

Règlement (CEE) n°315/93 consolidé du Conseil, du 8 février 1993, portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires

La version consolidée inclut:

- le règlement de base (CEE) n°315/93
- le règlement (CE) n°1882/2003

Ce règlement-cadre concerne les contaminants dans les denrées alimentaires, quelle que soit leur provenance. Il s'applique aussi aux denrées alimentaires emballées, sans préjudice d'une réglementation plus spécifique relative à un matériau destiné au contact alimentaire. Dans ce règlement, qui s'intéresse aux denrées pouvant être *déjà* contaminées, il ne s'agit donc pas de limites de migration spécifique qui concernent les matériaux, mais de limites maximales LM de contaminant dans les denrées alimentaires. Par exemple, il n'existe pas encore de réglementation européenne relative aux matériaux métalliques destinés au contact alimentaire ; mais en raison du risque, la teneur en étain d'aliments ou de boissons en conserve est réglementée en application de ce règlement-cadre.

Le présent règlement concerne les contaminants chimiques, les contaminants microbiologiques, *à l'exclusion* des contaminants physiques, et énonce les principes de base de la législation européenne sur les contaminants dans les denrées alimentaires :

- On entend par « contaminant » toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement. Les matières étrangères telles que, par exemple, débris d'insectes, poils d'animaux et autres ne sont pas couvertes par cette définition.
- Les teneurs en contaminants doivent en outre être maintenues aux niveaux les plus faibles que permettent raisonnablement de bonnes pratiques de fabrication au cours de toutes les étapes subies par la denrée alimentaire de la ferme à la table.
- La mise sur le marché de denrées alimentaires contenant une quantité inacceptable, du point de vue de la santé publique et en particulier sur le plan toxicologique, d'un contaminant est interdite.
- Afin de protéger la santé publique, des tolérances maximales éventuellement nécessaires en ce qui concerne certains contaminants doivent être fixées.

Ces tolérances, qui doivent être adoptées sous la forme d'une liste communautaire non exhaustive, peuvent comprendre les éléments suivants:

- des limites pour le même contaminant dans différentes denrées alimentaires,
- des limites de détection analytique,
- une référence aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse à appliquer (contrôle officiel).

En l'absence d'une réglementation communautaire pour un contaminant, les dispositions nationales s'appliquent pour ce contaminant.

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

This document is also available in English: **Council regulation (EEC) No 315/93 of 8 February 1993 laying down Community procedures for contaminants in food**

Mots-clés : contaminant chimique ; récipient ; emballage ; contaminant microbiologique ; toxicologie ; bonnes pratiques de fabrication ; liste positive ; limite de détection ; analyse des risques ; LM ; contrôle officiel ; droit alimentaire

Fichier(s) joint(s) (0):

Article(s) relatif(s) (0):

Lien(s) externe(s) (0):