l'état frais	
4.1.9	Foie de poisson et produits qui en sont dérivés, à l'exclusion des produits énumérés au point 4.1.10	—	20,0 pg/g de poids à l'état frais	200 ng/g de poids à l'état frais	Dans le cas du foie de poisson en conserve, la teneur maximale s'applique à la totalité du contenu de la conserve destiné à être consommé.
4.1.10	Huiles marines (huile de corps de poisson, huile de foie de poisson et huiles d'autres organismes marins mises sur le marché pour le consommateur final)	1,75 pg/g de graisses	6,0 pg/g de graisses	200 ng/g de graisses	
4.1.11	Lait cru ⁽²⁾ et produits laitiers ⁽²⁾	2,0 pg/g de graisses	4,0 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses	Y compris la matière grasse butyrique. Les teneurs maximales exprimées par rapport aux graisses ne s'appliquent pas aux denrées alimentaires contenant moins de 2 % de graisses. Dans le cas des denrées alimentaires contenant moins de 2 % de graisses, la teneur maximale applicable est la teneur exprimée par rapport au produit correspondant à la teneur exprimée par rapport au produit d'une denrée alimentaire contenant 2 % de graisses, calculée à partir de la teneur maximale fixée par rapport aux graisses, selon la formule suivante: teneur maximale exprimée par rapport au produit pour une denrée alimentaire contenant moins de 2 % de graisses = teneur maximale exprimée par rapport aux graisses pour cette denrée alimentaire × 0,02.
4.1.12	Ceufs et ovoproducts, à l'exclusion des œufs d'oie ⁽²⁾	2,5 pg/g de graisses	5,0 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses	Les teneurs maximales exprimées par rapport aux graisses ne s'appliquent pas aux denrées alimentaires contenant moins de 2 % de graisses. Dans le cas des denrées alimentaires contenant moins de 2 % de graisses, la teneur maximale applicable est la teneur exprimée par rapport au produit correspondant à la teneur exprimée par rapport au produit d'une denrée alimentaire contenant 2 % de graisses, calculée à partir de la teneur maximale fixée par rapport aux graisses, selon la formule suivante: teneur maximale exprimée par rapport au produit pour une denrée alimentaire contenant moins de 2 % de graisses = teneur maximale exprimée par rapport aux graisses pour cette denrée alimentaire × 0,02.
4.1.13	Huiles et graisses végétales	0,75 pg/g de graisses	1,25 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses	
4.1.14	Denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge ⁽³⁾	0,1 pg/g de poids à l'état frais	0,2 pg/g de poids à l'état frais	1,0 ng/g de poids à l'état frais	La teneur maximale s'applique aux produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou après avoir été reconstitués conformément aux instructions du fabricant).

4.2	Substances perfluoroalkylées	Teneur maximale (µg/kg de poids à l'état frais)					Remarques
		PFOS	PFOA	PFNA	PFHxS	Somme du PFOS, du PFOA, du PFNA et du PFHxS	<p>La teneur maximale s'applique au poids à l'état frais.</p> <p>PFOS: sulfonate de perfluorooctane PFOA: acide perfluorooctanoïque PFNA: acide perfluoronanoïque PFHxS: sulfonate de perfluorohexane</p> <p>Pour le PFOS, le PFOA, le PFNA, le PFHxS et leur somme, la teneur maximale se rapporte à la somme des stéréo-isomères linéaires et ramifiés, qu'ils soient ou non séparés par chromatographie.</p> <p>Pour la somme du PFOS, du PFOA, du PFNA et du PFHxS, les teneurs maximales se rapportent aux concentrations inférieures, que l'on calcule en supposant que toutes les valeurs inférieures à la limite de quantification sont égales à zéro.</p>
4.2.1	Viandes et abats comestibles ⁽²⁾						
4.2.1.1	Viandes de bovins, de porcins et de volailles	0,30	0,80	0,20	0,20	1,3	
4.2.1.2	Viandes d'ovins	1,0	0,20	0,20	0,20	1,6	
4.2.1.3	Abats de bovins, d'ovins, de porcins et de volailles	6,0	0,70	0,40	0,50	8,0	
4.2.1.4	Viandes de gibier, à l'exclusion des viandes d'ours	5,0	3,5	1,5	0,60	9,0	
4.2.1.5	Abats de gibier, à l'exclusion des abats d'ours	50	25	45	3,0	50	
4.2.2	Produits de la pêche ⁽²⁾ et mollusques bivalves ⁽²⁾						<p>Dans le cas des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 3, paragraphes 1 et 2, s'applique.</p>
4.2.2.1	Chair de poisson						<p>Dans le cas des poissons destinés à être consommés en entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier.</p>
4.2.2.1.1	Chair musculaire de poisson, à l'exclusion des produits énumérés aux points 4.2.2.1.2 et 4.2.2.1.3 Chair musculaire des poissons énumérés aux points 4.2.2.1.2 et 4.2.2.1.3, si elle est destinée à la fabrication de denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	2,0	0,20	0,50	0,20	2,0	

4.2.2.1.2	<p>Chair musculaire des poissons suivants, si elle n'est pas destinée à la fabrication de denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge:</p> <p>hareng de la Baltique (<i>Clupea harengus membras</i>) bonite (espèces du genre <i>Sarda</i>) palomette (espèce du genre <i>Orcynopsis</i>) lotte (<i>Lota lota</i>) sprat (<i>Sprattus sprattus</i>) flet (<i>Platichthys flesus</i> et <i>Glyptocephalus cynoglossus</i>) mulet cabot (<i>Mugil cephalus</i>) chinchard (<i>Trachurus trachurus</i>) brochet (espèces du genre <i>Esox</i>) plie (espèces des genres <i>Pleuronectes</i> et <i>Lepidopsetta</i>) sardine et pilchard (espèces du genre <i>Sardina</i>) bar commun (espèces du genre <i>Dicentrarchus</i>) poisson-chat de mer (espèces des genres <i>Silurus</i> et <i>Pangasius</i>) lamproie marine (<i>Petromyzon marinus</i>) tanche (<i>Tinca tinca</i>) corégone blanc (<i>Coregonus albula</i> et <i>Coregonus vandesius</i>) silverly lightfish (<i>Phosichthys argenteus</i>) saumon sauvage et truite sauvage (espèces sauvages des genres <i>Salmo</i> et <i>Oncorhynchus</i>) poisson-loup (espèces du genre <i>Anarhichas</i>)</p>	7,0	1,0	2,5	0,20	8,0	
-----------	---	-----	-----	-----	------	-----	--

4.2.2.1.3	Chair musculaire des poissons suivants, si elle n'est pas destinée à la fabrication de denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge: anchois (espèces du genre <i>Engraulis</i>) barbeau (<i>Barbus barbus</i>) brème (espèces du genre <i>Abramis</i>) omble (espèces du genre <i>Salvelinus</i>) anguille (espèces du genre <i>Anguilla</i>) sandre (espèces du genre <i>Sander</i>) perche (<i>Perca fluviatilis</i>) gardon(<i>Rutilus rutilus</i>) éperlan (espèces du genre <i>Osmerus</i>) corégone (espèces du genre <i>Coregonus</i> autres que celles énumérées au point 4.2.2.1.2)	35	8,0	8,0	1,5	45	
4.2.2.2	Crustacés et mollusques bivalves	3,0	0,70	1,0	1,5	5,0	Dans le cas des crustacés, la teneur maximale s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen, ce qui signifie que le céphalothorax des crustacés est exclu. Dans le cas des crabes et des crustacés de type crabe (<i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i>), la teneur maximale s'applique à la chair musculaire des appendices. Dans le cas des coquilles Saint-Jacques (<i>Pecten maximus</i>), la teneur maximale s'applique seulement au muscle adducteur et à la gonade. Dans le cas des crustacés en conserve, la teneur maximale s'applique à la totalité du contenu de la conserve. En ce qui concerne la teneur maximale pour l'ensemble du produit composé, l'article 3, paragraphe 1, point c), et l'article 3, paragraphe 2, s'appliquent.
4.2.3	Œufs	1,0	0,30	0,70	0,30	1,7	

5		Contaminants liés aux procédés de transformation		
5.1	Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)	Teneur maximale (µg/kg)		Remarques
		Benzo(a) pyrène	Somme des HAP: benzo(a) pyrène, benz(a) anthracène, benzo(b) fluoranthène et chrysène	Pour la somme de HAP, les teneurs maximales se rapportent aux concentrations inférieures, que l'on calcule en supposant que toutes les valeurs inférieures à la limite de quantification sont égales à zéro.
5.1.1	Chips de banane	2,0	20,0	
5.1.2	Poudres de denrées alimentaires d'origine végétale pour la préparation de boissons, à l'exclusion des produits énumérés aux points 5.1.4 et 5.1.5	10,0	50,0	La préparation de boissons désigne l'utilisation de poudres finement broyées qui doivent être mélangées dans les boissons. À l'exclusion du café instantané ou soluble.
5.1.3	Herbes séchées	10,0	50,0	La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.
5.1.4	Fèves de cacao et produits dérivés, à l'exclusion des produits énumérés au point 5.1.5	5,0 µg/kg de graisses	30,0 µg/kg de graisses	Y compris le beurre de cacao.
5.1.5	Fibre de cacao et produits dérivés de la fibre de cacao, destinés à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	3,0	15,0	La fibre de cacao est un produit spécifique du cacao, obtenu à partir de la coque de fève de cacao et contenant des teneurs en HAP plus élevées que les produits à base de cacao fabriqués à partir du grué. La fibre de cacao et les produits dérivés sont des produits intermédiaires de la chaîne de production et sont utilisés comme ingrédients dans la préparation de denrées alimentaires pauvres en calories et à forte teneur en fibres.
5.1.6	Viandes fumées et produits à base de viande fumés	2,0	12,0	
5.1.7	Produits de la pêche fumés ⁽²⁾ , à l'exclusion des produits énumérés au point 5.1.8	2,0	12,0	Dans le cas des poissons, la teneur maximale s'applique à leur chair musculaire. Dans le cas des poissons destinés à être consommés en entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier. La teneur maximale pour les crustacés fumés s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen, ce qui signifie que le céphalothorax des crustacés est exclu. Dans le cas des crabes et des crustacés de type crabe (<i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i>) fumés, elle s'applique à la chair musculaire des appendices.

5.1.8	Sprats fumés et sprats fumés en conserve (<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 (<i>Clupea harengus membras</i>) Katsuobushi (bonite séchée, <i>Katsuwonus pelamis</i>) Mollusques bivalves ^(?) (frais, réfrigérés ou congelés); Viandes traitées thermiquement et produits à base de viande traités thermiquement mis sur le marché pour le consommateur final	5,0	30,0	Dans le cas des poissons destinés à être consommés en entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier. Viandes et produits à base de viande ayant subi un traitement thermique susceptible d'entraîner la formation de HAP (cuisson par grillade ou au barbecue exclusivement). Dans le cas des produits en conserve, la teneur maximale s'applique à la totalité du contenu de la conserve. En ce qui concerne la teneur maximale pour l'ensemble du produit composé, l'article 3, paragraphe 1, point c), et l'article 3, paragraphe 2, s'appliquent.
5.1.9	Mollusques bivalves fumés ^(?)	6,0	35,0	
5.1.10	Épices séchées	10,0	50,0	À l'exclusion de la cardamome et des épices <i>Capsicum</i> spp. fumées La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.
5.1.11	Huiles et graisses mises sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0	10,0	À l'exclusion du beurre de cacao et de l'huile de coco. Cette teneur maximale s'applique aux huiles végétales utilisées comme ingrédients dans les compléments alimentaires.
5.1.12	Huile de coco mise sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	2,0	20,0	
5.1.13	Préparations pour nourrissons, préparations de suite ^(?) et préparations pour enfants en bas âge ⁽⁴⁾	1,0	1,0	La teneur maximale s'applique aux produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou après avoir été reconstitués conformément aux instructions du fabricant).
5.1.14	Aliments pour bébés et préparations à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ^(?)	1,0	1,0	La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.
5.1.15	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons et les enfants en bas âge ^(?)	1,0	1,0	La teneur maximale s'applique aux produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou après avoir été reconstitués conformément aux instructions du fabricant).
5.1.16	Compléments alimentaires contenant des plantes et leurs préparations ⁽¹³⁾ Compléments alimentaires contenant de la propolis, de la gelée royale, de la spiruline ou leurs préparations	10,0	50,0	La teneur maximale ne s'applique pas aux compléments alimentaires contenant des huiles végétales. Dans le cas des huiles végétales utilisées comme ingrédients dans les compléments alimentaires, voir point 5.1.11.

5.2	3-monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD)	Teneur maximale (µg/kg)	Remarques
5.2.1	Protéine végétale hydrolysée	20	La teneur maximale est donnée pour le produit liquide contenant 40 % de matière sèche, ce qui correspond à une teneur maximale de 50 µg/kg dans la matière sèche. Ce chiffre doit être adapté proportionnellement à la teneur du produit en matière sèche.
5.2.2	Sauce de soja	20	La teneur maximale est donnée pour le produit liquide contenant 40 % de matière sèche, ce qui correspond à une teneur maximale de 50 µg/kg dans la matière sèche. Ce chiffre doit être adapté proportionnellement à la teneur du produit en matière sèche.

5.3	Somme du 3-monochloropropanediol (3-MCPD) et de ses esters d'acides gras, exprimée en 3-MCPD	Teneur maximale (µg/kg)	Remarques
			Pour la somme du 3-monochloropropanediol (3-MCPD) et de ses esters d'acides gras, les teneurs maximales se rapportent aux concentrations inférieures, que l'on calcule en supposant que toutes les valeurs inférieures à la limite de quantification sont égales à zéro.
5.3.1	Huiles et graisses végétales, huiles de poisson et huiles provenant d'autres organismes marins, à l'exclusion des produits énumérés au point 5.3.2, mises sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédients des denrées alimentaires relevant des catégories suivantes:		À l'exclusion des huiles d'olive vierges (7).
5.3.1.1	huiles et graisses de noix de coco, de maïs, de colza, de tournesol, de soja, de palmiste et huiles d'olive (composées d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge) et mélanges d'huiles et de graisses avec des huiles et des graisses relevant uniquement de la présente catégorie	1 250	À l'exclusion des huiles d'olive vierges (7).
5.3.1.2	autres huiles végétales, huiles de poisson et huiles provenant d'autres organismes marins et mélanges d'huiles et de graisses avec des huiles et des graisses relevant uniquement de la présente catégorie	2 500	Y compris les huiles de grignons d'olive.
5.3.1.3	mélanges d'huiles et de graisses provenant des produits énumérés aux points 5.3.1.1 et 5.3.1.2	—	Les huiles et les graisses utilisées comme ingrédients du mélange doivent respecter la teneur maximale établie pour les huiles et les graisses. Par conséquent, la teneur de la somme du 3-MCPD et de ses esters d'acides gras, exprimée en 3-MCPD dans le mélange, ne doit pas dépasser la teneur calculée conformément à l'article 3, paragraphe 1, point c).

			Si la composition quantitative n'est pas connue de l'autorité compétente ni de l'exploitant du secteur alimentaire qui ne produit pas le mélange, la teneur de la somme du 3-MCPD et de ses esters d'acides gras, exprimée en 3-MCPD dans le mélange, ne doit en aucun cas dépasser 2 500 µg/kg.
5.3.2	Huiles et graisses végétales, huiles de poisson et huiles provenant d'autres organismes marins destinées à la production d'aliments pour bébés et de préparations à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾	750	Lorsque le produit est un mélange de différentes huiles ou graisses d'origine botanique identique ou différente, la teneur maximale s'applique au mélange. Les huiles et les graisses utilisées comme ingrédients du mélange doivent respecter la teneur maximale fixée pour les huiles et les graisses au point 5.3.1.
5.3.3	Préparations pour nourrissons, préparations de suite, denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons et les enfants en bas âge ⁽³⁾ et préparations pour enfants en bas âge ⁽⁴⁾		La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.
5.3.3.1	mises sur le marché sous forme de poudre	125	
5.3.3.2	mises sur le marché à l'état liquide	15	

5.4	Esters d'acides gras de glycidol, exprimés en glycidol	Teneur maximale (µg/kg)	Remarques
5.4.1	Huiles et graisses végétales, huiles de poisson et huiles provenant d'autres organismes marins, mises sur le marché pour le consommateur final ou pour une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires, à l'exclusion des produits énumérés au point 5.4.2	1 000	À l'exclusion des huiles d'olive vierges ⁽⁷⁾ .
5.4.2	Huiles et graisses végétales, huiles de poisson et huiles provenant d'autres organismes marins destinées à la production d'aliments pour bébés et de préparations à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾	500	Lorsque le produit est un mélange de différentes huiles ou graisses d'origine botanique identique ou différente, la teneur maximale s'applique au mélange. Les huiles et les graisses utilisées comme ingrédients du mélange doivent respecter la teneur maximale fixée pour les huiles et les graisses au point 5.4.1.
5.4.3	Préparations pour nourrissons, préparations de suite, denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons et les enfants en bas âge ⁽³⁾ et préparations pour enfants en bas âge ⁽⁴⁾		La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.
5.4.3.1	mises sur le marché sous forme de poudre	50	
5.4.3.2	mises sur le marché à l'état liquide	6,0	

6	Autres contaminants		
6.1	Nitrates	Teneur maximale (mg NO ₃ /kg)	
6.1.1	Épinards frais (<i>Spinacia oleracea</i>)	3 500	La teneur maximale ne s'applique pas aux épinards frais destinés à être transformés, qui sont directement transportés en vrac depuis les champs jusqu'à l'établissement où s'effectue la transformation.
6.1.2	Épinards conservés, surgelés ou congelés	2 000	
6.1.3	Laitues fraîches (<i>Lactuca sativa</i> L.), à l'exclusion des produits énumérés au point 6.1.4		
6.1.3.1	Laitues cultivées sous abri, récoltées entre le 1 ^{er} octobre et le 31 mars	5 000	Les laitues cultivées sous abri doivent être étiquetées comme telles; autrement, la teneur maximale fixée au point 6.1.3.2 s'applique.
6.1.3.2	Laitues cultivées en plein air, récoltées entre le 1 ^{er} octobre et le 31 mars	4 000	
6.1.3.3	Laitues cultivées sous abri, récoltées entre le 1 ^{er} avril et le 30 septembre	4 000	Les laitues cultivées sous abri doivent être étiquetées comme telles; autrement, la teneur maximale fixée au point 6.1.3.4 s'applique.
6.1.3.4	Laitues cultivées en plein air, récoltées entre le 1 ^{er} avril et le 30 septembre	3 000	
6.1.4	Laitues de type «Iceberg»		Y compris Grazer Krauthäuptl.
6.1.4.1	Laitues cultivées sous abri	2 500	Les laitues cultivées sous abri doivent être étiquetées comme telles; autrement, la teneur maximale fixée au point 6.1.4.2 s'applique.
6.1.4.2	Laitues cultivées en plein air	2 000	
6.1.5	Roquette (<i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis</i> sp., <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i>)		
6.1.5.1	Récolte du 1 ^{er} octobre au 31 mars	7 000	
6.1.5.2	Récolte du 1 ^{er} avril au 30 septembre	6 000	
6.1.6	Aliments pour bébés et préparations à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (?)	200	La teneur maximale s'applique aux produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou après avoir été reconstitués conformément aux instructions du fabricant).

6.2	Mélatamine	Teneur maximale (mg/kg)	Remarques
6.2.1	Denrées alimentaires, à l'exclusion des produits énumérés au point 6.2.2	2,5	La teneur maximale ne s'applique pas aux denrées alimentaires pour lesquelles il peut être prouvé qu'une teneur en mélatamine supérieure à 2,5 mg/kg résulte de l'utilisation de cyromazine en tant qu'insecticide. La teneur en mélatamine ne doit pas être supérieure à celle en cyromazine.
6.2.2	Préparations pour nourrissons, préparations de suite ⁽³⁾ et préparations pour enfants en bas âge ⁽⁴⁾		La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.
6.2.2.1	mises sur le marché sous forme de poudre	1,0	
6.2.2.2	mises sur le marché à l'état liquide	0,15	
6.3	Perchlorate	Teneur maximale (mg/kg)	Remarques
6.3.1	Fruits et légumes, à l'exclusion des produits énumérés aux points 6.3.1.1 et 6.3.1.2	0,05	
6.3.1.1	<i>Cucurbitaceae</i> et chou frisé	0,10	
6.3.1.2	Légumes-feuilles et fines herbes	0,50	
6.3.2	Thé (<i>Camellia sinensis</i>) (produit séché) Infusions de plantes et de fruits (produit séché) et ingrédients utilisés pour les infusions de plantes et de fruits (produits séchés)	0,75	Les infusions (produit séché) désignent: — les infusions (produit séché) de fleurs, de feuilles, de tiges, de racines et de toute autre partie de la plante (en sachets ou en vrac) utilisées pour la préparation d'une infusion (produit liquide); et — les infusions instantanées. Dans le cas des extraits en poudre, un facteur de concentration de 4 doit être appliqué.
6.3.3	Préparations pour nourrissons, préparations de suite, denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons et les enfants en bas âge ⁽³⁾ et préparations pour enfants en bas âge ⁽⁴⁾	0,01	La teneur maximale s'applique aux produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou après avoir été reconstitués conformément aux instructions du fabricant).
6.3.4	Aliments pour bébés ⁽³⁾	0,02	La teneur maximale s'applique aux produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou après avoir été reconstitués conformément aux instructions du fabricant).
6.3.5	Préparations à base de céréales ⁽³⁾	0,01	La teneur maximale s'applique au produit tel que mis sur le marché.

- (¹) Fruits, fruits à coque, légumes, céréales, graines oléagineuses et épices tels qu'énumérés dans la catégorie concernée, au sens de l'annexe I du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil (JO L 70 du 16.3.2005, p. 1). Aux fins du présent règlement, la teneur maximale fixée pour les fruits ne s'applique pas aux fruits à coque.
- (²) Denrées alimentaires au sens de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55).
- (³) Denrées alimentaires au sens de l'article 2 du règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil du 12 juin 2013 concernant les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids et abrogeant la directive 92/52/CEE du Conseil, les directives 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE et 2006/141/CE de la Commission, la directive 2009/39/CE du Parlement européen et du Conseil et les règlements (CE) n° 41/2009 et (CE) n° 953/2009 de la Commission (JO L 181 du 29.6.2013, p. 35).
- (⁴) Les «préparations pour enfants en bas âge» désignent des boissons à base de lait et des produits similaires à base de protéines destinés aux jeunes enfants. Ces produits ne relèvent pas du champ d'application du règlement (UE) n° 609/2013 [Rapport de la Commission au Parlement européen et au Conseil sur les préparations pour enfants en bas âge, COM(2016) 169 final (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:52016DC0169&from=FR>)].
- (⁵) La matière sèche est déterminée conformément au règlement (CE) n° 401/2006 de la Commission du 23 février 2006 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires (JO L 70 du 9.3.2006, p. 12).
- (⁶) On entend par «première transformation» tout traitement physique ou thermique appliqué au grain, autre que le séchage. Les procédures de nettoyage, y compris l'épointage, le tri (le tri par couleur, le cas échéant) et le séchage, ne sont pas considérées comme une «première transformation» dans la mesure où le grain entier reste intact après le nettoyage et le tri. L'épointage consiste en un nettoyage des céréales en les brossant et/ou en les frottant vigoureusement, combiné à un dépoussiérage (par aspiration, par exemple). L'épointage pourrait être suivi d'un tri par couleur avant le broyage.
- (⁷) Denrées alimentaires au sens de l'annexe VII, parties II et VIII, du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil (JO L 347 du 20.12.2013, p. 671).
- (⁸) Denrées alimentaires au sens de l'article 3 du règlement (CE) n° 251/2014 du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil (JOL 84 du 20.3.2014, p. 14.)
- (⁹) Denrées alimentaires au sens de la directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 58).
- (¹⁰) Denrées alimentaires au sens de l'article 2 du règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019 concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) n° 110/2008 (JO L 130 du 17.5.2019, p. 1).
- (¹¹) Le corps de caractère (taille de police) est précisé à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).
- (¹²) On entend par «thé aromatisé» un thé possédant un «arôme» ou un «ingrédient alimentaire possédant des propriétés aromatisantes» au sens de l'article 3 du règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE (JO L 354 du 31.12.2008, p. 34).

- (¹³) Les préparations de plantes pour compléments alimentaires sont obtenues à partir de substances botaniques (par exemple des plantes entières, parties de plantes, plantes fragmentées ou coupées) au moyen de divers procédés (par exemple le pressage, l'extraction, le fractionnement, la distillation, la concentration, le séchage et la fermentation). Les préparations botaniques comprennent les végétaux concassés ou pulvérisés, les parties de plantes, les algues, les champignons, les lichens, les teintures, les extraits, les huiles essentielles [autres que les huiles et graisses végétales (à l'exclusion du beurre et de l'huile de coco) destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires], les jus obtenus par pression et les exsudats traités.
- (¹⁴) On entend par «produits de cacao et de chocolat» les produits définis à l'annexe I, partie A, points 2, 3 et 4, de la directive 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine (JO L 197 du 3.8.2000, p. 19).
- (¹⁵) OMS-TEQ: la somme des dioxines [dibenzo-para-dioxines polychlorées (PCDD) et dibenzofuranes polychlorés (PCDF)] et la somme des dioxines et des polychlorobiphényles (PCB) de type dioxine sont calculées en utilisant les facteurs d'équivalence toxique de l'OMS (OMS-TEF) et exprimées en équivalents toxiques de l'OMS (OMS-TEQ). Les OMS-TEF pour l'évaluation des risques pour les êtres humains sont fondés sur les conclusions de la réunion d'experts du programme international sur la sécurité des substances chimiques (PISSC) de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), qui a eu lieu à Genève en juin 2005 [Van den Berg et al., «The 2005 World Health Organization Re-evaluation of Human and Mammalian Toxic Equivalency Factors for Dioxins and Dioxin-like Compounds», *Toxicological Sciences* 93[2], 223-241 (2006)].

Congénère	Valeur TEF	Congénère	Valeur TEF
Dioxines		PCB «de type dioxine»	
<i>Dibenzo-p-dioxines (PCDD)</i>		<i>PCB non ortho-substitués</i>	
2,3,7,8-TCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 81	0,0003
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 169	0,03
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1		
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		
OCDD	0,0003		
		<i>PCB mono-ortho-substitués</i>	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB 114	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 118	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003

Congénère	Valeur TEF	Congénère	Valeur TEF
Dioxines		PCB «de type dioxine»	
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB 189	0,00003
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

Abréviations utilisées: «T» = tétra, «Pe» = penta, «Hx» = hexa, «Hp» = hepta, «O» = octa, «CDD» = chlorodibenzodioxine, «CDF» = chlorodibenzofurane, «CB» = chlorobiphényle.

ANNEXE II

Tableau de correspondance visé à l'article 9

Règlement (CE) n° 1881/2006	Présent règlement
Article 1 ^{er}	Article 2
Article 2, paragraphes 1, 2 et 3	Article 3, paragraphes 1, 2 et 3
Article 2, paragraphe 4	Article 3, paragraphe 3
Article 3, paragraphes 1 et 2	Article 2, paragraphes 1 et 2
Article 3, paragraphe 3	Article 5, paragraphe 3
Article 3, paragraphe 4	Article 4
Article 4	Article 5
Article 5	Article 6
Article 6	Annexe I, points 6.1.3.1, 6.1.3.3 et 6.1.4.1
Article 7	Article 7
Article 8	—
Article 9	Article 8
Article 10	Article 9
Article 11	Article 10
Article 12	Article 11
Annexe	Annexe I