

RÈGLEMENT (UE) 2015/1137 DE LA COMMISSION**du 13 juillet 2015****modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne la teneur maximale en ochratoxine A des épices *Capsicum* spp.****(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 une teneur maximale pour l'ochratoxine A dans les épices *Capsicum* spp.
- (2) Le règlement (UE) n° 105/2010 de la Commission ⁽³⁾ modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 a fixé, pour les épices, une teneur maximale en ochratoxine A atteignable grâce à l'application de bonnes pratiques. Pour permettre la prise de mesures de prévention par les pays producteurs d'épices et pour éviter des perturbations d'ampleur inacceptable dans les échanges commerciaux, le règlement susmentionné a en outre prévu l'application provisoire d'une teneur maximale, plus élevée, de 30 µg/kg avant que la teneur maximale de 15 µg/kg ne devienne applicable. En ce qui concerne les épices *Capsicum* spp., le règlement (UE) n° 594/2012 de la Commission ⁽⁴⁾ a prolongé cette période jusqu'au 31 décembre 2014. Les services de la Commission, en partenariat avec les experts officiels des États membres, ont examiné s'il serait possible d'atteindre une teneur moins élevée en ochratoxine A grâce à l'application de bonnes pratiques dans les différentes régions du monde productrices d'épices. Même si l'application de bonnes pratiques a nettement progressé dans les différentes régions productrices d'épices, il est impossible pour les producteurs d'épices *Capsicum* spp. d'atteindre constamment la teneur maximale en ochratoxine A envisagée (15 µg/kg) à cause de conditions climatiques parfois défavorables durant la période de croissance et de récolte de ces épices. Il y a donc lieu d'établir une nouvelle teneur maximale pour l'ochratoxine A dans les épices *Capsicum* spp. qui puisse être atteinte par le respect de bonnes pratiques tout en continuant de garantir un niveau élevé de protection de la santé humaine.
- (3) Il y a donc lieu de modifier l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006 en conséquence.
- (4) Puisque la teneur maximale de 30 µg/kg était applicable jusqu'au 31 décembre 2014, il convient de prévoir que la teneur maximale établie par ce règlement s'applique à partir du 1^{er} janvier 2015.
- (5) Les mesures prévues au 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

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

Article 2

Les épices *Capsicum* spp. non conformes à la teneur maximale en ochratoxine A applicable en vertu du point 2.2.11 de l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006, telle que modifiée par le présent règlement, et mises légalement sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015, peuvent continuer à être commercialisées après cette date jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation.

⁽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).

⁽³⁾ Règlement (UE) n° 105/2010 de la Commission du 5 février 2010 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires en ce qui concerne l'ochratoxine A (JO L 35 du 6.2.2010, p. 7).

⁽⁴⁾ Règlement (UE) n° 594/2012 de la Commission du 5 juillet 2012 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en ochratoxine A, en PCB non coplanaires et en mélamine dans les denrées alimentaires (JO L 176 du 6.7.2012, p. 43).

Article 3

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

Il s'applique à compter du 1^{er} janvier 2015.

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

Fait à Bruxelles, le 13 juillet 2015.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE

À la section 2.2 «Ochratoxine A» de l'annexe du règlement (CE) n° 1881/2006, le point 2.2.11 est remplacé par le texte suivant:

«2.2.11.	Épices, y compris séchées	
	<i>Piper</i> spp. (leurs fruits, y compris le poivre blanc et le poivre noir)	15 µg/kg
	<i>Myristica fragrans</i> (noix de muscade)	
	<i>Zingiber officinale</i> (gingembre)	
	<i>Curcuma longa</i> (safran des Indes)	
	<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 µg/kg
	Mélanges d'épices contenant une des épices susmentionnées	15 µg/kg»