

**RÈGLEMENT (UE) N° 488/2014 DE LA COMMISSION****du 12 mai 2014****modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans les denrées alimentaires****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

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

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission <sup>(2)</sup> établit les teneurs maximales pour le cadmium dans une série de denrées alimentaires.
- (2) Le 30 janvier 2009, le groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire (groupe CONTAM) de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a adopté un avis sur le cadmium dans l'alimentation <sup>(3)</sup>. Dans cet avis, l'EFSA a fixé une dose hebdomadaire tolérable (DHT) de 2,5 µg/kg de poids corporel pour le cadmium. Dans sa déclaration sur la dose hebdomadaire tolérable pour le cadmium <sup>(4)</sup>, l'EFSA a pris en compte la récente évaluation du risque effectuée par le comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA) <sup>(5)</sup> et a confirmé la DHT de 2,5 µg/kg de poids corporel.
- (3) Dans l'avis scientifique sur le cadmium dans l'alimentation, le groupe CONTAM a conclu que les expositions alimentaires moyennes au cadmium dans les pays européens étaient proches de la DHT de 2,5 µg/kg de poids corporel ou la dépassaient légèrement. Certains sous-groupes de la population pourraient dépasser la DHT, avec une exposition à une dose correspondant environ au double de celle-ci. Le groupe CONTAM a également conclu que, bien que des effets néfastes sur la fonction rénale aient peu de chances de se produire pour un individu exposé à une telle dose, l'exposition de la population au cadmium devrait être réduite.
- (4) D'après l'avis scientifique du groupe CONTAM sur le cadmium dans l'alimentation, les groupes d'aliments qui contribuent à la majeure partie de l'exposition au cadmium par voie alimentaire, principalement en raison d'une forte consommation, sont les céréales et les produits à base de céréales, les légumes, les fruits à coque et les légumes secs, les racines amylicées et les pommes de terre ainsi que la viande et les produits à base de viande. Les concentrations en cadmium les plus élevées ont été détectées dans les algues marines, le poisson et les fruits de mer, le chocolat et les aliments diététiques ou de régime ainsi que dans les champignons, les graines oléagineuses et les abats comestibles.
- (5) Une évaluation plus approfondie de l'exposition effectuée par l'EFSA dans son rapport scientifique sur «l'exposition au cadmium via l'alimentation dans la population européenne» <sup>(6)</sup> grâce à la nouvelle base de données complète sur la consommation alimentaire, qui contient des informations actualisées sur les chiffres de la consommation alimentaire pour les différents États membres et pour différents groupes d'âge de la population, fournit des informations plus détaillées, par groupe d'âge, sur les produits alimentaires qui contribuent à l'exposition. Pour les adultes, les racines et tubercules amylicés, les céréales et les produits à base de céréales ainsi que les légumes et les produits végétaux sont les principaux aliments contribuant à l'exposition. Pour les enfants et les adolescents, les racines et tubercules amylicés, les céréales et les produits à base de céréales ainsi que le sucre et la confiserie sont les principaux aliments contribuant à l'exposition, tandis que pour les nourrissons et les enfants en bas âge, ce sont les racines et tubercules amylicés, les céréales et les produits à base de céréales, les légumes et les produits à base de légumes, le lait et les produits laitiers ainsi que les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. L'évaluation plus approfondie de l'exposition montre que l'exposition totale n'est pas seulement due à quelques aliments principaux, mais à l'effet ajouté d'aliments d'une série de groupes différents.

<sup>(1)</sup> JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.

<sup>(2)</sup> 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).

<sup>(3)</sup> Avis du groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire concernant le cadmium dans l'alimentation, donné à la demande de la Commission européenne. *Scientific Opinion of the Panel on Contaminants in the Food Chain*. *EFSA Journal* (2009) 980, 1-139.

<sup>(4)</sup> Groupe scientifique de l'EFSA sur les contaminants de la chaîne alimentaire (CONTAM); *Statement on tolerable weekly intake for cadmium*. *EFSA Journal* 2011; 9(2):1975. [19 p.] doi:10.2903/j.efsa.2011.1975. Disponible en ligne: [www.efsa.europa.eu/efsajournal](http://www.efsa.europa.eu/efsajournal)

<sup>(5)</sup> OMS, Série sur les additifs alimentaires n° 64, 73<sup>e</sup> réunion du comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA), Organisation mondiale de la santé, Genève, 2011.

<sup>(6)</sup> Autorité européenne de sécurité des aliments; *Cadmium dietary exposure in the European population*. *EFSA Journal* 2012; 10(1):2551. [37 p.] doi:10.2903/j.efsa.2012.2551. Disponible en ligne: [www.efsa.europa.eu/efsajournal](http://www.efsa.europa.eu/efsajournal)

- (6) Des teneurs maximales ont été définies pour le cadmium dans une large gamme de denrées alimentaires, dont les céréales, les légumes, la viande, le poisson, les fruits de mer, les abats et les compléments alimentaires. Pour certaines denrées alimentaires qui contribuent de manière importante à l'exposition pour certains groupes de la population (chocolat et produits à base de cacao, aliments pour nourrissons et enfants en bas âge), les teneurs maximales n'ont pas encore été établies. Par conséquent, il est nécessaire de fixer les teneurs maximales en cadmium pour ces denrées alimentaires.
- (7) Les teneurs maximales en contaminants sont fixées conformément au principe ALARA (*as low as reasonably achievable*, teneur la plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre) pour les produits pour lesquels les teneurs maximales en cadmium existent déjà (comme les légumes, la viande, le poisson, les fruits de mer, les abats et les compléments alimentaires) ainsi que pour les produits pour lesquels les teneurs maximales sont nouvellement établies (comme les produits à base de cacao et de chocolat), compte tenu des données sur la présence de la substance concernée et des modes de consommation alimentaire du citoyen de l'Union européenne.
- (8) Le chocolat et la poudre de cacao vendus au consommateur final peuvent avoir une teneur élevée en cadmium et constituent une source importante de l'exposition humaine. Ils sont fréquemment consommés par les enfants, par exemple, le chocolat en tant que tel ou sous forme de poudre de cacao sucrée utilisée dans les boissons cacaotées. Lors de la fixation des teneurs maximales en cadmium, les données sur la présence de la substance concernée dans différents types de chocolats et de poudres de cacao vendus au consommateur final doivent être prises en considération. Étant donné que les teneurs en cadmium dans les produits à base de cacao sont liées à la teneur en cacao de ces produits, il convient de fixer des teneurs maximales en cadmium différentes pour les produits contenant des pourcentages de cacao différents. Cela devrait permettre de garantir que les chocolats ayant un pourcentage de cacao plus élevé respectent également les teneurs maximales.
- (9) Dans certaines régions de pays producteurs de cacao, les teneurs en cadmium dans le sol peuvent être naturellement élevées. Par conséquent, les données sur la présence de la substance concernée dans les produits à base de cacao et de chocolat fournis par des pays présentant des teneurs en cadmium élevées dans le sol devraient être prises en considération lors de la fixation des teneurs maximales en cadmium.
- (10) Les préparations pour nourrissons et les préparations de suite contribuent de manière significative à l'exposition au cadmium des nourrissons et des jeunes enfants. Les préparations pour nourrissons et les préparations de suite à base d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés à des protéines de lait de vache, peuvent avoir des teneurs en cadmium supérieures à celles de produits à base de lait puisque les graines de soja absorbent naturellement le cadmium du sol. Les préparations à base de soja constituent une solution de substitution importante pour les nourrissons présentant une intolérance au lactose et un approvisionnement suffisant du marché doit dès lors être garanti. Il y a donc lieu de fixer une teneur maximale plus élevée pour les produits à base de soja.
- (11) Les préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge constituent une source d'exposition importante au cadmium pour les nourrissons et les enfants en bas âge. Une teneur maximale en cadmium spécifique devrait donc être établie pour les préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés.
- (12) Une exposition réduite d'un groupe de consommateurs très vulnérable pourrait être obtenue par l'établissement d'une teneur maximale pour certaines catégories de denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière (par exemple, aliments pour nourrissons destinés à des fins médicales spéciales). Cependant, en l'absence de données étayant cette teneur maximale, il convient de collecter des données sur la présence de la substance concernée en vue de la fixation éventuelle, à l'avenir, d'une teneur maximale spécifique.
- (13) Pour certains légumes (salsifis, panais, céleris, raifort), il est difficile de respecter les teneurs maximales actuelles et les données sur la présence de la substance concernée fournies par les États membres montrent que les teneurs du milieu naturel sont plus élevées et comparables à celles des céleris-raves. Étant donné que la consommation de ces produits est faible et que les effets sur l'exposition humaine sont négligeables, il convient de porter la teneur maximale en cadmium pour les panais, les salsifis, les céleris et le raifort au niveau de celle des céleris-raves.
- (14) Certaines espèces de poissons ne sont actuellement pas tenues de respecter la teneur maximale par défaut pour les poissons, fixée à 0,05 mg/kg. Pour la bonite (*Sarda sarda*), le sar à tête noire (*Diplodus vulgaris*), l'anguille (*Anguilla anguilla*), le mullet lippu (*Mugil labrosus labrosus*), le chinchard (*Trachurus species*), le louveteau (*Luvarus imperialis*), le pilchard (*Sardinops species*) et le céteau ou langue d'avocat (*Dicologlossa cuneata*), les nouvelles données sur la présence de la substance concernée montrent que cette dispense n'est plus nécessaire et que la teneur maximale par défaut peut être respectée si de bonnes pratiques de pêche sont suivies. Des teneurs maximales spécifiques ne sont dès lors plus nécessaires pour ces espèces de poissons.
- (15) Pour le bonitou (*Auxis species*), l'anchois (*Engraulis species*) et l'espadon (*Xiphias gladius*), les nouvelles données sur la présence de la substance concernée montrent qu'une teneur maximale inférieure peut être respectée si de bonnes pratiques de pêche sont suivies. Il convient dès lors de modifier les teneurs maximales pour ces espèces de poissons.

- (16) Pour la sardine (*Sardina pilchardus*) et le sicyoptère à bec de lièvre (*Sicyopterus lagocephalus*), les nouvelles données sur la présence de la substance concernée montrent qu'il est difficile de respecter les teneurs maximales fixées étant donné que les teneurs du milieu naturel peuvent être plus élevées. Pour ces deux espèces de poissons, la consommation est faible et a des effets négligeables sur l'exposition humaine. Il convient par conséquent de fixer des teneurs maximales plus élevées pour ces deux espèces de poissons afin de garantir l'approvisionnement du marché.
- (17) Il y a donc lieu de modifier le règlement (CE) n° 1881/2006 en conséquence.
- (18) Les États membres et les exploitants du secteur alimentaire devraient disposer de temps pour s'adapter aux nouvelles teneurs maximales établies par le présent règlement pour les produits à base de cacao et les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Par conséquent, la date de mise en vigueur des teneurs maximales en cadmium pour ces produits devrait être différée.
- (19) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

L'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

*Article 2*

1. Les teneurs maximales en cadmium fixées aux points 3.2.19 et 3.2.20 de l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006, tel que modifié par le présent règlement, s'appliquent à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2015. Les denrées alimentaires ne respectant pas ces teneurs maximales qui ont été mises légalement sur le marché avant le 1<sup>er</sup> janvier 2015 peuvent continuer à être commercialisées après cette date jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation.
2. Les teneurs maximales en cadmium fixées au point 3.2.7 de l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006, tel que modifié par le présent règlement, s'appliquent à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2019. Les denrées alimentaires ne respectant pas ces teneurs maximales qui ont été mises légalement sur le marché avant le 1<sup>er</sup> janvier 2019 peuvent continuer à être commercialisées après cette date jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation.

*Article 3*

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 12 mai 2014.

*Par la Commission*  
*Le président*  
José Manuel BARROSO

## ANNEXE

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

1) la rubrique 3.2 (Cadmium) est remplacée par le texte suivant:

«3.2	<b>Cadmium</b>	
3.2.1	Légumes et fruits, à l'exclusion des légumes-racines et des légumes-tubercules, des légumes-feuilles, des fines herbes, des choux feuilles, des légumes-tiges, des champignons et des algues marines <sup>(27)</sup>	0,050
3.2.2	Légumes-racines et légumes-tubercules (à l'exclusion du céleri-rave, des panais, des salsifis et du raifort), légumes-tiges (à l'exclusion du céleri) <sup>(27)</sup> . Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux produits pelés.	0,10
3.2.3	Légumes-feuilles, fines herbes, choux feuilles, céleri, céleri-rave, panais, salsifis, raifort et champignons suivants <sup>(27)</sup> : <i>Agaricus bisporus</i> (champignon de Paris), <i>Pleurotus ostreatus</i> (pleurote en forme d'huître), <i>Lentinula edodes</i> (shiitake)	0,20
3.2.4	Champignons, à l'exclusion de ceux énumérés au point 3.2.3 <sup>(27)</sup>	1,0
3.2.5	Grains de céréales, à l'exclusion du blé et du riz	0,10
3.2.6	— Grains de blé, grains de riz — Son de blé et germe de blé pour la consommation directe — Graines de soja	0,20
3.2.7	Produits spécifiques à base de cacao et de chocolat, énumérés ci-dessous <sup>(49)</sup> — chocolat au lait avec < 30 % de matière sèche totale de cacao — chocolat avec < 50 % de matière sèche totale de cacao; chocolat au lait avec ≥ 30 % de matière sèche totale de cacao — chocolat avec ≥ 50 % de matière sèche totale de cacao; — poudre de cacao vendue au consommateur final ou comme ingrédient dans la poudre de cacao sucrée vendue au consommateur final (boisson chocolatée)	0,10 à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2019 0,30 à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2019 0,80 à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2019 0,60 à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2019
3.2.8	Viande de bovin, de mouton, de porc et de volaille (à l'exception des abats) <sup>(6)</sup>	0,050
3.2.9	Viande de cheval, à l'exclusion des abats <sup>(6)</sup>	0,20
3.2.10	Foies de bovin, de mouton, de porc, de volaille et de cheval <sup>(6)</sup>	0,50
3.2.11	Rognons de bovin, de mouton, de porc, de volaille et de cheval <sup>(6)</sup>	1,0
3.2.12	Chair musculaire de poisson <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> , à l'exclusion des espèces énumérées aux points 3.2.13, 3.2.14 et 3.2.15	0,050
3.2.13	Chair musculaire des poissons suivants <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> : <i>maquereau (Scomber species)</i> , <i>thon (Thunnus species, Katsuwonus pelamis, Euthynnus species)</i> , <i>sicyoptère à bec de lièvre (Sicyopterus lagocephalus)</i>	0,10
3.2.14	Chair musculaire du poisson suivant <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> : <i>bonitou (Auxis species)</i>	0,15

3.2.15	Chair musculaire des poissons suivants <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> : anchois ( <i>Engraulis species</i> ), espadon ( <i>Xiphias gladius</i> ), sardine ( <i>Sardina pilchardus</i> )	0,25
3.2.16	Crustacés <sup>(26)</sup> : chair musculaire des appendices et de l'abdomen <sup>(44)</sup> . Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe ( <i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i> ), chair musculaire des appendices.	0,50
3.2.17	Mollusques bivalves <sup>(26)</sup>	1,0
3.2.18	Céphalopodes (sans viscères) <sup>(26)</sup>	1,0
3.2.19	Préparations pour nourrissons et préparations de suite <sup>(8)</sup> <sup>(29)</sup> — préparations en poudre à base de protéines de lait de vache ou d'hydrolysats de protéines — préparations liquides à base de protéines de lait de vache ou d'hydrolysats de protéines — préparations en poudre à base d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés à des protéines de lait de vache — préparations liquides à base d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés à des protéines de lait de vache	0,010 à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2015 0,005 à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2015 0,020 à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2015 0,010 à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2015
3.2.20	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	0,040 à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2015
3.2.21	Compléments alimentaires <sup>(39)</sup> , à l'exclusion de ceux énumérés au point 3.2.22	1,0
3.2.22	Compléments alimentaires <sup>(39)</sup> composés exclusivement ou principalement d'algues marines séchées, de produits issus d'algues marines, ou de mollusques bivalves séchés	3,0»

2) dans la note <sup>(26)</sup>, la phrase suivante est ajoutée: «S'il s'agit de *Pecten maximus*, la teneur maximale s'applique seulement au muscle adducteur et à la gonade.»

3) la note suivante est ajoutée:

«<sup>(49)</sup> Pour les produits spécifiques à base de cacao et de chocolat, les définitions établies aux points A. 2, 3 et 4 de l'annexe I 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) s'appliquent.»