

RÈGLEMENT (CE) N° 1126/2007 DE LA COMMISSION

du 28 septembre 2007

modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires en ce qui concerne les toxines du *Fusarium* dans le maïs et les produits à base de maïs

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

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 2, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ⁽²⁾ fixe les teneurs maximales applicables aux toxines de *Fusarium* dans certaines denrées alimentaires.
- (2) Les teneurs maximales doivent être fixées de façon stricte à un niveau pouvant raisonnablement être atteint grâce au respect des bonnes pratiques agricoles et de fabrication, compte tenu du risque lié à la consommation des aliments.
- (3) Les conditions climatiques durant la croissance, en particulier à la floraison, influent considérablement sur la teneur en toxines du *Fusarium*. Toutefois, de bonnes pratiques agricoles réduisant les facteurs de risque au minimum peuvent, dans une certaine mesure, empêcher la contamination par les champignons *Fusarium*. La recommandation 2006/583/CE de la Commission du 17 août 2006 sur la prévention et la réduction des toxines du *Fusarium* dans les céréales et produits céréaliers ⁽³⁾, y compris le maïs et les produits à base de maïs, énonce les principes généraux de prévention et de réduction de la contamination des céréales par les toxines du *Fusarium* (zéaralénone, fumonisines and trichothécènes), dont l'application doit être assurée par des codes d'usages nationaux.
- (4) Des teneurs maximales ont été fixées en 2005 pour les toxines du *Fusarium* dans les céréales et les produits céréaliers, y compris le maïs et les produits à base de

maïs. En ce qui concerne le maïs, tous les facteurs contribuant à la formation des toxines du *Fusarium*, en particulier de la zéaralénone et des fumonisines B₁ et B₂, n'étaient pas encore connus avec précision. Par conséquent il était prévu que les teneurs maximales concernant le maïs et les produits à base de maïs s'appliqueraient seulement à partir du 1^{er} juillet 2007 dans le cas du déoxynivalénol et de la zéaralénone et à partir du 1^{er} octobre 2007 dans le cas des fumonisines B₁ et B₂, à condition que d'autres teneurs maximales fondées sur de nouvelles informations sur leur présence et leur formation n'aient pas été établies entre-temps. Ce délai a permis aux exploitants du secteur alimentaire actifs dans la filière céréalière d'effectuer des études sur les sources de formation de ces mycotoxines et sur le type de mesures de gestion à prendre pour prévenir leur présence autant qu'il est raisonnablement possible de le faire.

- (5) Il est nécessaire, à la lumière des nouvelles informations recueillies depuis 2005, de modifier les teneurs maximales concernant le maïs et les produits à base de maïs ainsi que la date d'application de ces teneurs.
- (6) Des informations obtenues récemment attestent que les teneurs relevées dans le maïs de la récolte 2005 et 2006 sont supérieures à celles relevées dans celui de la récolte 2003 et 2004 pour ce qui concerne principalement la zéaralénone et les fumonisines et, dans une moindre mesure, le déoxynivalénol. Cette évolution est liée aux conditions météorologiques. Les teneurs en zéaralénone et en fumonisines prévues pour le maïs ne peuvent dès lors pas être respectées dans certaines conditions météorologiques, même si l'on applique des mesures de prévention de manière optimale. Il est par conséquent nécessaire, pour éviter une désorganisation du marché, de modifier les teneurs maximales tout en maintenant un niveau élevé de protection de la santé publique en veillant à ce que l'exposition de la population reste nettement inférieure à la valeur maximale recommandée établie aux fins de la protection de la santé.
- (7) Il convient également, pour garantir une application correcte et aisée de ces teneurs maximales, que celles-ci s'appliquent à tout le maïs récolté au cours d'une saison et à tous les produits fabriqués à partir de ce maïs, c'est pourquoi la date d'application doit correspondre au début de la campagne de commercialisation de la prochaine récolte. Étant donné que la récolte du maïs en Europe débute d'ordinaire à la mi-septembre et s'achève à la fin octobre, il convient de rendre ces teneurs applicables à partir du 1^{er} octobre 2007.

⁽¹⁾ JO L 37 du 13.2.1993, p. 1. Règlement modifié par le règlement (CE) n° 1882/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 284 du 31.10.2003, p. 1).

⁽²⁾ JO L 364 du 20.12.2006, p. 5.

⁽³⁾ JO L 234 du 29.8.2006, p. 35.

- (8) Eu égard à ce qui précède, le présent règlement doit s'appliquer à partir du 1^{er} juillet 2007.
- (9) Il convient en outre d'apporter un certain nombre de modifications techniques mineures.
- (10) Il convient de prévoir que la teneur maximale ne s'applique pas au maïs brut destiné à être transformé par mouture humide (production d'amidon), car il est scientifiquement démontré que les toxines du *Fusarium* ne sont pas détectées ou ne sont détectées qu'en très faible quantité dans l'amidon de maïs quelles que soient les teneurs en toxines du *Fusarium* du maïs brut. Néanmoins, la protection de la santé publique et animale commande que les exploitants du secteur alimentaire actifs dans le domaine de la mouture humide contrôlent de manière intensive les sous-produits issus du processus de mouture humide destinés à l'alimentation des animaux afin de vérifier qu'ils respectent les teneurs maximales recommandées citées dans la recommandation 2006/576/CE de la Commission du 17 août 2006 concernant la présence de déoxynivalénol, de zéaralénone, d'ochratoxine A, des toxines T-2 et HT-2 et de fumonisines dans les produits destinés à l'alimentation animale⁽¹⁾.
- (11) À partir d'un même lot de maïs brut, le processus de mouture à sec débouche sur des fractions de mouture dont la taille des particules est différente. Il est scientifiquement démontré que les fractions de mouture à particules plus fines présentent une teneur en toxines du *Fusarium* plus élevée. Les fractions de mouture de maïs sont classées selon différentes positions de la nomenclature combinée en fonction de la taille des particules. Cette classification repose sur le taux de passage dans un tamis d'une ouverture de mailles de 500 microns. Il convient de fixer des teneurs maximales différentes pour les fractions de mouture inférieures et supérieures à 500 microns afin de tenir compte du niveau de contamination des différentes fractions.

- (12) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

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

- 1) À l'article 11, le point b) est remplacé par le texte suivant:
- «b) 1^{er} octobre 2007, pour ce qui est des teneurs maximales en déoxynivalénol et zéaralénone fixées aux points 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 et 2.5.10 de l'annexe;»
- 2) La section 2 de l'annexe est modifiée comme suit:
- a) Les dispositions relatives au déoxynivalénol (2.4), à la zéaralénone (2.5) et aux fumonisines (2.6) sont remplacées par celles de l'annexe du présent règlement.
- b) Le texte de la note 20 de bas de page est remplacé par le texte suivant: «La teneur maximale est applicable à partir du 1^{er} octobre 2007.»
- c) La note 21 de bas de page est supprimée.

Article 2

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

Il s'applique à partir du 1^{er} juillet 2007.

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

Fait à Bruxelles, le 28 septembre 2007.

Par la Commission
Markos KYPRIANOU
Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 229 du 23.8.2006, p. 7.

ANNEXE

«2.4	Déoxynivalénoïl ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Céréales brutes ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ autres que le blé dur, l'avoine et le maïs	1 250
2.4.2	Blé dur et avoine bruts ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.3	Maïs brut ⁽¹⁸⁾ à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide (*)	1 750 ⁽²⁰⁾
2.4.4	Céréales destinées à la consommation humaine directe, farine de céréales, son et germe en tant que produit fini commercialisé pour la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.4.7, 2.4.8 et 2.4.9	750
2.4.5	Pâtes (sèches) ⁽²²⁾	750
2.4.6	Pain (y compris les petits produits de boulangerie), pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit-déjeuner	500
2.4.7	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200
2.4.8	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	750 ⁽²⁰⁾
2.4.9	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est ≤ 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est ≤ 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	1 250 ⁽²⁰⁾
2.5	Zéaralénone ⁽¹⁷⁾	
2.5.1	Céréales brutes ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ autres que le maïs	100
2.5.2	Maïs brut ⁽¹⁸⁾ à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide (*)	350 ⁽²⁰⁾
2.5.3	Céréales destinées à la consommation humaine directe, farine de céréales, son et germe en tant que produit fini commercialisé pour la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 et 2.5.10	75
2.5.4	Huile de maïs raffinée	400 ⁽²⁰⁾
2.5.5	Pain (y compris les petits produits de boulangerie), pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit-déjeuner, à l'exclusion des collations au maïs et des céréales pour petit-déjeuner à base de maïs	50
2.5.6	Maïs destiné à la consommation humaine directe, collations à base de maïs et céréales pour petit-déjeuner à base de maïs	100 ⁽²⁰⁾
2.5.7	Préparations à base de céréales (à l'exception des préparations à base de maïs) et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20
2.5.8	Préparations à base de maïs destinées aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20 ⁽²⁰⁾

2.5.9	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	200 ⁽²⁰⁾
2.5.10	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est ≤ 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est ≤ 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	300 ⁽²⁰⁾
2.6	Fumonisines	Somme B ₁ + B ₂
2.6.1	Maïs brut ⁽¹⁸⁾ à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide ^(*)	4 000 ⁽²³⁾
2.6.2	Maïs destiné à la consommation humaine directe, aliments à base de maïs destinés à la consommation humaine directe, à l'exception des aliments figurant aux points 2.6.3 et 2.6.4	1 000 ⁽²³⁾
2.6.3	Céréales pour petit-déjeuner à base de maïs et collations à base de maïs	800 ⁽²³⁾
2.6.4	Préparations à base de maïs et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200 ⁽²³⁾
2.6.5	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	1 400 ⁽²³⁾
2.6.6	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est ≤ 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est ≤ 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	2 000 ⁽²³⁾

(*) L'exception s'applique uniquement au maïs dont l'étiquetage ou la destination, par exemple, font clairement apparaître qu'il est destiné à être utilisé dans un processus de mouture humide (production d'amidon).»