

Décision de la Commission de l'Union
douanière du 28.05.2010 N 299
(Telle que modifiée le 15.01.2013)
« Sur l'application des mesures sanitaires
dans l'Union douanière »

COMMISSION DE L'UNION DOUANIÈRE

DECISION
du 28 mai 2010, n° 299

SUR L'APPLICATION DES MESURES SANITAIRES DANS L'UNION DOUANIÈRE

(telle que modifiée par décisions de la Commission de l'Union douanière
du 17.08.2010 N 341
du 20.09.2010 N 383, du 14.10.2010 N 432,
du 18.11.2010 N 456, du 02.03.2011 N 566,
du 02.03.2011 N 567, du 02.03.2011 N 568,
du 02.03.2011 N 571, du 07.04.2011 N 622,
du 18.10.2011 N 828, du 18.10.2011 N 829,
du 09.12.2011 N 859, du 09.12.2011 N 888,
du 09.12.2011 N 889, par décision du Comité de la Commission
économique eurasienne du 19.04.2012 N 34,
par décisions du Conseil de la Commission économique eurasienne
du 15.06.2012 N 36, du 15.06.2012 N 37, du 20.07.2012 N 64,
par décisions du Comité de la Commission économique eurasienne
du 16.08.2012 N 125, du 23.08.2012 N 141,
par décision du Conseil de la Commission économique eurasienne
du 24.08.2012 N 73,
par décisions du Comité de la Commission économique eurasienne
du 06.11.2012 N 206, du 06.11.2012 N 208,
par décisions du Conseil de la Commission économique eurasienne
du 17.12.2012 N 114, du 17.12.2012 N 115,
par décision du Comité de la Commission économique eurasienne
du 15.01.2013 N 6)

**Exigences sanitaires, épidémiologiques et hygiéniques
uniformes pour les produits soumis à surveillance
(contrôle) sanitaire et épidémiologique**

CHAPITRE II

**Section 1. Exigences concernant la sécurité et la valeur
nutritionnelle des aliments**

1. Exigences sanitaires, épidémiologiques et hygiéniques uniformes concernant la sécurité et la valeur nutritionnelle des aliments

1.1. Domaine d'application

1. Les exigences sanitaires, épidémiologiques et hygiéniques concernant la sécurité (ci-après les « Exigences sanitaires uniformes ») s'appliquent aux produits alimentaires en fonction de la classification des marchandises dans les codes de la nomenclature douanière unie de l'Union douanière (ci-après - ТН ВЭД ТС).

2. Le présent chapitre des Exigences sanitaires uniformes a été élaboré à partir de la législation des États membres de l'Union douanière, ainsi qu'à l'aide des documents internationaux traitant du domaine de la sécurité alimentaire.

1.2. Termes et définitions

3. Dans le présent chapitre des Exigences sanitaires uniformes, les termes et définitions suivants sont utilisés :

1) « Aliments » - produits sous forme naturelle ou transformée qui sont utilisés pour l'alimentation humaine (y compris aliments pour la nourriture infantile, produits d'alimentation diététique et autres produits spécialisés), l'eau potable conditionnée dans des contenants (bouteilles d'eau), l'alcool (y compris la bière), les boissons sans alcool, le chewing-gum, ainsi que les matières premières alimentaires, les additifs alimentaires et les compléments alimentaires biologiquement actifs. Les exigences pour l'eau potable conditionnée dans un récipient (bouteille d'eau potable) sont déterminées par d'autres sections des exigences sanitaires uniformes ;

2) « compléments alimentaires biologiquement actifs » (ci-après - CAB) - aliments contenant une substance alimentaire et (ou) biologiquement active (concentrés), d'origine naturelle ou artificielle selon le cas, ainsi que des micro-organismes prébiotiques ou probiotiques destinés à la consommation avec de la nourriture afin d'optimiser l'alimentation humaine et qui ne sont pas la source unique de nourriture ou d'alimentation diététique ;

3) « additif alimentaire » - toute substance (ou mélange de substances) qui n'est pas utilisée directement par l'homme pour sa nourriture, mais destinée à être introduite dans un aliment lors de sa fabrication à but (fonction) technologique, y compris en lui apportant certaines propriétés organoleptiques et (ou) la préservation de la qualité et de la sécurité jusqu'à la date d'expiration stipulée, qui peut assurer quelques fonctions technologiques ;

4) « aliments spécialisés » - aliments ayant une composition chimique programmée pour les différentes catégories de la population, et (ou) les différents états physiologiques ;

5) « niveau de consommation adéquat » - niveau de consommation quotidienne d'aliments et de substances biologiquement actives, établi sur la base des valeurs calculées ou déterminées par la voie d'essais ou d'estimations de la consommation de substances biologiquement actives par un groupe/des groupes de gens en bonne santé.

6) « seuil supérieur de consommation » - niveau de consommation quotidienne de substances alimentaires et biologiquement actives le plus élevé qui ne présente aucun danger d'effets néfastes sur l'état de santé de presque toutes les personnes de plus de 18 ans dans la population générale ;

7) « normes des besoins physiologiques » - moyenne des apports nécessaires de substances alimentaires et biologiquement actives qui assurent le déroulement optimal des processus physiologiques et biochimiques énoncés dans le génotype d'une personne ;

8) « jeunes enfants » - enfants âgés de moins de 3 ans.

4. Les termes non définis spécifiquement dans cette section ont le sens stipulé par la législation nationale des États membres de l'Union douanière, ainsi que par les accords internationaux conclus dans le cadre de l'Union douanière et de la Communauté économique eurasiatique.

1.3. GENERALITES

5. Les produits alimentaires doivent répondre aux besoins physiologiques des personnes en substances et énergie nécessaires, répondre aux exigences habituellement formulées sur les aliments concernant les indices organoleptiques et physico-chimiques et être conformes aux exigences établies quant à la teneur admissible en substances chimiques, biologiquement actives et leurs mélanges, micro-organismes et autres organismes qui constituent une menace pour la santé des générations actuelles et futures.

6. Les indices de radiation de la sécurité alimentaire sont établis à l'Annexe 3 des Exigences sanitaires uniformes.

7. Lors du développement de nouveaux types de produits alimentaires (obtenus à partir de matières premières non conventionnelles), de nouveaux procédés de fabrication, conditionnement, stockage et transport des produits alimentaires (non utilisés précédemment sur le territoire des États membres de l'Union douanière), les entrepreneurs individuels et les entités juridiques sont tenus de justifier les exigences de sécurité et de valeur nutritionnelle, les dates d'expiration, ainsi que d'élaborer des méthodes d'essai.

La fabrication de nouveaux produits alimentaires sur le territoire des États membres de l'Union douanière et l'importation de produits alimentaires sur le territoire des États membres de l'Union douanière effectuée pour la première fois, ne seront autorisées qu'après évaluation de leur conformité aux Exigences sanitaires uniformes.

8. Les aliments importés sont évalués conformément aux Exigences sanitaires uniformes avant leur importation sur le territoire des États membres de l'Union douanière.

9. Les produits alimentaires arrivant et circulant sur le territoire des États membres de l'Union douanière doivent être accompagnés d'un document du fabricant (fournisseur), confirmant leur sécurité.

10. Au vu des résultats de l'évaluation de conformité par rapport aux Exigences sanitaires uniformes, les autorités compétentes délivrent un document confirmant la sécurité des produits (marchandises).

11. Une information sur l'utilisation (ou l'absence) de pesticides dans les cultures, la fumigation des locaux et des conteneurs de stockage et la lutte contre les ravageurs, sera nécessaire pour les matières premières alimentaires d'origine végétale.

12. Une information sur l'utilisation (ou l'absence) de pesticides pour lutter contre les parasites ou les maladies des animaux et des oiseaux, pour le traitement des locaux d'élevage de bétail et de volaille, des étangs et réservoirs pour l'élevage des poissons et des familles d'abeilles avec la mention du nom de pesticides, ainsi que des médicaments vétérinaires utilisés dans un but alimentaire, du traitement et de la prévention des maladies

du bétail, de la volaille, des poissons d'étang et du vivier et des colonies d'abeilles, avec mention du nom des préparations vétérinaires, sera nécessaire pour les matières premières des aliments d'origine animale.

13. L'importation ou la circulation des matières premières alimentaires d'origine végétale et animale, en l'absence d'information sur l'utilisation (ou l'absence) de pesticides et / ou de préparations vétérinaires dans leur production, n'est pas autorisée

14. Pour le traitement des carcasses de volailles, l'utilisation de solutions contenant du chlore à des concentrations excédant les exigences pour l'eau potable, n'est pas autorisée.

15. Les matières premières alimentaires et les produits alimentaires doivent être conditionnés et emballés dans des matériaux autorisés pour le contact alimentaire, de manière à assurer la préservation de leur qualité et de leur sécurité pendant leur stockage, leur transport et leur vente.

16. Il est interdit d'utiliser de la viande de volaille, excepté si elle est frigorifiée, de la viande désossée mécaniquement et de la viande de volaille contenant du collagène pour la fabrication des produits d'alimentation infantile (pour toutes les classes d'âge, y compris pour les institutions d'enfants), l'alimentation diététique (médicale et préventive), les produits alimentaires spécialisés pour l'alimentation des femmes enceintes et allaitantes, la charcuterie fine à base de viande de volaille (pastrami, saucisses fumées ou séchées). L'utilisation de viande de volaille, excepté si elle est frigorifiée, pour la fabrication de produits semi-finis naturels réfrigérés ou de produits alimentaires à base de viande de volaille n'ayant pas subi de traitement thermique, n'est pas autorisée.

1.4. Exigences générales concernant l'étiquetage des produits alimentaires

17. L'étiquetage des aliments doit être conforme à la législation nationale des États membres de l'Union douanière.

18. Pour certains types d'aliments (produits pour l'alimentation infantile, diététique ou spécialisée, aliments probiotiques, additifs nutritionnels, compléments alimentaires biologiquement actifs, produits alimentaires contenant des ingrédients issus de l'utilisation des organismes génétiquement modifiés (ci-après - OGM), etc.) les éléments suivants doivent être mentionnés :

- domaine d'application (pour les produits destinés à l'alimentation infantile, diététique ou spécialisée, les additifs alimentaires, les arômes ou les compléments alimentaires biologiquement actifs) ;

- nom des ingrédients entrant dans la composition des aliments, additifs alimentaires, cultures microbiennes, levures et substances utilisées pour l'enrichissement des aliments ; pour les compléments alimentaires biologiquement actifs et les produits enrichis pour les composants biologiquement actifs, il faudra également indiquer le pourcentages des besoins physiologiques quotidiens établis par la législation nationale des États membres de l'Union douanière, si un tel besoin est établi ;

- recommandations sur l'utilisation, l'application, le cas échéant, les contre-indications à l'utilisation ;

- pour les compléments alimentaires biologiquement actifs, la mention suivante est obligatoire : « Ceci n'est pas un médicament » ;

- pour les aliments obtenus à l'aide d'OGM, y compris ceux ne contenant pas d'acide désoxyribonucléique (ADN) ou de protéine, les mentions suivantes sont obligatoires : « produits génétiquement modifiés » ou « produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés » ou « produit contenant des composants d'organismes génétiquement modifiés » (une teneur de 0,9% ou moins, dans les aliments, de composants obtenus à l'aide d'OGM constitue une adjonction aléatoire ou techniquement inévitable et les aliments contenant la quantité mentionnée de composants OGM ne sont pas considérés comme des aliments contenant les composants obtenus à l'aide d'OGM) ;

- pour les produits alimentaires obtenus à partir de / ou à l'aide de micro-organismes génétiquement modifiés (bactéries, levures et champignons filamenteux, dont le matériel génétique a été modifié en utilisant les méthodes de l'ingénierie génétique), les mentions suivantes sont obligatoires :

- pour les produits contenant des micro-organismes génétiquement modifiés vivants – « Ce produit contient des micro-organismes génétiquement modifiés vivants » ;

- pour les produits contenant des micro-organismes génétiquement modifiés non viables – « Produit fabriqué à l'aide de micro-organismes génétiquement modifiés » ;

- pour les produits ne contenant pas d'OGM technologiques ou pour les produits obtenus à l'aide de composants sans OGM – « Ce produit contient des composants obtenus à l'aide de micro-organismes génétiquement modifiés » ;

- pour les aliments produits à l'aide de technologies qui assurent leur production à base de matières premières produites sans utilisation de pesticides et d'autres produits de protection des plantes, d'engrais chimiques, de stimulants de croissance et d'engraissement des animaux, d'antibiotiques, de préparations hormonales et vétérinaires, d'OGM, qui n'ont pas été soumis à un traitement par rayonnement ionisant, et conformément à la législation des

États membres de l'Union douanière, la mention suivante doit être apposée : « produit biologique » ;

- pour les produits spécialisés destinés à l'alimentation des athlètes qui ont une valeur nutritionnelle et énergétique programmée et une efficacité ciblée, composés d'un ensemble d'éléments nutritifs ou représentés par leurs types distincts, conformément à la législation des États membres de l'Union douanière, la mention suivante doit être apposée : « aliment spécialisé pour les athlètes » ;

- pour les aliments spécialisés destinés aux athlètes, les mentions supplémentaires suivantes doivent être apposées sur l'emballage destiné au consommateur : informations sur la valeur nutritionnelle et énergétique du produit ; proportion du besoin quotidien physiologique établi par la législation nationale des États membres de l'Union douanière ; doses recommandées ; méthodes de préparation (si nécessaire) ; conditions et durée d'application ;

- les données sur la teneur en protéines, lipides et glucides et sur la valeur énergétique ne sont indiquées sur l'étiquette des valeurs nutritionnelles et énergétiques des matières premières que si leur quantité par 100 g (ml) de la matière première alimentaire ou du produit alimentaire dépasse 2% de minéraux et de vitamines - 5% des besoins physiologiques journaliers recommandés établis par la législation nationale des États membres de l'Union douanière. Pour les produits gustatifs (café, thé, vinaigre, épices, sel, etc.) l'étiquetage de la valeur nutritionnelle et énergétique n'est pas nécessaire ;

- pour la viande d'animaux de boucherie et de volaille, les abats de viande d'animaux de boucherie et de volaille, ainsi que pour la viande d'animaux de boucherie et de volaille entrant dans la composition de toutes sortes d'aliments, le type de traitement thermique est « réfrigéré » (viande d'animaux de boucherie obtenue directement après l'abattage et ses abats réfrigérés à une température de l'épaisseur des muscles de 0°C à +4°C avec une surface déshumidifiée ayant une croûte sèche ; viande de la volaille obtenue directement après l'abattage et ses abats réfrigérés à une température de l'épaisseur des muscles de 0°C à +4°C) ; sont considérées comme des viandes réfrigérées).

- autres informations conformément à la législation nationale des États membres de l'Union douanière.

19. L'utilisation des termes « diététique », « médical », « préventif », « infantile », « probiotique » ou leurs équivalents dans les noms des aliments, dans les informations figurant sur les emballages destinés au consommateur et sur les prospectus publicitaires accompagnant les produits se fait conformément à la procédure établie par la législation nationale des États membres de l'Union douanière.

20. L'utilisation du terme « produit écologiquement pur » dans le nom et dans les informations figurant sur l'emballage du produit alimentaire spécialisé, ainsi que l'utilisation d'autres termes qui n'ont aucune justification juridique ou scientifique, n'est pas autorisée.

1.5. Exigences hygiéniques concernant la sécurité et la valeur nutritionnelle des aliments

21. Les exigences sanitaires uniformes déterminent les exigences en matière d'hygiène de la sécurité des aliments et la capacité de ceux-ci à répondre aux besoins physiologiques en nutriments essentiels et en énergie des personnes.

22. Les propriétés organoleptiques des aliments ne doivent pas être modifiées au cours du stockage, du transport ou de la commercialisation.

23. Les aliments ne doivent pas avoir d'odeurs, de goûts et d'inclusions étrangers, tout changement de couleur, d'odeur ou de texture témoignant de la détérioration du produit.

24. L'utilisation de préparations vétérinaires (additifs alimentaires, stimulants de la croissance des animaux, y compris les préparations hormonales, médicaments vétérinaires, y compris les antibiotiques), de préparations pour le traitement des animaux et des oiseaux, ainsi que de préparation pour le traitement des locaux où ils se trouvent, dans la fabrication des matières premières alimentaires d'origine animale non approuvées pour une utilisation conformément à la législation des États membres de l'Union douanière, n'est pas autorisée.

25. L'utilisation de pesticides interdits d'utilisation conformément à la législation des États membres de l'Union douanière dans la fabrication des matières premières alimentaires d'origine végétale, n'est pas autorisée.

26. La sécurité microbiologique et parasitologique des aliments, ainsi que concernant la teneur en polluants chimiques, est déterminée par leur conformité aux normes hygiéniques de sécurité.

27. La détermination des indices de sécurité et de la valeur nutritionnelle des produits alimentaires, y compris des compléments alimentaires biologiquement actifs et de la composition mélangée, est effectuée sur le(s) type(s) essentiel(s) des matières premières sur la base de la fraction de masse, ainsi que sur les niveaux admissibles de contaminants réglementés.

28. La détermination des indices des aliments en poudre, concentrés ou dilués, se fait en équivalent de produit initial en tenant compte de la teneur en matières sèches dans les matières premières et dans le produit final.

29. Les normes d'hygiène sont appliquées aux combinaisons chimiques potentiellement dangereuses et aux objets biologiques (micro-organismes et leurs toxines, parasites, protozoaires), dont la présence dans les aliments ne doit pas dépasser les niveaux admissibles de leur teneur dans une masse (volume) donnée du produit examiné.

30. La teneur en contaminants chimiques normalisés qui sont dangereux pour la santé humaine, est contrôlée dans les aliments.

31. Les exigences hygiéniques concernant les niveaux admissibles de la teneur en contaminants s'appliquent à tous les types de matières premières alimentaires et de produits alimentaires.

32. La teneur en mycotoxines - aflatoxine B1, déoxynivalénol (vomitoxine), zéaralénone, fumonisine, toxine T-2, patuline - est contrôlée dans les matières premières alimentaires et dans les produits alimentaires d'origine végétale, aflatoxine M1 - dans le lait et les produits laitiers. Les polluants prioritaires sont les suivants : pour les produits céréaliers - déoxynivalénol ; pour les noix et les graines oléagineuses - aflatoxine B1 ; produits pour le traitement des fruits et des légumes - patuline.

33. La teneur en ochratoxine A est contrôlée dans les graines industrielles et dans les produits à base de farine et de céréales ; la teneur en fumonisines - dans le maïs et les produits de sa transformation.

34. La présence de mycotoxines dans les aliments destinés à l'alimentation infantile ou diététique, n'est pas autorisée.

35. Les pesticides polluants globaux sont contrôlés dans tous les types de matières premières alimentaires et de produits alimentaires : Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ), DDT et ses métabolites. Dans les céréales et les produits de leur transformation sont également contrôlés les pesticides organomercuriques, acide 2,4-D, ses sels et ses éthers. Dans les poissons et les produits de leur transformation sont également contrôlés l'acide 2,4-D, ses sels et ses éthers.

36. La détermination des quantités de résidus de pesticides, à l'exception des polluants globaux indiqués dans l'alinéa 35, se fait sur la base des informations sur leur utilisation fournies par le fabricant (fournisseur) des produits alimentaires lors de leur importation sur le territoire des États membres de l'Union douanière, ou lors de leur livraison pour transformation conformément à la procédure établie par la législation nationale des États membres de l'Union douanière.

L'évaluation des niveaux de la teneur en résidus de pesticides utilisés dans l'agriculture se fait conformément aux normes d'hygiène concernant la teneur en pesticides dans les objets de l'environnement.

37. Les dioxines sont normalisées dans tous les groupes de produits alimentaires. Les dioxines ne sont pas autorisées dans les produits destinés à l'alimentation infantile. Le contrôle de la teneur en dioxines est effectué par le fabricant (fournisseur, importateur) et (ou) par l'organe mandaté par l'autorité de surveillance (contrôle) uniquement en cas de dégradation de l'environnement suite aux accidents, catastrophes naturelles et industrielles, conduisant à la formation de dioxines et à la pollution de l'environnement, en cas d'hypothèses fondées concernant leur présence éventuelle dans les matières premières alimentaires.

38. Les quantités résiduelles de médicaments vétérinaires – stimulants de la croissance des animaux (y compris les préparations hormonales), médicaments (y compris les antibiotiques) utilisés à des fins d'engraissement, de traitement et de prévention des maladies du bétail et de la volaille, des poissons d'étang et de vivier et des colonies d'abeilles, sont contrôlées dans les produits d'origine animale, y compris ceux destinés à l'alimentation infantile.

39. La teneur en antibiotiques vétérinaires et de croissance les plus fréquemment utilisés dans l'élevage et dans la médecine vétérinaire (conformément à l'article I des Exigences sanitaires uniformes) est contrôlée dans la viande, les produits à base de viande, les sous-produits du bétail de boucherie et de la volaille, les poissons d'étang et de vivier et les produits de l'apiculture :

- Bacitracine (Bacitracines A, B, C, Zinc Bacitracine) ;
- Groupe Tétracycline (Tétracycline, Oxytétracycline, Chlortétracycline - la somme des substances d'origine et leurs 4-épimères) ;
- Groupe de la Pénicilline (Benzylpénicilline, Phénoxyéthylpénicilline, Ampicilline, Amoxicilline et Pénéthamate) ;
- Streptomycine ;
- Chloramphénicol.

40. Le contrôle de la teneur en médicaments vétérinaires, stimulants de la croissance des animaux (y compris les préparations hormonales), médicaments (y compris les antibiotiques) utilisés dans l'élevage à des fins d'engraissement, de traitement et de prévention des maladies du bétail et de volaille, des poissons d'étang et de vivier et des colonies d'abeilles qui ne sont pas visés à l'alinéa 39, doit être effectué sur la base d'informations sur leur utilisation fournies par le fabricant (fournisseur) des matières premières alimentaires et des produits alimentaires lors de leur importation sur le territoire des États membres de l'Union douanière ou lors de la livraison pour transformation conformément à la procédure établie par la législation nationale des États membres de l'Union douanière. Les niveaux maximaux admissibles de quantités résiduelles de ces substances sont cités dans l'Annexe 4 au présent Chapitre I des Exigences sanitaires uniformes.

41. Les polychlorobiphényles sont contrôlés dans les poissons et produits à base de poisson, les additifs alimentaires biologiquement actifs à base de produits à base de poisson ; le benzo[a]pyrène - dans le grain et les produits à base de viande et de poisson fumés.

42. La présence de mélamine dans les produits alimentaires n'est pas autorisée. Le contrôle de la teneur en mélamine dans le lait et les produits laitiers est effectué en cas d'hypothèses fondées sur sa possible présence dans les matières premières alimentaires.

43. La présence de benzo[a]pyrène dans les produits destinés à l'alimentation infantile ou diététique pour lesquels sont établies les exigences correspondantes, n'est pas autorisée.

44. Dans certains produits alimentaires sont contrôlés : la teneur en composés azotés : histamine - dans les poissons de la famille des Salmonidés, Scombridae, Clupéidés et le thon ; nitrates - dans la production de fruits et de légumes ; N-nitrosamines - dans les poissons et les produits à base de poisson et de viande, ainsi que dans le malt de brasserie.

45. Les phycotoxines sont contrôlées dans les fruits de mer (mollusques, organes intérieurs des crabes).

46. Les indices de dégradation oxydative sont contrôlés dans les aliments gras : indice d'acide et indice de peroxydes.

47. Les produits alimentaires ne doivent contenir ni micro-organismes pathogènes ni agents pathogènes de maladies parasitaires, leurs toxines qui provoquent des maladies

infectieuses et parasitaires ou constituent une menace pour la santé humaine conformément aux Exigences uniformes présentes. Pour les produits alimentaires pour lesquels les critères de l'absence de micro-organismes pathogènes n'ont pas été établis en Annexe 1, leur détermination dans une masse (volume) de 25 g (cm³) est effectuée en cas de détérioration de la situation épidémiologique dans la région de production, causée par ce produit.

48. Dans la viande crue (de bœuf ou de porc, d'agneau, de viande de cheval) la présence d'agents pathogènes de maladies parasitaires n'est pas autorisée : cysticerci, larves de Trichinella et d'Echinococcus, kystes de sarcocyste et de Toxoplasmas.

49. Les poissons, les crustacés, les mollusques, les amphibiens, les reptiles et les produits de leur transformation ne doivent pas contenir de larves vivantes de parasites qui sont dangereuses pour la santé humaine.

50. Les salades et les herbes fraîches et congelées à l'état frais, les légumes, les fruits et les baies ne doivent pas contenir d'œufs d'helminthes ou de kystes de protozoaires intestinaux pathogènes.

51. Les normes d'hygiène concernant les indices microbiologiques de sécurité des produits alimentaires comprennent les groupes de micro-organismes suivants :

- indicateur sanitaire, notamment : quantité de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs (QMAMAnF), bactéries du groupe des E. coli - CGB (coliformes), bactéries de la famille des Enterobacteriaceae, entérocoques ;
- micro-organismes éventuellement pathogènes, notamment : E. coli, S. aureus, bactéries de type Proteus, B. cereus et clostridia sulfito-réducteurs, Vibrio parahaemolyticus ;
- micro-organismes pathogènes, y compris les Salmonelles et Listeria monocytogenes ;
- bactéries de type Yersinia et d'autres micro-organismes pathogènes, conformément à la situation épidémiologique dans la région de production ;
- micro-organismes de dégradation - levures et moisissures, micro-organismes de lactate ;
- micro-organismes de microflore de levain et micro-organismes probiotiques (micro-organismes de lactate, micro-organismes d'acide propionique, levures, bifidobactéries, lactobacilles, etc.) dans les produits ayant un niveau contrôlé de microflore et dans les produits probiotiques.

52. Les indices microbiens de sécurité alimentaire sont réglementés pour le principal groupe de micro-organismes, par le principe alternatif ; autrement dit, est réglementée la masse de produit dans laquelle la présence de coliformes, la plupart des micro-organismes éventuellement pathogènes et des micro-organismes pathogènes, y compris Salmonelle et Listeria monocytogenes n'est pas autorisée. Dans les autres cas, la norme se réfère au nombre d'unités formant des colonies par 1 g (ml) de produit (UFC/g, ml).

53. Les critères de sécurité des aliments en conserves (stérilité industrielle) sont l'absence de micro-organismes dans le produit conservé capables de se développer à une

température de stockage spécifiée pour le type particulier de conserves et les micro-organismes et les toxines microbiennes qui sont dangereuses pour la santé humaine.

54. Les substances biologiquement actives, les composants alimentaires et les produits qui en sont les sources, utilisés dans la production d'additifs alimentaires biologiquement actifs, doivent assurer l'efficacité des compléments alimentaires biologiquement actifs et ne pas entraîner d'effets néfastes sur la santé humaine. Les compléments alimentaires biologiquement actifs sont des sources de substances de nourriture biologiquement actives (composants) alimentaires et naturelles (identiques aux naturelles), composants pro- et prébiotiques qui assurent leur approvisionnement suffisant dans le corps humain lors de la consommation de la nourriture ou de l'introduction dans la composition des produits alimentaires.

55. Les substances biologiquement actives, les composants alimentaires et les produits qui en sont les sources, utilisés dans la production de compléments alimentaires biologiquement actifs ne doivent pas entraîner d'effets néfastes sur la santé humaine et ne doivent pas contenir de substances psychotropes ou de stupéfiants, de substances toxiques puissantes définies par la législation en vigueur dans les États membres de l'Union douanière ou de substances de dopage définies dans la liste actuelle de WADA.

Les compléments alimentaires biologiquement actifs doivent respecter les normes d'hygiène de sécurité alimentaire de la production alimentaire énoncées au Chapitre 1 des Exigences sanitaires unie présentes pour la présente section.

La liste des principales substances biologiquement actives et des valeurs admissibles pour la consommation quotidienne par les adultes dans la composition des compléments alimentaires biologiquement actifs est définie en Annexe 5 au présent Chapitre des Exigences sanitaires uniformes. La teneur en substances biologiquement actives dans la dose quotidienne de compléments alimentaires biologiquement actifs telle que spécifiée dans les recommandations d'utilisation, ne doit pas être inférieure à 15% du niveau de consommation adéquat et ne doit pas dépasser le niveau maximal admissible de leur consommation conformément à l'Annexe 5 au présent chapitre des Exigences sanitaires uniformes.

Les plantes et les produits de leur traitement, les objets d'origine animale, les micro-organismes, les champignons et les substances biologiquement actives qui représentent selon les recherches scientifiques actuelles un danger pour la vie et la santé humaine, définis en Annexe 6 au présent chapitre des Exigences sanitaires uniformes, ne sont pas autorisés pour une utilisation dans la fabrication des compléments alimentaires biologiquement actifs.

Les formes de vitamines et de sels minéraux destinés à être utilisés dans la fabrication de compléments alimentaires biologiquement actifs pour les adultes sont citées en Annexe 7 au présent chapitre des Exigences sanitaires uniformes.

La teneur en substances biologiquement actives obtenues à partir des plantes et / ou de leurs extraits dans une dose quotidienne de compléments alimentaires biologiquement actifs doit être d'au moins 10 pour cent et ne doit pas dépasser 50 pour cent de la quantité de leur dose thérapeutique unique, définie pour l'application de ces substances en tant que médicaments de médecine traditionnelle.

Les formes de vitamines et de sels minéraux destinées à la production d'aliments enrichis, à l'exception des aliments pour enfants en bas âge et des compléments

alimentaires biologiquement actifs, sont citées en Annexe 8 au présent chapitre des Exigences sanitaires uniformes.

Dans la production d'aliments destinés aux enfants en bas âge et de compléments alimentaires biologiquement actifs destinés aux enfants de 1,5 à 3 ans, il est permis d'utiliser des formes de vitamines et de sels minéraux conformément à l'Annexe 9 au présent chapitre des Exigences sanitaires uniformes. La dose quotidienne de vitamines et de minéraux dans les compléments alimentaires biologiquement actifs destinés aux enfants de 1,5 à 3 ans ne doit pas dépasser 50% du besoin physiologique quotidien de ces substances défini par la législation nationale des États membres de l'Union douanière.

Dans la production de compléments alimentaires biologiquement actifs destinés aux enfants en bas âge (de moins de 3 ans), l'utilisation de plantes médicinales et sauvages à l'exception de l'aneth, du fenouil et de la camomille, n'est pas autorisée. La liste des matières premières d'origine végétale pouvant être utilisées dans la fabrication des compléments alimentaires biologiquement actifs destinés aux enfants de 3 à 14 ans et des tisanes pour enfants (boissons à base de thé) destinées aux enfants en bas âge, est citée en Annexe 10 au présent chapitre des Exigences sanitaires uniformes.

Il est permis d'utiliser dans l'alimentation destinée aux enfants de 3 à 14 ans des compléments alimentaires biologiquement actifs qui ne comprennent que des vitamines et des minéraux conformément à l'Annexe 7 au présent chapitre des Exigences sanitaires uniformes, les fibres alimentaires, les probiotiques et les prébiotiques et les matières premières médicinales cités en Annexe 10 au présent chapitre des Exigences sanitaires uniformes. La dose quotidienne de compléments alimentaires biologiquement actifs pour enfants âgés de plus de 3 ans ne doit pas dépasser (en % du besoin physiologique quotidien de ces substances défini par la législation nationale des États membres de l'Union douanière) : pour les vitamines A et D, les minéraux (sélénium, cuivre, zinc, iode, fer) - 100%, pour les vitamines solubles dans l'eau et d'autres vitamines solubles dans les graisses et d'autres substances minérales - 200%.

Les formes de vitamines et de sels minéraux pouvant être utilisés dans la fabrication des produits alimentaires spécialisés pour l'alimentation des athlètes et des produits alimentaires spécialisés à des fins diététiques (médicaux et préventifs), à l'exception des produits alimentaires destinés aux enfants en bas âge, sont citées en Annexe 11 au présent chapitre des Exigences sanitaires uniformes.

56. Les indices de la valeur nutritionnelle des produits alimentaires sont justifiés par le fabricant (auteur des documents techniques) sur la base de méthodes de recherche analytique et / ou par une méthode de calcul tenant compte de la composition du produit alimentaire et des données sur la composition des matières premières.

57. Les produits destinés à l'alimentation infantile doivent être conformes à l'état fonctionnel de l'enfant, en tenant compte de son âge et être sans danger pour la santé de l'enfant.

58. Les produits destinés à l'alimentation infantile, ainsi que des matières premières et les composants pour leur production, les produits pour les femmes enceintes ou allaitantes, doivent répondre à des normes spécifiques (particulières) d'hygiène, de sécurité et de valeur nutritionnelle.

59. Il est permis d'utiliser des additifs alimentaires dans les produits alimentaires qui n'entraînent pas d'effets néfastes pour la vie et la santé humaine ou pour la vie et la santé des générations futures d'après les résultats des récentes recherches scientifiques.

60. L'utilisation d'additifs alimentaires et les limites admissibles de leur teneur dans les produits alimentaires doivent répondre aux exigences précisées au Chapitre 22 des présentes Exigences sanitaires uniformes. Les exigences concernant les aides technologiques sont définies au Chapitre 23 des présentes Exigences sanitaires uniformes. Les exigences de sécurité concernant les additifs alimentaires et les aides technologiques sont définies conformément à la législation nationale des États membres de l'Union douanière.

61. Les indices de sécurité et de qualité des additifs alimentaires et des aides doivent répondre aux normes d'hygiène définies dans les États membres de l'Union douanière.

62. Les substances pour lesquelles la normalisation de la teneur est définie comme « n'est pas autorisé » implique leur absence dans le produit alimentaire dans les quantités ne dépassant pas les niveaux minimums de détermination requis convenus par les États membres de l'Union douanière.

1.6. Exigences concernant le stockage et le transport

63. Des mesures de prévention de toute pollution ou détérioration des aliments doivent être prises pendant le transport et le stockage les aliments.

2. Lait et produits laitiers du groupe 04 (lait)

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque	
2.1. Lait cru, lait écrémé cru, crème crue	Contaminants Plomb	0,1		
	Arsenic	0,05		
	Cadmium	0,03		
	Mercure	0,005		
	Résidus d'antibiotiques* :			
	Chloramphénicol	non autorisé	<0,01 mg/kg <0,0003 depuis 01.01.2012	
	Groupe Tétracycline	non autorisé	<0,01 mg/kg	
	Pénicillines	non autorisés	<0,004 mg/kg	
	Streptomycine	non autorisé	<0,2 mg/kg	
	Pesticides* * :			
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	0,05 ; 1,25 (crème en équivalent matière grasse)		
	DDT et ses métabolites	0,05 ; 1,0 (crème en équivalent matière grasse)		
	Mycotoxines : Aflatoxine M1	0,0005		

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	Substances inhibitrices	non autorisées	
	Dioxines***	0,000003 (en équivalent matière grasse)	
	Mélatamine ****	non autorisé	< 1 mg/kg
	Critères microbiologiques		
- lait cru de qualité supérieure	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	La teneur en cellules somatiques en 1 cm ³ (g), ne pas dépasser	4x10 ⁵	
- lait cru de première qualité	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁵	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	La teneur en cellules somatiques en 1 cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁶	
- lait cru de deuxième qualité	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	4x10 ⁶	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	La teneur en cellules somatiques en 1 cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁶	
- lait écrémé cru de qualité supérieure	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
- lait écrémé cru de première qualité	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁵	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
- lait écrémé cru de deuxième qualité	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	4x10 ⁶	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
Crème crue de qualité supérieure	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁵	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
Crème crue de première qualité	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	4x10 ⁶	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
2.2. Lait à boire et crème à boire, babeurre, petit-lait du lait, boissons à base de lait, produits liquides à base de lait fermenté (ayran, lait acidophile, varenetz, kéfir, kumiss et produit à base de kumiss, yaourt, lait coagulé, ryazhenka), crème fraîche, produits de composants de crèmerie basés dessus, produits traités à la chaleur après fermentation	Contaminants		
	Plomb	0,1	
	Arsenic	0,05	
	Cadmium	0,03	
	Mercure	0,005	
	Mycotoxines : Aflatoxine M1	0,0005	
	Résidus d'antibiotiques* :		
	Chloramphénicol	non autorisé	<0,01 mg/kg <0,0003 depuis 01.01.2012
	Groupe Tétracycline	non autorisé	<0,01 mg/kg
	Pénicillines	non autorisés	<0,004 mg/kg
	Streptomycine	non autorisé	<0,2 mg/kg
Pesticides * * (en équivalent matière grasse) :			

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	0,05 ; 1,25 (crème et crème fraîche en équivalent matière grasse)	
	DDT et ses métabolites	0,05 ; 1,0 (crème et crème fraîche en équivalent matière grasse)	
	Dioxines***	0,000003 (en équivalent matière grasse)	
	Mélatamine ****	non autorisé	< 1 mg/kg
	Nombre de peroxydes (dans le lait à boire et la crème à boire stérilisée)	4 mmol d'oxygène actif /kg MG	
2.2.1. Lait à boire, crème à boire, boissons à base de lait, petit-lait du lait, babeurre, produits à base de produits cités, produits traités à la chaleur y compris : lait à boire en conditionnement pour la vente au détail y compris pasteurisé	Critères microbiologiques		
	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
2.2.2. Stérilisée, ultra-pasteurisée (avec embouteillage aseptisé)	Exigences de la stérilisation industrielle : après chauffage thermostatique à une température de 37° Celsius pendant 3-5 jours, aucun défaut visible ni signe de dégradation (conditionnement gonflé, changement d'aspect, etc.), aucun changement de goût ni de consistance ; 2) les changements suivants sont permis après chauffage thermostatique : a) l'acidité titrable ne doit pas dépasser 2 degrés Thörner ; b) QMAMAnF ne doit pas dépasser 10 CFU/cm ³ (g)		
2.2.3. Ultra-pasteurisée (sans embouteillage aseptisé)	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
	CGB (coliformes) dans 10 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 100 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 10 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
2.2.4. Cuite au four	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	2,5x10 ³	
	CGB (coliformes) dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
2.2.5. Aromatisé, enrichi en vitamines, en macro-, micro-éléments, en lactulose et en prébiotiques	Conformément aux exigences prescrites pour le lait à boire traité à la chaleur par différentes méthodes		
2.2.6. En flacons et	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	2x10 ⁵	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
en bidons	CGB (coliformes) dans 0,01g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
2.2.7. Crème et produits à base de crème, y compris : en conditionnement pour la vente au détail, y compris pasteurisé	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1 g/cm ³	non autorisés	
2.2.8. Stérilisée	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	Exigences de la stérilisation industrielle : après chauffage thermostatique à une température de 37° Celsius pendant 3-5 jours, aucun défaut visible ni signe de dégradation (conditionnement gonflé, changement d'aspect, etc.), aucun changement de goût ni de consistance ; 2) les changements suivants sont permis après chauffage thermostatique : a) l'acidité titrable ne doit pas dépasser 2 degrés Thörner ; b) QMAMAnF ne doit pas dépasser 10 CFU/cm ³ (g)		
	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,01g/cm ³	Non autorisés	
2.2.9. Enrichie	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
2.2.10. Fouettée	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,1g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
2.2.11. En flacons, en bidons	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	2x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,01g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
2.2.12. Boissons, cocktails, kisels, gelées, sauces, crèmes, puddings, mousses, pâtes, soufflés pasteurisés fabriqués à base de lait, de crème, de babeurre et de petit-lait pasteurisés	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
2.2.13. Produits à base de lait fermenté, produits à base de produits à base de lait fermenté, y compris			

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
- dont la durée de conservation n'excède pas 72 heures			
sans composants	Micro-organismes de lactate au moins	1×10^7	
	CGB (coliformes) dans $0,01 \text{ g/cm}^3$	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm^3	non autorisés	
	S. aureus dans $1,0 \text{ g/cm}^3$	non autorisés	
- avec composants	Micro-organismes de lactate au moins	1×10^7	
	CGB (coliformes) dans $0,01 \text{ g/cm}^3$	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm^3	non autorisés	
	S. aureus dans $1,0 \text{ g/cm}^3$	non autorisés	
- dont la durée de conservation est supérieure à 72 heures :			
- sans composants	Micro-organismes de lactate au moins	1×10^7	
	CGB (coliformes) dans $0,1 \text{ g/cm}^3$	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm^3	non autorisés	
	S. aureus dans $1,0 \text{ g/cm}^3$	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	présence de levure en fin de durée de conservation de l'ayran et du kéfir au moins 1x10 ⁴ , pour le kumiss – 1x10 ⁵ présence de levure dans les produits fabriqués avec leur utilisation dans le levain
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
- avec composants	Micro-organismes de lactate au moins	1x10 ⁷	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	présence de levure en fin de durée de conservation de l'ayran et du kéfir au moins 1x10 ⁴ , pour le kumiss – 1x10 ⁵ présence de levure dans les produits fabriqués avec leur utilisation dans le levain
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
2.2.14. Produits à base de lait fermenté enrichis aux bifidobactéries et autres micro-organismes probiotiques	Bifidobactéries et (ou) autres micro-organismes, au moins	1x10 ⁶ au total	
	CGB (coliformes) dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	présence de levure en fin de durée de conservation de l'ayran et du kéfir au moins 1x10 ⁴ , pour le kumiss – 1x10 ⁵ présence de levure dans les produits fabriqués avec leur utilisation dans le levain
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
2.2.15. Crème fraîche, produits à base de crème fraîche y compris avec des composants	Micro-organismes de lactate, CFU/cm ³ , au moins	1x10 ⁷ (pour la crème fraîche)	
	CGB (coliformes) dans 0,001 (crème fraîche) ; dans 0,1 g/cm ³ (produits thermisés à base de crème fraîche)	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50 (dont la durée de conservation est supérieure à 72 heures)	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50 (dont la durée de conservation est supérieure à 72 heures)	
2.2.16. Produits à base de lait et produits composés à base de lait traités à la chaleur après fermentation, y compris : - sans composants	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
- avec composants	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
2.2.17. Petit-lait et babeurre en conditionnement pour la vente au détail pasteurisés	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
2.3. Fromage frais,	Contaminants		

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
matière sèche du fromage frais, fromages frais granuleux, barre de fromage de fromage frais, produits de composants à base de fromage frais, l'albumine laitière et produits à base d'albumine, produits des protéines de lait à tartiner, y compris ceux qui sont traités à la chaleur après fermentation	Plomb	0,3	
	Arsenic	0,2	
	Cadmium	0,1	
	Mercuré	0,02	
	Mycotoxines : Aflatoxine M1	0,0005	
	Résidus d'antibiotiques* :		
	Chloramphénicol	non autorisé	<0,01 mg/kg <0,0003 depuis 01.01.2012
	Groupe Tétracycline	non autorisé	<0,01 mg/kg
	Pénicillines	non autorisés	<0,004 mg/kg
	Streptomycine	non autorisé	<0,2 mg/kg
	Pesticides * * (en équivalent matière grasse) :		
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	1,25	
	DDT et ses métabolites	1,0	
	Dioxines***	0,000003 (en équivalent matière grasse)	
Mélatamine ****	non autorisé	< 1 mg/kg	
2.3.1. Fromages frais, matière sèche du fromage frais, produits à base de fromage frais y compris :			

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
- dont la durée de conservation n'excède pas 72 heures			
- sans composants	Micro-organismes de lactate au moins	1x10 ⁶	
	CGB (coliformes) dans 0,001g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
- avec composants	CGB (coliformes) dans 0,001g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
- dont la durée de conservation est supérieure à 72 heures :			
- sans composants et avec composants	CGB (coliformes) dans 0,01g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
- congelés	CGB (coliformes) dans 0,01g/cm ³	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
2.3.1.1. Fromage frais sans composants (à l'exception de celui fabriqué avec l'utilisation de l'ultrafiltration et de l'écémage), fromages frais granuleux y compris			
- dont la durée de conservation n'excède pas 72 heures	Micro-organismes de lactate au moins	1x10 ⁶	
	CGB (coliformes) dans 0,001 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
- dont la durée de conservation est supérieure à 72 heures :	CGB (coliformes) dans 0,01g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
- congelé	CGB (coliformes) dans 0,01g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
2.3.1.2. Fromage frais fabriqué avec l'utilisation de l'ultrafiltration et de l'écémage y compris			
- dont la durée de conservation n'excède pas 72 heures	CGB (coliformes) dans 0,01g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
- dont la durée de conservation est supérieure à 72 heures :	CGB (coliformes) dans 0,01g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
- fromage frais granuleux	CGB (coliformes) dans 0,01g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
2.3.1.3. Fromage frais avec des composants, matière sèche du fromage frais, barre de fromage de fromage frais y compris			
- dont la durée de conservation n'excède pas 72 heures	CGB (coliformes) dans 0,001g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
- dont la durée de conservation est supérieure à 72 heures :	CGB (coliformes) dans 0,01g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
- congelés	CGB (coliformes) dans 0,01g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
2.3.1.4. Produits à base de fromage frais y compris			
- dont la durée de conservation n'excède pas 72 heures	CGB (coliformes) dans 0,01g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
- dont la durée de conservation est supérieure à 72 heures :	CGB (coliformes) dans 0,01g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
- congelés	CGB (coliformes) dans 0,01g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
2.3.2. Produits à base de fromage frais traités à la chaleur y compris avec des composants	CGB (coliformes) dans 0,1g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	levure, moisissure au total, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
2.3.3. Albumine laitière, produits à base d'albumine à l'exception de ceux obtenus par la voie de fermentation	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	2x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,1g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
2.4. Lait, crème, babeurre, petit-lait, produits à base de lait, produits de composants de crèmerie à base de ces produits, lait concentré et condensé avec du sucre, lait condensé stérilisé, lait en boîte de conserve et produits en boîte de conserve à base de composants de crèmerie	Contaminants		
	Plomb	0,3	
	Arsenic	0,15	
	Cadmium	0,1	
	Mercure	0,015	
	Etain (pour les boîtes de conserves dans un conteneur composé d'étain)	200	
	Chrome (pour les boîtes de conserve dans un conteneur en chrome)	0,5	
	Mycotoxines : Aflatoxine M1	0,0005	
	Résidus d'antibiotiques* :		
	Chloramphénicol	non autorisé	<0,01 mg/kg <0,0003 depuis 01.01.2012
	Groupe Tétracycline	non autorisé	<0,01 mg/kg
	Pénicillines	non autorisés	<0,004 mg/kg
	Streptomycine	non autorisé	<0,2 mg/kg
	Pesticides * * (en équivalent matière grasse) :		
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	1,25	
DDT et ses métabolites	1,0		

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
2.4.1. Lait condensé concentré, crème condensée, crème stérilisée, produits à base de lait, produits avec des composants à base de lait et produits condensés, produits stérilisés	Exigences de la stérilisation industrielle : 1) après chauffage thermostatique à une température de 37°C pendant 6 jours, aucun défaut visible ni signe de dégradation (conditionnement gonflé, changement d'aspect, etc.), aucun changement de goût ni de consistance ; 2) les changements suivants ne sont pas permis après le chauffage thermostatique : a) de l'acidité titrable ; b) pas de cellules bactériennes sur un spécimen microscopique ; 3) exigences supplémentaire pour les produits de l'alimentation infantile – absence à l'ensemencement de l'échantillon des champignons, de la levure, des micro-organismes de lactate		
2.4.2. Lait, crème condensée avec du sucre en conditionnement pour la vente au détail y compris avec et sans composants	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	2x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
2.4.3. Lait, crème condensée avec du sucre en conditionnement de transport	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	4x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
2.4.4. Babeurre, petit-lait sans sucre et avec du sucre	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
2.4.5. Cacao, café naturel avec du lait condensé ou avec de la crème avec du sucre	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	3,5x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1 g/cm ³	non autorisés	
2.5. Produits à base de lait, produits avec des composants à base de lait en poudre, produits sublimés (lait, crème, produits à base de lait fermentés, boissons, mélanges pour la glace, petit-lait, babeurre, lait écrémé)	Dans un équivalent de produit reconstitué :		
	Contaminants		
	Plomb	0,1	
	Arsenic	0,05	
	Cadmium	0,03	
	Mercurure	0,005	
	Mycotoxines :		
	Aflatoxine M1	0,0005	
	Résidus d'antibiotiques* :		
	Chloramphénicol	non autorisé	<0,01 mg/kg <0,0003 depuis 01.01.2012
	Groupe Tétracycline	non autorisé	<0,01 mg/kg
	Pénicillines	non autorisés	<0,004 mg/kg
	Streptomycine	non autorisé	<0,2 mg/kg
	Pesticides * * (en équivalent matière grasse) :		
Hexachlorocyclohexane (isomères α, β, γ)	1,25		
DDT et ses métabolites	1,0		

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	Dioxines***	0,000003 (en équivalent matière grasse)	
	Mélatamine ****	non autorisé	< 1 mg/kg
2.5.1. Produits à base de lait, produits avec des composants à base de lait en poudre, produits sublimés (lait, crème, produits à base de lait fermentés, boissons, mélanges pour la glace, petit-lait, babeurre, lait écrémé)	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 0,1g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1 g/cm ³	non autorisés	
2.5.2. Lait de vache entier en poudre	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
2.5.3. Lait écrémé en poudre y compris :			
- pour la consommation directe	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
- pour le traitement	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁵	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
industriel	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
2.5.4. Boissons à base de lait en poudre	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,01g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
2.5.5. Crème en poudre et crème en poudre avec du sucre	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	7x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 0,1g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
2.5.6. Petit-lait du lait en poudre	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
2.5.7. Mélanges en poudre pour la glace	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 0,1g/cm ³	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	Pour glace molle
2.5.8. Produits à base de lait fermentés en poudre	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
2.5.9. Babeurre, substitutifs du lait entier (en poudre)	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
2.6. Concentrés de protéines du lait, lactulose, sucre du lait, caséine, caséinates, hydrolyzates de protéines du lait	Contaminants		
	Plomb	0,3	
	Arsenic	1,0	
	Cadmium	0,2	
	Mercure	0,03	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	Mycotoxines : Aflatoxine M1	0,0005	
	Résidus d'antibiotiques* :		
	Chloramphénicol	non autorisé	<0,01 mg/kg <0,0003 depuis 01.01.2012
	Groupe Tétracycline	non autorisé	<0,01 mg/kg
	Pénicillines	non autorisés	<0,004 mg/kg
	Streptomycine	non autorisé	<0,2 mg/kg
	Pesticides * * (en équivalent matière grasse) :		
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	1,25	
	DDT et ses métabolites	1,0	
	Dioxines***	0,000003 (en équivalent matière grasse)	
Mélatamine ****	non autorisé	< 1 mg/kg	
Concentrés de protéines du lait, caséine, caséinates, hydrolysates de protéines du lait en poudre y compris :			
2.6.1. Caséinates alimentaires	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,01 g/cm ³	non autorisés	
2.6.2. Concentré de protéines de petit-lait de lait	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
2.6.3. Concentré de caséine	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	2,5x10 ³	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
2.6.4. Protéine de lait, caséines	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 50 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,01 g	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	10	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
2.6.5. Sucre de lait raffiné	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ³	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
2.6.6. Sucre de lait alimentaire (lactose alimentaire)	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
2.6.7. Concentré de lactulose	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ³	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 50 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
2.7. Fromages, produits à base de fromage (extra-durs, durs, semi-durs, mous, marinés), petit-lait-albumine, pâtes de fromage sèches, sauces	Contaminants		
	Plomb	0,5	
	Arsenic	0,3	
	Cadmium	0,2	
	Mercurure	0,0	
	Mycotoxines : Aflatoxine M1	0,0005	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	Résidus d'antibiotiques* :		
	Chloramphénicol	non autorisé	<0,01 mg/kg <0,0003 depuis 01.01.2012
	Groupe Tétracycline	non autorisé	<0,01 mg/kg
	Pénicillines	non autorisés	<0,004 mg/kg
	Streptomycine	non autorisé	<0,2 mg/kg
	Benzo(a)pyrène pour les produits fumés	0,001	
	Pesticides * * (en équivalent matière grasse) :		
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	1,25	
	DDT et ses métabolites	1,0	
	Dioxines***	0,000003 (en équivalent matière grasse)	
	Entérotoxines staphylococciques	non autorisés	Dans 5 échantillons pesant 25 g chacune (dans les fromages de tous les types avec le période d'affinage ne dépassant pas 45 jours)

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
Fromage, produits à base de fromage (extra-durs, durs, semi-durs, mous), fondus, petit-lait-albumine, pâtes de fromage sèches, sauces, y compris :	Critères microbiologiques		
2.7.1. Fromages, produits à base de fromage (extra-durs, durs, semi-durs, mous, marinés), petit-lait-albumine, fumés	CGB (coliformes) dans 0,001 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,001 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	Dans les fromages mous et marinés L. monocytogenes n'est pas autorisé dans les 5 échantillons pesant chacune 25 g
2.7.2. Fromages et produits fondus à base de fromage :			
- sans composants	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	5x10 ³	
	CGB (coliformes) dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
- avec composants, y compris fumés	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 0,1g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
2.7.3. Produits fondus à base de fromage	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
2.7.4. Sauces et pâtes de fromage sèches	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 0,1g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
2.7.5. Fromages, produits à base de fromage en poudre	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
2.7.6. Fromages, produits à base de fromages, petit-lait-albumine, fumés	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 0,1g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
2.7.7. Fromage frais :			
- sans composants	CGB (coliformes) dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 cm ³ (g)	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
- avec composants	CGB (coliformes) dans 0,1 cm ³ (g)	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 cm ³ (g)	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
2.8. Beurre, pâte de beurre de lait de vache, matière grasse du lait	Paramètres de dégradation oxydative : Acidité de phase grasse	2,5 degrés Kettstofer 3,5 degrés Kettstofer – pour le beurre et la pâte avec composants	
	Contaminants		
	Plomb	0,1 0,3 – pour les produits à base de cacao	
	Arsenic	0,1	
	Cadmium	0,03 0,2 – pour les produits à base de cacao	
	Mercur	0,03	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
Beurre, pâte de beurre de lait de vache, matière grasse du lait, y compris :	Cuivre (pour les produits réservés)	0,4	
	Fer (pour les produits réservés)	1,5	
	Etain (pour le beurre stérilisé dans un conditionnement en étain)	200	
	Mycotoxines : Aflatoxine M1	0,0005	
	Résidus d'antibiotiques* :		
	Chloramphénicol	non autorisé	<0,01 mg/kg <0,0003 depuis 01.01.2012
	Groupe Tétracycline	non autorisé	<0,01 mg/kg
	Pénicillines	non autorisés	<0,004 mg/kg
	Streptomycine	non autorisé	<0,2 mg/kg
	Pesticides * * (en équivalent matière grasse) :		
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	1,25	
	DDT et ses métabolites	1,0	
	Dioxines***	0,000003 (en équivalent matière grasse)	
Beurre, pâte de beurre de lait de vache, matière grasse du lait, y compris :			

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
2.8.1. Beurre de lait de vache : crémeux (crème douce, crème aigre, salé, non salé), y compris :			
- sans composants	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁵ (dans le beurre aigre n'est pas normalisé)	
	CGB (coliformes) dans 0,01g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100 au total	
- avec composants	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁵ (dans le beurre aigre n'est pas normalisé)	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100		

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
2.8.2. De marque, y compris Vologda	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	50	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
2.8.3. Stérilisé	Exigences de la stérilisation industrielle : 1) après le chauffage thermostatique à une température de 37°C pendant 3-5 jours, aucun défaut visible ni signe de dégradation (conditionnement gonflé, changement d'aspect, etc.), aucun changement de goût ni de consistance ; 2) les changements suivants sont permis après le chauffage thermostatique : a) l'acidité de la phase grasse ne doit pas dépasser 0,5 degrés Kettstofer ; b) l'acidité titrable ne doit pas dépasser 2 degrés Thörner ; c) QMAMAnF ne doit pas dépasser 100 CFU/cm ³ (g)		
2.8.4. Beurre cuit au four	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ³	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	200	
2.8.5. Beurre en poudre	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g/cm ³	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100 au total	
2.8.6. Matière grasse du lait	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ³	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	200	
2.8.7. Pâte de beurre, y compris :			
- sans composants	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	2x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
- avec composants	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	2x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,001g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
2.9. Matière grasse laitière et végétale en pâte à tartiner, mélange fondu laitier et végétal	Paramètres de dégradation oxydative :		
	Nombre de peroxydes dans la matière grasse extraite d'un produit	10 mmol d'oxygène actif/kg MG	
	acidité de phase grasse	2,5 degrés Kettstofer 3,5 degrés Kettstofer – pour les pâtes à tartiner contenant des composants	
	Contaminants		
	Plomb	0,1 ; 0,3 – pour les produits à base de cacao	
	Arsenic	0,1	
	Cadmium	0,03 ; 0,2 – pour les produits à base de cacao	
	Mercure	0,03	
	Cuivre (pour les produits réservés)	0,4	
	Fer (pour les produits réservés)	1,5	
Nickel (pour les produits contenant des matières grasses hydrogénées)	0,7		

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	Mycotoxines : Aflatoxine M1	0,0005	
	Résidus d'antibiotiques* :		
	Chloramphénicol	non autorisé	<0,01 mg/kg <0,0003 depuis 01.01.2012
	Groupe Tétracycline	non autorisé	<0,01 mg/kg
	Pénicillines	non autorisés	<0,004 mg/kg
	Streptomycine	non autorisé	<0,2 mg/kg
	Pesticides * * (en équivalent matière grasse) :		
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	1,25	
	DDT et ses métabolites	1,0	
	Dioxines***	0,000002 (en équivalent, matière grasse)	
2.9.1. Matière grasse laitière et végétale en pâte à tartiner	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	100	
2.9.2. Mélange fondu laitier et végétal	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ³	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	200	
2.10. Lait glacé, glace crémeuse, plombière, avec graisse végétale, tartes, pâtisseries, desserts faits à partir de glace	Contaminants		
	Plomb	0,1	
	Arsenic	0,05	
	Cadmium	0,03	
	Mercure	0,005	
	Mycotoxines : Aflatoxine M1	0,0005	
	Résidus d'antibiotiques* :		
	Chloramphénicol	non autorisé	<0,01 mg/kg <0,0003 depuis 01.01.2012
	Groupe Tétracycline	non autorisé	<0,01 mg/kg
	Pénicillines	non autorisés	<0,004 mg/kg
	Streptomycine	non autorisé	<0,2 mg/kg
	Pesticides * * (en équivalent matière grasse) :		
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	1,25	
	DDT et ses métabolites	1,0	
Dioxines***	0,000003 (en équivalent matière grasse)		

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	Mélatamine ****	non autorisé	< 1 mg/kg
Lait glacé, glace crémeuse, plombière, avec graisse végétale, tartes, pâtisseries, desserts faits à partir de glace, mélanges, glaçages pour glace :			
2.10.1. Glace durcie, y compris avec composants	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
2.10.2. Glace molle, y compris avec composants	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
2.10.3. Mélanges liquides pour glace molle	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	3x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
2.10.4. Glace à base de lait fermenté	Micro-organismes de lactate au moins	1x10 ⁶	
	CGB (coliformes) dans 0,1 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	L. monocytogenes dans 25 g/cm ³	non autorisés	
2.11. Ferments, levain et micro-organismes probiotiques pour la fabrication de produits à base de lait fermenté, de beurre fermenté et de fromage	Contaminants		
	Plomb	0,1 – pour les liquides (y compris congelés) ; 1,0 – pour les poudres	
	Arsenic	0,05 – pour les liquides (y compris congelés) ; 0,2 – pour les poudres	
	Cadmium	0,03 – pour les liquides (y compris congelés) ; 0,2 – pour les poudres	
	Mercure	0,005 - pour les liquides (y compris congelés) ; 0,03 - pour les poudres	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
2.11.1. Ferments (levain et micro-organismes probiotiques pour la fabrication de produits à base de lait fermentés, de beurre fermenté et de fromages), y compris :			
- levains symbiotiques (liquides) pour kéfir	Quantité des micro-organismes de lactate et (ou) d'autres micro-organismes de levain, CFU/cm ³ (g), au moins	1x10 ⁸	
	CGB (coliformes) dans 3,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 100 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 10 g/cm ³	non autorisés	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	5	
	levure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁴	
- levains de culture purs (y compris levains liquides et congelés)	Quantité des micro-organismes de lactate et (ou) d'autres micro-organismes de levain, CFU/cm ³ (g), au moins	1x10 ⁸ ; 1x10 ¹⁰ pour les levains concentrés	
	CGB (coliformes) dans 10,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 100 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 10 g/cm ³	non autorisés	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	5 au total	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
- en poudre	Quantité des micro-organismes de lactate et (ou) d'autres micro-organismes de levain, CFU/cm ³ (g), au moins	1x10 ⁹ ; 1x10 ¹⁰ pour les levains concentrés	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 10 g/cm ³	non autorisés	
	S. aureus dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	moisissure, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	5 au total	
2.12. Milieux de culture en poudre à base de lait pour la culture des levains et des microflores probiotiques	Contaminants		
	Plomb	0,3	
	Arsenic	1,0	
	Cadmium	0,2	
	Mercure	0,0	
	Mycotoxines : Aflatoxine M1	0,0005	
	Résidus d'antibiotiques* :		
	Chloramphénicol	non autorisé	<0,01 mg/kg <0,0003 depuis 01.01.2012
	Groupe Tétracycline	non autorisé	<0,01 mg/kg
	Pénicillines	non autorisés	<0,004 mg/kg
	Streptomycine	non autorisé	<0,2 mg/kg
	Pesticides * * (en équivalent matière grasse) :		
	Hexachlorocyclohexane (isomères α, β, γ)	1,25	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	DDT et ses métabolites	1,0	
2.12.1. Milieux de culture pour la culture des levains et des microflores probiotiques, en poudre à base de lait	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 0,01g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,01 g	non autorisés	
2.13. Préparations à base d'enzymes, y compris initiant la coagulation du lait	Contaminants		
	Plomb	10,0	
	Arsenic	3,0	
	Mycotoxines :		Pour les préparations à base d'enzymes provenant de champignons
	Aflatoxine B1	non autorisé	<0,00015
	Zearalenon	non autorisé	<0,005
	Toxine T-2	non autorisé	<0,05
	Ochratoxine A	non autorisé	<0,0005

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	Activités des antibiotiques (pour les préparations d'enzymes d'origine bactérienne et provenant des champignons) :	non autorisé	le contrôle en laboratoire de l'indice est effectué moyennant la méthode de contrôle approuvé conformément à la procédure établie
2.13.1. Préparations à base d'enzymes, initiant la coagulation du lait, y compris :			
- d'origine animale	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	1x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	E.coli dans 25 g/cm ³	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,01 g	non autorisés	
- d'origine végétale	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
- d'origine microbienne	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	Ne doivent pas contenir de formes viables de producteurs d'enzymes		

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarque
	CGB (coliformes) dans 1,0 g/cm ³	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g/cm ³	non autorisés	
2.14. Produits avec des composants laitiers et contenant du lait avec la teneur en composant non laitiers supérieur à 35%	Exigences concernant les limites de la teneur en contaminants, mycotoxines, antibiotiques, pesticides et radionucléides, les indices de la sécurité microbiologique et la dégradation oxydative sont établies par rapport à la teneur des composants laitiers et non laitiers, types et niveaux de la teneur dans ces composants des substances potentiellement nocives		
2.15. Produits contenant du lait	Les exigences sont établies par rapport à la teneur et le rapport des produits laitiers et des composants non laitiers		

3. Poissons, fruits de mer et produits fabriqués à leur base - groupe 03, groupe 16 (produits prêts à consommer)

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
3.1. Poissons vivants, poisson frais, réfrigérés, congelés, haché, filet, viande des mammifères de mer	Contaminants		
	Plomb	1,0 2,0 thon, espadon, grand esturgeon	
	Arsenic	1,0 d'eau douce 5,0 d'eau salée	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
	Cadmium	0,2	
	Mercure	0,3 d'eau douce non prédateurs 0,6 d'eau douce prédateurs 0,5 d'eau salée 1,0 thon, espadon, grand esturgeon	
	Histamine	100,0 thon, maquereau, saumon, hareng	
Antibiotiques*(pour les poissons d'étang et du vivier) :			
	Groupe Tétracycline	non autorisé	<0,01 mg/kg
	Nitrosamines somme de NDMA et NDEA	0,003	
	Dioxines**** (sont déterminées en cas d'une hypothèse fondée sur leur éventuelle présence dans les matières premières)	0,000004	
Pesticides* * :			
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	0,2 d'eau salée, viande des animaux de mer 0,03 d'eau douce	
	DDT et ses métabolites	0,2 d'eau salée 0,3 d'eau douce 2,0 Acipenseridae,	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
		Salmonidae, Clupea gras 0,2 viande des animaux de mer	
	2,4-D acide, ses sels et éthers	non autorisé, d'eau douce	
	Polychlorobiphényles	2,0	
	Indices parasitologiques : Les indices parasitologiques de la sécurité des poissons, crustacés, mollusques, amphibiens, reptiles et produits de leur traitement doivent répondre aux exigences de l'Annexe 2 de la Section 1 du Chapitre II des Exigences sanitaires et épidémiologiques et d'hygiène unies concernant les produits soumis à surveillance (contrôle) sanitaire et épidémiologique.		
3.1.1. Poissons frais et poissons vivants	Critères microbiologiques		
	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5 x 10 ⁴	
	CGB (coliformes), 0,01	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,01 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	V. parahaemolyticus, CFU/g, ne pas dépasser	100 pour les poissons d'eau salée	
3.1.2. Poissons réfrigérés, congelés	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes), dans 0,001 g	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
	S. aureus, dans 0,01 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes, dans 25 g	non autorisés	
	V. parahaemolyticus, CFU/g, ne pas dépasser	100 pour les poissons d'eau salée	
3.1.3. Produits à base de poisson réfrigérés et congelés : - filet de poisson, poisson d'eviscération spéciale	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1×10^5	
	CGB (coliformes) dans 0,001 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,01 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	V. parahaemolyticus, CFU/g, ne pas dépasser	100 pour les poissons d'eau salée	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,01 g (dans la production conditionnée sous vide)	Non autorisés	
- poisson haché alimentaire, produits hachés moulés, y compris avec un composant de farine ; - poisson haché d'une condition spéciale	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1×10^5	
	CGB (coliformes), dans 0,001 g	non autorisés	
	S. aureus dans 0,01 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes, dans 25 g	non autorisés	
	V. parahaemolyticus, CFU/g, ne pas dépasser	100 pour les poissons d'eau salée	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,01 g (dans la production conditionnée sous vide)	non autorisés	
	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5×10^4	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,1 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,1 g	non autorisés	
	V. parahaemolyticus, CFU/g, ne pas dépasser	100 pour les poissons d'eau salée	
3.2. Conserves et semi-conserves	Contaminants		
	Plomb	1,0 2,0 thon, espadon, grand esturgeon	
	Arsenic	1,0 d'eau douce 5,0 d'eau salée	
	Cadmium	0,2	
	Mercure	0,3 d'eau douce non prédateurs 0,6 d'eau douce prédateurs 0,5 d'eau salée 1,0 thon, espadon, grand esturgeon	
	Etain	200 dans un conteneur démontable en étain	
	Chrome	0,5 dans un conteneur en chrome	
Antibiotiques*(pour les poissons d'étang et du vivier) :			

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
	Groupe Tétracycline	non autorisé	<0,01 mg/kg
	Benzo(a)pyrène	0,005 pour les produits fumés	
	Histamine	100,0 thon, maquereau, saumon, hareng	
	Nitrosamines somme de NDMA et NDEA	0,003	
	Dioxines***	0,000004	
	Pesticides** :		
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	0,2 d'eau salée, viande des animaux de mer 0,03 d'eau douce	
	DDT et ses métabolites	0,2 d'eau salée 0,3 d'eau douce 2,0 Acipenseridae, Salmonidae, Clupea gras 0,2 viande des animaux de mer	
	2,4-D acide, ses sels et éthers	n'est pas autorisé, d'eau douce	
	Polychlorobiphényles	2,0	
	Indices parasitologiques : Les indices parasitologiques de la sécurité des poissons, crustacés,		

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
	mollusques, amphibiens, reptiles et produits de leur traitement doivent répondre aux exigences de l'Annexe 2 de la Section 1 du Chapitre II des Exigences sanitaires et épidémiologiques et d'hygiène unies concernant les produits soumis à surveillance (contrôle) sanitaire et épidémiologique.		
3.2.1. Poissons éviscérés et entiers de saumure épicée et spéciale en semi-conserves	Critères microbiologiques		
	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1 x 10 ⁵	
	CGB (coliformes), dans 0,01 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,01 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	10	
3.2.2. Poissons de saumure épicée et spéciale demi-sel en semi-conserves : - entiers	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser		
	CGB (coliformes), dans 0,01 g	1 x 10 ⁵	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,01 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	10	
- éviscérés	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser		
	CGB (coliformes), dans 0,01 g	100	
	S. aureus, dans 1,0 g	5 x 10 ⁴	
	non autorisés		

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,01 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	10	
	levure, CFU/g, ne pas dépasser	100	
3.2.3. Semi-conserves de poisson éviscéré, avec de l'huile végétale, liquides de remplissage, sauces, avec et sans garniture (y compris à base des poissons Salmonidae)	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	2×10^5	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,01 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	10	
3.2.4. Semi-conserves " Pâtes " - concentré de poissons	levure, CFU/g, ne pas dépasser	100	
	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5×10^5	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,1 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,01 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	10	
- pâte protéinique	levure, CFU/g, ne pas dépasser	100	
	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1×10^5	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,1 g	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,1 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	moisissure	10	
	levure	100	
3.2.5. Semi-conserves des poissons traités à la chaleur	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5×10^4	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 1,0 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
3.2.6. Conserves de poissons dans les conteneurs en verre, aluminium et étain	Doivent répondre aux exigences de la stérilité industrielle pour les conserves du groupe " A " conformément à l'Annexe 1 de la Section 1 du Chapitre II des Exigences sanitaires et épidémiologiques et d'hygiène unies concernant les produits soumis à surveillance (contrôle) sanitaire et épidémiologique.		
3.2.7. Poissons en conserves pasteurisés traités à la chaleur à 70—90° C dans un conteneur en verre	Doivent répondre aux exigences de la stérilité industrielle pour les conserves du groupe " D " conformément à l'Annexe 1 de la Section 1 du Chapitre II des Exigences sanitaires et épidémiologiques et d'hygiène unies concernant les produits soumis à surveillance (contrôle) sanitaire et épidémiologique.		
3.3. Poissons séchés, fumés à froid, fumés, salés, épicés, marinés, produits à base de poisson de traiteur et autres produits de la pêche prête à la consommation	Contaminants (en équivalent de produit initial en tenant compte de sa teneur en matières sèches et celle dans le produits finaux)		
	Plomb	1,0	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
		2,0 thon, espadon, grand esturgeon	
	Arsenic	1,0 d'eau douce 5,0 d'eau salée	
	Cadmium	0,2	
	Mercure	0,3 d'eau douce non prédateurs 0,6 d'eau douce prédateurs 0,5 d'eau salée 1,0 thon, espadon, grand esturgeon	
	Antibiotiques* (pour les poissons d'étang et du vivier) :		
	Groupe Tétracycline	non autorisé	<0,01 mg/kg
	Histamine (en équivalent de produit initial en tenant compte de sa teneur en matières sèches et celle dans les produits finaux)	100,0 thon, maquereau, saumon, hareng	
	Nitrosamines somme de NDMA et NDEA	0,003	
	Dioxines (sont déterminées en cas d'une hypothèse fondée sur leur éventuelle présence dans les matières premières)	0,000004	
	Pesticides** :		
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	0,2	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser		
	DDT et ses métabolites	0,4 2,0 produits à base de dos d'esturgeon salé et séché, Clupea gras		
	Benzo(a)pyrène	0,005 poissons fumés		
	Polychlorobiphényles (en équivalent de produit initial en tenant compte de sa teneur en matières sèches et celle dans le produits finaux)	2,0		
	Indices parasitologiques : Les indices parasitologiques de la sécurité des poissons, crustacés, mollusques, amphibiens, reptiles et produits de leur traitement doivent répondre aux exigences de l'Annexe 2 de la Section 1 du Chapitre II des Exigences sanitaires et épidémiologiques et d'hygiène unies concernant les produits soumis à surveillance (contrôle) sanitaire et épidémiologique.			
3.3.1. Produits de poisson fumé à chaud, y compris congelés	Critères microbiologiques			
	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1 x 10 ⁴		
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés		
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés		
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,1 g (dans la production conditionnée sous vide)	non autorisés		
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés		
3.3.2. Produits de poisson	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1x10 ⁴		

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
fumé à froid, y compris congelés : - entier	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,1 g dans la production conditionnée sous vide	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	V. parahaemolyticus, CFU/g, ne pas dépasser	10 pour les poissons d'eau salée	
- éviscéré, y compris en tranches (en bloc, prêt à servir)	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	3×10^4	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,1 g dans la production conditionnée sous vide	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	V. parahaemolyticus, CFU/g, ne pas dépasser	10 pour les poissons d'eau salée	
- produits à base de dos salé et séché à froid, y compris en tranches	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	$7,5 \times 10^4$	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,1 g dans la production conditionnée sous vide	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
- assortiment de poisson, charcuterie de poisson, dos d'esturgeon salé et séché haché,	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1×10^5	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
produits épicés	S.aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,1 g dans la production conditionnée sous vide	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
3.3.3. Poissons éviscérés salé avant d'être fumé, demi-sel, y compris le filet des poissons de mer conditionné sous vide.	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,1 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,1 g dans la production conditionnée sous vide	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	V. parahaemolyticus, CFU/g, ne pas dépasser	10 pour les poissons d'eau salée	
3.3.4. Poissons salés, épicés, marinés, y compris congelés : - entiers	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,1 g dans la production conditionnée sous vide	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
- éviscérés salé et demi-salés, y compris Salmonidae sans conservateurs, filet, en tranches avec les liquides de remplissage, épices, garnitures, huile végétale	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,1 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,1 g dans la production conditionnée sous vide	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
3.3.5. Poissons fumés à froid	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 1,0 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	50	
	levure, CFU/g, ne pas dépasser	100	
3.3.6. Poissons suspendus	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,1 g (dans la production conditionnée sous vide)	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure et levure, CFU/g, ne pas dépasser	100	
3.3.7. Poissons séchés	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,1 g dans la production conditionnée sous vide	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure et levure, CFU/g, ne pas dépasser	100	
3.3.8. Soupes en poudre à base de poisson nécessitant une cuisson	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁵	
	CGB (coliformes), dans 0,001 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure et levure, CFU/g, ne pas dépasser	100	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
3.3.9. Produits culinaires traités à la chaleur : - poissons et produits hachés, pâtes, pâtés, cuits au four, rotis, cuits, dans les liquides de remplissage, etc. ; avec le composant de farine (pirojki, pelménis, etc.) ; y compris congelés ;	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 1,0 g dans la production conditionnée sous vide	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure et levure, CFU/g, ne pas dépasser	100	
- produits avec multiples composants - soliankas, pilafs, hors-d'œuvre, fruits de mer à l'étouffée aux légumes, y compris congelés ;	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 1,0 g dans la production conditionnée sous vide	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
- produits gélifiés ; poissons en gelée, poissons recouverts de gelée, etc.	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
3.3.10. Produits culinaires sans traitement thermique après le mélange : - salades aux poissons et aux fruits de mer sans assaisonnement	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	Proteus, dans 0,1 g	non autorisés	
- salades aux poissons et aux fruits de mer avec assaisonnement (mayonnaise, sauce, etc.)	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,1 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	E.coli, dans 0,1 g	non autorisés	
	Proteus, dans 0,1 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	50	
	levure, CFU/g, ne pas dépasser	100	
- poissons salés hachés, pâtés, pâtes	L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	2x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,1 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
- pâté de hareng, de caviar, d'euphausiacés, etc.	Proteus, dans 0,1 g	non autorisés	
	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	2x10 ⁵	
	CGB (coliformes), dans 0,001 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,1 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
3.3.11. Produits cuits congelés :	Proteus, dans 0,1 g	non autorisés	
	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	2x10 ⁴	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
- plats principaux surgelés prêts et hors d'œuvre à base de poisson, crêpes au poisson, farce de poisson, y compris conditionnés sous vide	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,1 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,1 g (dans la production conditionnée sous vide)	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	Enterococcus, CFU/g, ne pas dépasser dans les produits composés des portions	1x10 ³	
- produits structurés (« surimis », etc.)	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1x10 ³	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 1,0 g dans la production conditionnée sous vide	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	Enterococcus, CFU/g, ne pas dépasser (dans hachés)	2x10 ³	
3.3.12. Mayonnaise à base des consommés de poisson	CGB (coliformes) dans 0,01 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	10	
	levure, CFU/g, ne pas dépasser	100	
3.4. Caviar et laitance et produits à leur base ; substitutifs de caviar	Contaminants		
	Plomb	1,0	
	Arsenic	1,0	
	Cadmium	1,0	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
	Mercure	0,2	
	Antibiotiques*(pour les poissons d'étang et du vivier) :		
	Groupe Tétracycline	non autorisé	<0,01 mg/kg
	Pesticides : **		
	DDT et ses métabolites	2,0	
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	0,2	
	Polychlorobiphényles	2,0	
	Indices parasitologiques : Les indices parasitologiques de la sécurité des poissons, crustacés, mollusques, amphibiens, reptiles et produits de leur traitement doivent répondre aux exigences de l'Annexe 2 de la Section 1 du Chapitre II des Exigences sanitaires et épidémiologiques et d'hygiène unies concernant les produits soumis à surveillance (contrôle) sanitaire et épidémiologique.		
3.4.1. Laitance et caviar avec sa membrane, réfrigérés et surgelés	Critères microbiologiques		
	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5×10^4	
	CGB (coliformes), dans 0,001 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,01 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	L. monocytogenes, dans 25 g	non autorisés	
	V. parahaemolyticus, CFU/g, ne pas dépasser	100 pour les poissons d'eau salée	
3.4.2. Laitance salée	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1×10^5	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,1 g	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	L. monocytogenes, dans 25 g	non autorisés	
3.4.3. Produits culinaire à base d'œufs de poisson : - avec le traitement thermique ;	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
- produits avec multiples composants sans traitement thermique après le mélange	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	2x10 ⁵	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,1 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	L. monocytogenes, dans 25 g	non autorisés	
	Proteus dans 0,1 g	non autorisés	
3.4.4. Caviar : - grenu en boîte, pressé	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 1,0 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	50	
	levure, CFU/g, ne pas dépasser	50	
- grenu pasteurisé ;	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1x10 ³	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 1,0 g	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure dans 0,1 g	non autorisés	
	levure dans 0,1 g	non autorisés	
- caviar avec sa membrane demi-sel, salé	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 1,0 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	50	
	levure, CFU/g, ne pas dépasser	100	
3.4.5. Œufs de Salmolidae grenus salés : - en boîtes, en tonneaux	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 1,0 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	50	
	levure, CFU/g, ne pas dépasser	300	
- à base de caviar avec sa membrane congelé	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 1,0 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	50	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
	levure, CFU/g, ne pas dépasser	200	
3.4.6. Œufs de poisson : - œufs de poissons à l'exception des Salmonidés salés, demi-sel, fumés, fumés à froid	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1×10^5	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 1,0 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	50	
	levure, CFU/g, ne pas dépasser	300	
- pasteurisés	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5×10^3	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 1,0 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure dans 0,1 g	non autorisés	
	levure dans 0,1 g	non autorisés	
3.4.7. Substitutifs de caviar, notamment protéinés	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1×10^4	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,1 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	50	
	levure, CFU/g, ne pas dépasser	50	
3.5. Foie de poisson et produits à sa base	Contaminants		

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
	Plomb	1,0	
	Cadmium	0,7	
	Mercure	0,5	
	Etain	200 pour les boîtes de conserves dans un conteneur composé d'étain	
	Chrome	0,5 pour les boîtes de conserve dans un conteneur en chrome	
	Antibiotiques*(pour les poissons d'étang et du vivier) :		
	Groupe Tétracycline	non autorisé	<0,01 mg/kg
	Pesticides : **		
	DDT et ses métabolites	3,0	
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	1,0	
	Polychlorobiphényles	5,0	
	Indices parasitologiques : Les indices parasitologiques de la sécurité des poissons, crustacés, mollusques, amphibiens, reptiles et produits de leur traitement doivent répondre aux exigences de l'Annexe 2 de la Section 1 du Chapitre II des Exigences sanitaires et épidémiologiques et d'hygiène unies concernant les produits soumis à surveillance (contrôle) sanitaire et épidémiologique.		

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
3.5.1. Foie de poisson en conserves	Critères microbiologiques Doivent répondre aux exigences de la stérilité industrielle pour les conserves du groupe " A " conformément à l'Annexe 1 de la Section 1 du Chapitre II des Exigences sanitaires et épidémiologiques et d'hygiène unies concernant les produits soumis à surveillance (contrôle) sanitaire et épidémiologique.		
3.5.2. Foie, têtes de poisson congelées	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes), dans 0,001 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,01 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	V. parahaemolyticus, CFU/g, ne pas dépasser	100 pour les poissons d'eau salée	
3.6. Graisse de poisson	Paramètres de dégradation oxydative :		
	Indice d'acide, mg KOH/g	4,0	
	Indice de peroxydes, mol d'oxygène actif/kg	10,0	
	Contaminants		
	Plomb	1,0	
	Arsenic	1,0	
	Cadmium	0,2	
	Mercure	0,3	
Pesticides** :			

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
	DDT et ses métabolites	0,2	
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	0,1	
	Polychlorobiphényles	3,0	
	Dioxines **** (sont déterminées en cas d'une hypothèse fondée sur leur éventuelle présence dans les matières premières)	0,000002 (en équivalent matière grasse)	
3.7. Fruits de mer : (mollusques, crustacés et d'autres invertébrés, algues et herbes de mer) et produits de leur traitement, amphibiens et reptiles : - mollusques, crustacés et d'autres invertébrés, amphibiens, reptiles ;	Indices parasitologiques : Les indices parasitologiques de la sécurité des poissons, crustacés, mollusques, amphibiens, reptiles et produits de leur traitement doivent répondre aux exigences de l'Annexe 2 de la Section 1 du Chapitre II des Exigences sanitaires et épidémiologiques et d'hygiène unies concernant les produits soumis à surveillance (contrôle) sanitaire et épidémiologique.		
	Contaminants		
	Plomb	10,0	
	Arsenic	5,0	
	Cadmium	2,0	
	Mercuré	0,2	
	Antibiotiques* (pour les produits de la pêche d'étang et du vivier) :		
	Groupe Tétracycline	non autorisé	<0,01 mg/kg
- algues et herbes de mer	Contaminants		
	Plomb	0,5	
	Arsenic	5,0	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
	Cadmium	1,0	
	Mercure	0,1	
- mollusques et crustacés	Phycotoxines		
	Toxine paralysante des mollusques (saxitoxine)	0,8	mollusques
	Toxine amnésique des mollusques (acide domoïque)	20	mollusques
		30	Organes intérieurs des crabes
	Toxine diarrhéique des mollusques (acide okadaïque)	0,16	mollusques
3.7.1. Fruits de mer - crustacés et d'autres invertébrés (céphalopodes et les gastéropodes, échinodermes, etc.) : - vivants ;	Critères microbiologiques		
	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5×10^4	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,01 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	V. parahaemolyticus, CFU/g, ne pas dépasser	100	
- réfrigérés, surgelés	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1×10^5	
	CGB (coliformes) dans 0,001 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,01 g	non autorisé	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	V. parahaemolyticus, CFU/g, ne pas dépasser	100	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
3.7.2. Fruits de mer - mollusques bivalves (moules, huitres, coquilles Saint-Jacques, etc.) : - vivants	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ³	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,1 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,1 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	E.coli, dans 1,0 g	non autorisés	
	Enterococcus dans 0,1 g	non autorisés	
	V. parahaemolyticus, CFU/g, dans 25 g, pour les animaux de mer	non autorisés	
- réfrigérés, surgelés	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,1 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	V. parahaemolyticus, CFU/g, pour les animaux de mer	100	
3.7.3. Fruits de mer en semi-conserves avec l'ajout des huiles végétales, liquides de remplissage, sauces, avec et sans garniture	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	2x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,01 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	10	
	levure, CFU/g, ne pas dépasser	100	
3.7.4. Chair des mollusques bivalves en semi-conserves	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
	S. aureus, dans 0,1 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	10	
	levure, CFU/g, ne pas dépasser	100	
3.7.5. Fruits de mer en conserves	Doivent répondre aux exigences de la stérilité industrielle pour les conserves du groupe " A " conformément à l'Annexe 1 de la Section 1 du Chapitre II des Exigences sanitaires et épidémiologiques et d'hygiène unies concernant les produits soumis à surveillance (contrôle) sanitaire et épidémiologique.		
3.7.6. Produits fumés à froid et séchés à base des invertébrés de mer	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	2×10^4	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,1 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure et levure, CFU/g, ne pas dépasser	100	
3.7.7. Fruits de mer cuits surgelés : - crustacés ;	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	2×10^4	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,1 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 1,0 g dans la production conditionnée sous vide	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	Enterococcus, CFU/g, ne pas dépasser - dans les produits composés des portions ; - dans les produits hachés	1×10^3 2×10^3	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
- chair de mollusques, plats à base de chair des mollusques bivalves ;	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	2x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 1,0 g dans la production conditionnée sous vide	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	Enterococcus, CFU/g, ne pas dépasser - dans les produits composés des portions ; - dans les produits hachés	1x10 ³ 2x10 ³	
- plats à base de chair des mollusques	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 1,0 g dans la production conditionnée sous vide	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	Enterococcus, CFU/g, ne pas dépasser - dans les produits composés des portions ; - dans les produits hachés	1x10 ³ 2x10 ³	
- à base de chaire de crevettes, crabes, euphausiacés	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	2x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 1,0 g dans la production conditionnée sous vide	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
	pathogènes, notamment salmonelles et L. monocytogenes dans 25 g	non autorisés	
	Enterococcus dans, CFU/g, ne pas dépasser - dans les produits composés des portions ; - dans les produits hachés	1x10 ³ 2x10 ³	
	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁴	
3.7.8. Fruits de mer séchés et protéinés : - bouillon de moules en poudre, cubes de bouillon et pâtes, protéine isolée ;	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 0,01 g (dans la production conditionnée sous vide)	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ³	
- hydrolysates des moules ;	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
- concentré de moules de protéines et glucides	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	clostridia sulfito-réducteurs dans 1,0 g dans la production conditionnée sous vide	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
3.7.9. Algues, herbes de mer et produits à leur base : - algues et herbes de mer frais, y compris congelés ;	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	
- algues et herbes de mer séchés ;	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
- confitures à base de chou marin	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	100	
	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ³	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	

**4. Grains (semences), produits à base de farine, des céréales et produits de boulangerie -
groupe 11, groupe 19**

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarques
4.1. Céréales alimentaires, y compris le blé, l'orge, le triticale, l'avoine, le seigle, le millet, le sarrasin, le riz, le maïs, le sorgho	Contaminants		
	Plomb	0,5	
	Arsenic	0,2	
	Cadmium	0,1	
	Mercure	0,03	
	Mycotoxines :		
	Aflatoxine B1	0,005	
	Déoxynivalénol	0,7 - blé 1,0 - orge	
	Toxine T-2	0,1	
	Zéaralénone	1,0 - blé, orge, maïs	
	Ochratoxine A	0,005 - blé, orge, seigle, avoine, riz	
	Nitrosamines somme de NDMA et NDEA	0,015 malt de brasserie	
	Benzo(a)pyrène	0,001	
	Pesticides** :		
Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	0,5		

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarques
	DDT et ses métabolites	0,02	
	Hexachlorobenzène	0,01 blé	
	Pesticides mercure organiques	non autorisés	
	2,4-D acide, ses sels et éthers	non autorisés	
	Impuretés, % ne pas dépasser :		
	ergot	0,05	
	Centaurée aux amères (<i>Acroptilon repens</i>), Sophora alopecuroides, Thermopsis lanceolata (dans l'ensemble)	0,1 seigle, blé	
	Coronille bigarrée (<i>Coronilla varia</i>)	0,1 seigle, blé	
	Boraginaceae (<i>Heliotropium lasiocarpum</i>)	0,1 seigle, blé	
	Trichodesma incanum	non autorisé - seigle	
	grains touchés par la nielle	10,0 blé	
	grains touchés par la fusariose	1,0 seigle, blé, orge	
	grains de coloration rose	3,0 seigle	
	présence de grains avec une fluorescence jaune-vert clair	0,1 maïs	
	Infestation de ravageurs des grains (insectes, acariens)	non autorisé	
	Contamination par les ravageurs des grains (insectes, acariens) - densité totale de contamination, ind / kg, ne pas dépasser	15	
4.2. Les grains des légumineuses, y compris les pois, les haricots, haricots mungo, les gesses des prés, les lentilles, les pois chiches	Contaminants		

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarques
	Plomb	0,5	
	Arsenic	0,3	
	Cadmium	0,1	
	Mercurure	0,02	
	Mycotoxines :		
	Aflatoxine B1	0,005	
	Pesticides** :		
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	0,5	
	DDT et ses métabolites	0,05	
	Pesticides mercure organiques	non autorisés	
	2,4-D acide, ses sels et éthers	non autorisés	
	Impuretés :		
	Contamination et infestation par les ravageurs des grains (insectes, acariens)	non autorisé	
	4.3. Gruau, flocons d'avoine, des céréales	Contaminants	
Plomb		0,5	
Arsenic		0,2	
Cadmium		0,1	
Mercurure		0,03	
Mycotoxines :			
Aflatoxine B1		0,005	
Déoxynivalénol		0,7 - de blé 1,0 - d'orge	
Toxine T-2		0,1	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarques
	Zéaralénone	0,2 - de blé, d'orge, de maïs	
	Ochratoxine A	0,005 - de blé, d'orge, de seigle, d'avoine, de riz	
	Pesticides** :		
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	0,5	
	DDT et ses métabolites	0,02	
	Hexachlorobenzène	0,01 blé	
	Pesticides mercure organiques	non autorisés	
	2,4-D acide, ses sels et éthers	non autorisés	
	Impuretés		
	Contamination et infestation par les ravageurs des grains (insectes, acariens)	non autorisé	
4.3.1. Céréales qui ne nécessitent pas de cuisson (concentré de séchage thermique alimentaire)	Critères microbiologiques		
	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5×10^3	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	B. cereus, dans 0,1 g	non autorisés	
4.3.2. Sticks à base de céréales de tous types (concentré alimentaire par la technologie d'extrusion)	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	50	
	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1×10^4	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	B. cereus, dans 0,1 g	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarques
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	50	
4.4. Farine de blé, y compris pour les pâtes, de seigle, de triticales, de maïs, d'orge, de millet (mil), de riz, de sarrasin, de sorgho	Contaminants		
	Plomb	0,5	
	Arsenic	0,2	
	Cadmium	0,1	
	Mercure	0,03	
	Mycotoxines :		
	Aflatoxine B1	0,005	
	Déoxynivalénol	0,7 - de blé 1,0 - d'orge	
	Toxine T-2	0,1	
	Zéaralénone	0,2 - de blé, d'orge, de maïs	
	Ochratoxine A	0,005 - de blé, d'orge, de seigle, d'avoine, de riz	
	Pesticides** :		
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	0,5	
	DDT et ses métabolites	0,02 à base de céréales 0,05 à base de légumineuses	
	Hexachlorobenzène	0,01 blé	
	Pesticides mercure organiques	non autorisés	
2,4-D acide, ses sels et éthers	non autorisés		
Impuretés :			

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarques	
	Contamination et infestation par les ravageurs des céréales (insectes, acariens)	non autorisé		
	La contamination par des agents pathogènes du "mildiou de la pomme de terre" du pain (pour la farine de blé utilisée pour la cuisson du pain des variétés de blé ; 36 heures après la cuisson du laboratoire d'essai)	non autorisé		
4.5. Pâtes alimentaires	Contaminants			
	Plomb	0,5		
	Arsenic	0,2		
	Cadmium	0,1		
	Mercure	0,02		
	Mycotoxines :			
	Aflatoxine B1	0,005		
	Déoxynivalénol	0,7 - de blé 1,0 - d'orge		
	Toxine T-2	0,1		
	Zéaralénone	0,2 - de blé, d'orge, de maïs		
	Ochratoxine A	0,005 - de blé, d'orge, de seigle, d'avoine, de riz		
	Pesticides** :			
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	0,5		

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarques
	DDT et ses métabolites	0,02 à base de céréales 0,05 à base de légumineuses	
	Hexachlorobenzène	0,01 blé	
	Pesticides mercure organiques	non autorisés	
	2,4-D acide, ses sels et éthers	non autorisés	
4.1.5. Pâtes aux œufs	Critères microbiologiques		
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
4.5.2. Pâtes alimentaires de préparation rapide avec les compléments à base de lait (lait en poudre écrémé, lait de vache entier en poudre, fromage frais)	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 0,1 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
4.5.3. Pâtes alimentaires de préparation rapide avec les compléments à base végétale (son alimentaire, flocons de germe de blé, légumes en poudre, chou marin)	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ⁴	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure et levure (somme), CFU/g, ne pas dépasser	100	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarques
4.5.4. Pâtes sans protéines	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1x10 ⁵	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure et levure (somme), CFU/g, ne pas dépasser	200	
	levure, CFU/g, ne pas dépasser	100	
4.6. Son alimentaire	Contaminants		
	Plomb	1,0	
	Arsenic	0,2	
	Cadmium	0,1	
	Mercure	0,03	
	Mycotoxines :		
	Ochratoxine A	0,005 - à base de blé, orge, avoine, riz, seigle	
	Aflatoxine B1	0,005	
	Déoxynivalénol	0,7 – à base de blé 1,0 - à base d'orge	
	Zearalenon	1,0 à base de blé, d'orge, de maïs	
	Pesticides** :		
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	0,5	
	DDT et ses métabolites	0,02	
Oligosucres, %, ne pas dépasser	2,0 pour les produits de protéine de soja		

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarques
		d'alimentation diététique et infantile	
	Inhibiteur de la trypsine,%, ne pas dépasser	0,5 pour les produits de protéine de soja d'alimentation diététique et infantile	le contrôle en laboratoire de l'indice est effectué moyennant la méthode de contrôle approuvée conformément à la procédure établie
	Impuretés :		
	Contamination et infestation par les ravageurs des céréales (insectes, acariens)	non autorisé	
- son alimentaires des céréales	Critères microbiologiques		
	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5×10^4	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	100 avec le traitement thermique	
- fibres alimentaires du son	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5×10^4	
	CGB (coliformes), dans 0,1 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	50	
4.7. Pains, produits de boulangerie et des viennoiseries	Contaminants		

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarques
	Plomb	0,35	
	Arsenic	0,15	
	Cadmium	0,07	
	Mercurure	0,015	
	Mycotoxines :		
	Aflatoxine B1	0,005	
	Déoxynivalénol	0,7 - de blé 1,0 - d'orge	
	Toxine T-2	0,1	
	Zearalenon	0,2 - de blé, d'orge, de maïs	
	Ochratoxine A	0,005 - de blé, d'orge, de seigle, d'avoine, de riz	
	Pesticides** :		
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	0,5	
	DDT et ses métabolites	0,02 à base de céréales 0,05 à base de légumineuses	
	Hexachlorobenzène	0,01 blé	
	Pesticides mercure organiques	non autorisés	
	2,4-D acide, ses sels et éthers	non autorisés	
4.7.1. Produits de boulangerie (notamment gâteaux et blinis) fourrés aux fruits et aux légumes	Critères microbiologiques		
	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1×10^3	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarques
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	50	
4.7.2. Produits de boulangerie au fromage et au fromage frais : khatchapouri, blinis (y compris surgelés), etc.	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1x10 ³	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	Proteus, dans 0,1 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	50	
4.7.3. Produits de boulangerie avec crème anglaise	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	5x10 ³	
	CGB (coliformes) dans 0,01 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
	moisissure, CFU/g, ne pas dépasser	50	
4.7.4. Produits de boulangerie aux produits à base de viande, de poisson et des fruits de mer	QMAMAnF, CFU/g, ne pas dépasser	1x10 ³	
	CGB (coliformes), dans 1,0 g	non autorisés	
	S. aureus, dans 1,0 g	non autorisés	
	Proteus, dans 0,1 g	non autorisés	
	pathogènes, notamment salmonelles dans 25 g	non autorisés	
4.8. Variétés des craquelins et des biscottes, stick de blé soufflé, pailles, etc.	Contaminants		
	Plomb	0,5	
	Arsenic	0,2	

Catégorie de produit	Indices	Limites du critère, mg/kg, ne pas dépasser	Remarques
	Cadmium	0,1	
	Mercure	0,02	
	Mycotoxines :		
	Aflatoxine B1	0,005	
	Déoxynivalénol	0,7 - de blé 1,0 - d'orge	
	Toxine T-2	0,1	
	Zearalenon	0,2 - de blé, d'orge, de maïs	
	Ochratoxine A	0,005 - de blé, d'orge, de seigle, d'avoine, de riz	
	Pesticides** :		
	Hexachlorocyclohexane (isomères α , β , γ)	0,5	
	DDT et ses métabolites	0,02 à base de céréales 0,05 à base de légumineuses	
	Hexachlorobenzène	0,01 blé	
	Pesticides mercure organiques	non autorisés	
	2,4-D acide, ses sels et éthers	non autorisés	

19. Calendrier de l'introduction $\leq \geq$ des produits de base et des plats complémentaires d'allaitement mixte de production industrielle dans l'alimentation des enfants en bas âge

(introduit par la décision du Conseil de la Commission économique eurasiennne du 15.01.2013 N 6)

1. Aliments complémentaires à base des céréales et les produits laitiers à base de céréales (bouillies avec et sans lait) :

a) bouillies monocomposantes sans gluten : de riz, de sarrasin - pour les enfants âgés de plus de 4 mois ;

b) bouillies sans gluten : de maïs et son mélange avec la bouillie de riz ou de sarrasin ; bouillies avec gluten : de blé, de semoule, d'avoine, de farine d'avoine et autres ; biscuits solubles - pour les enfants âgés de plus de 5 mois ;

c) bouillies avec ou sans gluten à base de mélange de 3 composants ou plus à base de céréales, y compris le tapioca, le blé (pas plus de 18% du millet selon le poids du produit), - pour les enfants de plus de 6 mois ;

d) bouillies de type « müsli » - pour les enfants âgés de plus de 9 mois ;

e) bouillies avec des composants supplémentaires :

composants à base de fruits - conformément au calendrier cité dans [le paragraphe 2](#) de la présente sous-section ;

miel - pour les enfants âgés de plus de 9 mois ;

cacao - pour les enfants âgés de plus de 9 mois.

2. Aliments complémentaires à base de fruits et légumes :

a) jus et nectars de fruits, de fruits et légumes et de légumes :

jus et nectars de pomme et de poire (y compris troubles et clarifiés) - pour les enfants âgés de plus de 4 mois ;

jus et nectars de prunes, pêches, abricots et carottes (y compris troubles et clarifiés) ; boissons contenant du jus à base de pruneaux - pour les enfants âgés de plus de 4 mois ;

jus de fruits (monocomposants), jus de fruits mélangés (polycomposants) et nectars de groseille, cassis, framboises, guignes, coings, cerises, bleuets, citrouilles et autres - pour les enfants âgés de plus de 5 mois ;

jus de fruits et nectars mélangés (polycomposants) ayant une teneur en jus d'airelle rouge et d'airelle des marais ne dépassant pas 20% - pour les enfants âgés de plus de 5 mois ;

jus (monocomposants), jus et nectars mélangés (polycomposants) de fruits d'agrumes (mandarines, oranges, pamplemousses), de melon, de fruits tropicaux (ananas, banane, mangue), de fraises, de tomates, de raisins (entrant dans la composition du jus mélangé), et d'autres - pour les enfants de plus de 6 mois ;

jus (monocomposants), jus et nectars mélangés (polycomposants) de papaye, de kiwi, de fruit de la passion, de goyave - pour les enfants âgés de 8 mois ;

jus de raisin clarifié - pour les enfants de plus de 9 mois ;

b) purée à base de fruits et de fruits et légumes :

purées monocomposants à base de pommes, poires, prunes, pêches, abricots - pour les enfants de plus de 4 mois ;

purées monocomposants et polycomposants à base de fruits, baies et légumes, y compris la purée à base de groseilles, cassis, framboises, guignes, coings, cerises - pour les enfants de plus de 5 mois ;

purées monocomposants et polycomposants avec ajout des fruits d'agrumes, mangues, bananes et fraises - pour les enfants de plus de 6 mois ;

jus (monocomposants), jus et nectars mélangés (polycomposants) de papaye, de kiwi, de fruit de la passion, de goyave - pour les enfants âgés de plus de 8 mois ;

purées à base de fruits et de céréales, de fruits et de lait, y compris de fruits et de yaourt (ayant une teneur en yaourt ne dépassant pas 20%), et d'autres purées combinées - pour les enfants âgés de plus de 6 mois ;

c) purées à base de légumes :

purées monocomposantes à base de courgettes, chou-fleur, brocoli, pommes de terre, patates douces et carottes - pour les enfants âgés de plus de 4 mois ;

purées monocomposants et polycomposants, y compris à base de citrouille, betterave, chou blanc - pour les enfants âgés de plus de 5 mois ;

purées polycomposants avec ajout des tomates - pour les enfants âgés de plus de 6 mois ;

purées à base de légumes et de céréales, de légumes et de lait, y compris de légumes et de yaourt (ayant une teneur en yaourt ne dépassant pas 20%), et autres purées combinées - pour les enfants âgés de plus de 6 mois ;

purées polycomposants avec ajout de petits pois - pour les enfants âgés de plus de 7 mois ;

purées polycomposants avec ajout d'épinards - pour les enfants âgés de 8 mois ;

3. Aliments complémentaires à base de viande :

a) de bœuf, cheval, porc, agneau, poulet, dinde, lapin - pour les enfants âgés de plus de 6 mois ;

- b) purée avec l'ajout des sous-produits (foie, cœur, langue) - pour les enfants âgés de 8 mois ;
4. Aliments complémentaires à base de poisson, notamment la morue, le merlu, la perche, le saumon, la goberge, l'aiglefin, le mullet et autres poissons d'océan, d'eau salée et d'eau douce - pour les enfants âgés de 8 mois ;
5. Aliments complémentaires à base de végétaux avec de la viande et à base de végétaux et de viande :
- a) conformément à la gamme et au calendrier d'introduction des produits à base de légumes et de viande cités dans les [paragraphe 2](#) et [3](#) de la présente sous-section, avec ajout d'aneth et de cumin - pour les enfants âgés de plus de 6 mois ;
- b) purées polycomposants qui peuvent être composées d'oignon, d'ail, de légumineuses, céleri, persil - pour les enfants âgés de plus de 8 mois ;
- c) purées polycomposants qui peuvent contenir du poivre doux et blanc, feuilles de laurier - pour les enfants âgés de plus de 9 mois ;
- d) purées polycomposants qui peuvent contenir du basilic, coriandre, poivre de senteur - pour les enfants âgés de 10 mois ;
6. Aliments complémentaires à base de végétaux avec poisson conformément à la gamme des poissons, légumes et épices cités dans les [paragraphe 2](#), [4](#) et [5](#) de la présente sous-section - pour les enfants de plus de 8 mois.
7. Fromage frais et produits à sa base - pour les enfants âgés de 6 mois ;
8. Produits laitiers non adaptés à l'alimentation infantile (kéfir, yaourt, etc.) - pour les enfants âgés de 8 mois ;
9. Infusions pour bébés (selon la recommandation de médecin) :
- a) infusions en granulés à base de sucres avec l'ajout extraits d'un ou plusieurs type d'herbes (jusqu'à 5) et de fruits secs - pour les enfants de plus de 4 mois (en tenant compte du calendrier d'introduction pour les composants cités à [l'alinéa "a" du paragraphe 2](#) de la présente sous-section ;
- b) infusions monocomposants en sachets, y compris l'aneth, fenouil ou camomille - pour les enfants âgés de plus de 1 mois ;
- a) infusions monocomposants et polycomposants en sachets (jusqu'à 5 types d'herbes et de fruits secs) - pour les enfants de plus de 4 mois (en tenant compte du calendrier d'introduction pour les composants cités à [l'alinéa "a" du paragraphe 2](#) de la présente sous-section ;
10. Calendrier d'introduction des aliments complémentaires en fonction du concassage des produits et des plats :
- a) purées à base de fruits, de fruits et légumes et de légumes à des degrés différents de concassage ; homogénéisées (nombre de particules de chair d'une taille de 0,15 mm ne dépassant pas 30%, dont nombre de particules de taille supérieure à 0,3 mm ne dépassant pas 7% du nombre total de particules) - pour les enfants âgés de plus de 4 mois ;
- en purées (taille des particules ne dépassant pas 0,4 mm) et concassées (taille des particules de 2-5 mm) - pour les enfants âgés de plus de 6 mois ;
- b) conserves à base de viande, à base de végétaux et de viande et à base de végétaux avec de la viande à des degrés différents de concassage :
- homogénéisées (taille des particules pouvant aller jusqu'à 0,3 mm, jusqu'à 20% de particules de taille jusqu'à 0,4 mm) - pour les enfants âgés de 6 mois ;
- de type purée (taille des particules pouvant aller jusqu'à 1,5 mm, jusqu'à 20% de particules de taille pouvant aller jusqu'à 3 mm) - pour les enfants âgés de 8 mois ;
- concassées en gros morceaux (taille des particules pouvant aller jusqu'à 3 mm, jusqu'à 20% de particules de taille pouvant aller jusqu'à 5 mm) - pour les enfants âgés de 9 mois.
- c) conserves à base de végétaux et de poisson à des degrés différents de concassage :
- de type purée (taille des particules pouvant aller jusqu'à 1,5 mm, jusqu'à 20% de particules de taille pouvant aller jusqu'à 3 mm) - pour les enfants âgés de plus de 8 mois ;
- concassées en gros morceaux (taille des particules pouvant aller jusqu'à 3 mm, jusqu'à 20% de particules de taille pouvant aller jusqu'à 5 mm) - pour les enfants âgés de 9 mois.
- Note. Dans le développement des produits alimentaires, qui comprennent des types de produits alimentaires non indiqués dans la présente sous-section, le calendrier d'introduction de l'alimentation complémentaire est convenu lors de l'enregistrement par les organes mandataires d'État de ces produits.

<*> Le calendrier d'introduction des aliments complémentaire dans l'alimentation des jeunes enfants fait référence à l'âge minimum à partir duquel un produit peut être utilisé dans l'alimentation des enfants

Niveaux autorisés de césium 137 et de strontium 90

Codes TH ВЭД TC : Groupes 02 - 20

N	Groupes d'aliments	Activité spécifique du césium 137, Bq/kg (1)	Activité spécifique du strontium 90, Bq/kg (1)
1.	Viande, produits à base de viande et sous-produits	200	-
2.	Viande de renne, viande des animaux sauvages	300	-
3.	Poissons et produits à base de poissons	130	100
4.	Poissons séchés et fumés à froid	260	-
5.	Lait et produits laitiers	100	25
6.	Lait condensé et concentré, lait en conserves	300	100
7.	Lait en poudre	500	200
8.	Légumes, rhizocarpées, notamment pommes de terre	80 (600(2))	40 (200(2))
9.	Pain et produits de boulangerie	40	20
10.	Farine, grains, céréales, céréales alimentaires, pâtes	60	-
11.	Baies sauvages et produits à leur base en conserves	160 (800(2))	-
12.	Champignons frais	500	-
13.	Champignons secs	2500	-
14.	Produits spécialisés de l'alimentation infantile prêts à consommation (1)	40	25

Remarques : (1) - pour les produits sublimés l'activité spécifique est déterminée dans le produit reconstitué ; (2) - niveau admissible en poudre.

**TENEURS MAXIMALES AUTORISEES DE RESIDUS DE PRODUITS VETERINAIRES
(ZOOTECNIQUES) DANS LES PRODUITS ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE, CONTROLEES
D'APRES LES INFORMATIONS SUR LEUR UTILISATION DANS LA PRODUCTION DES MATIERES
PREMIERES ALIMENTAIRES <4>**

(introduites par la décision de la Commission de l'Union douanière du 07.04.2011 N 622, telle que modifiée
par la décision de la Commission de l'Union douanière du 09.12.2011 N 889)

Tableau 1

Niveaux maximaux admissibles de résidus d'agents antimicrobiens

Indexe	Nom des substances	Espèces animales agricoles	Catégorie de produit <5>	Limites maximales de résidus (mg/kg, ne pas dépasser)	Remarques
1	2	3	4	5	6
1.	Apramycine (aminoglycosides)	Tous types d'animaux d'abattoir et de volaille	Viande, graisse	1,0	
			Foie	10	
			Rognons	20	
2.	Gentamicine (aminoglycosides)	Tous types d'animaux d'abattoir	Viande, graisse	0,05	
			Foie	0,2	
			Rognons	0,75	
		Bovins	Lait	0,1	
3.	Kanamycine (aminoglycosides)	Tous types d'animaux d'abattoir et de volaille à l'exception des poissons	Viande, graisse	0,1	
			Foie	0,6	
			Rognons	2,5	
			Lait	0,15	
4.	Néomycine (aminoglycosides)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande, graisse	0,5	
			Œufs et ovoproduits liquides	0,5	
			Rognons	5	
			Foie	0,5	
			Lait	1,5	
5.	Paromycine (aminoglycosides)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande	0,5	
			Foie et Rognons	1,5	
6.	Spectinomycine (aminoglycosides)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang	Graisse	0,5	
			Viande	0,3	
			Rognons	5	
			Foie de bœuf	1	
			Lait	0,2	
			Graisse	0,5	

		et le poisson d'élevage à l'exception des ovins	Viande	0,3	
		Ovins	Rognons	5	
			Foie	2	
			Lait	0,2	
7.	Streptomycine/ Dihydrostreptomycine	Tous types d'animaux d'abattoir	Viande Graisse Foie Rognons	0,5 0,5 0,5 1	
		Volaille	Œufs et ovoproduits liquides	0,5	
8.	Ceftiofur (céphalosporines)	Tous types d'animaux mammifères d'abattoir, volaille	Viande Foie Rognons Graisse Lait	1,0 2,0 6,0 2,0 0,1	Somme de tous les résidus contenant une structure bêta-lactame, exprimés comme desfuroylceftiofur
9.	Céfacétrile (céphalosporines)	Bovins	Lait	0,125	En cas d'utilisation dans les mamelles
10.	Céfalexine (céphalosporines)	Bovins	Lait Viande Graisse Rognons Foie	0,1 0,2 0,2 1 0,2	
11.	Céfalonium (céphalosporines)	Bovins	Lait	0,02	
12.	Céfopérazone (céphalosporines)	Bovins	Lait	0,05	
13.	Céfquinome (céphalosporines)	Bovins, porc, chevaux	Viande Peau Graisse Foie Rognons Lait	0,05 0,05 0,05 0,1 0,2 0,02	
14.	Céfapirine (céphalosporines)	Bovins	Viande Graisse Rognons Lait	0,05 0,05 0,1 0,01	Somme de céfapirine et désacétylcéfapirine
15.	Tous les éléments du groupe sulfanilamide (sulfanilamides)	Tous types d'animaux d'abattoir et de volaille	Viande Graisse Foie Rognons	0,1 0,1 0,1 0,1	La somme de tous les résidus de ce groupe ne doit pas dépasser les niveaux maximaux autorisés
		Bovins Ovins Caprins	Lait	0,025	
16.	Baquilloprim (dérivés de la diaminopyrimidine)	Bovins	Graisse Foie Rognons Lait	0,01 0,3 0,15 0,03	
		Porcs	Peau et graisse Foie Rognons	0,04 0,05 0,05	

17.	Triméthopri (dérivés de la diaminopyrimidine)	Tous types d'animaux de boucherie et de volaille à l'exception des chevaux	Viande	0,05	
			Foie	0,05	
			Rognons	0,05	
			Graisse	0,05	
			Lait	0,05	
		Chevaux	Viande	0,1	
			Foie	0,1	
			Rognons	0,1	
			Graisse	0,1	
18.	Acide clavulanique (inhibiteurs du bêta-lactamase)	Bovins, porcs	Viande	0,1	
			Graisse (peau et graisse pour les porcs)	0,1	
			Foie	0,2	
			Rognons	0,4	
		Bovins	Lait	0,2	
19.	Lincomycine/ Clindamycine (lincosamides)	Tous types d'animaux d'abattoir et de volaille	Viande	0,1	
			Graisse, peau	0,05	
			Foie	0,5	
			Rognons	1,5	
			Lait	0,15	
			Œufs et ovoproduits liquides	0,05	
20.	Pirlimycine (lincosamides)	Tous types d'animaux d'abattoir et de volaille	Viande	0,1	
			Foie	1	
			Rognons	0,4	
			Lait	0,1	
21.	Thiamphénicole (florfénicols)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande (en proportion naturelle avec la peau pour le poisson)	0,05	Comme la somme du thiamphénicole et des conjugués de thiamphénicol mesurée comme étant du thiamphénicol
			Foie (à l'exception du poisson)	0,05	
			Rognons (à l'exception du poisson)	0,05	
			Graisse (en proportion naturelle avec la peau pour les porcs et la volaille)	0,05	
			Lait	0,05	
22.	Florfénicol (florfénicols)	Gros et menu bétail	Viande	0,2	Somme du florfénicol et de ses métabolites en forme de
		Foie	3		
		Graisse	0,2		
		Rognons	0,3		

		Porcs	Viande Foie Rognons Graisse, peau	0,3 2 0,5 0,5	florfénicolamine
		Volaille	Viande Foie Rognons Graisse, peau	0,1 2,5 0,75 0,2	
		Poisson d'étang et poisson d'élevage	Viande (en proportion naturelle avec la peau)	1	
		Autres types d'animaux	Viande Graisse Foie Rognons	0,1 0,2 2 0,3	
23.	Fluméquine (quinolones)	Gros et menu bétail, porcs	Viande Foie Rognons Graisse Lait	0,2 0,5 1,5 0,3 0,05	
		Volaille	Viande Foie Rognons Graisse, peau	0,4 0,8 1,0 0,25	
		Poisson d'étang et poisson d'élevage	Viande (en proportion naturelle avec la peau)	0,6	
		Autres sortes d'animaux	Viande Foie Rognons Graisse	0,2 0,5 1,0 0,25	
24.	Ciprofloxacine/ Enrofloxacin/ Péfloxacin/ Ofloxacin/ Norfloxacine	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande Graisse (en proportion naturelle avec la peau pour les porcs)	0,1 0,1	Somme des fluoroquinolones
		Gros et menu bétail	Lait Foie Rognons	0,1 0,3 0,2	
		Volaille	Foie Rognons Peau	0,2 0,3 0,1	
		Porcs, lapins	Foie Rognons	0,2 0,3	
25.	Sarafloxacine	Dindes, poules	Viande Foie Rognons Peau et graisse	0,01 0,1 0,1 0,01	

		Poisson d'étang et d'élevage (Salmonidae)	Viande (en proportion naturelle avec la peau)	0,03	
26.	Danofloxacin (quinolones)	Gros et menu bétail, porcs	Viande Foie Rognons Graisse (peau et graisse pour la volaille) Lait	0,2 0,4 0,4 0,1 0,03	
		Autres types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande (en proportion naturelle avec la peau pour le poisson) Foie Rognons Graisse (en proportion naturelle avec la peau pour les porcs)	0,1 0,2 0,2 0,05	
27.	Difloxacin	Gros et menu bétail	Viande Foie Rognons Graisse	0,4 1,4 0,8 0,1	
		Porcs	Viande Foie Rognons Peau et graisse	0,4 0,8 0,8 0,1	
		Volaille	Viande Foie Rognons Peau et graisse	0,3 1,9 0,6 0,4	
		Autres types d'animaux d'abattoir	Viande (en proportion naturelle avec la peau pour le poisson) Foie Rognons Graisse	0,3 0,8 0,6 0,1	
28.	Marbofloxacin (quinolones)	Bovins, porcs	Viande Graisse (en proportion naturelle avec la peau pour les porcs) Foie Rognons Lait	0,15 0,05 0,15 0,15 0,075	

29.	Acide oxolinique (quinolones)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande (en proportion naturelle avec la peau pour le poisson) Foie Rognons Graisse (peau et graisse en proportions naturelles pour le porc et la volaille)	0,1 0,15 0,15 0,05	
30.	Erythromycine (macrolides)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande (en proportion naturelle avec la peau pour le poisson) Foie Rognons Graisse (peau et graisse en proportions naturelles pour les porcs) Lait Œufs et ovoproduits liquides	0,2 0,2 0,2 0,2 0,04 0,15	
31.	Spiramycine (macrolides)	Bovins Poulet Porcs	Viande Graisse Foie Rognons Lait Viande Peau et graisse Foie Viande Foie Rognons Graisse	0,2 0,3 0,3 0,3 0,2 0,2 0,3 0,4 0,25 2,0 1,0 0,3	Somme de la spiramycine et du néospiramycine Équivalents de la spiramycine (résidus à l'activité antimicrobienne)
32.	Tilmicosine (macrolides)	Volaille	Viande Peau et graisse Foie Rognons	0,075 0,075 1,0 0,25	

		Autres types d'animaux d'abattoir, y compris le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande (en proportion naturelle avec la peau pour le poisson) Foie Rognons Graisse (en proportion naturelle avec la peau pour les porcs)	0,05 1,0 1,0 0,05	
			Lait	0,05	
33.	Tylosine (macrolides)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande (en proportion naturelle avec la peau pour le poisson) Foie Rognons Graisse (en proportion naturelle avec la peau pour les porcs et la volaille) Œufs Lait	0,1 0,1 0,1 0,2 0,05	Comme la tylosine A
34.	Tylvalosine (macrolides)	Porcs	Viande Graisse et peau Foie Rognons	0,05 0,05 0,05 0,05	Somme de tylvalosine et de 3-O-acétyltylosine
		Volaille	Viande Graisse et peau Foie	0,05 0,05 0,05	

35.	Tulathromycine (macrolides)	Bovins	Graisse Foie Rognons	0,1 3,0 3,0	(2R, 3S, 4R, 5R, 8R, 10R, 11R, 12S, 13S, 14R)-2-éthyle-3,4,10,13-tétrahydroxy-3,5,8,10,12,14-d'hexaméthyle-11-[[3,4.6-tridéoxy-3-(diméthylamino) -bêta-D-xylohexopyranosyle oxy]-1-oxa-6-azacilopentdecane-15-un, exprimé comme équivalents de tulatromycine
		Porcs	Peau et graisse Foie Rognons	0,1 3,0 3,0	
36.	Tiamuline (pleuromutilines)	Porcs, lapins	Viande Foie	0,1 0,5	Somme des métabolites passibles d'hydrolyse en 8-alpha-hydroximutiline
		Poulet	Viande	0,1	
			Peau et graisse	0,1	
			Foie	1,0	
			Œufs et ovoproduits liquides	1,0	
		Dindes	Viande	0,1	
			Peau et graisse	0,1	
Foie	0,3				
37.	Valnémuline (pleuromutilines)	Porcs	Viande	0,05	
			Foie	0,5	
			Rognons	0,1	
38.	Rifaximine/ Rifampicine	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande		Entrée en vigueur des niveaux maximaux admissibles à partir du 01.01.2012 ; Rifaximine
		Bovins	Lait	0,06	
		Abeilles	Miel	A partir du 01.01.2012	

39.	Colistine (polymixines)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande (en proportions naturelles avec la peau pour le poisson)	0,15	
			Graisse (peau et graisse en proportions naturelles pour le porc et la volaille)	0,15	
			Foie	0,15	
			Rognons	0,2	
			Lait	0,05	
			Œufs et ovoproduits liquides	0,3	
40.	Bacitracine (polypeptides)	Bovins	Lait	0,1	Somme des bacitracines A, B, C, y compris sous forme de la bacitracine de zinc
		Lapins	Viande Graisse Foie Rognons	0,15 0,15 0,15 0,15	
41.	Novobiocine	Bovins	Lait	0,05	
42.	Avilamycine (orthosomycines)	Porcs, volaille domestique, lapins	Viande Graisse Foie Rognons	0,05 0,1 0,3 0,2	Acide dichloroisoévernin ique
43.	Monensin (ionophores)	Bovins	Viande Graisse Foie Rognons Lait	0,002 0,01 0,03 0,002 0,002	Monensin A
		Autres types d'animaux d'abattoir et de volaille, à l'exception du poulet d'élevage, dinde	Foie Autres produits	0,008 0,002	
44.	Lasalocide (ionophores)	Volaille	Viande Peau et graisse Foie Rognons Œufs	0,02 0,1 0,1 0,05 0,15	Lasalocide A
		Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Lait Foie Rognons Autres produits	0,001 0,05 0,05 0,005	Lasalocide sodium

45.	Nitrofuranes (furazolidone incluse)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage, les abeilles	Viande Peau et graisse Foie Rognons Œufs Lait Miel		Non autorisé dans les produits d'origine animale au niveau de la définition des méthodes
(paragraphe 45 dans la décision de la Commission de l'Union douanière telle que modifiée le 09.12.2011 N 889)					
46.	Métronidazole/ Dimétridazole/ Ronidazole/ Dapsone/ Clotrimazole/ Aminitrizole	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage, les abeilles	Viande Peau et graisse Foie Rognons Œufs Lait Miel	A partir du 01.01.2012	Non autorisé dans les produits d'origine animale au niveau de la définition des méthodes
47.	Flavomycine (streptotricines)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage, les crevettes	Viande Foie Rognons Graisse Œufs Lait	Jusqu'au 01.01.2012 0,7 0,7 0,7 0,7 0,7	Flavofosfolipol
48.	Doxycycline (tétracyclines)	Bovins	Viande Foie Rognons	0,1 0,3 0,6	
		Porcs, volaille domestique	Viande Peau et graisse Foie Rognons	0,1 0,3 0,3 0,6	
49.	Benzylpénicilline / Pénéthamate (groupe de pénicilline)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande (en proportions naturelles avec la peau pour le poisson) Graisse (en proportions naturelles avec la peau pour les porcs et la volaille) Foie Rognons	0,05 0,05 0,05	

50.	Ampicilline	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande (en proportions naturelles avec la peau pour le poisson Graisse Foie Rognons Lait	0,05 0,05 0,05 0,004	
51.	Amoxicilline (groupe de pénicilline)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande (en proportions naturelles avec la peau pour les poissons) Graisse Foie Rognons Lait	0,05 0,05 0,05 0,004	
52.	Cloxacilline (pénicillines)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande Graisse Foie Rognons Lait	0,3 0,3 0,3 0,3 0,03	
53.	Dicloxacilline (pénicillines)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande Graisse Foie Rognons Lait	0,3 0,3 0,3 0,3 0,03	
54.	Nafcilline (pénicillines)	Toutes les espèces de ruminants	Viande Graisse Foie Rognons Lait	0,3 0,3 0,3 0,3 0,03	
55.	Oxacilline (pénicillines)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande Graisse Foie Rognons Lait	0,3 0,3 0,3 0,3 0,03	
56.	Phénoximéthylpénicilline (groupe de pénicilline)	Porcs	Viande Foie Rognons	0,025 0,025 0,025	
		Volaille domestique	Viande Peau et graisse Foie Rognons	0,025 0,025 0,025 0,025	

Tableau 2

**Limites maximales de résidus
de substances antiprotozoaires**

Indexe	Nom des substances	Espèces animales agricoles	Catégorie du produit <5>	Limites maximales de résidus (mg/kg), ne pas dépasser	Remarques
1	2	3	4	5	6
1.	Diclazurile	Ovins Lapins	Viande Foie Rognons Graisse	0,5 3,0 2,0 1,0	Comme diclazurile
		Volaille (poulet d'élevage, dindes d'engraissement, porcs)	Viande Foie Rognons Graisse, peau	0,5 3 2 1	
		Tous types d'animaux d'abattoir, y compris le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Œufs Foie Rognons Autres produits	0,002 0,04 0,04 0,005	
2.	Imidocarbe	Bovins	Viande Graisse Foie Rognons Lait	0,3 0,05 2 1,5 0,05	Comme imidocarbe
		Ovins	Viande Graisse Foie Rognons	0,3 0,05 2 1,5	
3.	Toltrazurile	Toute espèce de mammifère de production	Viande Graisse Foie Rognons	0,1 0,15 0,5 0,25	Sulfone de toltrazuril
		Volaille domestique	Viande Peau et graisse Foie Rognons	0,1 0,2 0,6 0,4	
4.	Nicarbazine	Poulets d'élevage	Viande Foie Rognons Graisse, peau	0,2 0,2 0,2 0,2	Comme N,N'-bis(4- nitrophényl) urée
		Tous types d'animaux d'abattoir, y compris le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Œufs Lait Foie Rognons Autres produits	0,1 0,005 0,1 0,1 0,025	
5.	Amprolium	Poulets d'élevage, dinde	Viande Peau et graisse Foie Rognons Œufs	0,2 0,2 0,2 0,4 1	

6.	Robénidine	Tous types d'animaux d'abattoir, de poisson et de volaille, à l'exception du poulet d'élevage, de la dinde et des lapins d'engraissement	Œufs Foie Rognons Peau et graisse Autres produits	0,025 0,05 0,05 0,05 0,005	Hydrochloride de robénidine
7.	Semdarumicine	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris le poisson d'étang et le poisson d'élevage, à l'exception du poulet d'élevage	Tous les types de produits	0,002	
8.	Narasine	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris le poisson d'étang et le poisson d'élevage, à l'exception du poulet d'élevage	Œufs Lait Foie Autres produits	0,002 0,001 0,05 0,005	
9.	Maduramicine	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris le poisson d'étang et le poisson d'élevage, à l'exception du poulet d'élevage et de la dinde	Tous les types de produits	0,002	
10.	Salinomycine	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris le poisson d'étang et le poisson d'élevage, à l'exception du poulet d'élevage et des lapins d'engraissement	Foie (à l'exception de celui des lapins) Œufs Autres produits	0,005 0,003 0,002	Salinomycine sodium
11.	Halofuginone	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris le poisson d'étang et le poisson d'élevage, à l'exception du poulet d'élevage, de la dinde, et bovins, à l'exception des bovins laitiers	Viande Graisse et peau Foie Rognons Œufs Lait Autres produits	0,01 0,025 0,03 0,03 0,006 0,001 0,003	
12.	Décoquinate	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris le poisson d'étang et le poisson d'élevage, à l'exception du poulet d'élevage, de la dinde, et bovins, à l'exception des bovins laitiers	Tous les types de produits	0,02	

Tableau 3

Limites maximales de résidus d'insecticides

Indexe	Nom des substances	Espèces animales agricoles	Catégorie du produit<5>	Limites maximales de résidus (mg/kg), ne pas dépasser	Remarques
1	2	3	4	5	6
1.	Amitraze	Bovins	Graisse	0,2	Somme d'amitraz et de tous les métabolites contenant le groupe 2,4-diméthoxyamphétamine (2,4-DMA), exprimée en amitraz
			Foie	0,2	
			Rognons	0,2	
			Lait	0,01	
		Ovins	Graisse	0,4	
Foie	0,1				
Rognons	0,2				
Lait	0,01				
Caprins	Graisse	0,2			
Foie	0,1				
Rognons	0,2				
Lait	0,01				
Porcs	Peau et graisse	0,4			
Foie	0,2				
Rognons	0,2				
Abeilles	Miel	0,2			

64. Note : <4> Le contrôle doit être effectué dès l'approbation des méthodes de définition pour tous les médicaments figurant en Annexe 4, à l'exception de la streptomycine/dihydrostreptomycine, des substances du groupe sulfanilamique (sulfanilamides), des antibiotiques du groupe tétracycline, de la bacitracine (dans la viande, le foie et les rognons) et du groupe des pénicillines.

<5> Les limites maximales de résidus de substances antimicrobiennes pour la graisse, le foie et les rognons ne s'appliquent pas au poisson.