

D084680/02

ASSEMBLÉE NATIONALE

SÉNAT

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale
le 13 décembre 2022

Enregistré à la Présidence du Sénat
le 13 décembre 2022

**TEXTE SOUMIS EN APPLICATION DE
L'ARTICLE 88-4 DE LA CONSTITUTION**

PAR LE GOUVERNEMENT,
À L'ASSEMBLÉE NATIONALE ET AU SÉNAT.

**RÈGLEMENT (UE) /... DE LA COMMISSION du XXX concernant les teneurs
maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le
règlement (CE) n° 1881/2006**

E17353



Conseil de
l'Union européenne

Bruxelles, le 9 décembre 2022
(OR. en)

15886/22

DENLEG 95
FOOD 77
SAN 659

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	8 décembre 2022
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil
N° doc. Cion:	D084680/02
Objet:	RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION du XXX concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 1881/2006

Les délégations trouveront ci-joint le document D084680/02.

p.j.: D084680/02



Bruxelles, le **XXX**
SANTÉ/12523/2015 Rev3
(POOL/E2/2015/12523/12523R3-
EN.docx) D084680/02
[...] (2022) **XXX** draft

RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION

du **XXX**

**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)

RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION

du **XXX**

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.

⁽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).

- (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 ingrédients alimentaires. 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.
- (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 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 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.
- (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)

⁽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).

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 teneurs maximales), 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 en conséquence 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,

⁽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).

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⁾;
- 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.

⁽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).

⁽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).

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.
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 ingrédients alimentaires;

- 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; et
 - 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 ingrédients alimentaires.
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 ingrédients alimentaires 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:
- a) qui portent un étiquetage mettant clairement en évidence leur utilisation prévue;

- b) 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
- c) 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 ⁽⁸⁾, 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:
 - a) il existe un système garantissant la pleine et entière information des consommateurs 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;
 - b) 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;
 - c) 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 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:
 - a) il existe un système garantissant la pleine et entière information des consommateurs 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

⁽⁸⁾ 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).

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;

- b) 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;
- c) 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.

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 de tropane 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) [Office des publications: veuillez insérer la date d'entrée en vigueur du SANTE/10384/2021], 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*.

Il est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN