

**SERVICE FÉDÉRAL DE LA SURVEILLANCE EN MATIÈRE DE PROTECTION DES DROITS  
DES CONSOMMATEURS ET DE SANTÉ**

**MÉDECIN SANITAIRE EN CHEF DE LA FÉDÉRATION DE RUSSIE**

**ORDONNANCE  
du 27 décembre 2010 n° 177**

**CONCERNANT L'APPROBATION DU DOCUMENT  
RÈGLES SANPIN 2.3.2.2804-10 « COMPLÉMENTS ET MODIFICATIONS N° 22 À APPORTER  
AU DOCUMENT SANPIN 2.3.2.1078-01 « EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA  
SÉCURITÉ ET LA VALEUR NUTRITIVE DES PRODUITS ALIMENTAIRES »**

[...]

Annexe

Approuvés par ordonnance  
n° 177 du médecin sanitaire  
en chef de la Fédération de  
Russie du 27.12.2010

**COMPLÉMENTS ET MODIFICATIONS N° 22 À APPORTER AU DOCUMENT  
SANPIN 2.3.2 1078-01**

**EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA SÉCURITÉ ET LA VALEUR  
NUTRITIVE DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

**Règles et normes sanitaires et épidémiologiques  
SanPiN 2.3.2.2804-10**

Apporter les modifications suivantes au document SanPiN 2.3.2. 1078-01 :

1. Compléter le point 2.18 par un alinéa rédigé comme suit :  
- l'information à fournir pour les produits alimentaires enrichis en vitamines et en éléments minéraux : « produit alimentaire enrichi en vitamines et / ou en éléments minéraux ».

2. Rédiger le point 3.14 comme suit :  
« 3.14. Il convient de contrôler les produits d'origine animale, y compris ceux qui sont destinés à l'alimentation pour enfants, sur la présence de résidus des stimulateurs de croissance animale (y compris des préparations hormonales), des médicaments (y compris des antibiotiques), utilisés à des fins de fourrage, de traitement et de prévention des maladies du bétail et de la volaille.

Le contrôle porte sur la présence des antibiotiques de fourrage et de traitement le plus souvent utilisés par les éleveurs et les vétérinaires (annexe n° 1 des présentes règles sanitaires), notamment :

- bacitracine (bacitracine A, B, C, bacitracine de zinc) ;  
- groupe tétracycline (tétracycline, oxytétracycline, chlorotétracycline – somme des matières premières et de leurs 4-épimères) ;

- groupe de la pénicilline (bensil-pénicilline, phénoxyméthylpénicilline, ampicilline, amoxicilline, pénéthamate) ;

- streptomycine ;

- lévomycétine (chloramphénicol).

3. Rédiger le point 3.15 comme suit :

« 3.15. Le contrôle de la présence des stimulateurs de croissance animale (y compris des préparations hormonales), des médicaments (y compris des antibiotiques) utilisés en élevage à des fins de fourrage, de traitement et de prévention des maladies d'animaux et de volaille, des préparations, non mentionnés au point 3.14 est réalisé sur la base de l'information fournie par le fabricant (fournisseur) des produits concernant les préparations utilisées au cours de leur fabrication et conservation (annexe 21 des présentes règles sanitaires) ».

4. Rédiger le point 3.42 comme suit :

« 3.42. Au cours du traitement de filet de poisson avec usage des additifs alimentaires, sa teneur en humidité ne doit pas dépasser 86 pour cent de la masse du filet de poisson après l'enlèvement de la glace.

La masse de la glace appliquée sur les produits congelés à base de poisson ne doit pas dépasser 5 % de la masse nette, la masse de la glace appliquée sur les produits de crustacés et à base de produits de leur traitement ne doit pas dépasser 7 % de la masse nette, la masse de la glace appliquée sur les produits à base d'autres objets de pêche (à l'exception des crustacés) (coquillages, invertébrés, algues) des amphibiens, reptiles et produits de leur traitement, ne doit pas dépasser 8 % de la masse nette des produits congelés glacés à base de poisson ».

5. Insérer le chapitre VIII : « Exigences en matière d'hygiène pour la sécurité et la valeur nutritive des produits alimentaires enrichis en vitamines et en éléments minéraux » suivant :

« VIII : Exigences en matière d'hygiène pour la sécurité et la valeur nutritive des produits alimentaires enrichis en vitamines et en éléments minéraux

#### 8.1. Exigences principales pour l'enrichissement des produits alimentaires en micronutriments

8.1.1. L'enrichissement des produits alimentaires par ajout d'un ou de plusieurs vitamines, macro- et / ou micro-éléments doit être réalisé conformément aux exigences suivantes :

- l'enrichissement est requis pour les aliments de grande consommation utilisés régulièrement et largement dans l'alimentation quotidienne de la population adulte et des enfants de plus de 3 ans, ainsi que les aliments soumis au raffinage et à d'autres effets technologiques conduisant aux pertes significatives des vitamines et des éléments minéraux ;

- à des fins d'enrichissement des aliments, il convient d'utiliser des vitamines et des éléments minéraux dont la consommation déficiente et / ou les symptômes du déficit apparaissent réellement chez la population ;

- il est autorisé d'utiliser une plus grande variété de vitamines, macro- et micro-éléments dans les suppléments enrichissants sous forme de prémélange ;

- il est autorisé d'enrichir les produits alimentaires en vitamines et / ou éléments minéraux indépendamment de leur présence ou de leur absence dans le produit initial ;

- le choix des micronutriments enrichissants, de leur posologie et de leurs formes doit se baser sur la sécurité et l'efficacité pour augmenter la valeur nutritive de la portion ;

- la quantité de vitamines et d'éléments minéraux ajoutés en plus des produits qu'ils enrichissent doit être calculée en fonction de leur teneur naturelle dans le produit initial et la matière première utilisée

pour sa production, ainsi qu'en tenant compte des pertes au cours de la production et de la conservation, afin d'assurer la présence de ces vitamines et éléments minéraux dont le niveau est égal ou supérieur au niveau réglementé pendant tout le délai de péremption du produit enrichi ;

- le choix des combinaisons, formes, moyens et étapes d'insertion des suppléments enrichissants doit se baser sur l'interaction chimique entre eux et les composants du produit enrichi et garantir leur intégrité au cours de la production et de la conservation ;

- l'enrichissement des produits alimentaires en vitamines et en éléments minéraux ne doit pas nuire aux propriétés de consommation de ces produits : réduire la teneur et la digestibilité d'autres éléments nutritifs qu'ils contiennent, modifier significativement les propriétés organoleptiques des produits, réduire le délai de péremption ;

- l'enrichissement des aliments en vitamines et éléments minéraux ne doit pas nuire à leur sécurité ;

- la quantité garantie de vitamines et d'éléments minéraux dans les produits qu'ils enrichissent doit être indiquée sur chaque emballage de ce produit ;

- l'efficacité de l'intégration des vitamines et / ou éléments minéraux dans les produits alimentaires nouveaux et spécialisés, à des fins de leur enrichissement, doit être approuvée par des tests spécialement prévus à cet effet, démontrant leur sécurité et la capacité d'améliorer l'approvisionnement de l'organisme en vitamines et en éléments minéraux, introduits dans les composants des produits enrichis, ainsi que produire des effets positifs pour la santé.

8.1.2. Pour l'enrichissement en vitamines et / ou en éléments minéraux, il est recommandé d'utiliser les groupes d'aliments suivants :

- farine et produits de boulangerie ;

- produits laitiers ;

- boissons non alcoolisées ;

- jus à base de fruits (et baies) et de légumes (jus, nectars de fruits et (ou) de légumes, boissons à base de jus de fruits et (ou) de légumes),

- produits à base d'huile et de beurre (huiles végétales, margarines, pâtes à tartiner, mayonnaise, sauces),

- sel alimentaire de cuisine,

- céréales (petits-déjeuners, produits extrudés prêts à l'emploi, pâtes et céréales à cuisson rapide),

- concentrés alimentaires (gelé, boissons de restauration rapide, plats ne nécessitant aucune cuisson, concentrés de bouillie à cuisson rapide),

- produits à protéines à base de graines de céréales, de légumineuses et d'autres cultures, ainsi que produits alimentaires destinés à certains groupes de population :

- produits destinés à l'alimentation pour enfants,

- produits d'alimentation diététique (traitement et prévention),

- produits alimentaires fonctionnels,

- produits alimentaires spécialisés, y compris avec une composition chimique indiquée.

Il est possible d'enrichir les produits de confiserie (à sucre et à farine) et les concentrés de fruits et de sucre en vitamines et / ou en éléments minéraux.

8.1.3. Il convient de procéder à l'enrichissement des produits de grande consommation en vitamines et / ou éléments minéraux conformément aux recommandations figurant à l'annexe n° 19 aux présentes règles sanitaires.

8.1.4. L'enrichissement en vitamines et en éléments minéraux n'est pas requis pour les produits suivants :

- aliments non soumis au traitement technologique (fruits, légumes, viande, volaille, poisson),

- boissons fermentées ainsi que boissons contenant plus de 1,2 % d'alcool (à l'exception des boissons toniques à faible taux d'alcool qui peuvent contenir des vitamines et des éléments minéraux à des fins différentes).

## 8.2. Formes et listes de vitamines et d'éléments minéraux utilisés pour l'enrichissement des produits alimentaires

8.2.1. Lors de la production des aliments enrichis en vitamines et en éléments minéraux, les formes de vitamines et d'éléments minéraux doivent correspondre à l'annexe n° 18 et à l'annexe n° 19 des présentes règles sanitaires. Il est autorisé d'utiliser la vitamine K2 (ménaquinon) et L-méthylfolate de calcium.

8.2.2. Il n'est pas autorisé d'enrichir les produits alimentaires de grande consommation de sodium, choline, inositol, carnitine, taurine, cuivre, manganèse, molybdène, chrome et sélénium, à l'exception des produits alimentaires spécialisés (prévus pour alimentation des sportifs, alimentation diététique (traitement et prévention) avec une composition chimique indiquée), produits alimentaires fonctionnels et aliments pour enfants, ainsi que compléments alimentaires actifs biologiques.

8.2.3. En cas d'intégration d'une série de micronutriments dans les produits enrichis, il convient d'utiliser des suppléments alimentaires enrichissants – des mélanges (prémélanges) vitaminés, minéraux ou vitaminés et minéraux – des mélanges homogènes finis des éléments enrichissants (vitamines et / ou éléments minéraux), fabriqués à base de l'élément porteur, ce qui augmente l'exactitude de l'intégration et garantit une répartition plus uniforme des vitamines et / ou des éléments minéraux dans le produit enrichi. L'utilisation des prémélanges permet de contrôler en fonction de la teneur en quelques micronutriments la quantité du prémélange inséré et, en conséquence, la teneur en d'autres vitamines et / ou éléments minéraux que contient le produit fini.

## 8.3. Niveaux réglementés de la teneur en vitamines et en éléments minéraux dans les produits enrichis

8.3.1. Le produit est considéré comme enrichi à condition que sa portion moyenne quotidienne contient de 15 % à 50 % de vitamines et / ou d'éléments minéraux de la norme des besoins physiologique de l'homme. La masse (poids) de la portion moyenne quotidienne est fixée par l'annexe n° 20 des présentes règles sanitaires.

En cas d'enrichissement d'un produit alimentaire, l'intégration complémentaire du composant enrichissant ne peut pas être inférieure à 10 % de la norme des besoins physiologiques de l'homme.

Pour les produits alimentaires enrichis et riches en énergie (dont la valeur énergétique est égale et supérieure à 350 kcal pour 100 g), la teneur en vitamines et en éléments minéraux doit varier entre 15 % et 50 % de la norme des besoins physiologiques de l'organisme par 100 kcal (1 portion standard du produit).

8.3.2. Lors de la production des aliments enrichis, il est autorisé d'augmenter leur teneur en vitamines par rapport aux paramètres déclarés, mais pas plus de 70 pour cent pour la vitamine C et pas plus de 50 pour cent pour les autres vitamines, compte tenu de la diminution naturelle de la quantité de vitamines dans les produits alimentaires enrichis au cours de leur conservation pendant le délai de péremption.

8.3.3. Les limites des écarts autorisés de la teneur effective en vitamines et en éléments minéraux dans les produits alimentaires enrichis par rapport à la teneur garantie (mentionnée sur l'étiquette lors du marquage) ou par rapport à la teneur prévue selon la recette sont :

- pour vitamines C, B1 B2, B6, acide pantothénique, niacine et éléments minéraux de magnésium, calcium, phosphore, fer, zinc – +/- 20 % ;
- pour vitamines A, D, E, B12, acide folique, biotine et éléments minéraux d'iode – +/- 30 % ;
- pour élément minéral d'iode dans le sel iodé – +/- 38 %.

#### 8.4. Exigences particulières pour les produits alimentaires enrichis en vitamines et en éléments minéraux

8.4.1. Le développeur de produits alimentaires enrichis et (ou) leur fabricant doivent compléter la documentation normative et technique par la teneur garantie en vitamines et / ou éléments minéraux à la fin du délai de péremption ainsi que les exigences pour leur emballage et leur marquage, les délais de péremption et les méthodes de contrôle de la qualité et de la sécurité.

8.4.2. En cas d'intégration des suppléments enrichissants sous forme de prémélanges vitaminés et / ou vitaminés et minéraux, le contrôle de la teneur en vitamines et en éléments minéraux dans les produits alimentaires peut être effectué par rapport à la présence de quelques éléments figurant parmi les éléments enrichissants, sachant que c'est le fabricant qui répond de la conformité des quantités de vitamines et / ou d'éléments minéraux avec celles qui sont garanties par la documentation normative.

8.4.3. La production des aliments enrichis est réalisée conformément aux documents normatifs et techniques et doit répondre aux règlements techniques pour chaque type de produit, et, à défaut, aux règles et normes sanitaires de la Fédération de Russie en matière d'assurance de la qualité et de la sécurité et doit être confirmée par la déclaration en conséquence.

8.4.4. Les produits alimentaires importés sur le territoire de la Fédération de Russie doivent répondre aux exigences de la législation de la Fédération de Russie en matière de sécurité des produits alimentaires et aux exigences des présentes règles sanitaires.

8.4.5. La teneur réglementée en vitamines et en éléments minéraux dans les produits qu'ils enrichissent doit être contrôlée par le fabricant.

8.4.6. Le conditionnement et l'emballage des produits alimentaires enrichis doivent assurer la conservation de leur qualité et de la sécurité à chaque étape de la circulation des produits.

Le fabricant des produits alimentaires enrichis doit fournir l'emballage et le marquage, conformément à la législation de la Fédération de Russie et aux exigences des présentes règles sanitaires, des documents normatifs et techniques.

#### 8.5. Exigences imposées à l'information lors du marquage des produits alimentaires enrichis en vitamines et en éléments minéraux

8.5.1. Les produits alimentaires enrichis en vitamines et en éléments minéraux doivent être accompagnés de l'information pour les consommateurs répondant aux exigences de la législation de la Fédération de Russie.

8.5.2. Le mot « enrichi » doit figurer sur l'emballage du produit alimentaire enrichi destiné au consommateur, sous titre de ce produit ou à proximité immédiate de sa dénomination. Par ailleurs, il convient d'indiquer les noms des vitamines et / ou des éléments minéraux composant ces produits, leur teneur garantie à la fin du délai de péremption du produit alimentaire en mg par 100 g (ml) ou par portion moyenne quotidienne du produit, ainsi que la teneur exprimée en pourcentage par rapport aux normes des besoins physiologiques pour ces éléments nutritifs, et les recommandations relatives à leur application ou les particularités de l'utilisation de ces produits alimentaires, si celles-ci sont définies.

8.5.3. L'utilisation des vitamines (C, E, bêta-carotène) en qualité de suppléments nutritifs – antioxydants, vitamine B2, bêta-carotène – et d'autres caroténoïdes en tant que colorants n'est pas jugée suffisante pour indiquer la mention : « Avec vitamine... » sur l'emballage destiné aux consommateurs.

8.5.4. L'information destinée aux consommateurs concernant la teneur en vitamines et / ou en éléments minéraux est indiquée sur chaque unité d'emballage de consommation des produits alimentaires, sur chaque unité d'emballage groupé ainsi que sur chaque unité de conteneur de transport de ces produits. ».

6. À l'annexe n° 1 « Exigences en matière d'hygiène pour la sécurité et la valeur nutritive des produits alimentaires » :

6.1. Rédiger comme suit les points 1.1.1, 1.1.9, 1.1.15, 1.2.1, 1.7.4, 1.7.6, 1.7.7, 1.10.8 dans la colonne 2 « Indicateurs » sous titre « Antibiotiques » et leurs niveaux autorisés dans les colonnes 3 et 4, selon les groupes de produits :

Index, groupe de produits	Indicateurs	Niveaux autorisés, mg / kg, max.	Remarque
1	2	3	4
1.1.1. Viande, y compris les produits semi-finis, frais, réfrigérés, congelés, gelés (toutes les espèces d'animaux d'abattoir, de pêche et d'animaux sauvages), et notamment :	Antibiotiques (à l'exception des animaux sauvages) <*> :		
	lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003 en vigueur depuis le 01.01.2012
	groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
	bacitracine	non autorisé	< 0,02

1.1.9. Viande de volaille, y compris les produits semi-finis, réfrigérés, congelés (toutes espèces de volailles d'abattoir, gibier à plumes)	Antibiotiques (à l'exception des oiseaux sauvages) <*> :		
	lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003 en vigueur depuis le 01.01.2012
	groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
	bacitracine	non autorisé	< 0,02

1.1.15. Œufs et ovoproduits liquides (mélange, blanc, jaune)	Antibiotiques <*> :		
	lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003 en vigueur depuis le 01.01.2012
	groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
	bacitracine	non autorisé	< 0,02

[...]

1.7.4. Graisse brute de bœuf, de porc, de mouton et d'autres	Antibiotiques <*> :		
	lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003

animaux d'abattoir (réfrigérée, congelée). Lard de porc réfrigéré, congelé, salé, fumé et produits à partir de celui-ci			en vigueur depuis le 01.01.2012
	groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
	bacitracine	non autorisé	< 0,02
1.7.6. Beurre de vache	Antibiotiques <*> :		
	lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003 en vigueur depuis le 01.01.2012
	groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
	pénicillines	non autorisé	< 0,004
	streptomycine		< 0,2
1.7.7. Produits de graisse à base de composition animale, y compris la graisse du lait et les graisses végétales	Antibiotiques <*> :		
	lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003 en vigueur depuis le 01.01.2012
	groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
	bacitracine	non autorisé	< 0,02

1.10.8. Compléments alimentaires à base de produits de traitement de viande et de lait, et des produits semi-finis, de volaille ; arthropodes, amphibiens, produits de ruche (gelée royale, propolis etc.) – secs	Antibiotiques <*> :		
	lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003 en vigueur depuis le 01.01.2012
	groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
- Compléments alimentaires à base des produits de viande, y compris des produits semi-finis de volaille	bacitracine	non autorisé	< 0,02
	lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003 en vigueur depuis le 01.01.2012
	groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
- Compléments alimentaires à base de produits laitiers	streptomycine		< 0,2
	pénicillines	non autorisé	< 0,004

6.2. Dans la note figurant sous le tableau concernant le point 1.1 remplacer la phrase « <\*> En cas d'utilisation de méthodes chimiques pour la détection de grizine, de bacitracine et d'autres antibiotiques du groupe tétracycline, leur quantité réelle en unités / grammes doit être recalculée selon le taux d'activité

de la norme. » par la phrase « <\*> Il convient de contrôler les quantités résiduelles des antibiotiques utilisés lors de la production des matières alimentaires (v. point 3.15) ».

6.3. Dans la note figurant sous le tableau concernant le point 1.2, remplacer la phrase « <\*> En cas d'utilisation de méthodes chimiques pour la détection de streptomycine, de pénicilline et d'autres antibiotiques du groupe tétracycline, leur quantité réelle en unités / grammes doit être recalculée selon le taux d'activité de la norme. » par la phrase « <\*> Il convient de contrôler les quantités résiduelles des antibiotiques utilisés lors de la production des matières alimentaires (v. point 3.15) ».

6.4. Dans la note figurant sous le tableau concernant le point 1.7, remplacer la phrase « <\*\*\*> En cas d'utilisation de méthodes chimiques pour la détection de bacitracine et d'antibiotiques du groupe tétracycline, leur quantité réelle en unités / grammes doit être recalculée selon le taux d'activité de la norme. » par la phrase « <\*\*\*> Il convient de contrôler les quantités résiduelles des antibiotiques utilisés lors de la production des matières alimentaires (v. point 3.15) ».

6.5. Rédiger comme suit la note sous le tableau concernant le point 1.10 : « <\*> Il convient de contrôler les quantités résiduelles des pesticides et des antibiotiques utilisés lors de la production des matières alimentaires (v. points 3.12, 3.13, 3.15) ».

[...]

6.7. Ajouter le mot « antibiotiques » aux notes sous le tableau concernant les points 1.3, 1.5, 1.9 ainsi rédigées : « <\*> Il convient de contrôler les quantités résiduelles des pesticides et des antibiotiques utilisés lors de la production des matières alimentaires (v. points 3.12, 3.13, 3.15) ».

[...]

3.1.4.1. Conserves de viande (bœuf, porc, agneau, volaille etc.), y compris avec des sous-produits ajoutés

Indicateurs	Niveaux autorisés, mg / kg, max.	Remarques
Antibiotiques <*> :		
lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003 en vigueur depuis le 01.01.2012
groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
bacitracine	non autorisé	< 0,02

3.1.4.3. Conserves de viande et conserves végétales

Indicateurs	Niveaux autorisés, mg / kg, max.	Remarques
Antibiotiques <*> :		
lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003 en vigueur depuis le 01.01.2012
groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
bacitracine	non autorisé	< 0,02



[...]

7.3. Dans la note figurant sous le tableau concernant le point 3.1, remplacer la phrase « <\*> En cas d'utilisation de méthodes chimiques pour la détection de grizine, de bacitracine, d'antibiotiques du groupe tétracycline, de pénicilline, de streptomycine, leur quantité réelle en unités/grammes doit être recalculée selon le taux d'activité de la norme. » par la phrase « <\*> Il convient de contrôler les quantités résiduelles des antibiotiques utilisés lors de la production des matières alimentaires (v. point 3.15) ».

7.4. Dans la section 3.2 « Produits pour alimentation d'enfants d'âge préscolaire et scolaire », aux points 3.2.1.1, 3.2.3.1, 3.2.3.2, 3.2.4.1, 3.2.4.3, à l'alinéa « 2) Indicateurs de la sécurité », rédiger comme suit la position « Antibiotiques » et les niveaux autorisés selon les groupes de produits :

3.2.1.1. Conserves de viande (y compris à base de viande de volaille)

Indicateurs	Niveaux autorisés, mg / kg, max.	Remarques
Antibiotiques <*> :		
lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003 en vigueur depuis le 01.01.2012
groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
bacitracine	non autorisé	< 0,02

[...]

7.7. Dans la section 3.3 « Produits spécialisés pour alimentation thérapeutique d'enfants » aux points 3.3.1, 3.3.3, 3.3.6.2, 3.3.7, à l'alinéa « 2) Indicateurs de la sécurité », rédiger comme suit la position « Antibiotiques » et les niveaux autorisés selon les groupes de produits :

3.3.1. Produits à faible teneur en lactose et produits sans lactose

Indicateurs	Niveaux autorisés, mg / kg, max.	Remarques
Antibiotiques <*> :		
lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003 en vigueur depuis le 01.01.2012
groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
pénicillines	non autorisé	< 0,004
streptomycine	non autorisé	< 0,2

3.3.3. Produits laitiers secs riches en protéines

Indicateurs	Niveaux autorisés, mg / kg, max.	Remarques
Antibiotiques <*> :		
lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003

		en vigueur depuis le 01.01.2012
groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
pénicillines	non autorisé	< 0,004
streptomycine	non autorisé	< 0,2

### 3.3.6.2. Produits lyophilisé à base de viande

Indicateurs	Niveaux autorisés, mg / kg, max.	Remarques
Antibiotiques <*> :		
lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003 en vigueur depuis le 01.01.2012
groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
bacitracine	non autorisé	< 0,02

### 3.3.7. Produits pour bébés prématurés

Indicateurs	Niveaux autorisés, mg / kg, max.	Remarques
Antibiotiques <*> :		
lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003 en vigueur depuis le 01.01.2012
groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
pénicillines	non autorisé	< 0,004
streptomycine	non autorisé	< 0,2

7.8. Dans la note figurant sous le tableau concernant le point 3.3, remplacer la phrase « <\*> En cas d'utilisation de méthodes chimiques pour la détection de grizine, de bacitracine, d'antibiotiques du groupe tétracycline, de pénicilline, de streptomycine, leur quantité réelle en unités / grammes doit être recalculée selon le taux d'activité de la norme. » par la phrase « <\*> Il convient de contrôler les quantités résiduelles des antibiotiques utilisés lors de la production des matières alimentaires (v. point 3.15) ».

[...]

7.11. Dans la note figurant sous le tableau concernant le point 3.5, remplacer les phrases : « <\*> En cas d'utilisation de méthodes chimiques pour la détection de grizine, de bacitracine, d'antibiotiques du groupe tétracycline, de pénicilline, de streptomycine, leur quantité réelle en unités / grammes doit être recalculée selon le taux d'activité de la norme. » et « <\*> Il convient de contrôler les quantités résiduelles des pesticides utilisés lors de la production des matières alimentaires (v. points 3.8, 3.8.1, 4.5.3.1) » par la phrase « <\*> Il convient de contrôler les quantités résiduelles des pesticides et des antibiotiques utilisés lors de la production des matières alimentaires (v. points 3.12, 3.13, 3.15) ».

7.12. Au point 3.6 « Matières premières principales et composants utilisés lors de la production des aliments pour enfants », aux points 3.6.4, 3.6.4.1, 3.6.5, 3.6.8, à l'alinéa « 2) Indicateurs de la sécurité », rédiger comme suit la position « Antibiotiques » et les niveaux autorisés selon les groupes de produits :

Index, groupe de produits	Indicateurs	Niveaux autorisés, mg / kg, max.	Remarque
1	2	3	4
3.6.4. Viande de bétail d'abattoir (bœuf, porc, cheval etc.)	Antibiotiques <*> : lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003 en vigueur depuis le 01.01.2012
	groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
	bacitracine	non autorisé	< 0,02
3.6.4.1 Sous-produits d'animaux d'abattoir (foie, cœur, langue)	Antibiotiques <*> : lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003 en vigueur depuis le 01.01.2012
	groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
	bacitracine	non autorisé	< 0,02
3.6.5. Viande de volaille	Antibiotiques <*> : lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003 en vigueur depuis le 01.01.2012
	groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
	bacitracine	non autorisé	< 0,02
3.6.8. Beurre de vache de qualité supérieure Graisse de volaille fondue	Antibiotiques <*> : y compris dans la graisse de volaille fondue		
	lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé	< 0,01 < 0,0003 en vigueur depuis le 01.01.2012
	groupe tétracycline	non autorisé	< 0,01
	pénicillines	non autorisé	< 0,004
	streptomycine	non autorisé	< 0,2

[...]

7.14. Dans la note figurant sous le tableau concernant le point 3.6, remplacer les phrases : « <\*> En cas d'utilisation de méthodes chimiques pour la détection de grizine, de bacitracine, d'antibiotiques du groupe tétracycline, de pénicilline, de streptomycine, leur quantité réelle en unités / grammes doit être recalculée selon le taux d'activité de la norme. » et « <\*> Il convient de contrôler les quantités résiduelles des pesticides utilisés lors de la production des matières alimentaires (v. points 3.12, 3.13) » par la phrase « <\*> Il convient de contrôler les quantités résiduelles des pesticides et des antibiotiques utilisés lors de la production des matières alimentaires (v. points 3.12, 3.13, 3.15) ».

8. Ajouter l'annexe n° 19, l'annexe n° 20 et l'annexe n° 21, rédigées comme suit :

« Annexe n° 19 au document SanPin  
2.3.2.2804-10

Annexe n° 20 au document SanPiN  
2.3.2.2804-10

« LIMITES MAXIMALES ADMISSIBLES DE RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES  
 (ZOOTECNIQUES) CONTENUS DANS LES PRODUITS ALIMENTAIRES D'ORIGINE  
 ANIMALE, CONTRÔLÉS CONFORMÉMENT À L'INFORMATION RELATIVE À LEUR  
 UTILISATION LORS DE LA PRODUCTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES »

Index	Nom des médicaments	Espèces animales agricoles	Dénomination du produit	Limites maximales de résidus (mg / kg, max.) <*>	Remarques
1	2	3	4	5	6
1.	Substances antimicrobiennes <***>				
1.1	Apramycine Apramicin (aminoglycosides)	Tous types d'animaux d'abattoir et de volaille	Viande, graisse	1	
			Foie	10	
			Rognons	20	
1.2	Gentamycine Gentamycin (aminoglycosides)	Tous types d'animaux d'abattoir	Viande, graisse	0,05	
			Foie	0,2	
			Rognons	0,75	
		Bovins	Lait	0,1	
1.3	Kanamycine Kanamycin (aminoglycosides)	Tous types d'animaux d'abattoir et de volaille, à l'exception du poisson	Viande, graisse	0,1	
			Foie	0,6	
			Rognons	2,5	
			Lait	0,15	
1.4	Néomycine	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande, graisse	0,5	Y compris la framycétine
			Œufs et ovoproduits liquides	0,5	
			Rognons	5	
			Foie	0,5	
			Lait	1,5	
1.6	Paromomycine Paromomycin (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	
1.7	Spectinomycine Spectinomycin (aminoglycosides)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le	Graisse	0,5	
			Viande	0,3	
			Rognons	5	
			Foie de bœuf	1	
			Lait	0,2	

		poisson d'étang et le poisson d'élevage, à l'exception des brebis	Graisse	0,5	
			Viande	0,3	
			Rognons	5	
			Foie	2	
			Lait	0,2	
		Brebis			
1.8	Streptomycine/ Dihydrostreptomycine Streptomycin/ Dihydrostreptomycin (aminoglycosides)	Tous types d'animaux d'abattoir	Viande	0,5	
			Graisse	0,5	
			Foie	0,5	
			Rognons	1	
		Volaille	Œufs et ovoproduits	0,5	
1.9	Ceftiofur Ceftiofur (céphalosporines)	Tous types d'animaux mammifères d'abattoir	Viande	1,0	Somme de tous les résidus contenant une structure bêta-lactame, exprimés comme desfuroyl-ceftiofur
			Foie	2,0	
			Rognons	6,0	
			Graisse	2,0	
			Lait	0,1	
1.10	Céphacétrile Cefacétrile (céphalosporines)	Bovins	Lait	0,125	En cas d'utilisation dans les mamelles
1.11	Céphalexine Cefalexin (céphalosporines)	Bovins	Lait	0,1	
			Viande	0,2	
			Graisse	0,2	
			Rognons	1	
			Foie	0,2	
1.12	Céphalonium Cefalonium (céphalosporines)	Bovins	Lait	0,2	
1.13	Céfopérazone Cefoperazone (céphalosporines)	Bovins	Lait	0,5	
1.14	Céquinome Cefquinome (céphalosporines)	Bovins, porcs, chevaux	Viande	0,05	
			Peau	0,05	
			Graisse	0,05	
			Foie	0,1	
			Rognons	0,2	
			Lait	0,02	
1.15	Céphapirine Cefapirin (céphalosporines)	Bovins	Viande	0,5	Somme de céphapirine et désacétyl-céphapirine
			Graisse	0,5	
			Rognons	0,1	
			Lait	0,01	
1.16	Tous les éléments du	Tous types	Viande	0,1	La somme de

	groupe silfanilamide (sulfanilamide)	d'animaux d'abattoir et de volaille	Graisse	0,1	tous les résidus de ce groupe ne doit pas dépasser le niveau maximum autorisé
Foi			0,1		
Rognons			0,1		
		Bovins Brebis Chèvres	Lait	0,025	
1.17	Baquiloprime Baquiloprim (dérivés de diaminopyrimidine)	Bovins	Graisse	0,01	
			Foie	0,3	
			Rognons	0,15	
		Porcs	Lait	0,03	
			Peau et graisse	0,04	
			Foie	0,05	
			Rognons	0,05	
1.18	Triméthoprime Trimethoprim (dérivés de diaminopyrimidine)	Tous types d'animaux d'abattoir et de volaille, à l'exception des chevaux	Viande	0,05	
			Foie	0,05	
			Rognons	0,05	
			Graisse	0,05	
		Chevaux	Lait	0,05	
			Viande	0,1	
			Foie	0,1	
			Rognons	0,1	
			Graisse	0,1	
1.19	Acide clavulanique Clavulanic acid (Inhibiteurs de la 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	
1.20	Lincomycine/ clindamycine Lincomycin/ Clindamycin (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	
1.21	Pirlimycine Pirlimycin (lincosamides)	Tous types d'animaux d'abattoir et de volaille	Viande	0,1	
			Foie	1	
			Rognons	0,4	
			Lait	0,1	
1.22	Thiamphénicol Thiamphenicol (florfénicols)	Tous types d'animaux d'abattoir, y	Viande (en proportion naturelle avec la	0,05	Comme la somme du thiamphénico

		compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	peau pour le poisson)		l 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	
1.23	Florfénicol Florfenicol (florfénicol)	Bovins et petit bétail	Viande	0,2	Somme du florfénicol et de ses métabolites en forme de florfénicolamine
			Foie	3	
			Graisse	0,2	
			Rognons	0,3	
		Porcs	Viande	0,3	
			Foie	2	
			Rognons	0,5	
			Graisse, peau	0,5	
		Volaille	Viande	0,1	
			Foie	2,5	
			Rognons	0,75	
			Graisse, peau	0,2	
		Poisson d'étang et poisson d'élevage	Viande (en proportion naturelle avec la peau)	1	
Autres types d'animaux	Viande	0,1			
	Graisse	0,2			
	Foie	2			
	Rognons	0,2			
1.24	Fluméquine Flumequine (quinolones)	Bovins et petit bétail, porcs	Viande	0,2	
			Foie	0,5	
			Rognons	1,5	
			Graisse	0,3	
			Lait	0,05	
		Volaille	Viande	0,4	
			Foie	0,8	
			Rognons	1	
			Graisse, peau	0,25	
		Poisson d'étang et poisson d'élevage	Viande (en proportion naturelle avec la peau)	0,6	



		Autres types d'animaux	Viande	0,2	
			Foie	0,5	
			Rognons	1	
			Graisse	0,25	
1.25	Ciprofloxacine/ enrofloxacin/ perfloxacine / ofloxacine / norfloxacine Ciprofloxacine/ Enrofloxacin/ pefloxacine/ ofloxacine/ norfloxacine (fluoroquinolones)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande	0,1	
			Graisse (en proportion naturelle avec la peau pour le poisson)	0,1	
		Bovins et petit bétail	Lait	0,1	
			Foie	0,2	
			Rognons	0,2	
		Volaille	Foie	0,2	
			Rognons	0,3	
			Peau	0,1	
		Porcs, lapins	Foie	0,2	
			Rognons	0,3	
1.26	Sarafloxacine Sarafloxacine (quinolones)	Dinde, poulet	Viande	0,01	
			Foie	0,1	
			Rognons	0,1	
			Peau et graisse	0,01	
		Poisson d'étang et poisson d'élevage (saumon)	Viande (en proportion naturelle avec la peau)	0,02	
1.27	Danofloxacine Danofloxacine (quinolones)	Bovins et petit bétail, volaille	Viande	0,2	
			Foie	0,4	
			Rognons	0,4	
			Graisse (peau et graisse pour la volaille)	0,1	
			Lait	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)	0,1	
			Foie	0,2	
			Rognons	0,2	
			Graisse (en proportion naturelle avec la peau pour le poisson)	0,05	
1.28	Difloxacine Difloxacine	Bovins et petit bétail	Viande	0,4	
			Foie	1,4	

	(quinolones)		Rognons	0,8	
			Graisse	0,1	
		Porcs	Viande	0,4	
			Foie	0,8	
			Rognons	0,8	
			Peau et graisse	0,1	
		Volaille	Viande	0,3	
			Foie	1,9	
			Rognons	0,6	
			Peau et graisse	0,4	
		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)	0,3	
			Foie	0,8	
			Rognons	0,6	
			Graisse	0,1	
1.29	Marbofloxacin Marbofloxacin (quinolones)	Bovins, porcs	Viande	0,15	
			Graisse (en proportion naturelle avec la peau pour le porc)	0,05	
			Foie	0,15	
			Rognons	0,15	
			Lait	0,075	
1.30	Acide oxolinique Oxolinic acid (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)	0,1	
			Foie	0,15	
			Rognons	0,15	
			Graisse (peau et graisse en proportions naturelles pour le porc et la volaille)	0,05	
1.31	Érythromycine Erythromycin (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)	0,2	
			Foie	0,2	
			Rognons	0,2	
			Graisse (en proportion	0,2	

			naturelle avec la peau pour le porc)			
			Lait	0,4		
			Œufs et ovoproduits liquides	0,15		
1.32	Spiramycine Spiramycin (macrolides)	Bovins	Viande	0,2	Somme de la spiramycine et du néo-spiramycine	
			Graisse	0,3		
			Foie	0,3		
			Rognons	0,3		
			Lait	0,2		
		Poulet	Viande	0,2		
			Peau et graisse	0,3		
			Foie	0,4		
		Porcs	Viande	0,25		Équivalents de la spiramycine (résidus à l'activité anti-microbienne)
			Foie	2		
Rognons	1					
Graisse	0,2					
1.33	Tilmicosine Tilmicosin (macrolides)	Volaille	Viande	0,075		
			Peau et graisse	0,075		
			Foie	1		
			Rognons	0,25		
		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)	0,05		
			Foie	1		
			Rognons	1		
			Graisse (en proportion naturelle avec la peau pour le poisson)	0,05		
			Lait	0,05		
1.34	Tylosine Tylosin (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)	0,1	Comme la tylosine A	
			Foie	0,1		
			Rognons	0,1		
			Graisse (en proportion naturelle avec la	0,1		

			peau pour le porc et la volaille)		
			Œufs	0,2	
			Lait	0,05	
1.35	Tylvalosine Tylvalosin (macrolides)	Porcs	Viande	0,05	Somme de tylvalosine et de 3-O-acétyl-tylosine
			Graisse et peau	0,05	
			Foie	0,05	
			Rognons	0,05	
		Volaille	Viande	0,05	
			Graisse et peau	0,05	
Foie	0,05				
1.36	Tulathromycine Tulathromycin (macrolides)	Bovins	Graisse	0,1	(2R,3S,4R,5R,8R,10R,11R,12S,13,14R)-2-éthyl-3,4,10,13-tétrahydroxy-3,5,8,10,12,14-hexaméthyl-11-[[3,4,6-tridéoxy-3-(diméthyl-amino) - bêta-D-xylohexopir-anocil]oxy]-1-oxa-6-azacilopentdecane-15-un, exprimé comme équivalents de tula-tromycine
			Foie	3	
			Rognons	3	
		Porcs	Peau et graisse	0,1	
			Foie	3	
			Rognons	3	
1.37	Tiamuline Tiamulin (pleuromutilines)	Porcs, lapins	Viande	0,1	Somme des métabolites passibles d'hydrolyse en 8-alpha-hydroxi-mutiline
			Foie	0,5	
		Poulet	Viande	0,1	
			Peau et graisse	0,1	
			Foie	1	
			Œufs et ovoproduits liquides	1	
		Dinde	Viande	0,1	
			Peau et graisse	0,1	
			Foie	0,3	
1.38	Valnémuline	Porcs	Viande	0,05	

	Valnemulin (pleuromutilines)		Foie	0,5	
			Rognons	0,1	
1.39	Rifaximine/ rifampicine Rifaximin/ Rifampicin (ansamycines)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande	Depuis le 01.01.2012	Rifaximine
		Bovins	Lait	0,06	
		Abeilles	Miel	Depuis le 01.01.2012	
1.40	Colistine Colistin (polymyxines)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Graisse (en proportion naturelle avec la peau pour le poisson)	0,15	Rifaximine
			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	
1.41	Bacitracine Bacitracin (polypéptides)	Bovins	Lait	0,1	Somme de bacitracines A, B, C etc. en tant que bacitracine de zinc
		Lapins	Viande	0,15	
			Graisse	0,15	
			Foie	0,15	
			Rognons	0,15	
1.42	Novobiocine Novobiocin	Bovins	Lait	0,05	
1.43	Avilamycine Avilamycin (orthosomycines)	Porcs, volaille domestique, lapins	Viande	0,05	Acide dichloroiso- évernique
			Graisse	0,1	
			Foie	0,3	
			Rognons	0,2	
1.44	Monensine Monensin (ionophores)	Bovins	Viande	0,002	Monensine A
			Graisse	0,01	
			Foie	0,03	
			Rognons	0,002	
			Lait	0,002	
		Autres types	Foie	0,008	

		d'animaux d'abattoir et de volaille, à l'exception du poulet d'élevage, dinde	Autres produits	0,002	
1.45	Lasalocide Lasalocid (ionophores)	Volaille	Viande	0,02	Lasalocide A
			Peau et graisse	0,1	
			Foie	0,1	
			Rognons	0,05	
			Œufs	0,15	
		Autres types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Lait	0,01	Lasalocide sodique
			Foie	0,05	
			Rognons	0,05	
			Autres produits	0,005	
1.46	Nitrofuranes (y compris le furazolidone) Nitrofurans (including furazolidone)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage, abeilles		Depuis le 01.01.2012	Non autorisés dans la production d'origine animale au niveau de la définition des méthodes
			Viande	< 0,1	
			Peau et graisse	< 0,1	
			Foie	< 0,1	
			Rognons	< 0,1	
			Œufs	< 0,1	
			Lait	< 0,1	
Miel	< 0,1				
1.47	Métronidazole (metronidazole)/ dimétridazole (dimetridazole)/ ranidozole (ranidazole) / dapsone (dapsone) / clotrimazole (clotrimazole)/ aminitrizole (aminitrizole)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage, abeilles	Viand	Depuis le 01.01.2012	Non autorisés dans la production d'origine animale au niveau de la définition des méthodes
			Peau et graisse		
			Foie		
			Rognons		
			Œufs		
			Lait		
			Miel		
1.48	Flavomycine Flavomycin (streptotocines)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage, crevettes		Jusqu'au 01.01.2012	Flavo- fosfolipol
			Viande	0,7	
			Foie	0,7	
			Rognons	0,7	
			Graisse	0,7	
			Œufs	0,7	
			Lait	0,7	
1.49	Doxycycline	Bovins	Viande	0,1	

	Doxiciclin (tétracycline)		Foie	0,3		
			Rognons	0,6		
			Porcs, volaille domestique	Viande		0,1
				Peau et graisse		0,3
				Foie		0,3
		Rognons	0,6			
1.50	Benzylpénicilline/ pénéthamate Benzylpenicillin/ Penethamate (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 proportion naturelle avec la peau pour le poisson)	0,05		
			Graisse (en proportion naturelle avec la peau pour le porc et la volaille)	0,05		
			Foie	0,05		
			Rognons	0,05		
1.51	Ampicilline Ampicillin (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 proportion naturelle avec la peau pour le poisson)	0,05		
			Graisse	0,05		
			Foie	0,05		
			Rognons	0,05		
			Lait	0,004		
1.52	Amoxicilline Amoxicillin (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 proportion naturelle avec la peau pour le poisson)	0,05		
			Graisse	0,05		
			Foie	0,05		
			Rognons	0,05		
			Lait	0,004		
1.53	Cloxacilline Cloxacillin (pénicillines)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande	0,3		
			Graisse	0,3		
			Foie	0,3		
			Rognons	0,3		
			Lait	0,02		
1.54	Dicloxacilline Dicloxacillin (pénicillines)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la	Viande	0,3		
			Graisse	0,3		
			Foie	0,3		
			Rognons	0,3		

		volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Lait	0,03	
1.55	Nafcilline Nafcillin (pénicillines)	Toutes les espèces de ruminants	Viande	0,3	
			Graisse	0,3	
			Foie	0,3	
			Rognons	0,3	
			Lait	0,03	
1.56	Oxacilline Oxacillin (pénicillines)	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Viande	0,3	
			Graisse	0,3	
			Foie	0,3	
			Rognons	0,3	
			Lait	0,03	
1.57	Phénoximéthyl-pénicilline Phenoximéthyl-penicillin (groupe de pénicilline)	Porcs	Viande	0,025	
			Foie	0,025	
			Rognons	0,025	
		Volaille domestique	Viande	0,025	
			Peau et graisse	0,025	
			Foie	0,025	
			Rognons	0,025	

2.	Substances antiprotozoaires <*>				
2.1	Diclazurile Diclazuril	Brebis, lapins	Viande	0,5	Comme diclazurile
			Foie	3,0	
			Rognons	2,0	
			Graisse	1,0	
		Volaille (poulet d'élevage, dindes d'engraissement), porcs	Viande	0,5	
			Foie	3	
			Rognons	2	
			Graisse, peau	1	
		Autres types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Œufs	0,002	
			Foie	0,04	
			Rognons	0,04	
			Autres produits	0,005	
		2.2	Imidocarbe Imidocarb	Bovins	
Graisse	0,05				
Foie	2				
Rognons	1,5				
Lait	0,05				
Brebis	Viande			0,3	



			Graisse	0,05	
			Foie	2	
			Rognons	1,5	
2.3	Toltrazuril Toltrazuril	Toute espèce de mammifère de production Volaille domestique	Viande	0,1	Sulfone de toltrazuril
			Graisse	0,15	
			Foie	0,5	
			Rognons	0,25	
			Viande	0,1	
			Peau et graisse	0,2	
			Foie	0,6	
			Rognons	0,4	
2.4	Nicarbazine Nicarbazin	Poulets d'élevage	Viande	0,2	Comme N,N'-bis(4-nitrophényl)urée
			Foie	0,2	
			Rognons	0,2	
			Graisse, peau	0,2	
		Autres types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille et le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Œufs	0,1	
			Lait	0,005	
			Foie	0,1	
			Rognons	0,1	
		Autres produits	0,025		
2.5	Amprolium Amprolium	Poulets d'élevage, dinde	Viande	0,2	
			Peau et graisse	0,2	
			Foie	0,2	
			Rognons	0,4	
			Œufs	1	
2.6	Robénidine Robenidine	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	0,025	Hydrochloride de robénidine
			Foie	0,05	
			Rognons	0,05	
			Peau et graisse	0,05	
			Autres produits	0,005	
2.7	Semdarumicine Semduramicin	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	
2.8	Narasine Narasin	Tous types d'animaux	Œufs	0,002	
			Lait	0,001	

		d'abattoir, y compris le poisson d'étang et le poisson d'élevage	Foie	0,05	
			Autres produits	0,005	
2.9	Maduramicine Maduramicin	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	
2.10	Salinomycine Salinomycin	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille, 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)	0,005	Salinomycine sodium
			Œufs	0,003	
			Autres produits	0,002	
2.11	Halofuginone Halofuginone	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille, 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	0,01	
			Graisse et peau	0,025	
			Foie	0,03	
			Rognons	0,03	
			Œufs	0,006	
			Lait	0,001	
			Autres produits	0,003	
2.12	Décoquinatate Decoquinatate	Tous types d'animaux d'abattoir, y compris la volaille, le poisson d'étang et le poisson d'élevage, à l'exception du	Tous les types de produits	0,02	

		poulet d'élevage, ainsi que bovins, à l'exception des bovins laitiers			
--	--	--	--	--	--

3. Insecticides <*>					
1	2	3	4	5	6
3.1	Cyhalothrine Cyhalothrin	Bovins, porcs, brebis	Viande	0,02	Comme cyhalothrine
			Foie	0,02	
			Rognons	0,02	
			Graisse	0,4	
		Bovins	Lait	0,03	
3.2	Dicyclanile Dicyclanil	Brebis	Viande	0,2	Somme de dicyclanile et de 2,4,6- triamino- pyrimidine-5- carbonitrile
			Foie	0,4	
			Rognons	0,4	
			Graisse	0,15	
3.3	Trichlorfone Trichlorfon (Metrifonate)	Bovins	Lait	0,05	Comme trichlorfone
3.4	Deltaméthrine Deltamethrin	Bovins, brebis, poulets	Viande	0,03	Comme deltaméthrine
			Foie	0,05	
			Rognons	0,05	
			Graisse	0,5	
		Bovins, poulets, poisson (saumon)	Lait	0,03	
			Œufs	0,03	
3.5	Phoxime Phoxim	Brebis, chèvres	Viande	0,05	Comme phoxime
			Foie	0,05	
			Rognons	0,05	
			Graisse	0,4	
		Porcs	Viande	0,02	
			Peau et graisse	0,7	
			Foie	0,02	
		Poulet	Rognons	0,02	
			Viande	0,025	
			Peau et graisse	0,55	
			Foie	0,05	
			Rognons	0,03	
			Œufs	0,06	
3.6	Cyfluthrine Cyfluthrin	Bovins Chèvres	Viande	0,01	Comme cyfluthrine (somme des isomères)
			Graisse	0,05	
			Foie	0,01	
			Rognons	0,01	
			Lait	0,02	
3.7	Cyperméthrine et alpha-cyperméthrine	Tous les ruminants	Viande	0,02	Cyperméthrine (somme des
			Graisse	0,2	

	Cypermethrin a. Alpha-Cypermethrin	Saumon	Foie	0,02	isomères) Muscles et peau de poisson en proportions naturelles
			Rognons	0,02	
			Lait	0,02	
			Viande	0,05	
3.8	Fluazuron Fluazuron	Bovins	Viande	0,2	
			Foie	0,5	
			Rognons	0,5	
			Graisse	7,0	
3.9	Amitraze	Bovins	Graisse	0,2	Somme d' amitraz et de tous les métabolites contenant le groupe 2,4- diméthoxy- amphétamine (2,4-DMA), emprimée en amitraz
			Foie	0,2	
			Rognons	0,2	
			Lait	0,01	
		Brebis	Graisse	0,4	
			Foie	0,1	
			Rognons	0,2	
			Lait	0,01	
		Chèvres	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			

Remarque :

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

<\*> Le contrôle doit être effectué dès l'approbation des méthodes de définition pour tous les médicaments figurant à l'index 1 « Substances antimicrobiennes », à l'exception du streptomycine / dihydrostreptomycine, de substances du groupe sulfanilamique (sulfanilamides), d'antibiotiques du groupe tétracycline, de bacitracine dans la viande, le foie, les rognons, du groupe de pénicilline, ainsi que pour les médicaments figurant à l'index 2 « Substances antiprotozoaires » et à l'index 3 « Insecticides ». ».