

Ordonnance du DFI sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires¹

(Ordonnance sur les substances étrangères
et les composants, OSEC)

du 26 juin 1995 (Etat le 1^{er} octobre 2009)

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu les art. 14, 16, al. 2, et 48, al. 1, let. e, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous)^{2,3}

arrête:

Art. 1 Principe

Les substances étrangères et les composants (substances) ne doivent être présents dans ou sur les denrées alimentaires qu'en quantités techniquement inévitables et ne présentant pas de danger pour la santé.

Art. 2 Concentration maximale, valeurs de tolérance et valeurs limites

¹ Il faut entendre par concentration maximale la concentration d'une substance et de ceux de ses produits de dégradation qui ont une importance toxicologique, admise dans ou sur une denrée alimentaire déterminée.⁴

² La concentration maximale d'une substance sera exprimée en tant que valeur de tolérance ou en tant que valeur limite.

³ La valeur de tolérance est la concentration maximale au-delà de laquelle la denrée alimentaire est considérée comme souillée ou diminuée d'une autre façon dans sa valeur intrinsèque.

⁴ La valeur limite est la concentration maximale au-delà de laquelle la denrée alimentaire est jugée impropre à l'alimentation humaine.

⁵ Lorsque les circonstances le justifient, une valeur de tolérance et une valeur limite sont établies pour une même substance.

⁶ Les valeurs de tolérance et les valeurs limites sont fixées dans les listes annexées à la présente ordonnance.

RO 1995 2893

¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2002 (RO 2002 955).

² RS 817.02

³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 23 nov. 2005, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2006 (RO 2005 5749).

⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 26 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 6027).

Art. 3 Détermination de la concentration maximale

¹ L'Office fédéral de la santé publique (office) détermine les concentrations maximales des substances étrangères et des composants. Si l'admission d'une substance étrangère relève d'un acte législatif fédéral autre que la présente ordonnance, l'office fait appel aux offices fédéraux compétents.

² Outre la documentation scientifique usuelle, l'office prend notamment en considération les éléments suivants:

- a. toxicologie de la substance;
- b. concentration techniquement inévitable de la substance dans la denrée alimentaire;
- c. absorption de la substance, déterminée en fonction de la quantité moyenne de denrée alimentaire ingérée;
- d. effet de cumul de substances agissant sur les mêmes systèmes biologiques dans l'organisme humain.

Art. 4 Documentation et déclaration obligatoires

¹ Celui qui fabrique, transforme ou importe des substances soumises à une procédure d'autorisation doit présenter à l'office la documentation nécessaire à leur appréciation.

² Celui qui fabrique, transforme ou importe des substances ayant déjà fait l'objet d'une appréciation doit communiquer de son propre chef à l'office toute nouvelle donnée relative à ces substances.

Art. 5⁵ Adaptation des listes; directives aux autorités cantonales d'exécution

¹ L'office adapte régulièrement l'annexe de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

² Si les listes annexées à la présente ordonnance ne sont plus adaptées aux derniers développements et connaissances et que des mesures d'urgence pour la protection de la santé s'imposent, l'office peut donner des directives provisoires aux autorités cantonales d'exécution jusqu'à la modification des listes annexées. Ces instructions doivent être publiées dans la Feuille officielle suisse du commerce.

Art. 6 Abrogation du droit en vigueur

Sont abrogées:

- a. l'ordonnance du 27 février 1986⁶ sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires;

⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 23 nov. 2005, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2006 (RO 2005 5749).

⁶ [RO 1986 647, 1987 1288, 1988 1235, 1989 1197, 1990 1094, 1991 1878, 1994 2051 art. 2].

- b. la liste du 1^{er} juillet 1981⁷ des solvants d'extraction autorisés pour la décaféination du café.

Art. 7 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juillet 1995.

Dispositions transitoires relatives à la modification du 7 mars 2008⁸

¹ Les denrées alimentaires qui ne satisfont pas aux dispositions de la liste 4 dans sa version du 7 mars 2008 peuvent être fabriquées ou importées selon l'ancien droit jusqu'au 31 mars 2009.

² Elles peuvent être remises au consommateur conformément à l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.

Disposition transitoire de la modification du 26 novembre 2008⁹

Les denrées alimentaires non conformes aux dispositions de la modification du 26 novembre 2008 de la présente ordonnance peuvent être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2009. Elles peuvent être remises au consommateur selon l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.

Disposition transitoire relative à la modification du 15 septembre 2009¹⁰

Les denrées alimentaires concernées par les modifications figurant à la liste 2, peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 1^{er} octobre 2010. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

⁷ [RO 1981 969]

⁸ RO 2008 793 4475

⁹ RO 2008 6027

¹⁰ RO 2009 4741

*Annexe*¹¹
(art. 2, al. 6)

1 **Liste des concentrations maximales (valeurs de tolérance, valeurs limites) pour les produits phytosanitaires, les produits de protection des denrées emmagasinées et les régulateurs de croissance des plantes**

Explications

- 1.1 Les concentrations maximales sont fixées, sauf indication contraire dans la liste, pour la denrée à l'état frais ou non travaillée.
Pour les denrées sèches, lorsqu'elles ne sont pas expressément déclarées comme telles, les concentrations maximales se rapportent aux denrées reconstituées.
Les concentrations maximales s'appliquent aux parties du produit indiquées ci-après:
- | | |
|--|--|
| agrumes, épices, graines de cacao,
de café et de céréales, graines
oléagineuses, légumineuses séchées,
thés et plantes à infusion | produit entier |
| fruits à coque, œufs | produit entier sans coque |
| fruits à pépins ou à noyau, fruits
exotiques, légumes-fruits, olives | produit entier sans pédoncule |
| baies et petits fruits | produit entier sans pointe ni
pédoncule (le cas échéant) et,
dans le cas des groseilles, avec
pédoncule |
| choux (sauf choux-raves), fines
herbes, légumes à tiges ou à feuilles
(salades incluses) | produit entier sans les feuilles
(extérieures) décomposées ou
desséchées, sans racines ni
(éventuellement) terre;
brocolis, choux-fleurs:
uniquement les inflorescences |
| légumineuses potagères | produit entier sans les gousses,
ou avec les gousses s'il se mange
tel quel |
| racines et tubercules, choux-raves | produit entier sans fane ni
(éventuellement) terre |

¹¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O de l'OFSP du 7 mars 2008 (RO 2008 793).
Voir aussi les disp. trans. de cette modification ci-devant. Mise à jour selon le ch. II de l'O du DFI du 26 nov. 2008 (RO 2008 6027), le ch. I des O de l'OFSP du 27 avril 2009, (RO 2009 1855) et du 15 sept. 2009, en vigueur depuis le 1^{er} oct. 2009 (RO 2009 4741).
Voir aussi la disp. trans. de cette modification ci-devant.

légumes-bulbes	produit entier sans les pelures facilement détachables et (éventuellement) sans terre ni racines
champignons comestibles	produit entier sans terre ni milieu de culture

- 1.2 Pour les denrées alimentaires transformées (mélanges, extraits, concentrés, etc.), il y a lieu de prendre en considération, sauf indication contraire dans la liste, la concentration maximale fixée pour chacun des constituants, au prorata de sa présence dans le produit.
- 1.3 Pour les préparations pour nourrissons et préparations de suite ainsi que pour les préparations à base de céréales et les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, la valeur de tolérance est de 0,01 mg/kg, rapportée à la préparation prête à la consommation, si aucune concentration maximale particulière n'est fixée. Cette disposition ne s'applique pas aux substances naturellement présentes dans les matières premières (p. ex. ions de bromure, cuivre, soufre).
- 1.4 Les concentrations maximales pour les épices, le thé, le maté, les plantes et les fruits à infusion se rapportent à la matière sèche. Si pour ces produits, ainsi que pour les champignons comestibles sauvages secs, aucune valeur particulière n'est fixée, la concentration maximale à prendre en considération est la valeur la plus élevée fixée dans la catégorie des fruits et des légumes.
- 1.5 On entend par «fruits» les espèces végétales non travaillées définies à l'art. 2 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les fruits, les légumes et leurs dérivés¹².
- 1.6 On entend par «légumes» les plantes et parties de plantes définies à l'art. 5 de l'ordonnance du DFI sur les fruits, les légumes, les confitures et produits similaires et les champignons comestibles.
- On entend par «salade» les légumes à feuilles et les chicorées à consommer crus qui appartiennent à la famille des composées (telles que salades pommées, laitues, endives, chicorées, etc.) ainsi que la salade mâche (doucette, rampon), le cresson, le pourpier et la roquette (rucola).
- Le terme «choux» recouvre les différentes variétés de *Brassica oleracea L.* (chou rouge, chou blanc, chou frisé, chou-fleur, chou de Bruxelles, brocoli, chou-rave, etc.).
- 1.7 Les métabolites des produits mentionnés sont compris, sauf indication contraire dans la liste, dans la valeur des concentrations maximales fixées.

¹² RS 817.022.107

1.8 Les concentrations maximales fixées pour les «denrées non spécifiées» (cf. colonne 3), qui figurent dans les colonnes 4 ou 5 de la liste, concernent les quantités de substances étrangères provenant de l'utilisation non agricole de ces substances (substances utilisées pour lutter contre les parasites et la vermine dans les locaux destinés aux denrées alimentaires, substances utilisées pour la protection du bois, etc.). Ne sont pas incluses les concentrations maximales définies pour l'eau de boisson, incorporées à la liste 4.

1.9 Liste des abréviations mentionnées dans la colonne 2:

A = Acaricide

F = Fongicide

H = Herbicide

I = Insecticide

N = Nématicide

R = Régulateur de croissance

V = Produit de protection des denrées emmagasinées

P = Phéromone

B = Désinfectant des semences

M = Molluscicide

S = Synergiste/*Safener*

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Abamectine	A/I	fines herbes	1		
"	A/I	fraises	0.1		
"	A/I	framboises	0.1		
"	A/I	mûres	0.1		
"	A/I	salade	0.1		
"	A/I	céleri en branches	0.05		
"	A/I	papayes	0.05		
"	A/I	poivrons	0.05		
"	A/I	aubergines	0.02		
"	A/I	cucurbitacées à peau comestible	0.02		
"	A/I	fruits à coque	0.02		
"	A/I	graines oléagineuses	0.02		
"	A/I	thé	0.02		
"	A/I	tomates	0.02		
"	A/I	céréales	0.01		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	A/I	fruits	0.01		sauf fraises, framboises, fruits à coque, mûres, papayes
"	A/I	légumes	0.01		sauf aubergines, céleri en branches, cucurbitacées à peau comestible, fines herbes, poivrons, salade, tomates
Abamectine	A/I	légumineuses séchées	0.01		
Acéphate	I	légumes	0.5		sauf champignons, légumes-racines, légumes-tubercules
"	I	raisins	0.5		
"	I	graines oléagineuses	0.05		
"	I	thé	0.05		
"	I	céréales	0.02		
"	I	champignons comestibles	0.02		
"	I	fruits	0.02		sauf raisins
"	I	légumes-racines	0.02		
"	I	légumes-tubercules	0.02		
"	I	légumineuses séchées	0.02		
Acéquinocyl	A	fruits à pépins	0.1		
Acétamipride	I	salade	5		
"	I	agrumes	1		
"	I	concombres	0.3		
"	I	cornichons	0.3		
"	I	courgettes	0.3		
"	I	poivrons	0.3		
"	I	cerises	0.2		
"	I	aubergines	0.1		
"	I	fruits à noyau	0.1		sauf cerises
"	I	fruits à pépins	0.1		
"	I	poireaux	0.1		
"	I	pois	0.1		
"	I	thé	0.1		
"	I	tomates	0.1		
"	I	oignons	0.05		
"	I	pommes de terre	0.05		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	graines de coton	0.02		
"	I	céréales	0.01		
"	I	graines oléagineuses	0.01		sauf graines de coton
"	I	melons	0.01		
Acétochlore	H	maïs	0.02		
Acibenzolar-S-méthyl	F	tomates	1		acide libre inclus
"	F	épinards	0.5		"
"	F	mangues	0.5		"
Acibenzolar-S-méthyl	F	salade	0.2		"
"	F	bananes	0.1		"
"	F	noisettes	0.1		"
"	F	céréales	0.05		"
"	F	fruits	0.02		sauf bananes, mangues, noisettes; acide libre inclus
"	F	légumes	0.02		sauf épinards, salade, tomates; acide libre inclus
Acide alpha-naphthyl-acétique	R	fruits à pépins	0.1		seul ou avec alpha-naphthyl-acétamide
Acide gibbéréllique	R	poires William à distiller	1		somme de tous les acides gibbérélliques
"	R	pommes	1		"
Acide phosphonique	F	vin	100		
"	F	raisins	50		
"	F				cf. aussi fosétyl-aluminium
Aclonifène	H	carottes	0.1		
"	H	légumes-bulbes	0.05		
"	H	pois	0.05		
"	H	pommes de terre	0.05		
"	H	graines de tournesol	0.02		
Alachlore	H	choux	0.02		
"	H	maïs	0.02		
Alanycarbe	I	raisins			cf. méthomyl
Aldicarbe	I/N	céréales	0.05		sulfoxyde et sulfone inclus
"	I/N	graines oléagineuses	0.05		"
"	I/N	légumes-bulbes	0.05		"
"	I/N	thé	0.05		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I/N	betteraves sucrières	0.02		"
"	I/N	fruits	0.02		"
"	I/N	légumes	0.02		sauf légumes-bulbes; sulfoxyde et sulfone inclus
"	I/N	légumineuses séchées	0.02		sulfoxyde et sulfone inclus
Amidosulfuron	H	céréales	0.05		
"	H	pommes de terre	0.05		
Amidosulfuron	H	graines de lin	0.01		
Amisulbrom	F	raisins	0.3		
"	F	pommes de terre	0.01		
Amitraze	A	graines de coton	1		somme d'amitraze et de tous les métabolites contenant le groupe 2,4-diméthylaniline, calculée en amitraze
"	A	fruits à pépins		0.5	"
"	A	thé	0.1		"
"	A	céréales	0.05		"
Amitraze	A	fruits	0.05		sauf fruits à pépins; somme d'amitraze et de tous les métabolites contenant le groupe 2,4-diméthylaniline, calculée en amitraze
"	A	graines oléagineuses	0.05		sauf graines de coton; somme d'amitraze et de tous les métabolites contenant le groupe 2,4-diméthylaniline, calculée en amitraze
"	A	légumes	0.05		somme d'amitraze et de tous les métabolites contenant le groupe 2,4-diméthylaniline, calculée en amitraze
"	A	légumineuses séchées	0.05		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Amitrole	H	olives	0.05		
"	H	graines oléagineuses	0.02		
"	H	thé	0.02		
"	H	céréales	0.01		
"	H	fruits	0.01		sauf olives
"	H	légumes	0.01		
"	H	légumineuses séchées	0.01		
Anilazine	F	céréales	0.1		
Asulame	H	baies	0.1		
"	H	fruits à noyau	0.1		
"	H	fruits à pépins	0.1		
Atrazine	H	céréales	0.1		
"	H	maïs doux	0.1		
"	H	thé	0.1		
"	H	fruits	0.05		
"	H	légumes	0.05		sauf maïs doux
"	H	légumineuses séchées	0.05		
Azadirachtine	I	fines herbes	1		
"	I	poivrons	0.2		
"	I	salade	0.2		
Azadirachtine	I	aubergines	0.1		
"	I	carottes	0.1		
"	I	cerises	0.1		
"	I	choux pommés	0.1		
"	I	cucurbitacées	0.1		
"	I	pommes de terre	0.1		
"	I	tomates	0.1		
"	I	fruits à pépins	0.02		
Azamephos	I	lait	0.02		
Azinphos-éthyl	I	céréales	0.05		
"	I	thé	0.05		
"	I	denrées alimentaires végétales	0.02		sauf céréales, thé
Azinphos-méthyl	I	fraises	0.5		
"	I	framboises	0.5		
"	I	fruits à coque	0.5		
"	I	fruits à noyau	0.5		
"	I	fruits à pépins	0.5		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	0.5		
"	I	groseilles à maquereau	0.5		
"	I	mûres	0.5		
"	I	concombres	0.2		
"	I	graines de coton	0.2		
"	I	airelles rouges	0.1		
"	I	thé	0.1		
"	I	agrumes	0.05		
Azinphos-méthyl	I	baies	0.05		autres
"	I	céréales	0.05		
"	I	graines oléagineuses	0.05		sauf graines de coton
"	I	légumes	0.05		sauf concombres
"	I	légumineuses séchées	0.05		
Azocyclotin	A	agrumes	0.2		seul ou avec cyhexatin, calculée en cyhexatin
"	A	fruits à noyau	0.2		"
"	A	fruits à pépins	0.2		"
"	A	raisins	0.2		"
"	A	fruits à coque	0.1		"
Azocyclotin	A	thé	0.1		"
"	A	céréales	0.05		"
"	A	fruits	0.05		autres; seul ou avec cyhexatin, calculée en cyhexatin
"	A	graines oléagineuses	0.05		seul ou avec cyhexatin, calculée en cyhexatin
"	A	légumes	0.05		"
Azoxystrobine	F	céleri en branches	5		
"	F	choux à feuilles	5		
"	F	fenouil	5		
"	F	riz	5		
"	F	fines herbes	3		
"	F	framboises	3		
"	F	mûres	3		
"	F	salade	3		sauf chicorée Witloof
"	F	aubergines	2		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	bananes	2		
"	F	cerises	2		
"	F	fraises	2		
"	F	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	2		
"	F	groseilles à maquereau	2		
"	F	oignons de printemps	2		
"	F	poireaux	2		
"	F	poivrons	2		
Azoxystrobine	F	raisins	2		
"	F	tomates	2		
"	F	agrumes	1		
"	F	artichauts	1		
"	F	cucurbitacées à peau comestible	1		
"	F	fruits à noyau	1		sauf cerises
"	F	haricots frais, non écosés	1		
"	F	brocolis	0.5		
"	F	choux-fleurs	0.5		
"	F	cucurbitacées à peau non comestible	0.5		
Azoxystrobine	F	fèves de soja	0.5		
"	F	graines de colza	0.5		
"	F	pois frais, non écosés	0.5		
"	F	vin	0.5		
"	F	céleris-raves	0.3		
"	F	céréales	0.3		sauf riz
"	F	chou pomme	0.3		
"	F	choux de Bruxelles	0.3		
"	F	carottes	0.2		
"	F	chicorée Witloof	0.2		
"	F	choux-raves	0.2		
"	F	haricots frais, écosés	0.2		
"	F	mangues	0.2		
"	F	navets	0.2		
"	F	panais	0.2		
"	F	papayes	0.2		
"	F	persil à grosse racine	0.2		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	petits radis	0.2		
"	F	pois frais, écosés	0.2		
"	F	radis	0.2		
"	F	raifort	0.2		
"	F	rutabagas	0.2		
"	F	scorsonères (salsifis noirs)	0.2		
"	F	ail	0.1		
"	F	fruits à coque	0.1		
"	F	légumineuses séchées	0.1		
Azoxystrobine	F	oignons	0.1		sauf oignons de printemps
"	F	thé	0.1		
"	F	betteraves sucrières	0.05		
"	F	fruits	0.05		autres
"	F	graines oléagineuses	0.05		sauf fèves de soja, graines de colza
"	F	légumes	0.05		autres
Beflubutamid	H	céréales	0.05		sauf maïs
Benalaxyl	F	laitue romaine	0.5		
"	F	laitues pommées	0.5		
"	F	aubergines	0.2		
"	F	oignons	0.2		
"	F	poivrons	0.2		
"	F	raisins	0.2		
"	F	tomates	0.2		
"	F	melons	0.1		
"	F	pastèques	0.1		
"	F	thé	0.1		
"	F	céréales	0.05		
"	F	fruits	0.05		sauf raisins
"	F	graines oléagineuses	0.05		
"	F	légumes	0.05		autres
"	F	légumineuses séchées	0.05		
Bénazoline	H	graines de colza	0.05		
Bendiocarbe	I/V	denrées non spécifiées	0.2		
"	I	betteraves sucrières	0.05		
"	I	maïs	0.05		
"	I	lait	0.005		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Benfuracarbe	I	thé	0.1		
"	I	denrées alimentaires végétales	0.05		sauf thé
Benomyl	F				cf. carbendazime
Bensultap	M	céréales	0.02		dosé comme nereistoxine
"	M	fruits	0.02		"
"	M	graines de colza	0.02		"
"	M	légumes	0.02		"
Bentazone	H	pois frais, non écossés	0.5		
"	H	pois frais, écossés	0.2		
Bentazone	H	céréales	0.1		
"	H	fruits	0.1		
"	H	graines oléagineuses	0.1		
"	H	légumes	0.1		sauf pois
"	H	légumineuses séchées	0.1		
Benthiavalicarb-isopropyl	F	raisins	0.2		
"	F	salade	0.2		
"	F	carottes	0.02		
"	F	oignons	0.02		
"	F	pommes de terre	0.01		
Benzoximate	A	baies	0.5		
"	A	fruits à noyau	0.5		
"	A	fruits à pépins	0.5		
Benzthiazuron	H	légumes	0.05		
Benzyladénine, 6-	R	pommes	0.01		
Bifénazate	A	fraises	2		
"	A	poivrons	2		
"	A	aubergines	0.5		
"	A	tomates	0.5		
"	A	cucurbitacées à peau comestible	0.3		
"	A	graines oléagineuses	0.02		
"	A	thé	0.02		
"	A	céréales	0.01		
"	A	fruits	0.01		sauf fraises
"	A	légumes	0.01		autres
"	A	légumineuses séchées	0.01		
Bifénox	H	céréales	0.01		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Bifenthrine	I	thé	5		
"	I	salade		2	
"	I	choux pommés		1	
"	I	avoine	0.5		
"	I	blé	0.5		
"	I	fraises	0.5		
"	I	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	0.5		
"	I	haricots frais, non écosés	0.5		
Bifenthrine	I	orge	0.5		
"	I	papayes	0.5		
"	I	triticale	0.5		
"	I	framboises	0.3		
"	I	fruits à pépins	0.3		
"	I	mangues	0.3		
Bifenthrine	I	mûres	0.3		
"	I	aubergines	0.2		
"	I	brocolis	0.2		
"	I	choux-fleurs	0.2		
"	I	fruits à noyau	0.2		
"	I	poivrons	0.2		
"	I	raisins	0.2		
"	I	tomates	0.2		
"	I	agrumes	0.1		
"	I	baies	0.1		sauf fraises, framboises, groseilles, mûres, raisins
"	I	bananes	0.1		
"	I	graines oléagineuses	0.1		
"	I	légumes	0.1		autres
"	I	pois frais, non écosés	0.1		
"	I	viande	0.1		exprimée sur la matière grasse
"	I	betteraves sucrières	0.05		
"	I	céréales	0.05		autres
"	I	fruits à coque	0.05		
"	I	pommes de terre	0.05		
"	I	lait	0.01		
"	I	œufs	0.01		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Binapacryl	F/A	céréales		0.01	
Biphényle	F/V	agrumes		70	
Bitertanol	F	bananes		3	
"	F	tomates		3	
"	F	fruits à pépins		2	
"	F	prunes (quetsches incluses)		2	
"	F	abricots	1		
"	F	cerises	1		
Bitertanol	F	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	1		
"	F	concombres	0.5		
"	F	cornichons	0.5		
"	F	courgettes	0.5		
"	F	fruits à coque	0.1		
Bitertanol	F	graines oléagineuses	0.1		
"	F	thé	0.1		
"	F	céréales	0.05		
"	F	fruits	0.05		autres
"	F	légumes	0.05		sauf concombres, cornichons, courgettes, tomates
"	F	légumineuses séchées	0.05		
Boscalide	F	raisins	5		
"	F	vin	1		
"	F	céréales	0.1		
"	F	graines de colza	0.05		
Bromophos	I	lait	0.05		
Bromopropylate	A	agrumes	2		
"	A	baies	2		sauf baies sauvages
"	A	fruits à noyau	2		
"	A	fruits à pépins	2		
"	A	haricots frais, non écosés	1		
"	A	tomates	1		
"	A	graines oléagineuses	0.1		
"	A	thé	0.1		
"	A	céréales	0.05		
"	A	fruits	0.05		autres

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	A	légumes	0.05		sauf haricots non écossés, tomates
"	A	légumineuses séchées	0.05		
Bromoxynil	H	graines oléagineuses	0.1		
"	H	maïs	0.1		
"	H	thé	0.1		
"	H	céréales	0.05		sauf maïs
"	H	fruits	0.05		
"	H	légumes	0.05		
"	H	légumineuses séchées	0.05		
Bromure de méthyle	V	céréales	0.01		au moment de la remise au consommateur
"	V	épices	0.01		"
"	V	fèves de cacao	0.01		"
"	V	fruits à coque		0.01	"
"	V	fruits secs		0.01	"
Bromure de méthyle	V	grains de café	0.01		"
"	V	légumes secs	0.01		"
"	V	œufs en poudre	0.01		"
"	V	plantes à infusion	0.01		"
"	V	produits céréaliers destinés à être consommés crus		0.01	"
"	V	thé	0.01		"
Bromure ionique	V	bolets	400		secs
"	V	salade	100	200	
"	V	épices	100		
"	V	légumes secs	100		sauf bolets
"	V	plantes à infusion	100		
"	V	céréales	50		
"	V	fèves de cacao	50		
"	V	fruits à coque	50		
"	V	fruits secs	50		
"	V	graines oléagineuses	50		
"	V	grains de café	50		
"	V	légumes-racines	50		
"	V	légumes-tubercules	50		sauf pommes de terre
"	V	légumineuses séchées	50		
"	V	œufs en poudre	50		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	V	produits céréaliers	50		
"	V	thé	50		
"	V	agrumes	30		
"	V	légumes	30		autres, frais
"	V	fraises	20		
"	V	fruits	10		autres, frais
Bupirimate	F	groseilles à maquereau	2		Ethirimol inclus, calculée en Bupirimate
"	F	pommes	1		"
Bupirimate	F	fraises	0.5		"
Buprofézine	I	aubergines	0.3		
"	I	cucurbitacées	0.3		
"	I	poivrons	0.3		
"	I	tomates	0.3		
"	I	framboises	0.1		
"	I	mûres	0.1		
Buprofézine	I	raisins	0.1		
"	I	vin	0.05		
Butafenacil	H	fruits à noyau	0.02		
"	H	fruits à pépins	0.02		
"	H	raisins	0.02		
Butraline	H	haricots	0.02		
Cadusafos	I	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.006	exprimée sur la préparation telle que consommée
"	I	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.006	"
Camphéchloré	I	céréales		0.1	camphène chloré contenant 67 à 69 % de chlore
"	I	viande		0.05	sauf viande de volaille; exprimée sur la matière grasse; somme des composés des trois indicateurs Parlar nos 26, 50 et 62
"	I	lait		0.01	somme des composés des trois indicateurs Parlar nos 26, 50 et 62
Captane	F	cerises	5		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	abricots	3		
"	F	baies	3		sauf baies sauvages; seul ou avec folpet
"	F	fruits à pépins	3		seul ou avec folpet
"	F	aubergines	2		"
"	F	chicorée	2		
"	F	haricots	2		seul ou avec folpet
"	F	mangues	2		
"	F	poireaux	2		
Captane	F	tomates	2		seul ou avec folpet
"	F	fruits à noyau	1		sauf abricots, cerises
"	F	amandes	0.3		
"	F	légumes	0.1		autres
"	F	potatoes	0.05		
"	F	thé	0.05		
"	F	céréales	0.02		
Captane	F	fruits	0.02		autres
"	F	graines oléagineuses	0.02		
"	F	légumineuses séchées	0.02		
Carbaryl	I	olives		5	
"	I	céréales	0.5		
"	I	tomates	0.5		
"	I	thé	0.1		
"	I	fruits	0.05		sauf olives
"	I	graines oléagineuses	0.05		
"	I	lait	0.05		
"	I	légumes	0.05		sauf tomates
"	I	légumineuses séchées	0.05		
"	I	œufs	0.05		
"	I	viande	0.05		exprimée sur la matière grasse
Carbendazime	F	avoine	2		somme de bénomyl et carbendazime, exprimés en carbendazime
"	F	gombos	2		"
"	F	orge	2		"
"	F	champignons de culture	1		"
"	F	salade	1		"
"	F	agrumes	0.5		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	aubergines	0.5		"
"	F	cerises	0.5		"
"	F	choux de Bruxelles	0.5		"
"	F	fraises	0.5		"
"	F	prunes (quetsches incluses)	0.5		"
"	F	raisins	0.5		"
"	F	tomates	0.5		"
"	F	abricots	0.2		"
Carbendazime	F	fèves de soja	0.2		"
"	F	fruits à pépins	0.2		"
"	F	haricots frais, non écosés	0.2		"
"	F	papayes	0.2		"
"	F	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	0.2		"
Carbendazime	F	pois frais, non écosés	0.2		"
"	F	blé	0.1		"
"	F	fruits	0.1		autres; somme de bénomyl et carbendazime, exprimée en carbendazime
"	F	graines oléagineuses	0.1		sauf fèves de soja; somme de bénomyl et carbendazime, exprimée en carbendazime
"	F	légumes	0.1		autres; somme de bénomyl et carbendazime, exprimée en carbendazime
"	F	seigle	0.1		somme de bénomyl et carbendazime, exprimée en carbendazime
"	F	triticale	0.1		"
Carbétamide	H	graines de colza	0.05		
"	H	pois	0.05		
"	H	chicorée Witloof	0.02		
Carbofuran	I	champignons de Paris		0.8	3-hydroxycarbofuran inclus, calculée en carbofuran
"	I	agrumes		0.3	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	graines oléagineuses	0.1		"
"	I	oignons	0.1		"
"	I	betteraves sucrières	0.05		"
"	I	légumes	0.05		sauf champignons de Paris, oignons, pommes de terre; 3-hydroxycarbofuran inclus, calculée en carbofuran
Carbofuran	I	maïs	0.05		3-hydroxycarbofuran inclus, calculée en carbofuran
"	I	thé	0.05		"
"	I	céréales	0.02		sauf maïs; 3-hydroxycarbofuran inclus, calculée en carbofuran
Carbofuran	I	fruits	0.02		sauf agrumes; 3-hydroxycarbofuran inclus, calculée en carbofuran
"	I	légumineuses séchées	0.02		3-hydroxycarbofuran inclus, calculée en carbofuran
"	I	pommes de terre	0.02		"
Carbosulfan	I	carottes	0.1		
"	I	panais	0.1		
"	I	thé	0.1		
"	I	denrées alimentaires végétales	0.05		autres
Carboxine	F	céréales	0.2		
Carfentrazone-éthyl	H	céréales	0.05		
"	H	graines oléagineuses	0.02		
"	H	thé	0.02		
"	H	fruits	0.01		
"	H	légumes	0.01		
"	H	légumineuses séchées	0.01		
Carvone, d-	V/H	pommes de terre	5		
Chinométhionate	F	fruits	0.3		
"	F	légumes	0.3		sauf pommes de terre
Chlorbenside	A	thé	0.1		
"	A	denrées alimentaires végétales	0.01		sauf thé

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Chlorbufame	H	thé	0.1		
"	H	denrées alimentaires végétales	0.05		sauf thé
Chlordane	I	lait et produits laitiers	0.05		exprimée sur la matière grasse; somme des isomères cis et trans et oxychlordane, calculée en chlordane
Chlordane	I	viande	0.05		"
"	I	céréales	0.02		somme des isomères cis et trans et oxychlordane, calculée en chlordane
"	I	graines oléagineuses	0.02		somme des isomères cis et trans, calculée en chlordane
"	I	thé	0.02		"
"	I	fruits	0.01		"
"	I	légumes	0.01		"
"	I	légumineuses séchées	0.01		"
"	I	œufs	0.005		somme des isomères cis et trans et oxychlordane, calculée en chlordane
Chlorfenison	A	thé	0.1		
"	A	denrées alimentaires végétales	0.01		sauf thé
Chlorfenvinphos	I	ail		0.5	somme des isomères E et Z
"	I	carottes		0.5	"
"	I	céleri en branches		0.5	"
"	I	chou pomme		0.5	"
"	I	échalotes		0.5	"
"	I	navets		0.5	"
"	I	panais		0.5	"
"	I	persil		0.5	"
"	I	petits radis		0.5	"
"	I	radis		0.5	"
"	I	rutabagas		0.5	"
"	I	choux-raves		0.3	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	asperges	0.1		"
"	I	choux	0.1		sauf chou pomme, choux-raves, rutabagas; somme des isomères E et Z
"	I	courgettes	0.1		somme des isomères E et Z
"	I	cresson	0.1		"
"	I	épinards	0.1		"
Chlorfenvinphos	I	légumes-bulbes	0.1		sauf ail, échalotes; somme des isomères E et Z
"	I	mâche	0.1		somme des isomères E et Z
"	I	poireaux	0.1		"
"	I	champignons de culture	0.05		"
"	I	thé	0.05		"
"	I	céréales	0.02		"
"	I	fruits	0.02		"
"	I	graines oléagineuses	0.02		"
"	I	légumes	0.02		autres, sauf champignons de culture; somme des isomères E et Z
"	I	légumineuses séchées	0.02		somme des isomères E et Z
Chloridazone	H	betteraves rouges	0.1		
"	H	betteraves sucrières	0.1		
Chlormequat	R	champignons de culture		10	
"	R	avoine		5	
"	R	blé	2		
"	R	épeautre (Triticum spelta)	2		
"	R	orge	2		
"	R	seigle	2		
"	R	triticale	2		
"	R	poires	0.2		
"	R	rognons de bovins	0.2		
"	R	foie de bovins	0.1		
"	R	fruits à coque	0.1		
"	R	graines oléagineuses	0.1		
"	R	olives	0.1		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	R	thé	0.1		
"	R	céréales	0.05		autres
"	R	fruits	0.05		sauf fruits à coque, olives, poires
"	R	lait	0.05		
"	R	légumes	0.05		sauf champignons de culture
"	R	légumineuses séchées	0.05		
"	R	œufs	0.05		
Chloromequat	R	viande	0.05		sauf foie de bovins, rognons de bovins
Chlorobenzilate	A	thé	0.1		
"	A	denrées alimentaires végétales	0.02		sauf thé
Chlorothalonil	F	papayes		20	
"	F	céleri en branches		10	
"	F	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)		10	
"	F	groseilles à maquereau		10	
"	F	poireaux		10	
"	F	cornichons	5		
"	F	finés herbes	5		
"	F	haricots frais, non écosés	5		
"	F	oignons de printemps	5		
"	F	brocolis	3		
"	F	choux de Bruxelles	3		
"	F	choux pommés	3		
"	F	choux-fleurs	3		
"	F	fraises	3		
"	F	raisins de cuve	3		
"	F	airelles rouges	2		
"	F	aubergines	2		
"	F	champignons de culture	2		
"	F	haricots frais, écosés	2		
"	F	pois frais, non écosés	2		
"	F	poivrons	2		
"	F	tomates	2		
"	F	abricots	1		
"	F	carottes	1		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	céleris-raves	1		
"	F	concombres	1		
"	F	cucurbitacées à peau non comestible	1		
"	F	fruits à pépins	1		
"	F	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	1		
"	F	raisins	1		sauf raisins de cuve
Chlorothalonil	F	ail	0.5		
"	F	échalotes	0.5		
"	F	oignons	0.5		sauf oignons de printemps
"	F	pois frais, écosés	0.3		
"	F	bananes	0.2		
"	F	céréales	0.1		sauf maïs
"	F	thé	0.1		
"	F	arachides	0.05		
"	F	betteraves sucrières	0.05		
"	F	maïs	0.05		
"	F	potatoes de terre	0.05		
"	F	fruits	0.01		autres
"	F	graines oléagineuses	0.01		sauf arachides
"	F	légumes	0.01		autres
"	F	légumineuses séchées	0.01		
Chlorotoluron	H	céréales	0.1		
Chloroxuron	H	thé	0.1		
"	H	denrées alimentaires végétales	0.05		sauf thé
Chlorprophame	H/V	potatoes de terre	10	30	
"	H	graines oléagineuses	0.1		3-chloroaniline inclus, exprimée en chlorprophame
"	H	thé	0.1		"
"	H	fruits	0.05		"
"	H	légumes	0.05		sauf potatoes de terre; 3-chloroaniline inclus, exprimée en chlorprophame
"	H	légumineuses séchées	0.05		3-chloroaniline inclus, exprimée en chlorprophame

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	H	céréales	0.02		"
Chlorpyriphos	I	bananes		3	
"	I	kiwis		2	
"	I	mandarines		2	
"	I	artichauts	1		
"	I	choux pommés	1		
Chlorpyriphos	I	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	1		
"	I	groseilles à maquereau	1		
"	I	aubergines	0.5		
"	I	choux chinois	0.5		
"	I	framboises	0.5		
"	I	fruits à pépins	0.5		
"	I	mûres	0.5		
"	I	poivrons	0.5		
"	I	raisins	0.5		
"	I	tomates	0.5		
"	I	agrumes	0.3		sauf citrons, mandarines
"	I	cerises	0.3		
"	I	citrons	0.2		
"	I	fraises	0.2		
"	I	fruits à noyau	0.2		sauf cerises
"	I	oignons	0.2		
"	I	orge	0.2		
"	I	radis	0.2		
"	I	carottes	0.1		
"	I	thé	0.1		
"	I/V	denrées non spécifiées	0.05		
"	I	fruits	0.05		autres
"	I	légumes	0.05		"
"	I	lait	0.01		
Chlorpyriphos-méthyl	I/V	céréales	3		
"	I/V	huile de germe de blé	1		
"	I	mandarines	1		
"	I	aubergines	0.5		
"	I	fraises	0.5		
"	I	fruits à pépins	0.5		
"	I	oranges	0.5		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	0.5		
"	I	poivrons	0.5		
"	I	tomates	0.5		
"	I	citrons	0.3		
Chlorpyrifos-méthyl	I/V	produits céréaliers	0.3		
"	I	raisins	0.2		
"	I	thé	0.1		
"	I	fruits	0.05		autres
"	I	graines oléagineuses	0.05		
"	I	légumes	0.05		autres
"	I	légumineuses séchées	0.05		
Chlorthal-diméthyl	H	oignons	1		
Chlozolinate	F	fraises	1		
"	F	baies	0.1		sauf fraises
"	F	fruits à noyau	0.1		
"	F	fruits à pépins	0.1		
"	F	légumes	0.1		sauf pommes de terre
"	F	thé	0.1		
"	F	denrées alimentaires végétales	0.05		autres
Cinidon-éthyl	H	céréales	0.1		
"	H	graines oléagineuses	0.1		
"	H	thé	0.1		
"	H	fruits	0.05		
"	H	légumes	0.05		
"	H	légumineuses séchées	0.05		
Clérodime	H	choux pommés	0.5		
"	H	fèves de soja	0.5		
"	H	fraises	0.5		
"	H	pois	0.5		
"	H	graines de lin	0.2		
"	H	graines de tournesol	0.2		
"	H	graines de colza	0.1		
"	H	légumes	0.1		sauf choux pommés, pois
"	H	betteraves sucrières	0.05		
"	H	fruits à pépins	0.05		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	H	raisins	0.05		
Clodinafop-propargyl	H	céréales	0.05		dosé comme acide libre
Clofentézine	A	framboises	3		
"	A	mûres	3		
"	A	fraises	2		
Clofentézine	A	agrumes	0.5		
"	A	fruits à pépins	0.5		
"	A	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	0.5		
"	A	baies	0.3		autres
"	A	concombres	0.3		
"	A	tomates	0.3		
"	A	fruits à noyau	0.2		
"	A	melons	0.1		
"	A	raisins	0.1		
"	A	céréales	0.02		
"	A	fruits	0.02		autres
"	A	légumes	0.02		sauf concombres, melons, tomates
Clomazone	H	fèves de soja	0.01		
"	H	fraises	0.01		
"	H	graines de colza	0.01		
"	H	graines de courges	0.01		
"	H	graines de tournesol	0.01		
"	H	pois	0.01		
"	H	pommes de terre	0.01		
Clopyralid	H	betteraves sucrières	0.5		
"	H	graines de colza	0.1		
Clothianidin	I/B	betteraves sucrières	0.01		
"	I	céréales	0.01		
"	I	graines de colza	0.01		
Cuivre (dérivés de)	F	baies	15		dosés comme cuivre
"	F	betteraves sucrières	15		"
"	F	fruits à noyau	15		"
"	F	fruits à pépins	15		"
"	F	légumes	15		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Dennées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Cyanamide (H ₂ NCN)	H/R	légumes-bulbes	0.05		
"	H/R	raisins	0.05		
Cyanazine	H	fèves de soja	0.02		
"	H	pois	0.02		
Cyanure d'hydrogène	V	céréales	15		
"	V	farine de céréales		6	
Cyazofamid	F	raisins	0.5		
"	F	aubergines	0.2		
"	F	tomates	0.2		
"	F	cucurbitacées	0.1		
"	F	céréales	0.02		
"	F	graines oléagineuses	0.02		
"	F	thé	0.02		
"	F	fruits	0.01		autres
"	F	légumes	0.01		"
"	F	légumineuses séchées	0.01		
Cyclanilide	R	céréales	0.05		
Cyclopropène, 1-Méthyl-	R	graines oléagineuses	0.02		
"	R	thé	0.02		
"	R	céréales	0.01		
"	R	fruits	0.01		
"	R	légumes	0.01		
"	R	légumineuses séchées	0.01		
Cycloxydime	H	haricots fourragers (féveroles)	5		
"	H	graines de colza	0.5		
"	H	fèves de soja	0.3		
"	H	salade	0.2		
"	H	légumes	0.1		sauf salade
"	H	maïs	0.1		
"	H	baies	0.05		
"	H	betteraves sucrières	0.05		
"	H	fruits à noyau	0.05		
"	H	fruits à pépins	0.05		
Cycluron	H	céréales	0.05		
"	H	légumes	0.05		
Cyflufénamide	F	orge	0.1		
"	F	blé	0.05		
"	F	seigle	0.05		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	triticale	0.05		
"	F	fruits à pépins	0.02		
Cyfluthrine	I	salade	0.5		
"	I	abricots	0.3		
"	I	choux à feuilles	0.3		
Cyfluthrine	I	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	0.3		
"	I	poivrons	0.3		
"	I	raisins	0.3		
"	I	cerises	0.2		
"	I	choux de Bruxelles	0.2		
"	I	choux pommés	0.2		
"	I	fruits à pépins	0.2		
"	I	prunes (quetsches incluses)	0.2		
"	I	concombres	0.1		
"	I	thé	0.1		
"	I	brocolis	0.05		
"	I	choux-fleurs	0.05		
"	I/V	denrées non spécifiées	0.05		
"	I	graines de colza	0.05		
"	I	haricots	0.05		
"	I	maïs	0.05		
"	I	pois	0.05		
"	I	tomates	0.05		
"	I	viande	0.05		
"	I	betteraves sucrières	0.02		
"	I	céréales	0.02		sauf maïs
"	I	fruits	0.02		autres, frais
"	I	lait	0.02		
"	I	légumes	0.02		autres, frais
"	I	légumineuses séchées	0.02		
"	I	œufs	0.02		
Cyhalofop-butyl	H	graines oléagineuses	0.05		
"	H	thé	0.05		
"	H	céréales	0.02		
"	H	fruits	0.02		
"	H	légumes	0.02		
"	H	légumineuses séchées	0.02		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Cyhexatine	A	agrumes	0.2		seule ou avec azocyclotine, calculée en cyhexatine
"	A	fruits à noyau	0.2		"
"	A	fruits à pépins	0.2		"
Cyhexatine	A	raisins	0.2		"
"	A	fruits à coque	0.1		"
"	A	thé	0.1		"
"	A	céréales	0.05		"
"	A	fruits	0.05		autres; seule ou avec azocyclotine, calculée en cyhexatine
"	A	graines oléagineuses	0.05		seule ou avec azocyclotine, calculée en cyhexatine
"	A	légumes	0.05		"
Cymoxanil	F	oignons	0.5		
"	F	tomates	0.2		
"	F	échalotes	0.05		
"	F	épinards	0.05		
"	F	pepino	0.05		
"	F	pois	0.05		
"	F	pommes de terre	0.05		
"	F	raisins	0.05		
"	F	salade	0.05		
Cyperméthrine	I	abricots	2		
"	I	agrumes	2		
"	I	artichauts	2		
"	I	baies et fruits sauvages	2		
"	I	fines herbes	2		
"	I	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	2		
"	I	salade	2		
"	I	cerises	1		
"	I	champignons sauvages	1		
"	I	choux à feuilles	1		
"	I	fruits à pépins	1		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	prunes (quetsches incluses)	1		
"	I	baies	0.5		sauf airelles rouges, baies et fruits sauvages, fraises, groseilles, groseilles à maquereau, myrtilles
Cyperméthrine	I	bettes à cardes (côtes de bettes)	0.5		
"	I	choux	0.5		sauf choux à feuilles, choux-raves
"	I	épinards	0.5		
"	I	feuilles de bettes	0.5		
"	I	haricots frais, non écossés	0.5		
"	I	légumes-fruits	0.5		sauf cucurbitacées
"	I	poireaux	0.5		
"	I	pois frais, non écossés	0.5		
"	I	thé	0.5		
"	I	avoine	0.2		
"	I	choux-raves	0.2		
"	I	cucurbitacées	0.2		
"	I	graines oléagineuses	0.2		sauf arachides, fèves de soja, graines de moutarde
"	I	orge	0.2		
"	I	ail	0.1		
"	I	asperges	0.1		
"	I	oignons	0.1		sauf oignons de printemps
"	I	arachides	0.05		
"	I	céréales	0.05		sauf avoine, orge
"	I	fèves de soja	0.05		
"	I	fruits	0.05		autres
"	I	graines de moutarde	0.05		
"	I	légumes	0.05		autres
"	I	légumineuses séchées	0.05		
"	I	oignons de printemps	0.05		
Cyproconazole	F	poireaux	0.5		
"	F	extrait de café	0.1		
"	F	fruits à noyau	0.1		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Dénrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	fruits à pépins	0.1		
"	F	grains de café	0.1		
"	F	céréales	0.05		
"	F	chicorée Witloof	0.05		
"	F	graines de colza	0.05		
"	F	graines de tournesol	0.05		
Cyproconazole	F	tomates	0.05		
"	F	betteraves rouges	0.02		
"	F	betteraves sucrières	0.02		
"	F	raisins	0.02		
Cyprodinil	F	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	5		
"	F	groseilles à maquereau	5		
"	F	raisins	3		
"	F	salade	3		
"	F	framboises	2		
"	F	mûres	2		
"	F	fraises	1		
"	F	aubergines	0.5		
"	F	concombres	0.5		
"	F	fruits à noyau	0.5		
"	F	tomates	0.5		
"	F	vin	0.5		
"	F	céréales	0.3		sauf maïs
"	F	fruits à pépins	0.1		
"	F	haricots	0.1		
"	F	oignons	0.05		
Cyprosulfamide	S/R	maïs	0.01		
Cyromazine	I	fines herbes		15	
"	I	salade		15	
"	I	champignons de culture	5		
"	I	épinards	5		
"	I	feuilles de bettes	5		
"	I	haricots frais, non écosés	5		
"	I	pois frais, non écosés	5		
"	I	artichauts	2		
"	I	céleri en branches	2		
"	I	aubergines	1		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	carottes	1		
"	I	concombres	1		
"	I	cornichons	1		
"	I	courgettes	1		
"	I	poivrons	1		
"	I	pommes de terre	1		
Cyromazine	I	tomates	1		
"	I	melons	0.3		
"	I	pastèques	0.3		
"	I	œufs	0.2		
"	I	céréales	0.05		
"	I	fruits	0.05		
"	I	légumes	0.05		autres
"	I	viande	0.05		
"	I	lait	0.02		
D, 2,4-	H	agrumes	1		
"	H	graines oléagineuses	0.1		
"	H	thé	0.1		
"	H	céréales	0.05		
"	H	fruits	0.05		sauf agrumes
"	H	légumes	0.05		
Daminozide	R	thé	0.1		
"	R	denrées alimentaires végétales	0.02		sauf thé
DB, 2,4-	H	céréales	0.05		
DDT (somme de tous les isomères et du DDE + TDE)	I	foie de poisson		4	
"	I	œufs de poisson		4	
"	I	crustacés		1	exprimée sur la partie comestible
"	I	échinodermes		1	"
"	I	lait et produits laitiers	0.125	1	exprimée sur la matière grasse
"	I	mollusques		1	exprimée sur la partie comestible
"	I	plantes à infusion	1		
"	I	poissons		1	exprimée sur la partie comestible
"	I	viande		1	exprimée sur la matière grasse

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	champignons sauvages	0.5		exprimée sur la matière sèche
"	I	épices	0.5		
"	I	beurre de cacao	0.25		exprimée sur la matière grasse
"	I	masse de cacao	0.25		"
"	I	thé	0.2		
DDT (somme de tous les isomères et du DDE + TDE)	I	céréales	0.05		
"	I	fruits	0.05		
"	I	graines oléagineuses	0.05		
"	I	légumes	0.05		sauf champignons sauvages
"	I	légumineuses séchées	0.05		
"	I	œufs	0.05		
"	I	préparations pour nourrissons et préparations de suite	0.005	0.01	exprimée sur la préparation telle que consommée
"	I	produits céréaliers	0.01		
Deltaméthrine	I/V	thé	5		
"	I/V	céréales		2	
"	I/V	légumineuses séchées	1		
"	I	olives	1		
"	I	choux à feuilles	0.5		
"	I	épinards	0.5		
"	I	fines herbes	0.5		
"	I	framboises	0.5		
"	I	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	0.5		
"	I	mûres	0.5		
"	I	salade	0.5		
"	I	viande	0.5		sauf viande de volaille; exprimée sur la matière grasse
"	I	aubergines	0.3		
"	I	gombos	0.3		
"	I	tomates	0.3		
"	I	cerises	0.2		
"	I	fraises	0.2		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	groseilles à maquereau	0.2		
"	I	haricots	0.2		
"	I	kiwis	0.2		
"	I	légumes-fruits	0.2		sauf aubergines, gombos, tomates
"	I	poireaux	0.2		
"	I	pois	0.2		
Deltaméthrine	I	pommes	0.2		
"	I	raisins	0.2		
"	I	artichauts	0.1		
"	I	brocolis	0.1		
"	I	chou pomme	0.1		
"	I	choux de Bruxelles	0.1		
"	I	choux-fleurs	0.1		
"	I	fruits à noyau	0.1		sauf cerises
"	I	fruits à pépins	0.1		sauf pommes
"	I	graines de colza	0.1		
"	I	graines de moutarde	0.1		
"	I	légumes-bulbes	0.1		
"	I	viande de volaille	0.1		exprimée sur la matière grasse
"	I	fruits	0.05		autres
"	I	graines oléagineuses	0.05		sauf graines de colza, graines de moutarde
"	I	lait	0.05		
"	I	légumes	0.05		autres
"	I	œufs	0.05		
Desméthiphame	H	betteraves sucrières	0.1		
"	H	graines oléagineuses	0.1		
"	H	thé	0.1		
"	H	céréales	0.05		
"	H	fruits	0.05		
"	H	légumes	0.05		
"	H	légumineuses séchées	0.05		
Diafenthion	A/I	aubergines	0.6		
"	A/I	poivrons	0.6		
"	A/I	tomates	0.6		
"	A/I	concombres	0.3		
"	A/I	choux	0.2		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Dialiphos	I	graines de colza	0.05		
"	I	pommes de terre	0.05		
Di-allate	H	thé	0.1		
"	H	denrées alimentaires végétales	0.05		sauf thé
Diazinon	I	aubergines	0.5		
"	I	choux	0.5		sauf choux-raves
Diazinon	I	épinards	0.5		
"	I	fines herbes	0.5		
"	I	poivrons	0.5		
"	I	salade	0.5		
"	I	tomates	0.5		
"	I	ananas	0.3		
"	I	cerises	0.3		
"	I	huile d'olive vierge	0.3		
"	I	poires	0.3		
"	I	pommes	0.3		
"	I	airelles rouges	0.2		
"	I	carottes	0.2		
"	I	céleri en branches	0.2		
"	I	choux-raves	0.2		
"	I	fenouil	0.2		
"	I	framboises	0.2		
"	I	fruits à noyau	0.2		sauf cerises
"	I	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	0.2		
"	I	groseilles à maquereau	0.2		
"	I	haricots	0.2		
"	I	kiwis	0.2		
"	I	myrtilles	0.2		
"	I	poireaux	0.2		
"	I	pois	0.2		
"	I	asperges	0.1		
"	I	cucurbitacées à peau comestible	0.1		
"	I	fraises	0.1		
"	I	mûres	0.1		
"	I	petits radis	0.1		
"	I	radis	0.1		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	thé	0.1		
"	I	fruits	0.05		autres
"	I	graines oléagineuses	0.05		
"	I	légumes	0.05		autres
"	I	légumineuses séchées	0.05		
"	I	céréales	0.02		
"	I/V	denrées non spécifiées	0.02		
Diazinon	I	pommes de terre	0.02		
"	I	lait	0.01		
Dibromo-éthane, 1,2-	I	céréales		0.01	
Dicamba	H	céréales	0.05		
Dichlobenil	H	raisins	1.5		dichlorobenzamide inclus
"	H	fruits	0.5		sauf raisins; dichlorobenzamide inclus
Dichlofluanide	F	baies	10		diméthylaminosulfanilide inclus, calculée en dichlofluanide
"	F	salade	10		"
"	F	fruits	5		sauf baies; diméthylaminosulfanilide inclus, calculée en dichlofluanide
"	F	légumes	5		sauf salade; diméthylaminosulfanilide inclus, calculée en dichlofluanide
"	F	jus de raisins	1		diméthylaminosulfanilide inclus, calculée en dichlofluanide
"	F	vin	1		"
Dichloroéthane, 1,2-	I	œufs		0.1	
"	I	viande		0.1	exprimée sur la matière grasse
"	I	graines oléagineuses		0.02	
"	I	thé		0.02	
"	I	céréales		0.01	
"	I	fruits		0.01	
"	I	légumes		0.01	
"	I	légumineuses séchées		0.01	

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Dichlorprop	I	thé	0.1		
"	I	denrées alimentaires végétales	0.05		sauf thé
Dichlorvos	I/V	céréales	2		
"	I/V	fèves de cacao	2		
"	I/V	produits céréaliers	0.3		
"	I/V	denrées non spécifiées	0.1		
"	I	fruits	0.1		
Dichlorvos	I	légumes	0.1		
"	I	lait	0.01		
Dicofol	A	thé		20	
"	A	agrumes		2	
"	A	raisins		2	
"	A	foie de bovins		1	
"	A	foie de chèvre		1	
"	A	foie de mouton		1	
"	A	tomates		1	
"	A	cucurbitacées à peau non comestible	0.5		
"	A	viande de bœuf	0.5		exprimée sur la matière grasse
"	A	viande de chèvre	0.5		"
"	A	viande de mouton	0.5		"
"	A	concombres	0.2		
"	A	cornichons	0.2		
"	A	courgettes	0.2		
"	A	graines de coton	0.1		
"	A	viande de volaille	0.1		exprimée sur la matière grasse
"	A	fruits à coque	0.05		
"	A	céréales	0.02		
"	A	fruits	0.02		sauf agrumes, fruits à coque, raisins
"	A	graines oléagineuses	0.02		sauf graines de coton
"	A	lait	0.02		
"	A	légumes	0.02		sauf cucurbitacées, tomates
"	A	légumineuses séchées	0.02		
Dieldrine (somme aldrine/dieldrine, calculée en dieldrine)	I	huile de graines de courges	0.05	0.25	

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	foie de poisson		0.2	
"	I	œufs de poisson		0.2	
"	I	viande		0.2	exprimée sur la matière grasse
"	I	graines de courges	0.03	0.15	
"	I	lait et produits laitiers		0.15	exprimée sur la matière grasse
"	I	beurre de cacao	0.05		"
Dieldrine (somme aldrine/dieldrine, calculée en dieldrine)	I	crustacés		0.05	exprimée sur la partie comestible
"	I	échinodermes		0.05	"
"	I	masse de cacao	0.05		exprimée sur la matière grasse
"	I	mollusques		0.05	exprimée sur la partie comestible
"	I	poissons		0.05	"
"	I	cucurbitacées à peau non comestible		0.03	
"	I	concombres	0.02		
"	I	courgettes	0.02		
"	I	graines oléagineuses	0.02		sauf graines de courges
"	I	œufs	0.02		
"	I	panais	0.02		
"	I	thé	0.02		
"	I	céréales	0.01		
"	I	fruits	0.01		
"	I	légumes	0.01		sauf cucurbitacées, panais
"	I	légumineuses séchées	0.01		
"	I	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.003	exprimée sur la préparation telle que consommée
"	I	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.003	"
Diéthofencarbe	F	raisins	0.5		
"	F	tomates	0.5		
"	F	vin	0.5		
"	F	fraises	0.2		
"	F	haricots	0.1		
"	F	oignons	0.1		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	salade	0.1		
Difénoconazole	F	ciboulette	1		
"	F	feuilles de céleri	1		
"	F	persil	1		
"	F	salade	1		
"	F	céleri en branches	0.5		
"	F	choux	0.5		
Difénoconazole	F	poireaux	0.5		
"	F	tomates	0.5		
"	F	framboises	0.3		
"	F	betteraves rouges	0.2		
"	F	carottes	0.2		
"	F	céleris-raves	0.2		
"	F	cerises	0.2		
"	F	fraises	0.2		
"	F	fruits à pépins	0.2		
"	F	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	0.2		
"	F	raisins	0.2		
"	F	betteraves sucrières	0.1		
"	F	cucurbitacées à peau comestible	0.1		
"	F	fruits à noyau	0.1		sauf cerises
"	F	groseilles à maquereau	0.1		
"	F	légumes-bulbes	0.1		
"	F	potatoes	0.1		
"	F	céréales	0.05		
"	F	graines de colza	0.05		
"	F	graines de tournesol	0.05		
"	F	asperges	0.02		
Diflubenzuron	I	champignons de Paris	1		4-chlorphénylurée et acide 2,6-difluorobenzoïque inclus
"	I	framboises	1		"
"	I	fruits à noyau	1		"
"	I	fruits à pépins	1		"
"	I	choux	0.5		"
"	I	céréales	0.05		"
"	I	lait	0.05		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Diflufenican	H	céréales	0.02		
Diflufenzopyr	H	maïs	0.01		
Dimefuron	H	graines de colza	0.05		
"	H	pois	0.05		
Diméthachlore	H	graines de colza	0.02		
Diméthénamide	H	graines oléagineuses	0.02		
"	H	thé	0.02		
Diméthénamide	H	betteraves sucrières	0.01		
"	H	céréales	0.01		
"	H	fruits	0.01		
"	H	légumes	0.01		
"	H	légumineuses séchées	0.01		
Diméthénamide-P	H				cf. diméthénamide
Diméthoate	I	oignons de printemps		2	
"	I	olives		2	
"	I	cerises		1	
"	I	choux pommés		1	
"	I	pois frais, non écossés		1	
"	I	fruits	0.5		sauf cerises, fruits à coque, olives
"	I	salade	0.5		
"	I	blé	0.3		
"	I	choux	0.3		sauf choux pommés
"	I	poireaux	0.3		
"	I	seigle	0.3		
"	I	triticale	0.3		
"	I	betteraves sucrières	0.05		
"	I	fruits à coque	0.05		
"	I	graines oléagineuses	0.05		
"	I	huile d'olive vierge	0.05		
"	I	oignons	0.05		sauf oignons de printemps
"	I	thé	0.05		
"	I	céréales	0.02		sauf blé, seigle, triticale
"	I	légumes	0.02		sauf choux, oignons, oignons de printemps, poireaux, pois non écossés, salade
"	I	légumineuses séchées	0.02		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	lait	0.005		
Diméthomorphe	F	raisins	2		
"	F	petits radis	0.5		
"	F	concombres	0.2		
"	F	épinards	0.2		
"	F	laitues pommées	0.2		
"	F	mûres	0.2		
Diméthomorphe	F	navets	0.2		
"	F	persil	0.2		
"	F	raifort	0.2		
"	F	rutabagas	0.2		
"	F	tomates	0.2		
"	F	vin	0.2		
"	F	oignons	0.05		
"	F	pommes de terre	0.02		
Dinocap	F	concombres	0.05		
"	F	fruits	0.05		
Dinosèbe	H	denrées alimentaires végétales		0.05	seul ou avec DNOC et dinoterbe
Dinoterbe	H	denrées alimentaires végétales		0.05	seul ou avec DNOC et dinosèbe
Dioxacarbe	I/V	denrées non spécifiées	0.05		
"	I	lait	0.01		
Dioxathion	I	thé	0.1		
"	I	denrées alimentaires végétales	0.05		sauf thé
Diphénylamine	F	poires		10	
"	F	pommes		5	
"	F	denrées alimentaires végétales	0.05		sauf poires, pommes
Diquat	H	graines de lin		5	exprimée en cation diquat
"	H	graines de colza	2		"
"	H	graines de tournesol	1		"
"	H	graines de chanvre	0.5		"
"	H	graines de moutarde	0.5		"
"	H	fèves de soja	0.2		"
"	H	légumineuses séchées	0.2		"
"	H	graines oléagineuses	0.1		autres; exprimée en cation diquat

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	H	fruits	0.05		exprimée en cation diquat
"	H	légumes	0.05		"
Disulfoton	A/I	orge		0.2	O-analogue, sulf-oxyde et sulfone inclus, calculée en disulfoton
"	A/I	sorgho	0.2		"
"	A/I	blé	0.1		"
Disulfoton	A/I	thé	0.05		"
"	A/I	denrées alimentaires végétales	0.02		autres; O-analogue, sulfoxyde et sulfone inclus, calculée en disulfoton
"	A/I	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.003	exprimée sur la préparation telle que consommée; O-analogue, sulf-oxyde et sulfone inclus, calculée en disulfoton
"	A/I	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.003	"
Dithianon	F	cerises	3		
"	F	quetsches	3		
"	F	raisins	1.5		
"	F	fruits à pépins	0.6		
Dithiocarbamates (Diméthyle-, Ethylène-bis-, Propylène-bis-)	F	fraises		10	dosés comme CS ₂
"	F	papayes		7	"
"	F	agrumes		5	"
"	F	fines herbes		5	"
"	F	fruits à pépins		5	"
"	F	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)		5	"
"	F	groseilles à maquereau		5	"
"	F	olives		5	"
"	F	poivrons		5	"
"	F	raisins		5	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	salade		5	sauf chicorée Witloof, cresson d'eau; dosés comme CS ₂
"	F	aubergines		3	dosés comme CS ₂
"	F	chou pomme		3	"
"	F	poireaux		3	"
"	F	tomates		3	"
"	F	avoine	2		"
"	F	bananes	2		"
"	F	chou vert	2		"
Dithiocarbamates (Diméthyle-, Ethylène-bis-, Propylène-bis-)	F	choux de Bruxelles	2		"
"	F	cucurbitacées à peau comestible	2		"
"	F	épinards	2		"
"	F	fruits à noyau	2		"
"	F	mangues	2		"
"	F	orge	2		"
"	F	petits radis	2		"
"	F	radis	2		"
"	F	blé	1		"
"	F	brocolis	1		"
"	F	choux	1		autres; dosés comme CS ₂
"	F	choux-fleurs	1		dosés comme CS ₂
"	F	choux-raves	1		"
"	F	cucurbitacées à peau non comestible	1		"
"	F	échalotes	1		"
"	F	épeautre (Triticum spelta)	1		"
"	F	haricots frais, non écosés	1		"
"	F	oignons	1		"
"	F	pois frais, non écosés	1		"
"	F	seigle	1		"
"	F	triticale	1		"
"	F	ail	0.5		"
"	F	asperges	0.5		"
"	F	betteraves rouges	0.5		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	céleri en branches	0.5		"
"	F	chicorée Witloof	0.5		"
"	F	choux à feuilles	0.5		sauf chou vert; dosés comme CS ₂
"	F	gombos	0.5		dosés comme CS ₂
"	F	graines de colza	0.5		"
"	F	rhubarbe	0.5		"
"	F	céleris-raves	0.3		"
"	F	cresson d'eau	0.3		"
"	F	pommes de terre	0.3		"
Dithiocarbamates (Diméthyle-, Ethylène-bis-, Propylène-bis-)	F	carottes	0.2		"
"	F	panais	0.2		"
"	F	persil à grosse racine	0.2		"
"	F	raifort	0.2		"
"	F	scorsonères (salsifis noirs)	0.2		"
"	F	graines oléagineuses	0.1		sauf graines de colza; dosés comme CS ₂
"	F	haricots frais, écosés	0.1		dosés comme CS ₂
"	F	haricots séchés	0.1		"
"	F	noix communes	0.1		"
"	F	pois frais, écosés	0.1		"
"	F	pois séchés	0.1		"
"	F	thé	0.1		"
"	F	céréales	0.05		autres; dosés comme CS ₂
"	F	fruits	0.05		"
"	F	légumes	0.05		"
"	F	légumineuses séchées	0.05		"
Diuron	H	asperges	1		
"	H	baies	0.05		
"	H	fruits à noyau	0.05		
"	H	fruits à pépins	0.05		
DNOC	H	denrées alimentaires végétales		0.05	seul ou avec dinosébe et dinoterbe
Dodécadiénol, (E,E)-8,10-	P	pommes	0.05		
Dodécadiénylacétate, E-7,Z-9-	P	raisins	0.01		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Dodécénylacétate, Z-9-	P	raisins	0.01		
Dodine	F	fruits à noyau	1		
"	F	fruits à pépins	1		
"	F	fruits	0.2		sauf fruits à noyau, fruits à pépins
"	F	légumes	0.2		sauf pommes de terre
Endosulfan	I	thé		30	
"	I	graines de coton		5	
"	I	poivrons	1		
Endosulfan	I	fèves de soja	0.5		
"	I	raisins	0.5		
"	I	tomates	0.5		
"	I	poires	0.3		
"	I	baies	0.1		sauf raisins
"	I	fruits à coque	0.1		
"	I	fruits à noyau	0.1		
"	I	fruits à pépins	0.1		sauf poires
"	I	graines oléagineuses	0.1		sauf fèves de soja, graines de coton
"	I	céréales	0.05		
"	I	fruits	0.05		sauf baies, fruits à coque, fruits à noyau, fruits à pépins
"	I	légumes	0.05		sauf poivrons, tomates
"	I	légumineuses séchées	0.05		
Endrine	I	viande	0.05		exprimée sur la matière grasse
"	I	lait et produits laitiers	0.02		"
"	I	céréales	0.01		
"	I	fruits	0.01		
"	I	légumes	0.01		
"	I	œufs	0.005		
"	I	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.003	exprimée sur la préparation telle que consommée
"	I	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.003	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Epoxiconazole	F	céréales	0.1		
"	F	betteraves rouges	0.05		
"	F	betteraves sucrières	0.05		
Esfenvalérate	I	avoine	0.2		
"	I	orge	0.2		
"	I	baies	0.1		
"	I	fruits à noyau	0.1		
"	I	fruits à pépins	0.1		
"	I	graines oléagineuses	0.1		
"	I	légumes	0.1		
"	I	céréales	0.05		sauf avoine, orge
Ethéphon	R	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	5		
"	R	cerises	3		
"	R	poivrons	3		
"	R	ananas	2		
"	R	graines de coton	2		
"	R	raisins	1		
"	R	tomates	1		
"	R	orge	0.5		
"	R	pommes	0.5		
"	R	seigle	0.5		
"	R	blé	0.2		
"	R	triticale	0.2		
"	R	fruits à coque	0.1		
"	R	graines oléagineuses	0.1		sauf graines de coton
"	R	thé	0.1		
"	R	céréales	0.05		sauf blé, orge, seigle, triticale
"	R	fruits	0.05		autres
"	R	légumes	0.05		sauf poivrons, tomates
"	R	légumineuses séchées	0.05		
Ethiofencarbe	I	légumes	1		sauf épinards; sulfoxyde et sulfone inclus
"	I	baies	0.2		sulfoxyde et sulfone inclus
"	I	fruits à noyau	0.2		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	fruits à pépins	0.2		"
"	I	céréales	0.02		"
Ethion	I	thé		3	
"	I	persil		2	
"	I	céleri en branches	0.1		
"	I	graines oléagineuses	0.02		
"	I	céréales	0.01		
"	I	fruits	0.01		
"	I	légumes	0.01		sauf céleri en branches, persil
"	I	légumineuses séchées	0.01		
Ethofumesate	H	fines herbes	1		somme de l'éthofumesate et 2,3-dihydro-3,3-diméthyl-2-oxo-benzofuran-5-yl méthane sulphonate exprimée en éthofumesate
"	H	épices	0.5		"
"	H	betteraves rouges	0.1		"
"	H	betteraves sucrières	0.1		"
"	H	épinards	0.1		"
"	H	graines oléagineuses	0.1		"
"	H	thé	0.1		"
"	H	céréales	0.05		"
"	H	fruits	0.05		"
"	H	légumes	0.05		sauf betteraves rouges, épinards, fines herbes; somme de l'éthofumesate et 2,3-dihydro-3,3-diméthyl-2-oxo-benzofuran-5-yl méthane sulphonate exprimée en éthofumesate
"	H	légumineuses séchées	0.05		somme de l'éthofumesate et 2,3-dihydro-3,3-diméthyl-2-oxo-benzofuran-5-yl méthane sulphonate exprimée en éthofumesate

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Ethoprophos	I	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.008	exprimée sur la préparation telle que consommée
"	I	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.008	"
Ethoxyquine	V	fruits à pépins	0.05		
Ethirimol	F				cf. bupirimate
Etofenprox	I	chou pomme	2		
"	I	graines de colza	0.01		
Etoxazole	A	fraises	0.2		
"	A	abricots	0.1		
Etoxazole	A	agrumes	0.1		
"	A	aubergines	0.1		
"	A	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	0.1		
"	A	tomates	0.1		
"	A	cucurbitacées à peau non comestible	0.05		
"	A	graines oléagineuses	0.05		
"	A	thé	0.05		
"	A	céréales	0.02		
"	A	fruits	0.02		sauf abricots, agrumes, fraises, pêches
"	A	légumes	0.02		sauf aubergines, cucurbitacées à peau non comestible, tomates
"	A	légumineuses séchées	0.02		
Famoxadone	F	raisins	2		
"	F	tomates	1		
"	F	melons	0.3		
"	F	aubergines	0.2		
"	F	concombres	0.2		
"	F	cornichons	0.2		
"	F	courgettes	0.2		
"	F	orge	0.2		
"	F	céréales	0.1		sauf maïs, orge, riz
"	F	graines oléagineuses	0.05		
"	F	thé	0.05		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	fruits	0.02		sauf raisins
"	F	légumes	0.02		autres
"	F	maïs	0.02		
"	F	riz	0.02		
Fénamidone	F	salade	2		
"	F	oignons de printemps	0.5		
"	F	raisins	0.5		
"	F	tomates	0.5		
Fénamidone	F	vin	0.5		5-méthyl-5-phényl-3-phénylaminoimidazolidin-2,4-dione incluse
"	F	brocolis	0.2		
"	F	choux-fleurs	0.2		
"	F	cucurbitacées à peau comestible	0.2		
"	F	poireaux	0.2		
"	F	chou pomme	0.1		
"	F	légumes-bulbes	0.1		sauf oignons de printemps
"	F	melons	0.1		
"	F	cucurbitacées à peau non comestible	0.02		sauf melons
"	F	pommes de terre	0.02		
Fénarimol	F	cerises	1		
"	F	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	1		
"	F	groseilles à maquereau	1		
"	F	abricots	0.5		
"	F	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	0.5		
"	F	poivrons	0.5		
"	F	tomates	0.5		
"	F	bananes	0.3		
"	F	fraises	0.3		
"	F	fruits à pépins	0.3		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	raisins	0.3		
"	F	concombres	0.2		
"	F	cornichons	0.2		
"	F	courgettes	0.2		
"	F	framboises	0.1		
"	F	cucurbitacées à peau non comestible	0.05		
"	F	thé	0.05		
"	F	céréales	0.02		
"	F	fruits	0.02		autres
"	F	graines oléagineuses	0.02		
Fénarimol	F	légumes	0.02		autres
"	F	légumineuses séchées	0.02		
Fénazaquine	A	fraises	0.5		
"	A	agrumes	0.2		
"	A	baies	0.2		sauf fraises
"	A	fruits à pépins	0.2		
"	A	prunes (quetsches incluses)	0.2		
Fenbutatin-oxyde	A	agrumes	5		
"	A	framboises	5		
"	A	mûres	5		
"	A	bananes	3		
"	A	fruits à pépins	2		
"	A	raisins	2		
"	A	aubergines	1		
"	A	fraises	1		
"	A	poivrons	1		
"	A	tomates	1		
"	A	concombres	0.5		
"	A	courgettes	0.5		
"	A	thé	0.1		
"	A	céréales	0.05		
"	A	fruits	0.05		sauf agrumes, bananes, fraises, framboises, fruits à pépins, mûres, raisins
"	A	graines oléagineuses	0.05		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	A	légumes	0.05		sauf aubergines, concombres, courgettes, poivrons, tomates
"	A	légumineuses séchées	0.05		
Fenclorphos	I	thé	0.1		
"	I	denrées alimentaires végétales	0.01		sauf thé
Fenfurame	F	céréales	0.05		
Fenhexamide	F	fines herbes	30		
"	F	salade	30		sauf chicorée Witloof
"	F	framboises	10		
"	F	kiwis	10		
Fenhexamide	F	mûres	10		
"	F	baies	5		sauf framboises, mûres
"	F	fruits à noyau	5		sauf prunes
"	F	poivrons	2		
"	F	vin	1.5		
"	F	aubergines	1		
"	F	concombres	1		
"	F	cornichons	1		
"	F	courgettes	1		
"	F	pepino	1		
"	F	prunes (quetsches incluses)	1		
"	F	tomates	1		
"	F	graines oléagineuses	0.1		
"	F	thé	0.1		
"	F	céréales	0.05		
"	F	fruits	0.05		autres
"	F	légumes	0.05		"
Fénitrothion	I/V	céréales	2		
"	I	thé	0.5		
"	I/V	denrées non spécifiées	0.1		
"	I	fruits	0.1		
"	I	lait	0.005		
Fénoxaprop-éthyl	H	potatoes	0.05		
"	H	céréales	0.02		
"	H	graines de colza	0.02		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	H	betteraves sucrières	0.01		
"	H	légumes	0.01		sauf pommes de terre
Fenoxycarb	I	agrumes	0.3		
"	I	fruits à noyau	0.3		
"	I	fruits à pépins	0.3		
"	I	raisins	0.3		
"	I/V	denrées non spécifiées	0.05		
Fénpiclonile	B	céréales	0.02		
"	B	potatoes	0.02		
Fenpropathrine	I	choux	0.5		
"	I	haricots	0.5		
"	I	baies	0.02		
Fenpropathrine	I	concombres	0.02		
"	I	fruits à noyau	0.02		
"	I	fruits à pépins	0.02		
Fenpropidine	F	raisins	1		
"	F	orge	0.5		
"	F	blé	0.2		
"	F	seigle	0.2		
"	F	triticale	0.2		
"	F	vin	0.1		
Fenpropimorphe	F	bananes	2		
"	F	baies	1		sauf baies sauvages, raisins
"	F	poireaux	1		
"	F	avoine	0.5		
"	F	blé	0.5		
"	F	choux de Bruxelles	0.5		
"	F	orge	0.5		
"	F	seigle	0.5		
"	F	triticale	0.5		
"	F	thé	0.1		
"	F	betteraves sucrières	0.05		
"	F	céréales	0.05		autres
"	F	fruits	0.05		"
"	F	graines oléagineuses	0.05		
"	F	légumes	0.05		sauf choux de Bruxelles, poireaux
"	F	légumineuses séchées	0.05		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Fenpyroximate	A	aubergines	0.2		
"	A	baies	0.2		
"	A	fruits à noyau	0.2		
"	A	fruits à pépins	0.2		
"	A	haricots	0.2		
"	A	poivrons	0.2		
"	A	tomates	0.2		
"	A	concombres	0.1		
Fensulfothion	I	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.003	exprimée sur la préparation telle que consommée; O-analogue, sulf-oxyde et sulfone inclus, calculée en fensulfothion
"	I	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.003	"
Fenthion	I	agrumes		3	O-analogue, sulf-oxydes et sulfones inclus, exprimés en Fenthion
"	I	cerises		2	"
"	I	olives		1	"
"	I	huile d'olive vierge	0.3		"
"	I	thé	0.1		"
"	I	graines oléagineuses	0.02		"
"	I	fruits	0.01		sauf agrumes, cerises, olives; O-analogue, sulf-oxydes et sulfones inclus, exprimés en Fenthion
"	I	légumes	0.01		O-analogue, sulf-oxydes et sulfones inclus, exprimés en Fenthion
"	I	légumineuses séchées	0.01		"
Fentine, dérivés de	F	graines oléagineuses	0.1		somme, calculée en fentine hydroxyde
"	F	thé	0.1		"
"	F	denrées alimentaires végétales	0.05		sauf graines oléagineuses, thé, somme, calculée en fentine hydroxyde

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.003	exprimée sur la préparation telle que consommée; somme, calculée en fentine hydroxyde
"	F	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.003	"
Fenvalérate	I/V	denrées non spécifiées	0.5		
"	I	viande	0.25		sauf viande de volaille; exprimée sur la matière grasse
"	I	lait	0.05		
"	I	œufs	0.05		
"	I	viande de volaille	0.05		exprimée sur la matière grasse
Fipronil	I/B	maïs	0.01		
"	I/B	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.004	exprimée sur la préparation telle que consommée; somme de fipronil et de fipronil-désulfinyl, exprimée en fipronil
"	I/B	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.004	"
"	I/B	céréales	0.002		sauf maïs
Flazasulfuron	H	agrumes	0.02		
"	H	céréales	0.02		
"	H	graines oléagineuses	0.02		
"	H	olives	0.02		
"	H	raisins	0.02		
"	H	thé	0.02		
"	H	fruits	0.01		sauf agrumes, olives, raisins
"	H	légumes	0.01		
"	H	légumineuses séchées	0.01		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Dénrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Flonicamide	I	curcurbitacées à peau comestible	0.5		somme de flonicamide et de ses métabolites (4-trifluorométhyl-nicotinoyl)glycine et acide 4-trifluorométhyl-nicotinique, déterminée comme flonicamide
"	I	fruits à pépins	0.2		"
"	I	potatoes	0.05		"
Florasulame	H	fruits à coque	0.1		
"	H	graines oléagineuses	0.1		
Florasulame	H	thé	0.1		
"	H	céréales	0.01		
"	H	fruits	0.01		sauf fruits à coque
"	H	légumes	0.01		
"	H	légumineuses séchées	0.01		
Fluazifop-butyl	H	graines de colza	1		
"	H	épinards	0.5		
"	H	carottes	0.3		
"	H	céleris-raves	0.3		
"	H	pois	0.3		
"	H	potatoes	0.3		
"	H	scorsonères (salsifis noirs)	0.3		
"	H	betteraves rouges	0.2		
"	H	betteraves sucrières	0.2		
"	H	fraises	0.2		
"	H	fenouil	0.1		
"	H	haricots	0.1		
"	H	oignons	0.1		
"	H	poireaux	0.1		
"	H	tomates	0.1		
"	H	baies	0.02		sauf fraises
"	H	fruits à pépins	0.02		
Fluaziname	F	raisins	0.5		
"	F	oignons	0.01		
"	F	potatoes	0.01		
Flucythrinate	I	thé	0.1		
"	I	céréales	0.05		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	fruits	0.05		
"	I	graines oléagineuses	0.05		
"	I	légumes	0.05		
"	I	légumineuses séchées	0.05		
Fludioxonil	F	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	3		
"	F	groseilles à maquereau	3		
"	F	raisins	3		
"	F	salade	3		
"	F	fraises	1		
"	F	framboises	1		
Fludioxonil	F	mûres	1		
"	F/B	pommes de terre	1		
"	F	aubergines	0.5		
"	F	concombres	0.5		
"	F/B	fruits à noyau	0.5		
"	F	tomates	0.5		
"	F	vin	0.5		
"	F	haricots	0.1		
"	F	oignons	0.05		
"	F	pois	0.05		
"	F/B	céréales	0.02		
Flufenacete	H	pommes de terre	0.1		
"	H	céréales	0.05		
"	H	fruits	0.05		
"	H	graines oléagineuses	0.05		
"	H	légumes	0.05		sauf pommes de terre
"	H	légumineuses séchées	0.05		
Flumioxazine	H	graines oléagineuses	0.1		
"	H	thé	0.1		
"	H	céréales	0.05		
"	H	fruits	0.05		
"	H	légumes	0.05		
"	H	légumineuses séchées	0.05		
Fluopicolide	F	raisins de cuve	2		
"	F	pommes de terre	0.02		
Fluoroglicofène	H	céréales	0.005		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Fluorure	V	fruits à coque	25		au moment de la remise au consommateur
"	V	fruits secs	5		"
Fluorure de sulfuryle	V	fruits à coque	10		au moment de la remise au consommateur
"	V	fruits secs	0.05		"
"	V	céréales	0.01		"
"	V	produits céréaliers	0.01		"
Fluoxastrobine	F/B	orge	0.5		
"	F/B	blé	0.05		
"	F	légumes-bulbes	0.05		
Fluoxastrobine	F/B	seigle	0.05		
"	F/B	triticale	0.05		
Flupyrsulfuron-méthyl	H	graines oléagineuses	0.05		
"	H	céréales	0.02		
Fluquinconazole	F	fruits à pépins	0.2		
"	F	blé	0.1		
"	F	orge	0.1		
"	F	seigle	0.1		
"	F	triticale	0.1		
"	F	céréales	0.05		sauf blé, orge, seigle, triticale
Flurénol	H	céréales	0.05		
Flurochloridone	H	graines de tournesol	0.05		
"	H	pommes de terre	0.05		
Fluroxypyr	H	avoine	0.1		y compris ses esters, exprimés en fluroxypyr
"	H	blé	0.1		"
"	H	orge	0.1		"
"	H	seigle	0.1		"
"	H	triticale	0.1		"
"	H	céréales	0.05		autres; y compris ses esters, exprimés en fluroxypyr
"	H	fruits	0.05		y compris ses esters, exprimés en fluroxypyr
"	H	graines oléagineuses	0.05		"
"	H	légumes	0.05		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	H	légumineuses séchées	0.05		"
Flurtamone	H	graines oléagineuses	0.05		
"	H	thé	0.05		
"	H	céréales	0.02		
"	H	fruits	0.02		
"	H	légumes	0.02		
"	H	légumineuses séchées	0.02		
Flusilazole	F	fruits à pépins	0.1		
"	F	raisins	0.1		
"	F	bananes	0.05		
"	F	céréales	0.05		
"	F	graines de colza	0.05		
Flutolanil	F/B	pommes de terre	0.05		
Flutriafol	F	céréales	0.1		
"	F	betteraves sucrières	0.02		
Folpet	F	épinards	10		
"	F	baies	3		sauf baies sauvages; seul ou avec captane
"	F	fruits à pépins	3		seule ou avec captane
"	F	aubergines	2		"
"	F	blé	2		
"	F	cerises	2		
"	F	haricots	2		seul ou avec captane
"	F	laitues pommées	2		
"	F	orge	2		
"	F	tomates	2		seul ou avec captane
"	F	céleri en branches	1		
"	F	cucurbitacées à peau non comestible	1		
"	F	fruits à noyau	1		sauf cerises
"	F	céleris-raves	0.1		
"	F	oignons	0.1		
"	F	pommes de terre	0.1		
"	F	choux-raves	0.05		
"	F	thé	0.05		
"	F	céréales	0.02		sauf blé, orge
"	F	fruits	0.02		autres

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	graines oléagineuses	0.02		
"	F	légumes	0.02		autres
"	F	légumineuses séchées	0.02		
Foramsulfuron	H	céréales	0.01		
"	H	fruits	0.01		
"	H	graines oléagineuses	0.01		
"	H	légumes	0.01		
"	H	légumineuses séchées	0.01		
Formothion	I	fruits à coque	0.05		
"	I	graines oléagineuses	0.05		
"	I	thé	0.05		
"	I	céréales	0.02		
Formothion	I	fruits	0.02		sauf fruits à coque
"	I	légumes	0.02		
"	I	légumineuses séchées	0.02		
Fosétyl-aluminium dosé comme acide O-éthyl-phosphonique	F	agrumes	1.5		
"	F	épinards	1.5		
"	F	fraises	1.5		
"	F	légumes-fruits	1.5		
"	F	raisins	1.5		
"	F	salade	1.5		
"	F	choux	1		
"	F	framboises	0.2		
"	F	petits radis	0.2		
"	F	poires	0.2		
Fosétyl-aluminium dosé comme acide phosphonique	F	agrumes	50		
"	F	raisins	50		cf. aussi acide phosphonique
"	F	épinards	25		
"	F	fraises	25		
"	F	légumes-fruits	25		
"	F	salade	25		
"	F	petits radis	15		
"	F	framboises	4		
"	F	poires	4		
"	F	choux	2		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Fosthiazate	N	bananes	0.05		
"	N	graines oléagineuses	0.05		
"	N	thé	0.05		
"	N	céréales	0.02		
"	N	fruits	0.02		sauf bananes
"	N	légumes	0.02		
"	N	légumineuses séchées	0.02		
Fubéridazole	F	céréales	0.05		
Furathiocarbe	I	brocolis	0.1		
"	I	choux-fleurs	0.1		
"	I	thé	0.1		
"	I	denrées alimentaires végétales	0.05		autres
Glufosinate	H	pommes de terre	0.5		
"	H	betteraves sucrières	0.05		
"	H	fruits	0.05		
"	H	légumes	0.05		sauf pommes de terre
"	H	maïs	0.05		
"	H	vin	0.05		
Glyphosate	H	champignons sauvages	50		
"	H	avoine	20		
"	H	fèves de soja	20		séchées
"	H	graines de tournesol	20		
"	H	orge	20		
"	H	sorgho	20		
"	H	blé	10		
"	H	graines de colza	10		
"	H	graines de coton	10		
"	H	graines de lin	10		
"	H	graines de moutarde	10		
"	H	lupins	10		secs
"	H	pois séchés	10		
"	H	seigle	10		
"	H	triticale	10		
"	H	haricots séchés	2		
"	H	thé	2		
"	H	maïs	1		
"	H	olives	1		
"	H	mandarines	0.5		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Dénrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	H	oranges	0.5		
"	H	pommes de terre	0.5		
"	H	raisins	0.5		
"	H	céréales	0.1		autres
"	H	fruits	0.1		sauf mandarines, olives, oranges, raisins
"	H	graines oléagineuses	0.1		autres
"	H	légumes	0.1		sauf champignons sauvages, pommes de terre
"	H	légumineuses séchées	0.1		sauf haricots, lupins, pois
Guazatine	F	céréales	0.05		
Haloxypop	H	betteraves sucrières	0.2		
"	H	huile de colza	0.2		
"	H	graines de colza	0.1		
"	H	légumes	0.1		
"	H	baies	0.02		
"	H	fruits à noyau	0.02		
"	H	fruits à pépins	0.02		
"	H	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.003	exprimée sur la préparation telle que consommée
"	H	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.003	"
HCH (isomère gamma-HCH, lindane)	I	viande de volaille		0.7	exprimée sur la matière grasse
"	I	beurre de cacao	0.25		"
"	I	masse de cacao	0.25		"
"	I	huile de germe de blé	0.1		
"	I	œufs	0.1		
"	I	plantes à infusion	0.1		
"	I	thé	0.05		
"	I	lait et produits laitiers	0.025		exprimée sur la matière grasse
"	I	viande	0.02		sauf viande de volaille; exprimée sur la matière grasse
"	I	céréales	0.01		
"	I	fruits	0.01		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	graines oléagineuses	0.01		
"	I	légumes	0.01		sauf champignons sauvages
"	I	légumineuses séchées	0.01		
HCH (somme de tous les isomères sans gamma-HCH)	I	morilles		1	exprimée sur la matière sèche
"	I	épices		0.5	
"	I	viande		0.3	exprimée sur la matière grasse
"	I	champignons sauvages		0.2	sauf morilles; exprimée sur la matière sèche
"	I	plantes à infusion		0.2	
HCH (somme de tous les isomères sans gamma-HCH)	I	lait et produits laitiers		0.175	exprimée sur la matière grasse
"	I	beurre de cacao		0.1	"
"	I	masse de cacao		0.1	"
"	I	œufs		0.03	
"	I	céréales		0.02	
"	I	graines oléagineuses	0.02		
"	I	thé	0.02		
"	I	fruits	0.01		
"	I	légumes	0.01		
"	I	légumineuses séchées	0.01		
HCH (somme de tous les isomères)	I	foie de poisson		0.5	
"	I	œufs de poisson		0.5	
"	I	crustacés		0.1	exprimée sur la partie comestible
"	I	échinodermes		0.1	"
"	I	mollusques		0.1	"
"	I	poissons		0.1	"
"	I	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.01	exprimée sur la préparation telle que consommée
"	I	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.005	"
Heptachlore/heptachlore époxyde	I	foie de poisson		0.2	calculée en heptachlore
"	I	œufs de poisson		0.2	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	viande		0.2	exprimée sur la matière grasse; calculée en heptachlore
"	I	lait et produits laitiers		0.1	"
"	I	beurre de cacao	0.05		"
"	I	crustacés		0.05	exprimée sur la partie comestible; calculée en heptachlore
"	I	échinodermes		0.05	"
"	I	masse de cacao	0.05		exprimée sur la matière grasse; calculée en heptachlore
Heptachlore/heptachlore époxyde	I	mollusques		0.05	exprimée sur la partie comestible; calculée en heptachlore
"	I	poissons		0.05	"
"	I	œufs		0.02	calculée en heptachlore
"	I	thé	0.02		"
"	I	céréales	0.01		"
"	I	fruits	0.01		"
"	I	légumes	0.01		"
"	I	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.003	exprimée sur la préparation telle que consommée; calculée en heptachlore
"	I	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.003	"
"	I	produits céréaliers	0.002		calculée en heptachlore
Hepténophos	I	baies	0.05		
"	I	betteraves sucrières	0.05		
"	I	céréales	0.05		
"	I	fruits à noyau	0.05		
"	I	fruits à pépins	0.05		
"	I	graines de colza	0.05		
"	I	légumes	0.05		
Hexachlorobenzène	F	foie de poisson		0.5	
"	F	œufs de poisson		0.5	

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	huile de graines de courges	0.1	0.25	
"	F	lait et produits laitiers		0.25	exprimée sur la matière grasse
"	F	viande		0.2	"
"	F	crustacés		0.1	exprimée sur la partie comestible
"	F	échinodermes		0.1	"
"	F	mollusques		0.1	"
"	F	poissons		0.1	"
"	F	graines de courges	0.05		
"	F	plantes à infusion		0.05	
Hexachlorobenzène	F	beurre de cacao		0.03	exprimée sur la matière grasse
"	F	masse de cacao		0.03	"
"	F	graines oléagineuses		0.02	sauf graines de courges
"	F	œufs		0.02	
"	F	thé		0.02	
"	F	céréales		0.01	
"	F	fruits		0.01	
"	F	légumes		0.01	
"	F	légumineuses séchées		0.01	
"	F	produits céréaliers		0.01	
"	F	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.003	exprimée sur la préparation telle que consommée
"	F	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.003	"
Hexaconazole	F	fraises	0.2		
"	F	bananes	0.1		
"	F	blé	0.1		
"	F	légumes-bulbes	0.1		
"	F	orge	0.1		
"	F	poires	0.1		
"	F	pommes	0.1		
"	F	raisins	0.1		
"	F	tomates	0.1		
"	F	fruits à coque	0.05		
"	F	graines oléagineuses	0.05		
"	F	thé	0.05		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	céréales	0.02		sauf blé, orge
"	F	fruits	0.02		sauf bananes, fraises, fruits à coque, poires, pommes, raisins
"	F	légumes	0.02		sauf légumes-bulbes, tomates
"	F	légumineuses séchées	0.02		
Hexaflumuron	I	fruits à pépins	0.5		
"	I	pommes de terre	0.02		
Hexythiazox	A	baies	0.05		
"	A	fruits à noyau	0.05		
Hexythiazox	A	fruits à pépins	0.05		
Hydrazide maléique	R	pommes de terre		50	
"	R	carottes	30		
"	R	panais	30		
"	R	ail	15		
"	R	échalotes	15		
"	R	oignons	15		
"	R	graines oléagineuses	0.5		
"	R	thé	0.5		
"	R	céréales	0.2		
"	R	fruits	0.2		
"	R	légumes	0.2		autres
"	R	légumineuses séchées	0.2		
Imazalil	F	agrumes	5		
"	F	fruits à pépins	5		
"	F	pommes de terre	0.02	5	
"	F	bananes	2		
"	F	melons	2		
"	F	tomates	0.5		
"	F	cucurbitacées	0.2		sauf melons
"	F	thé	0.1		
"	F	céréales	0.02		
"	F	fruits	0.02		autres
"	F	graines oléagineuses	0.02		
"	F	légumes	0.02		autres
"	F	légumineuses séchées	0.02		
Imazamox	H	céréales	0.05		
"	H	fruits	0.05		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	H	graines oléagineuses	0.05		
"	H	légumes	0.05		
"	H	légumineuses séchées	0.05		
Imazosulfuron	H	thé	0.02		
"	H	céréales	0.01		
"	H	fruits	0.01		
"	H	graines oléagineuses	0.01		
"	H	légumes	0.01		
"	H	légumineuses séchées	0.01		
Imidaclopride	I/B	choux	0.05		résultant de l'utilisation comme désinfectant de semences
"	I	fruits à pépins	0.05		
"	I	oignons	0.05		
"	I	poireaux	0.05		
"	I/B	salade	0.05		résultant de l'utilisation comme désinfectant de semences
"	I/B	betteraves sucrières	0.01		
"	I/B	graines de colza	0.01		
"	I/B	maïs	0.01		
Indoxacarbe	I	chou pomme	3		somme des isomères S et R
"	I	chicorée	2		"
"	I	finés herbes	2		"
"	I	laitues pommées	2		"
"	I	raisins	2		"
"	I	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	1		"
"	I	groseilles à maquereau	1		"
"	I	aubergines	0.5		"
"	I	fèves de soja	0.5		"
"	I	pommes	0.5		"
"	I	tomates	0.5		"
"	I	abricots	0.3		"
"	I	brocolis	0.3		"
"	I	choux-fleurs	0.3		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	fruits à pépins	0.3		sauf pommes; somme des isomères S et R
"	I	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	0.3		somme des isomères S et R
"	I	poivrons	0.3		"
"	I	choux	0.2		sauf brocolis, chou pomme, choux-fleurs, choux-raves; somme des isomères S et R
Indoxacarbe	I	cucurbitacées à peau comestible	0.2		somme des isomères S et R
"	I	artichauts	0.1		"
"	I	cucurbitacées à peau non comestible	0.1		"
"	I	prunes (quetsches incluses)	0.1		"
"	I	fruits à coque	0.05		"
"	I	graines oléagineuses	0.05		sauf fèves de soja; somme des isomères S et R
"	I	thé	0.05		somme des isomères S et R
"	I	céréales	0.02		"
"	I	fruits	0.02		autres; somme des isomères S et R
"	I	légumes	0.02		"
"	I	légumineuses séchées	0.02		somme des isomères S et R
"	I	maïs doux	0.02		"
Iodofenphos	I/V	denrées non spécifiées	0.05		O-analogue inclus
"	I	lait	0.05		"
Iodosulfuron-méthylsodium	H	thé	0.05		
"	H	céréales	0.02		
"	H	fruits	0.02		
"	H	graines oléagineuses	0.02		
"	H	légumes	0.02		
"	H	légumineuses séchées	0.02		
Ioxynil	H	oignons de printemps	3		
"	H	ail	0.2		
"	H	carottes	0.2		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	H	échalotes	0.2		
"	H	oignons	0.2		sauf oignons de printemps
"	H	panais	0.2		
"	H	graines oléagineuses	0.1		
"	H	thé	0.1		
"	H	céréales	0.05		
"	H	fruits	0.05		
"	H	légumes	0.05		autres
"	H	légumineuses séchées	0.05		
Iprodione	F	fraises		15	
"	F	baies		10	sauf baies sauvages, fraises
"	F	fines herbes		10	
"	F	salade		10	sauf chicorée Witloof
"	F	aubergines	5		
"	F	choux chinois	5		
"	F	choux pommés	5		
"	F	citrons	5		
"	F	fruits à pépins	5		
"	F	haricots frais, non écosés	5		
"	F	kiwis	5		
"	F	poivrons	5		
"	F	tomates	5		
"	F	fruits à noyau	3		
"	F	oignons de printemps	3		
"	F	riz	3		
"	F	chicorée Witloof	2		
"	F	cucurbitacées à peau comestible	2		
"	F	pois frais, non écosés	2		
"	F	vin	2		
"	F	cucurbitacées à peau non comestible	1		
"	F	mandarines	1		
"	F	avoine	0.5		
"	F	blé	0.5		
"	F	carottes	0.5		
"	F	choux de Bruxelles	0.5		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Dennées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	graines de colza	0.5		
"	F	graines de lin	0.5		
"	F	graines de tournesol	0.5		
"	F	orge	0.5		
"	F	panais	0.5		
"	F	persil à grosse racine	0.5		
"	F	raifort	0.5		
"	F	céleris-raves	0.3		
"	F	petits radis	0.3		
"	F	pois frais, écosés	0.3		
Iprodione	F	radis	0.3		
"	F	ail	0.2		
"	F	échalotes	0.2		
"	F	légumineuses séchées	0.2		
"	F	noisettes	0.2		
"	F	oignons	0.2		sauf oignons de printemps
"	F	rhubarbe	0.2		
"	F	brocolis	0.1		
"	F	choux-fleurs	0.1		
"	F	choux-raves	0.1		
"	F	thé	0.1		
"	F	céréales	0.02		sauf avoine, blé, orge, riz
"	F	fruits	0.02		autres
"	F	graines oléagineuses	0.02		sauf graines de colza, graines de lin, graines de tournesol
"	F	légumes	0.02		autres
Iprovalicarbe	F	raisins	2		
"	F	salade	1		
"	F	tomates	1		
"	F	vin	1		
"	F	melons	0.2		
"	F	pastèques	0.2		
"	F	cucurbitacées	0.1		sauf melons, pastèques
"	F	graines oléagineuses	0.1		
"	F	oignons	0.1		
"	F	thé	0.1		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	céréales	0.05		
"	F	fruits	0.05		sauf raisins
"	F	légumes	0.05		sauf cucurbitacées, salade, oignons, tomates
"	F	légumineuses séchées	0.05		
Isoproturon	H	graines oléagineuses	0.1		
"	H	thé	0.1		
"	H	céréales	0.05		
"	H	fruits	0.05		
Isoproturon	H	légumes	0.05		
"	H	légumineuses séchées	0.05		
Isoxaflutole	H	graines oléagineuses	0.1		somme d'isoxaflutole, RPA 202248 et RPA 203328, exprimée en isoxaflutole
"	H	thé	0.1		"
"	H	céréales	0.05		"
"	H	fruits	0.05		"
"	H	légumes	0.05		"
"	H	légumineuses séchées	0.05		"
Kresoxim-méthyl	F	poireaux	5		
"	F	baies	1		
"	F	poivrons	1		
"	F	aubergines	0.5		
"	F	cucurbitacées	0.5		sauf cucurbitacées à peau non comestible
"	F	tomates	0.5		
"	F	cucurbitacées à peau non comestible	0.2		
"	F	fruits à pépins	0.2		
"	F	olives	0.2		
"	F	asperges	0.05		
"	F	betteraves rouges	0.05		
"	F	betteraves sucrières	0.05		
"	F	céréales	0.05		
Lambda-Cyhalothrine	I	choux à feuilles	1		
"	I	fines herbes	1		
"	I	salade	1		sauf laitues pommées

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	thé	1		
"	I	aubergines	0.5		
"	I	champignons sauvages	0.5		
"	I	épinards	0.5		
"	I	feuilles de bettes	0.5		
"	I	fraises	0.5		
"	I	laitues pommées	0.5		
"	I	olives	0.5		
"	I	céleri en branches	0.3		
Lambda-Cyhalothrine	I	fenouil	0.3		
"	I	poireaux	0.3		
"	I	abricots	0.2		
"	I	agrumes	0.2		sauf oranges, pamplemousses, pomélos
"	I	baies et fruits sauvages	0.2		
"	I	chou pomme	0.2		
"	I	framboises	0.2		
"	I	haricots frais, non écosés	0.2		
"	I	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	0.2		
"	I	pois	0.2		
"	I	raisins	0.2		
"	I	baies	0.1		sauf baies et fruits sauvages, fraises, framboises, raisins
"	I	céleris-raves	0.1		
"	I	choux	0.1		sauf choux à feuilles, chou pomme
"	I	fruits à noyau	0.1		sauf abricots, pêches
"	I	fruits à pépins	0.1		
"	I	légumes à tiges	0.1		sauf céleri en branches, fenouil, poireaux
"	I	légumes-feuilles	0.1		sauf choux à feuilles, épinards, fines herbes, salade

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	légumes-fruits	0.1		sauf aubergines, cucurbitacées à peau non comestible, mais doux
"	I	mangues	0.1		
"	I	oranges	0.1		
"	I	pamplemousses	0.1		
"	I	petits radis	0.1		
"	I	pomélos	0.1		
"	I	radis	0.1		
"	I	cucurbitacées à peau non comestible	0.05		
Lambda-Cyhalothrine	I	fruits à coque	0.05		
"	I	graines oléagineuses	0.05		
"	I	maïs doux	0.05		
"	I	oignons de printemps	0.05		
"	I	orge	0.05		
"	I	betteraves sucrières	0.02		
"	I	céréales	0.02		sauf orge
"	I	champignons de culture	0.02		
"	I	haricots frais, écosés	0.02		
"	I	légumes-bulbes	0.02		sauf oignons de printemps
"	I	légumes-racines	0.02		sauf petits radis, radis
"	I	légumes-tubercules	0.02		sauf céleris-raves
"	I	légumineuses séchées	0.02		
Lenacile	H	betteraves sucrières	0.1		
"	H	fraises	0.1		
"	H	légumes	0.1		
Linuron	H	finés herbes	1		
"	H	céleris-raves	0.5		
"	H	carottes	0.2		
"	H	panais	0.2		
"	H	persil à grosse racine	0.2		
"	H	céleri en branches	0.1		
"	H	fenouil	0.1		
"	H	graines oléagineuses	0.1		
"	H	haricots	0.1		
"	H	pois	0.1		
"	H	thé	0.1		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	H	céréales	0.05		
"	H	fruits	0.05		
"	H	légumes	0.05		autres
"	H	légumineuses séchées	0.05		
Lufénuron	I	fruits à pépins	0.05		
Malathion	I/V	céréales		8	malaoxon inclus
"	I	légumes	3		sauf légumes-racines, pommes de terre; malaoxon inclus
"	I	agrumes	2		malaoxon inclus
"	I/V	huile de germe de blé	2		"
Malathion	I/V	semoule de maïs brute	2		"
"	I/V	denrées non spécifiées	0.5		"
"	I	fruits	0.5		sauf agrumes; malaoxon inclus
"	I	légumes-racines	0.5		malaoxon inclus
"	I	plantes à infusion	0.5		"
"	I	thé	0.5		"
Mancozèbe	F				cf. dithiocarbamates
Mandipropamide	F	salade	7		
"	F	raisins	2		
"	F	oignons	0.2		
"	F	pommes de terre	0.01		
Manèbe	F				cf. dithiocarbamates
MCPA	H	graines oléagineuses	0.1		MCPA et MCPB, y compris leurs sels, esters et éléments combinés, exprimée en MCPA
"	H	haricots frais, écosés	0.1		"
"	H	haricots séchés	0.1		"
"	H	pois frais, écosés	0.1		"
"	H	pois frais, non écosés	0.1		"
"	H	pois séchés	0.1		"
"	H	thé	0.1		"
"	H	céréales	0.05		"
"	H	fruits	0.05		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	H	légumes	0.05		sauf haricots frais écosés, pois; MCPA et MCPB, y compris leurs sels, esters et éléments combinés, exprimée en MCPA
"	H	légumineuses séchées	0.05		sauf haricots, pois; MCPA et MCPB, y compris leurs sels, esters et éléments combinés, exprimée en MCPA
MCPB	H				cf. MCPA
Mécarbame	I	thé	0.1		
"	I	denrées alimentaires végétales	0.05		sauf thé
Mécoprop	H	thé	0.1		
"	H	céréales	0.05		
"	H	fruits	0.05		
"	H	graines oléagineuses	0.05		
"	H	légumes	0.05		
"	H	légumineuses séchées	0.05		
Mépanipryme	F	raisins	3		
"	F	fraises	2		
"	F	tomates	1		
"	F	framboises	0.5		
"	F	fruits à pépins	0.5		
"	F	mûres	0.5		
"	F	salade	0.5		
"	F	haricots	0.2		
"	F	ail	0.1		
"	F	oignons	0.1		
"	F	graines oléagineuses	0.02		
"	F	thé	0.02		
"	F	céréales	0.01		
"	F	fruits	0.01		autres
"	F	légumes	0.01		"
"	F	légumineuses séchées	0.01		
Mépiquat chlorure	R	céréales	1		sauf maïs
Mépronil	B	pommes de terre	0.05		
Mésosulfuron-méthyl	H	graines oléagineuses	0.02		exprimée en meso-sulfuron

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	H	thé	0.02		"
"	H	céréales	0.01		"
"	H	fruits	0.01		"
"	H	légumes	0.01		"
"	H	légumineuses séchées	0.01		"
Mésotrione	H	thé	0.1		somme de mésotrione et de MNBA, exprimée en mésotrione
"	H	céréales	0.05		"
"	H	fruits	0.05		"
"	H	graines oléagineuses	0.05		"
"	H	légumes	0.05		"
Mésotrione	H	légumineuses séchées	0.05		"
Métalaxyl	F	fines herbes	2		somme de tous les isomères
"	F	raisins	2		"
"	F	salade	2		sauf chicorée, chicorée Witloof; somme de tous les isomères
Métalaxyl	F	chicorée	1		somme de tous les isomères
"	F	chou pomme	1		"
"	F	fruits à pépins	1		"
"	F	vin	0.6		"
"	F	agrumes	0.5		"
"	F	baies	0.5		sauf raisins; somme de tous les isomères
"	F	concombres	0.5		somme de tous les isomères
"	F	légumes-bulbes	0.5		sauf oignons de printemps; somme de tous les isomères
"	F	poivrons	0.5		somme de tous les isomères
"	F	chicorée Witloof	0.3		"
"	F	épinards	0.3		"
"	F	aubergines	0.2		"
"	F	brocolis	0.2		"
"	F	chou vert	0.2		"
"	F	choux-fleurs	0.2		"
"	F	melons	0.2		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	oignons de printemps	0.2		"
"	F	pastèques	0.2		"
"	F	poireaux	0.2		"
"	F	tomates	0.2		"
"	F	carottes	0.1		"
"	F	graines oléagineuses	0.1		"
"	F	panais	0.1		"
"	F	petits radis	0.1		"
"	F	radis	0.1		"
"	F	raifort	0.1		"
"	F	thé	0.1		"
"	F	céréales	0.05		"
Métalaxyl	F	fruits	0.05		sauf agrumes, fruits à pépins, raisins, baies; somme de tous les isomères
"	F	légumes	0.05		autres; somme de tous les isomères
"	F	légumineuses séchées	0.05		somme de tous les isomères
Métamitron	H	betteraves rouges	0.05		
"	H	betteraves sucrières	0.05		
"	H	fraises	0.05		
Métazachlore	H	choux	0.05		
"	H	fraises	0.05		
"	H	graines de colza	0.05		
"	H	haricots	0.05		
"	H	pommes de terre	0.05		
Métconazole	F	graines de colza	0.1		
"	F	céréales	0.02		
"	F	graines de tournesol	0.02		
Méthabenzthiazuron	H	baies	0.05		
"	H	céréales	0.05		
"	H	fruits à noyau	0.05		
"	H	fruits à pépins	0.05		
"	H	haricots fourragers (féveroles)	0.05		
"	H	pois	0.05		
Méthacrifos	A/I	thé	0.1		
"	A/I	denrées alimentaires végétales	0.05		sauf thé

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	A/I	denrées alimentaires d'origine animale	0.01		
Méthamidophos	I	haricots frais, non écosés		0.5	
"	I	pois frais, non écosés		0.5	
"	I	fèves de soja	0.2		
"	I	graines de coton	0.2		
"	I	abricots	0.1		
"	I	légumes	0.1		sauf champignons, haricots, légumes-racines, légumes-tubercules, pois
"	I	raisins	0.1		
Méthamidophos	I	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	0.05		
"	I	thé	0.02		
"	I	champignons comestibles	0.01		
"	I	fruits	0.01		sauf abricots, pêches, raisins
Méthamidophos	I	graines oléagineuses	0.01		sauf fèves de soja, graines de coton
"	I	légumes-racines	0.01		
"	I	légumes-tubercules	0.01		
"	I	légumineuses séchées	0.01		
Méthidathion	I	agrumes		2	
"	I	olives		1	
"	I	huile d'olive vierge		0.5	
"	I	plantes à infusion	0.5		
"	I	prunes (quetsches incluses)	0.2		
"	I	fruits	0.1		sauf agrumes, fruits à coque, olives, prunes
"	I	thé	0.1		
"	I	betteraves sucrières	0.05		
"	I	fruits à coque	0.05		
"	I	graines de colza	0.05		
"	I	légumes	0.05		sauf pommes de terre
"	I	céréales	0.02		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	graines oléagineuses	0.02		sauf graines de colza
"	I	légumineuses séchées	0.02		
"	I	pommes de terre	0.02		
Méthiocarbe	M	denrées alimentaires végétales	0.05		sulfoxyde et sulfone inclus, calculée en méthiocarbe
Méthomyl	I	agrumes		1	sauf oranges, pamplemousses; somme de méthomylméthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"	I	raisins de cuve		1	somme de méthomylméthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"	I	oranges		0.5	"
"	I	pamplemousses		0.5	"
"	I	petits radis		0.5	"
"	I	prunes (quetsches incluses)		0.5	"
"	I	radis		0.5	"
"	I	fines herbes	0.3		"
"	I	laitues pommées	0.3		"
"	I	fruits	0.2		sauf agrumes, cerises, fruits à coque, prunes, raisins de cuve; somme de méthomylméthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"	I	légumes	0.2		sauf fines herbes, laitues pommées, légumes-racines, légumes-tubercules, petits radis, radis; somme de méthomylméthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"	I	arachides	0.1		somme de méthomylméthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"	I	cerises	0.1		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	fèves de soja	0.1		"
"	I	graines de coton	0.1		"
"	I	thé	0.1		"
"	I	céréales	0.05		"
"	I	fruits à coque	0.05		"
Méthomyl	I	graines oléagineuses	0.05		sauf arachides, fèves de soja, graines de coton, somme de méthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"	I	légumes-racines	0.05		sauf petits radis, radis; somme de méthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"	I	légumes-tubercules	0.05		sauf petits radis, radis; somme de méthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"	I	légumineuses séchées	0.05		"
Méthoxychlore	I	thé	0.1		"
"	I	denrées alimentaires végétales	0.01		sauf thé
"	I	lait	0.01		
"	I	œufs	0.01		
"	I	viande	0.01		exprimée sur la matière grasse
Méthoxyfénazole	I	fèves de soja	2		
"	I	fruits à pépins	2		
"	I	graines de coton	2		
"	I	tomates	2		
"	I	agrumes	1		
"	I	kiwis	1		
"	I	poivrons	1		
"	I	raisins	1		
"	I	aubergines	0.5		
"	I	vin	0.5		
"	I	abricots	0.3		
"	I	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	0.3		
"	I	haricots	0.2		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	céréales	0.05		
Métirame zinc	F				cf. dithiocarbamates
Métobromuron	H	légumes	0.1		
Métolachlore	H	graines oléagineuses	0.1		S-Métolachlore inclus
"	H	thé	0.1		"
"	H	céréales	0.05		"
"	H	fruits	0.05		"
"	H	légumes	0.05		"
"	H	légumineuses séchées	0.05		"
Métosulam	H	maïs	0.01		
Métoxuron	H	carottes	0.05		
"	H	céréales	0.05		
"	H	raisins	0.05		
"	H	vin	0.05		
Métrafenone	F	raisins	0.5		
Métribuzine	H	carottes	0.1		
"	H	pommes de terre	0.1		
Métribuzine	H	tomates	0.1		
"	H	céréales	0.05		sauf maïs
"	H	fèves de soja	0.02		
"	H	haricots fourragers (féveroles)	0.02		
"	H	pois	0.02		
Métsulfuron-méthyl	H	graines oléagineuses	0.1		
"	H	thé	0.1		
"	H	céréales	0.05		
"	H	fruits	0.05		
"	H	légumes	0.05		
"	H	légumineuses séchées	0.05		
Mevinphos	I	baies	0.1		
"	I	fruits à noyau	0.1		
"	I	fruits à pépins	0.1		
"	I	légumes	0.1		sauf pommes de terre
"	I	thé	0.02		
"	I	céréales	0.01		
"	I	fruits	0.01		autres
"	I	graines oléagineuses	0.01		
"	I	légumineuses séchées	0.01		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	pommes de terre	0.01		
Milbémetine	I/A	fruits à coque	0.1		somme de milbemycine-A4 et 8,9Z-milbemycine-A4
"	I/A	graines oléagineuses	0.1		"
"	I/A	thé	0.1		"
"	I/A	céréales	0.05		"
"	I/A	fruits	0.05		autres; somme de milbemycine-A4 et 8,9Z-milbemycine-A4
"	I/A	légumes	0.05		somme de milbemycine-A4 et 8,9Z-milbemycine-A4
"	I/A	légumineuses séchées	0.05		"
Molinate	H	céréales	0.05		
Monocrotophos	I	agrumes		0.2	
"	I	thé	0.1		
Monolinuron	H	thé	0.1		
"	H	denrées alimentaires végétales	0.05		sauf thé
Myclobutanil	F	mâche	5		
"	F	agrumes	3		
"	F	bananes	2		
"	F	baies	1		sauf baies sauvages
"	F	cerises	1		
"	F	artichauts	0.5		
"	F	fruits à pépins	0.5		
"	F	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	0.5		
"	F	poivrons	0.5		
"	F	prunes (quetsches incluses)	0.5		
"	F	abricots	0.3		
"	F	aubergines	0.3		
"	F	haricots frais, non écossés	0.3		
"	F	tomates	0.3		
"	F	carottes	0.2		
"	F	cucurbitacées à peau non comestible	0.2		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Myclobutanil	F	panais	0.2		
"	F	persil à grosse racine	0.2		
"	F	raifort	0.2		
"	F	concombres	0.1		
"	F	cornichons	0.1		
"	F	courgettes	0.1		
"	F	fruits à coque	0.05		
"	F	graines oléagineuses	0.05		
"	F	thé	0.05		
"	F	céréales	0.02		
"	F	fruits	0.02		autres
"	F	légumes	0.02		"
"	F	légumineuses séchées	0.02		
Naphthyl-acétamide, alpha-	R	cerises	0.1		seul ou avec l'acide alpha-naphthyl-acétique
"	R	fruits à pépins	0.1		"
Napropamide	H	choux	0.1		
"	H	fraises	0.1		
"	H	graines de colza	0.1		
"	H	haricots	0.1		
Néburon	H	céréales	0.05		
"	H	pommes de terre	0.05		
Nicosulfuron	H	maïs	0.01		
Nicotine	I	baies	0.5		
"	I	fruits à noyau	0.5		
"	I	fruits à pépins	0.5		
"	I	légumes	0.5		
Nitrofène	H	graines oléagineuses		0.02	
"	H	thé		0.02	
"	H	toutes denrées alimentaires		0.01	autres
"	H	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.003	exprimée sur la préparation telle que consommée
"	H	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.003	"
Nitrothal-isopropyl	F	fruits à pépins	0.3		
Novaluron	I	brocolis	0.5		
"	I	choux pommés	0.5		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	choux-fleurs	0.5		
"	I	fruits à pépins	0.3		
"	I	pommes de terre	0.01		
Ofurace	F	raisins	0.3		
"	F	vin	0.3		
"	F	pommes de terre	0.05		
Ométhoate	I	artichauts		0.4	
"	I	cerises		0.4	
"	I	chicorée Witloof		0.4	
"	I	épinards		0.4	
"	I	fruits		0.2	sauf baies, cerises
"	I	légumes		0.2	sauf artichauts, chicorée Witloof, épinards, légumes-racines, oignons, poireaux, pommes de terre
"	I	baies	0.1		
Ométhoate	I	légumes-racines	0.1		
"	I	oignons	0.1		
"	I	poireaux	0.1		
"	I	thé	0.1		
"	I	betteraves sucrières	0.05		
"	I	huile d'olive vierge	0.05		
"	I	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.003	exprimée sur la préparation telle que consommée
"	I	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.003	"
o-Phénylphénol	F/V	agrumes	12		
Orbencarbe	H	céréales	0.05		
"	H	carottes	0.01		
"	H	fèves de soja	0.01		
"	H	haricots fourragers (féveroles)	0.01		
"	H	pois	0.01		
"	H	pommes de terre	0.01		
Oryzaline	H	asperges vertes	0.01		
"	H	baies	0.01		
"	H	fruits à noyau	0.01		
"	H	fruits à pépins	0.01		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Oxadiargyl	H	graines de tournesol	0.01		
Oxadixyl	F	raisins	1		
"	F	vin	0.75		
"	F	salade	0.5		
"	F	épinards	0.1		
"	F	oignons	0.1		
"	F	tomates	0.1		
"	F	framboises	0.05		
"	F	pommes de terre	0.05		
Oxamyl	I/A/N	courgettes	0.03		
"	I/A/N	aubergines	0.02		
"	I/A/N	concombres	0.02		
"	I/A/N	cornichons	0.02		
"	I/A/N	graines oléagineuses	0.02		
"	I/A/N	mandarines	0.02		
"	I/A/N	poivrons	0.02		
"	I/A/N	thé	0.02		
"	I/A/N	tomates	0.02		
"	I/A/N	céréales	0.01		
"	I/A/N	fruits	0.01		sauf mandarines
"	I/A/N	légumes	0.01		autres
"	I/A/N	légumineuses séchées	0.01		
Oxasulfuron	H	fèves de soja	0.02		
Oxyde d'éthylène	I	graines oléagineuses		0.2	somme d'oxyde d'éthylène et de 2-chloro-éthanol exprimée en oxyde d'éthylène
"	I	thé		0.2	"
"	I	fruits		0.1	"
"	I	légumes		0.1	"
"	I	légumineuses séchées		0.1	"
"	I	céréales		0.02	"
Oxydéméton-méthyl	I	avoine		0.1	somme de oxydéméton-méthyl et déméton-S-méthyl-sulfone, calculée en oxydéméton-méthyl
"	I	orge		0.1	"
"	I	choux de Bruxelles	0.05		"
"	I	choux pommés	0.05		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	choux-raves	0.05		"
"	I	graines oléagineuses	0.05		"
"	I	salade	0.05		"
"	I	thé	0.05		"
"	I	céréales	0.02		sauf avoine, orge; somme de oxydéméton-méthyl et déméton-S-méthyl-sulfone, calculée en oxydéméton-méthyl
"	I	fruits	0.02		somme de oxydéméton-méthyl et déméton-S-méthyl-sulfone, calculée en oxydéméton-méthyl
Oxydéméton-méthyl	I	légumes	0.02		sauf choux de Bruxelles, choux pommés, choux-raves, salade; somme de oxydéméton-méthyl et déméton-S-méthyl-sulfone, calculée en oxydéméton-méthyl
"	I	légumineuses séchées	0.02		somme de oxydéméton-méthyl et déméton-S-méthyl-sulfone, calculée en oxydéméton-méthyl
"	I	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.006	exprimée sur la préparation telle que consommée; somme de oxydéméton-méthyl, déméton-S-méthyl et déméton-S-méthyl-sulfone; calculée en déméton-S-méthyl
Oxydéméton-méthyl	I	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.006	"
Oxyfluorène	H	fruits	0.01		
"	H	oignons	0.01		
Paclobutrazol	R	pommes	0.3		
Paraquat	H	thé	0.05		
"	H	fruits	0.02		
"	H	graines oléagineuses	0.02		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	H	légumes	0.02		
"	H	légumineuses séchées	0.02		
Parathion	I	thé	0.1		paraoxon inclus
"	I	céréales	0.05		"
"	I	fruits	0.05		"
"	I	graines oléagineuses	0.05		"
"	I	légumes	0.05		"
"	I	légumineuses séchées	0.05		"
Parathion-méthyl	I	pois séchés	0.2		paraoxon-méthyl inclus
"	I	raisins	0.2		"
"	I	graines oléagineuses	0.05		"
"	I	céréales	0.02		"
Parathion-méthyl	I	fruits	0.02		sauf raisins; paraoxon-méthyl inclus
"	I	légumes	0.02		paraoxon-méthyl inclus
"	I	légumineuses séchées	0.02		sauf pois; paraoxon-méthyl inclus
Penconazole	F	fraises	0.5		
"	F	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	0.5		
"	F	artichauts	0.2		
"	F	fruits à pépins	0.2		
"	F	poivrons	0.2		
"	F	raisins	0.2		
"	F	aubergines	0.1		
"	F	baies	0.1		sauf fraises, groseilles, raisins
"	F	cucurbitacées	0.1		
"	F	fruits à noyau	0.1		
"	F	tomates	0.1		
Penconazole	F	céréales	0.05		
"	F	légumes	0.05		autres
Pencycuron	F/B	pommes de terre	0.1		
Pendiméthaline	H	haricots	0.2		
"	H	légumes-racines	0.2		
"	H	légumes-tubercules	0.2		sauf pommes de terre
"	H	pois	0.2		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	H	céréales	0.05		
"	H	fruits	0.05		
"	H	graines oléagineuses	0.05		
"	H	légumes	0.05		autres
"	H	légumineuses séchées	0.05		
Perméthrine	I	céleri en branches	2		
"	I/V	céréales	2		sauf maïs
"	I	fines herbes	2		
"	I	rhubarbe	2		
"	I	salade	2		
"	I	thé	2		
"	I	asperges	1		
"	I	choux	1		
Perméthrine	I	épinards	1		
"	I	fraises	1		
"	I	fruits à noyau	1		
"	I	fruits à pépins	1		
"	I	kiwis	1		
"	I	raisins	1		
"	I	agrumes	0.5		
"	I	aubergines	0.5		
"	I	cucurbitacées	0.5		
"	I/V	denrées non spécifiées	0.5		
"	I	haricots	0.5		
"	I	poireaux	0.5		
"	I	poivrons	0.5		
"	I	tomates	0.5		
"	I	maïs	0.2		
"	I	lait	0.05		
"	I	œufs	0.05		
"	I	pommes de terre	0.05		
Péthoxamide	H	thé	0.02		
"	H	céréales	0.01		
"	H	fruits	0.01		
"	H	graines oléagineuses	0.01		
"	H	légumes	0.01		
"	H	légumineuses séchées	0.01		
Phénomiphos	I	poivrons	0.1		
"	I	aubergines	0.05		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	bananes	0.05		
"	I	carottes	0.05		
"	I	chou pomme	0.05		
"	I	choux de Bruxelles	0.05		
"	I	concombres	0.05		
"	I	courgettes	0.05		
"	I	graines oléagineuses	0.05		
"	I	melons	0.05		
"	I	pastèques	0.05		
"	I	thé	0.05		
"	I	tomates	0.05		
"	I	céréales	0.02		
"	I	fruits	0.02		sauf bananes
"	I	légumes	0.02		autres
"	I	légumineuses séchées	0.02		
Phenmédiophame	H	fines herbes	7		
"	H	bettes à cardes (côtes de bettes)	0.5		
"	H	épinards	0.5		
"	H	artichauts	0.2		
"	H	betteraves rouges	0.1		
"	H	betteraves sucrières	0.1		
"	H	fraises	0.1		
"	H	graines oléagineuses	0.1		
"	H	thé	0.1		
"	H	céréales	0.05		
"	H	fruits	0.05		sauf fraises
"	H	légumes	0.05		sauf artichauts, betteraves rouges, bettes à cardes, épinards, fines herbes
"	H	légumineuses séchées	0.05		
Phenthoate	I	lait	0.05		
Phorate	I	arachides	0.1		O-analogue, sulf-oxyde et sulfone inclus, calculée en phorate
"	I	thé	0.1		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	denrées alimentaires végétales	0.05		sauf arachides, thé; O-analogue, sulf-oxyde et sulfone inclus, calculée en phorate
Phosalone	I	fruits à pépins		2	
"	I	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)		2	
"	I	fruits		1	sauf fruits à pépins, olives, pêches
"	I	légumes		1	sauf champignons, légumes-racines, pommes de terre
"	I	céréales	0.1		
"	I	champignons comestibles	0.1		
"	I	graines de colza	0.1		
Phosalone	I	légumes-racines	0.1		
"	I	olives	0.1		
"	I	pommes de terre	0.1		
"	I/V	denrées non spécifiées	0.03		
"	I	lait	0.03		
Phosmet	I	agrumes		3	O-analogue inclus
"	I	fruits à pépins	1		"
"	I	pois	0.1		"
"	I	pommes de terre	0.1		"
"	I	thé	0.1		"
Phosphamidon	I	thé	0.02		
"	I	céréales	0.01		
"	I	fruits	0.01		
"	I	graines oléagineuses	0.01		
"	I	légumes	0.01		
"	I	légumineuses séchées	0.01		
Phosphine	V	céréales	0.1		au moment de la remise au consommateur
"	V	champignons comestibles	0.01		séchés; au moment de la remise au consommateur
"	V	épices	0.01		au moment de la remise au consommateur

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	V	fèves de cacao	0.01		"
"	V	fruits à coque	0.01		"
"	V	fruits secs	0.01		"
"	V	grains de café	0.01		"
"	V	légumes secs	0.01		"
"	V	produits céréaliers	0.01		"
Phosphite	F				cf. acide phosphonique
Picoxystrobin	F	avoine	0.2		
"	F	orge	0.2		
"	F	céréales	0.05		sauf avoine, orge
Pinoxadène	H	céréales	0.05		dosé comme métabolite M2
Piperonyl butoxyde	S	céréales	20		
"	S	fruits à coque	8		
"	S	fruits secs	8		
Piperonyl butoxyde	S	graines oléagineuses	8		
"	S	légumes secs	8		
"	S	plantes à infusion	3		
"	S	thé	3		
"	S	produits céréaliers	2		
"	S	baies	0.5		
"	S/V	denrées non spécifiées	0.5		
"	S	fruits à noyau	0.5		
"	S	fruits à pépins	0.5		
"	S	légumes	0.5		
"	S	lait	0.02		
Pirimicarbe	I	baies	1		
"	I	fruits à noyau	1		
"	I	fruits à pépins	1		
"	I	légumes	1		sauf champignons, pois
"	I	céréales	0.01		
Pirimicarbe	I	champignons comestibles	0.01		
"	I	haricots fourragers (fêveroles)	0.01		
"	I	pois	0.01		
Prochloraze	F	agrumes		10	
"	F	ananas	5		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	avocats	5		
"	F	échalotes		5	
"	F	fines herbes		5	
"	F	mangues	5		
"	F	papayes	5		
"	F	salade		5	
"	F	champignons de culture	2		
"	F	avoine	1		
"	F	orge	1		
"	F	riz	1		
"	F	ail	0.5		
"	F	blé	0.5		
"	F	graines de colza	0.5		
"	F	graines de lin	0.5		
"	F	graines de tournesol	0.5		
"	F	seigle	0.5		
Prochloraze	F	triticale	0.5		
"	F	pois	0.3		
"	F	fruits à noyau	0.2		
"	F	fruits à pépins	0.2		
"	F	fruits à coque	0.1		
"	F	céréales	0.05		autres
"	F	fruits	0.05		"
"	F	légumes	0.05		"
Procymidone	F	framboises		10	
"	F	fraises		5	
"	F	kiwis		5	
"	F	raisins		5	
"	F	salade		5	sauf chicorée Witloof
"	F	aubergines		2	
"	F	chicorée Witloof		2	
"	F	fruits à noyau		2	sauf cerises
Procymidone	F	haricots frais, non écosés		2	
"	F	poivrons		2	
"	F	tomates		2	
"	F	cucurbitacées	1		
"	F	fèves de soja	1		
"	F	graines de colza	1		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	graines de tournesol	1		non écalées
"	F	poires	1		
"	F	pois frais, non écossés	1		
"	F	pois frais, écossés	0.3		
"	F	ail	0.2		
"	F	oignons	0.2		
"	F	pois séchés	0.2		
"	F	thé	0.1		
"	F	fruits à coque	0.05		
"	F	graines oléagineuses	0.05		sauf fèves de soja, graines de colza, graines de tournesol
"	F	céréales	0.02		
"	F	fruits	0.02		autres
"	F	légumes	0.02		"
"	F	légumineuses séchées	0.02		sauf pois
Prohexadione	R	fruits à pépins	0.05		prohexadione et ses sels exprimés en prohexadione
Prohexadione-calcium	R	céréales	0.2		
Propachlore	H	légumes	0.05		
Propamocarbe	F	épinards	30		
"	F	salade	15		
"	F	radis	10		
"	F	oignons de printemps	5		
"	F	poireaux	5		
"	F	brocolis	2		
"	F	chou pomme	2		
"	F	choux-fleurs	2		
"	F	cucurbitacées à peau non comestible	2		
"	F	tomates	2		
"	F	cucurbitacées à peau comestible	1.5		
Propamocarbe	F	petits radis	1		
"	F	légumes	0.2		autres
Propaquizafop	H	épinards	0.2		
"	H	baies	0.05		
"	H	betteraves sucrières	0.05		
"	H	fruits à noyau	0.05		
"	H	fruits à pépins	0.05		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	H	graines de colza	0.05		
"	H	graines de tournesol	0.05		
"	H	légumes	0.05		sauf épinards
Propargite	A	thé	5		
"	A	raisins	3		
"	A	baies	1.5		sauf raisins
"	A	fruits à noyau	1.5		
"	A	fruits à pépins	1.5		
"	A	légumes	0.5		
Propétamphos	I/V	denrées non spécifiées		0.1	
"	I	lait	0.005		
Prophame	H/R	thé	0.1		
"	H/R	denrées alimentaires végétales	0.05		sauf thé
Propiconazole	F	abricots	0.2		
"	F	arachides	0.2		
"	F	avoine	0.2		
"	F	orge	0.2		
"	F	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	0.2		
"	F	bananes	0.1		
"	F	graines oléagineuses	0.1		sauf arachides
"	F	poireaux	0.1		
"	F	thé	0.1		
"	F	betteraves sucrières	0.05		
"	F	céréales	0.05		sauf avoine, orge
"	F	fruits	0.05		sauf abricots, bananes, pêches
"	F	légumes	0.05		sauf poireaux
"	F	légumineuses séchées	0.05		
Propinèbe	F	concombres	2		exprimée en propylènediamine
"	F	tomates	2		"
"	F	melons	1		"
"	F	pastèques	1		"
"	F	poivrons	1		"
"	F	raisins	1		"
"	F	céleris-raves	0.3		"
"	F	cerises	0.3		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	fruits à pépins	0.3		"
"	F	olives	0.3		"
"	F	pommes de terre	0.2		"
"	F	graines oléagineuses	0.1		"
"	F	thé	0.1		"
"	F	céréales	0.05		"
"	F	fruits	0.05		autres; exprimée en propylènediamine
"	F	légumes	0.05		"
"	F	légumineuses séchées	0.05		exprimée en propylènediamine
"	F	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.006	exprimée sur la préparation telle que consommée; somme de propinèbe et de propylène-thiourée
"	F	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.006	"
"	F				cf. dithiocarbamates
Propoxur	I	poireaux	1		
"	I	brocolis	0.5		
"	I	choux pommés	0.5		
"	I	choux-fleurs	0.5		
"	I	citrons	0.3		
"	I	limettes	0.3		
"	I	mandarines	0.3		
"	I	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	0.2		
"	I	groseilles à maquereau	0.2		
"	I	thé	0.1		
Propoxur	I/V	denrées non spécifiées	0.05		
"	I	fruits	0.05		sauf citrons, groseilles, groseilles à maquereau, limettes, mandarines
"	I	légumes	0.05		sauf brocolis, choux pommés, choux-fleurs, poireaux
"	I	lait	0.005		
Propoxycarbazone-sodium	H	thé	0.05		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Dennées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	H	céréales	0.02		
"	H	fruits	0.02		
"	H	graines oléagineuses	0.02		
"	H	légumes	0.02		
"	H	légumineuses séchées	0.02		
Propyzamide	H	fines herbes	1		
"	H	salade	1		
"	H	graines oléagineuses	0.05		
"	H	thé	0.05		
"	H	céréales	0.02		
"	H	fruits	0.02		
"	H	légumes	0.02		sauf fines herbes, salade
"	H	légumineuses séchées	0.02		
Proquinazide	F	raisins	0.3		
"	F	céréales	0.02		sauf maïs
Prosulfocarbe	H	céréales	0.05		
"	H	légumes-bulbes	0.05		
"	H	pommes de terre	0.05		
Prosulfuron	H	graines oléagineuses	0.1		
"	H	thé	0.1		
"	H	légumineuses séchées	0.05		
"	H	céréales	0.02		
"	H	fruits	0.02		
"	H	légumes	0.02		
Prothioconazole	F/B	betteraves sucrières	0.02		dosé comme prothioconazole-desthio
"	F/B	graines de colza	0.02		"
"	F/B	orge	0.02		"
"	F/B	pommes de terre	0.02		"
Prothioconazole	F/B	blé	0.01		"
"	F/B	légumes-bulbes	0.01		"
"	F/B	seigle	0.01		"
"	F/B	triticale	0.01		"
Pymétrozine	I	framboises	3		
"	I	mûres	3		
"	I	salade	2		
"	I	fines herbes	1		
"	I	haricots	1		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	pois	1		
"	I	poivrons	1		
"	I	aubergines	0.5		
"	I	cucurbitacées à peau comestible	0.5		
"	I	fraises	0.5		
"	I	pepino	0.5		
"	I	tomates	0.5		
"	I	agrumes	0.3		
"	I	choux à feuilles	0.2		
"	I	cucurbitacées à peau non comestible	0.2		
"	I	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	0.1		
"	I	thé	0.1		
"	I	abricots	0.05		
"	I	chou pomme	0.05		
"	I	graines de coton	0.05		
"	I	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	0.05		
"	I	fruits	0.02		autres
"	I	graines oléagineuses	0.02		sauf graines de coton
"	I	légumes	0.02		autres
"	I	légumineuses séchées	0.02		
Pyraclostrobine	F	fines herbes		2	
"	F	raisins		2	
"	F	salade		2	
"	F	agrumes		1	
"	F	pistaches	1		
Pyraclostrobine	F	fraises	0.5		
"	F	poireaux	0.5		
"	F	poivrons	0.5		
"	F	avoine	0.3		
"	F	fruits à pépins	0.3		
"	F	légumineuses séchées	0.3		
"	F	orge	0.3		
"	F	panais	0.3		
"	F	raifort	0.3		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	abricots	0.2		
"	F	ail	0.2		
"	F	aubergines	0.2		
"	F	cerises	0.2		
"	F	chou pomme	0.2		
"	F	choux de Bruxelles	0.2		
"	F	échalotes	0.2		
"	F	oignons	0.2		
"	F	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	0.2		
"	F	tomates	0.2		
"	F	blé	0.1		
"	F	brocolis	0.1		
"	F	choux-fleurs	0.1		
"	F	prunes (quetsches incluses)	0.1		
"	F	seigle	0.1		
"	F	triticale	0.1		
"	F	betteraves sucrières	0.05		
"	F	céréales	0.02		autres
"	F	fruits	0.02		"
"	F	graines oléagineuses	0.02		
"	F	légumes	0.02		autres
Pyraflufen-éthyl	H	fruits à coque	0.1		
"	H	graines oléagineuses	0.05		
"	H	thé	0.05		
"	H	céréales	0.02		
"	H	fruits	0.02		sauf fruits à coque
"	H	légumes	0.02		
"	H	légumineuses séchées	0.02		
Pyrazophos	F	céréales	0.1		
"	F	concombres	0.1		
"	F	pommes	0.1		
Pyréthres	I/V	céréales	3		
"	I/V	plantes à infusion	3		
"	I/V	thé	3		
"	I	fruits	1		
"	I/V	fruits secs	1		
"	I/V	graines oléagineuses	1		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	légumes	1		sauf champignons
"	I/V	légumes secs	1		
"	I/V	denrées non spécifiées	0.5		
"	I/V	produits céréaliers	0.3		
"	I	champignons comestibles	0.1		
"	I	lait	0.02		
Pyridate	H	poireaux	1		
"	H	chou vert	0.2		
"	H	choux	0.1		sauf chou vert
"	H	thé	0.1		
"	H	céréales	0.05		
"	H	fruits	0.05		
"	H	graines oléagineuses	0.05		
"	H	légumes	0.05		sauf choux, poireaux
"	H	légumineuses séchées	0.05		
Pyrifénox	F	baies	0.2		sauf raisins
"	F	fruits à noyau	0.2		
"	F	fruits à pépins	0.2		
"	F	raisins	0.05		
Pyriméthanol	F	agrumes	10		
"	F	framboises	10		
"	F	mûres	10		
"	F	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	10		
"	F	salade	10		
"	F	airelles rouges	5		
"	F	fruits à pépins	5		
Pyriméthanol	F	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	5		
"	F	groseilles à maquereau	5		
"	F	myrtilles	5		
"	F	raisins	5		
"	F	abricots	3		
"	F	baies	3		autres
"	F	fines herbes	3		
"	F	prunes (quetsches incluses)	3		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	aubergines	2		
"	F	concombres	2		
"	F	haricots frais, non écosés	2		
"	F	poivrons	2		
"	F	tomates	2		
"	F	carottes	1		
"	F	cucurbitacées à peau comestible	1		sauf concombres
"	F	poireaux	1		
"	F	vin	1		
"	F	légumineuses séchées	0.5		
"	F	amandes	0.2		
"	F	pistaches	0.2		
"	F	pois frais, écosés	0.2		
"	F	bananes	0.1		
"	F	graines oléagineuses	0.1		
"	F	oignons	0.1		
"	F	thé	0.1		
"	F/B	céréales	0.05		
"	F	fruits	0.05		autres
"	F	légumes	0.05		"
Pyrimiphos-méthyl	I/V	céréales	5		
"	I/V	huile de germe de blé	4		
"	I	champignons de culture	2		
"	I/V	choux de Bruxelles	2		
"	I	kiwis	2		
"	I/V	mandarines	2		
"	I	raisins de cuve	2		
"	I/V	agrumes	1		sauf mandarines
Pyrimiphos-méthyl	I/V	brocolis	1		
"	I/V	carottes	1		
"	I/V	choux-fleurs	1		
"	I	melons	1		
"	I	poivrons	1		
"	I	tomates	1		
"	I/V	produits céréaliers	0.5		
"	I	concombres	0.1		
"	I	fruits	0.05		autres
"	I	graines oléagineuses	0.05		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I/V	lait	0.05		
"	I	légumes	0.05		autres
"	I/V	légumineuses séchées	0.05		
"	I/V	thé	0.05		
"	I/V	viande	0.05		
Pyroxsulam	H	blé	0.01		
"	H	épeautre (Triticum spelta)	0.01		
"	H	seigle	0.01		
"	H	triticale	0.01		
Quassine	I	légumes	0.05		
"	I	fruits à pépins	0.02		
"	I	prunes (quetsches incluses)	0.02		
Quinalphos	I/A	thé	0.1		
"	I/A	denrées alimentaires végétales	0.05		sauf thé
Quinoxifène	F	airelles rouges	2		
"	F	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	2		
"	F	groseilles à maquereau	2		
"	F	myrtilles	2		
"	F	raisins	1		
"	F	artichauts	0.3		
"	F	cerises	0.3		
"	F	fraises	0.3		
"	F	avoine	0.2		
"	F	orge	0.2		
"	F	abricots	0.05		
Quinoxifène	F	cucurbitacées à peau non comestible	0.05		
"	F	graines oléagineuses	0.05		
"	F	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	0.05		
"	F	pommes	0.05		
"	F	thé	0.05		
"	F	céréales	0.02		sauf avoine, orge
"	F	fruits	0.02		autres

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	légumes	0.02		sauf cucurbitacées à peau non comestible
"	F	légumineuses séchées	0.02		
Quintozène	F	arachides	0.05		somme du quintozène et de la pentachloro-aniline, exprimée en quintozène
"	F	thé	0.05		"
"	F	céréales	0.02		"
"	F	fruits	0.02		"
"	F	graines oléagineuses	0.02		sauf arachides; somme du quintozène et de la pentachloro-aniline, exprimée en quintozène
"	F	légumes	0.02		somme du quintozène et de la pentachloro-aniline, exprimée en quintozène
"	F	légumineuses séchées	0.02		"
Quizalofop-éthyle	H	betteraves sucrières	0.05		
"	H	fraises	0.05		
"	H	graines de colza	0.05		
"	H	graines de lin	0.05		
"	H	graines de tournesol	0.05		
"	H	légumes	0.05		
Résine de coumarone-indène	V	agrumes	140		traitement de surface
Resméthrine	I	fruits à coque	0.2		somme de tous les isomères
"	I	graines oléagineuses	0.2		"
Resméthrine	I	thé	0.2		"
"	I	fruits	0.1		sauf fruits à coque; somme de tous les isomères
"	I	légumes	0.1		somme de tous les isomères
"	I	céréales	0.05		"
Rimsulfuron	H	thé	0.1		
"	H	céréales	0.05		
"	H	fruits	0.05		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	H	graines oléagineuses	0.05		
"	H	légumes	0.05		
"	H	légumineuses séchées	0.05		
Roténone	I	baies	0.04		
"	I	fruits à noyau	0.04		
"	I	fruits à pépins	0.04		
"	I	légumes	0.04		
Séthoxydime	H	fraises	0.2		
"	H	légumes	0.2		sauf pommes de terre
"	H	betteraves sucrières	0.05		
"	H	potatoes	0.05		
Silthiofam	F/B	céréales	0.05		
Simazine	H	asperges	0.1		
"	H	céréales	0.1		
"	H	baies	0.05		
"	H	fruits à pépins	0.05		
"	H	rhubarbe	0.05		
Soufre	F	baies	50		
"	F	fruits à noyau	50		
"	F	fruits à pépins	50		
"	F	légumes	50		sauf légumes-racines
Spinosad	I	épinards		10	
"	I	choux	1		
"	I	maïs	1		
"	I	poivrons	1		
"	I	aubergines	0.5		
"	I	tomates	0.5		
"	I	fraises	0.3		
"	I	ciboulette	0.2		
Spinosad	I	cucurbitacées	0.2		
"	I	poireaux	0.2		
"	I	ail	0.1		
"	I	fruits à pépins	0.1		
"	I	oignons	0.1		
"	I	raisins	0.1		
"	I	blé	0.02		
"	I	framboises	0.02		
"	I	graines de colza	0.02		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	pommes de terre	0.02		
"	I	seigle	0.02		
"	I	triticale	0.02		
Spirodiclofène	A	fraises	0.3		
"	A	fruits à pépins	0.1		
"	A	raisins	0.1		
Spiroxamine	F	raisins	1		
"	F	vin	1		
"	F	avoine	0.3		
"	F	orge	0.3		
"	F	céréales	0.05		sauf avoine, orge
Streptomycine		miel	0.01		
"		poires	0.01		
"		pommes	0.01		
Sulcotrione	H	maïs	0.05		
Sulfosate (glyphosate-trimésium)	H				cf. triméthyl-sulfonium-cation et glyphosate
Sulfosulfuron	H	graines oléagineuses	0.1		
"	H	thé	0.1		
"	H	céréales	0.05		
"	H	fruits	0.05		
"	H	légumes	0.05		
"	H	légumineuses séchées	0.05		
Sulfotep	I	légumes		0.2	
Tébuconazole	F	haricots		2	
"	F	choux à feuilles	1		
"	F	poireaux		1	
"	F	raisins	1		
"	F	aubergines		0.5	
"	F	carottes	0.5		
Tébuconazole	F	cerises	0.5		
"	F	choux	0.5		sauf choux à feuilles
"	F	concombres		0.5	
"	F	poivrons		0.5	
"	F	tomates		0.5	
"	F	abricots		0.3	
"	F	jus de raisins	0.3		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)		0.3	
"	F	vin	0.3		
"	F	courges	0.2		
"	F	courgettes		0.2	
"	F	melons	0.2		
"	F	orge	0.2		
"	F	pastèques		0.2	
"	F	pois	0.1		
"	F	céréales	0.05		sauf orge
"	F	cucurbitacées à peau non comestible	0.05		autres
"	F	framboises	0.05		
"	F	graines de colza	0.05		
"	F	graines de lin	0.05		
"	F	mûres	0.05		
Tébufénozide	I	épinards	1		
"	I	salade	1		
"	I	choux	0.5		
"	I	fruits à pépins	0.3		
"	I	raisins	0.3		
"	I	vin	0.1		
Tébufenpyrad	A	fraises	0.2		
"	A	fruits à noyau	0.2		
"	A	fruits à pépins	0.2		
"	A	raisins	0.2		
"	A	baies	0.1		sauf fraises, raisins
Tecnazène	F/R	thé	0.1		
"	F/R	denrées alimentaires végétales	0.05		sauf thé
Técoram	F				cf. dithiocarbamates
Téflubenzuron	I	aubergines	1		
"	I	tomates	1		
"	I	concombres	0.3		
"	I	fruits à noyau	0.3		
"	I	fruits à pépins	0.3		
"	I	raisins	0.3		
"	I	céréales	0.05		
"	I	choux	0.05		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Dénrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	pommes de terre	0.05		
Téfluthrine	I	betteraves sucrières	0.05		
Tembotrione	H	maïs	0.02		somme de Tembotrione et métabolite M5
Tépraloxydime	H	fèves de soja	3		
"	H	choux à feuilles	1		
"	H	graines de colza	1		
"	H	carottes	0.5		
"	H	choux	0.5		sauf choux à feuilles
"	H	haricots	0.5		
"	H	panais	0.5		
"	H	pois frais, non écosés	0.5		
"	H	pommes de terre	0.5		
"	H	scorsonères (salsifis noirs)	0.5		
"	H	topinambours	0.5		
"	H	céleri en branches	0.2		
"	H	céleris-raves	0.2		
"	H	légumes-bulbes	0.2		
"	H	poireaux	0.2		
"	H	asperges	0.1		
"	H	betteraves sucrières	0.1		
"	H	pois frais, écosés	0.1		
Terbacil	H	asperges	0.02		
"	H	baies	0.02		
"	H	fruits à noyau	0.02		
"	H	fruits à pépins	0.02		
Terbufos	I	betteraves sucrières	0.05		O-analogue, sulfoxyde et sulfone inclus, calculée en terbufos
"	I	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.003	exprimée sur la préparation telle que consommée; O-analogue, sulfoxyde et sulfone inclus, calculée en terbufos
"	I	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.003	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Terbuthylazine	H	céréales	0.1		sauf maïs
"	H	fruits à pépins	0.1		
"	H	haricots fourragers (féveroles)	0.1		
"	H	pommes de terre	0.1		
"	H	raisins	0.1		
"	H	maïs	0.05		
Terbutryne	H	céréales	0.05		
"	H	haricots fourragers (féveroles)	0.05		
"	H	pommes de terre	0.05		
Tétrachlorvinphos	I	baies	1		sauf raisins
"	I	fruits à noyau	1		
"	I	fruits à pépins	1		
"	I	raisins	0.5		
"	I	choux	0.05		
"	I	lait	0.03		
Tétradifon	A	baies	3		
"	A	fruits à noyau	3		
"	A	fruits à pépins	3		
"	A	concombres	0.2		
Tétraméthrine	I/V	denrées non spécifiées	0.2		
"	I	lait	0.02		
Thiabendazole	F/V	avocats	15		
"	F/V	ignames	15		
"	F/V	manioc	15		
"	F/V	patates douces	15		
"	F/V	pommes de terre		15	sauf pommes de terre primeurs
"	F/V	champignons de culture	10		
Thiabendazole	F/V	avocats	15		
"	F/V	papayes	10		
"	F/V	agrumes	5		
"	F/V	bananes	5		
"	F/V	brocolis	5		
"	F/V	mangues	5		
"	F/V	poires	5		
"	F/V	pommes	5		
"	F/V	chicorée Witloof	1		
"	F/V	fruits à coque	0.1		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F/V	thé	0.1		
"	F/V	baies	0.05		
"	F/V	céréales	0.05		
"	F/V	fruits à noyau	0.05		
"	F/V	graines oléagineuses	0.05		
"	F/V	légumes	0.05		sauf brocolis, champignons de culture, chicorée Witloof, ignames, manioc, pommes de terre
"	F/V	légumineuses séchées	0.05		
Thiacloprid	I	fines herbes		3	
"	I	salade		2	
"	I	baies		1	sauf baies sauvages, fraises, raisins
"	I	haricots		1	
"	I	poivrons		1	
"	I	aubergines	0.5		
"	I	choux à feuilles	0.5		
"	I	fraises	0.5		
"	I	tomates	0.5		
"	I	cucurbitacées à peau comestible	0.3		
"	I	fruits à noyau	0.3		sauf prunes
"	I	fruits à pépins	0.3		
"	I	graines de colza	0.3		
"	I	chou pomme	0.2		
"	I	melons	0.2		
"	I	pastèques	0.2		
"	I	brocolis	0.1		
Thiacloprid	I	choux-fleurs	0.1		
"	I	prunes (quetsches incluses)	0.1		
"	I	choux de Bruxelles	0.05		
"	I	choux-raves	0.05		
"	I	graines oléagineuses	0.05		sauf graines de colza
"	I	thé	0.05		
"	I	céréales	0.02		
"	I	fruits	0.02		autres
"	I	légumes	0.02		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	I	légumineuses séchées	0.02		
Thiaméthoxam	I	raisins	0.5		
"	I	cerises	0.3		
"	I	agrumes	0.2		
"	I	salade	0.2		
"	I	fruits à pépins	0.1		
"	I	betteraves sucrières	0.02		
"	I	céréales	0.02		
"	I	pommes de terre	0.02		
Thifensulfuron-méthyl	H	céréales	0.05		
"	H	fruits	0.05		
"	H	graines oléagineuses	0.05		
"	H	légumes	0.05		
"	H	légumineuses séchées	0.05		
"	H	thé	0.05		
Thiocyclaméhydrogénéoxalate	I	choux	0.3		somme de thiocyclaméhydrogénéoxalate et nereistoxine
"	I	concombres	0.3		"
"	I	légumes-feuilles	0.3		"
"	I	poireaux	0.3		"
"	I	tomates	0.3		"
"	I	baies	0.02		"
"	I	céréales	0.02		"
"	I	fruits à noyau	0.02		"
"	I	fruits à pépins	0.02		"
"	I	graines de colza	0.02		"
"	I	pommes de terre	0.02		"
Thiodicarbe	I				cf. méthomyl
Thiophanate-méthyl	F	raisins de cuve	3		
"	F	abricots	2		
"	F	aubergines	2		
"	F	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	2		
"	F	tomates	2		
"	F	choux de Bruxelles	1		
"	F	gombos	1		
"	F	papayes	1		
"	F	fruits à pépins	0.5		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	avoine	0.3		
"	F	cerises	0.3		
"	F	cucurbitacées à peau non comestible	0.3		
"	F	fèves de soja	0.3		
"	F	orge	0.3		
"	F	prunes (quetsches incluses)	0.3		
"	F	fruits à coque	0.2		
"	F	fruits	0.1		autres
"	F	graines oléagineuses	0.1		sauf fèves de soja
"	F	légumes	0.1		autres
"	F	légumineuses séchées	0.1		
"	F	blé	0.05		
"	F	seigle	0.05		
"	F	triticale	0.05		
Thirame	F	fraises	10		
"	F	poires	5		
"	F	pommes	5		
"	F	abricots	3		
"	F	cerises	3		
"	F	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	3		
"	F	raisins de cuve	3		
"	F	chicorée	2		
"	F	laitues pommées	2		
"	F	prunes (quetsches incluses)	2		
Thirame	F	thé	0.2		
"	F	céréales	0.1		
"	F	fruits	0.1		autres
"	F	graines oléagineuses	0.1		
"	F	légumes	0.1		autres
"	F	légumineuses séchées	0.1		
"	F				cf. dithiocarbamates
Tolylfluanide	F	baies	5		sauf fraises
"	F	fraises	3		
"	F	cerises	2		
"	F	concombres	2		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	fruits à pépins	2		
Tolyfluanide	F	tomates	2		
"	F	salade	1		
"	F	vin	1		N,N-diméthyl-N'-p-tolylsulfamide (DMST) inclus
Topramézone	H	maïs	0.01		
Tralkoxydime	H	céréales	0.02		
Triadiméfone	F				cf. triadiméno
Triadiméno	F	ananas	3		somme du triadiméfone et triadiméno
"	F	raisins	2		"
"	F	airelles rouges	1		"
"	F	artichauts	1		"
"	F	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	1		"
"	F	groseilles à maquereau	1		"
"	F	myrtilles	1		"
"	F	oignons de printemps	1		"
"	F	fraises	0.5		"
"	F	oignons	0.5		sauf oignons de printemps; somme du triadiméfone et triadiméno
"	F	poivrons	0.5		somme du triadiméfone et triadiméno
"	F	vin	0.5		"
"	F	tomates	0.3		"
"	F	avoine	0.2		"
Triadiméno	F	bananes	0.2		"
"	F	blé	0.2		"
"	F	fruits à coque	0.2		"
"	F	graines oléagineuses	0.2		"
"	F	orge	0.2		"
"	F	pommes	0.2		"
"	F	seigle	0.2		"
"	F	thé	0.2		"
"	F	triticale	0.2		"
"	F	céréales	0.1		autres; somme du triadiméfone et triadiméno

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	fruits	0.1		"
"	F	légumes	0.1		"
"	F	légumineuses séchées	0.1		somme du triadiméfone et triadiménon
Triasulfuron	H	thé	0.1		
"	H	céréales	0.05		
"	H	fruits	0.05		
"	H	graines oléagineuses	0.05		
"	H	légumes	0.05		
"	H	légumineuses séchées	0.05		
Triazamate	I	choux pommés	0.5		acide libre inclus
"	I	pois	0.1		"
"	I	betteraves sucrières	0.05		"
"	I	fruits à pépins	0.05		"
"	I	graines de tournesol	0.05		"
Triazophos	I	céréales	0.02		
"	I	thé	0.02		
"	I	fruits	0.01		
"	I	graines oléagineuses	0.01		
"	I	légumes	0.01		
"	I	légumineuses séchées	0.01		
Trioxazole	F/B	céréales	0.02		sauf maïs
Tribénuron-méthyl	H	thé	0.02		
"	H	céréales	0.01		
"	H	fruits	0.01		
"	H	graines oléagineuses	0.01		
"	H	légumes	0.01		
"	H	légumineuses séchées	0.01		
Trichlorfon	I	fruits	0.5		
"	I	légumes	0.5		sauf pommes de terre
"	I	céréales	0.1		
"	I	betteraves sucrières	0.05		
"	I	lait	0.05		
Tridémorphe	F	thé		20	
"	F	avoine	0.2		
"	F	orge	0.2		
"	F	fruits à coque	0.1		
"	F	graines oléagineuses	0.1		
"	F	céréales	0.05		autres

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	fruits	0.05		sauf fruits à coque
Tridémorphe	F	légumes	0.05		
"	F	légumineuses séchées	0.05		
Trifloxystrobine	F	raisins	5		
"	F	baies	2		sauf fraises, groseilles, groseilles à maquereau, raisins
"	F	salade	2		
"	F	abricots	1		
"	F	cerises	1		
"	F	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	1		
"	F	groseilles à maquereau	1		
"	F	papayes	1		
"	F	pêches (y compris les nectarines et hybrides similaires)	1		
"	F	aubergines	0.5		
"	F	céleri en branches	0.5		
"	F	choux	0.5		
"	F	fraises	0.5		
"	F	fruits à noyau	0.5		autres
"	F	fruits à pépins	0.5		
"	F	haricots frais, non écossés	0.5		
"	F	poireaux	0.5		
"	F	tomates	0.5		
"	F	agrumes	0.3		
Trifloxystrobine	F	melons	0.3		
"	F	orge	0.3		
"	F	poivrons	0.3		
"	F	vin	0.3		
"	F	cucurbitacées	0.2		sauf melons
"	F	prunes (quetsches incluses)	0.2		
"	F	carottes	0.1		
"	F	céleris-raves	0.1		
"	F	chicorée Witloof	0.1		
"	F	bananes	0.05		
"	F	blé	0.05		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Dennées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	graines oléagineuses	0.05		
"	F	seigle	0.05		
"	F	thé	0.05		
"	F	triticale	0.05		
"	F	betteraves rouges	0.02		
"	F	betteraves sucrières	0.02		
"	F	oignons	0.02		
Triflumizole	F	raisins	0.1		
"	F	fruits à noyau	0.05		
"	F	fruits à pépins	0.05		
Triflumuron	I	lait	0.01		
"	I	œufs	0.01		
"	I	viande	0.01		
Trifluraline	H	céréales	0.05		
"	H	choux	0.05		
"	H	graines oléagineuses	0.05		
"	H	pois	0.05		
"	H	tomates	0.05		
Triflursulfuron	H	chicorée Witloof	0.02		
"	H	betteraves sucrières	0.01		
Triforine	F	fruits à noyau	2		sauf prunes
"	F	fruits à pépins	2		
"	F	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	2		
"	F	groseilles à maquereau	2		
"	F	prunes (quetsches incluses)	1		
Triforine	F	concombres	0.5		
"	F	cornichons	0.5		
"	F	courgettes	0.5		
"	F	scorsonères (salsifis noirs)	0.3		
"	F	céréales	0.1		
"	F	thé	0.1		
"	F	tomates	0.1		
"	F	fruits	0.05		autres
"	F	graines oléagineuses	0.05		
"	F	légumes	0.05		autres
"	F	légumineuses séchées	0.05		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Triméthylsulfonium, cation	H	champignons sauvages	20		résultant de l'utilisation de glyphosate
"	H	avoine	10		"
"	H	fèves de soja	10		"
"	H	orge	10		"
"	H	blé	5		"
"	H	seigle	5		"
"	H	triticale	5		"
"	H	mandarines	0.5		"
"	H	oranges	0.5		"
"	H	céréales	0.05		autres; résultant de l'utilisation de glyphosate
"	H	fruits	0.05		sauf mandarines, oranges; résultant de l'utilisation de glyphosate
"	H	graines oléagineuses	0.05		sauf fèves de soja; résultant de l'utilisation de glyphosate
"	H	légumes	0.05		sauf champignons sauvages; résultant de l'utilisation de glyphosate
"	H	légumineuses séchées	0.05		résultant de l'utilisation de glyphosate
Trinexapac-éthyl	R	céréales	0.2		
Triticonazole	F	graines oléagineuses	0.02		
"	F	thé	0.02		
"	F	céréales	0.01		
"	F	fruits	0.01		
"	F	légumes	0.01		
"	F	légumineuses séchées	0.01		
Tritosulfuron	H	céréales	0.01		
Vamidothion	I	fruits à pépins	0.5		sulfoxyde inclus
"	I	fruits	0.05		sauf fruits à pépins; sulfoxyde inclus
"	I	légumes	0.05		sulfoxyde inclus
Vinclozoline	F	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)		10	

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	kiwis		10	
"	F	baies		5	sauf airelles rouges, baies sauvages, groseilles, groseilles à maquereau, myrtilles
"	F	salade		5	sauf chicorée Witloof
"	F	aubergines		3	
"	F	poivrons		3	
"	F	abricots		2	
"	F	chicorée Witloof		2	
"	F	choux chinois		2	
"	F	haricots frais, non écosés		2	
"	F	pois frais, non écosés		2	
"	F	prunes (quetsches incluses)		2	
"	F	ail	1		
"	F	cucurbitacées	1		
"	F	fruits à pépins	1		
"	F	graines de colza	1		
"	F	oignons	1		
"	F	vin	1		
"	F	carottes	0.5		
"	F	cerises	0.5		
"	F	haricots frais, écosés	0.5		
"	F	haricots séchés	0.5		
Vinclozoline	F	pois séchés	0.5		
"	F	pois frais, écosés	0.3		
"	F	thé	0.1		
"	F	céréales	0.05		
"	F	fruits	0.05		autres
"	F	graines oléagineuses	0.05		sauf graines de colza
"	F	légumes	0.05		autres
"	F	légumineuses séchées	0.05		sauf haricots, pois
Zinèbe	F				cf. dithiocarbamates
Zirame	F	cerises	5		
"	F	prunes (quetsches incluses)	2		
"	F	poires	1		

1	2	3	4	5	6
Substance active	Domaine d'application	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	F	thé	0.2		
"	F	céréales	0.1		
"	F	fruits	0.1		autres
"	F	graines oléagineuses	0.1		
"	F	légumes	0.1		autres
"	F	légumineuses séchées	0.1		
"	F				cf. dithiocarbamates
Zoxamide	F	raisins	5		
"	F	tomates	0.5		
"	F	vin	0.5		RH 150'721 (3-amino-3-méthyl-2-oxopentyl-3,5-dichloro-p-toluat) inclus
"	F	graines oléagineuses	0.05		
"	F	thé	0.05		
"	F	céréales	0.02		
"	F	fruits	0.02		sauf raisins
"	F	légumes	0.02		sauf tomates
"	F	légumineuses séchées	0.02		

2 Liste des concentrations maximales (valeurs de tolérance, valeurs limites) pour les métaux et les métalloïdes

Explications

- 2.1 Les concentrations maximales sont fixées, sauf indication contraire dans la liste, pour la partie consommable de la denrée bien lavée ou nettoyée (poussière, terre). Pour les denrées sèches, lorsqu'elles ne sont pas expressément déclarées comme telles, les concentrations maximales se rapportent aux denrées reconstituées.
- 2.2 Pour les denrées alimentaires transformées (mélanges, extraits, concentrés, etc.), il y a lieu de prendre en considération, sauf indication contraire dans la liste, la concentration maximale fixée pour chacun des constituants, au prorata de sa présence dans le produit.
- 2.3 On entend par «fruits» les espèces végétales non travaillées définies à l'art. 2 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les fruits, les légumes et leurs dérivés.

2.4 On entend par «légumes» les plantes et parties de plantes définies à l'art. 5 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les fruits, les légumes et leurs dérivés.

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Aluminium	articles de boulangerie ou de biscuiterie traités à la soude (produits à la saumure)	15		
"	bière	2		
"	bière sans alcool	2		
"	eau potable	0.2		
Antimoine	eau potable	0.005		
Argent	eau potable	0.1		
Arsenic	algue brune Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis)		35	exprimé sur la matière sèche
"	collagène		1	
"	gélatine		1	
"	sel comestible		1	
"	cidre sans alcool		0.2	
"	jus de fruits, jus de fruits dilués, nectars de fruits et sirops de fruits		0.2	
"	vermouth et bitter sans alcool		0.2	
"	vin		0.2	
Arsenic	boissons sans alcool		0.1	autres
"	graisses et huiles comestibles		0.1	
"	margarines		0.1	
"	minarines		0.1	
"	eau potable		0.05	
Bore	vin	80		calculé en acide borique
Cadmium	champignons de culture		5	autres; exprimé sur la matière sèche
"	macroalgues comestibles		3	exprimé sur la matière sèche
"	graines oléagineuses		1.5	autres, sauf les graines oléagineuses utilisées pour l'obtention d'huiles comestibles
"	mollusques		1	
"	rognons de bovins		1	

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	rognons de mouton		1	
"	rognons de porc		1	
"	rognons de volaille		1	
"	champignons de Paris, de culture		0.5	exprimé sur la matière sèche
"	collagène		0.5	
"	crustacés		0.5	sauf Nephropidae, Palinuridae et chair brune de crabe
"	foie de bovins		0.5	
"	foie de mouton		0.5	
"	foie de porc		0.5	
"	foie de volaille		0.5	
"	gélatine		0.5	
"	microalgues		0.5	pour les compléments alimentaires, il faut appliquer les valeurs qui leur sont propres; exprimé sur la matière sèche
"	sel comestible		0.5	
"	germes de blé		0.4	
"	son de blé		0.4	
"	poissons: Xiphias gladius		0.3	
Cadmium	arachides		0.2	sauf les arachides utilisées pour l'obtention d'huiles comestibles; sans les téguments
"	blé		0.2	en grains
"	céleris-raves		0.2	
"	fèves de soja		0.2	
"	fines herbes		0.2	
"	germes de céréales		0.2	autres
"	légumes-feuilles		0.2	
"	riz		0.2	en grains
"	son		0.2	autres
"	viande musculaire de cheval		0.2	
"	céréales		0.1	autres; en grains
"	légumes à tiges		0.1	
"	légumes-racines, légumes-bulbes, légumes-tubercules		0.1	autres

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	poissons: <i>Anguilla anguilla</i>		0.1	
"	poissons: <i>Chelon labrosus</i> (<i>Mugil labrosus</i>)		0.1	
"	poissons: <i>Dicologlossa cuneata</i>		0.1	
"	poissons: <i>Diplodus vulgaris</i>		0.1	
"	poissons: <i>Engraulis</i> spp.		0.3	
"	poissons: <i>Euthynnus</i> spp.		0.1	
"	poissons: <i>Katsuwonus pelamis</i>		0.1	
"	poissons: <i>Luvarus imperialis</i>		0.1	
"	poissons: <i>Sarda sarda</i>		0.1	
"	poissons: <i>Sardina pilchardus</i>		0.1	
"	poissons: <i>Sardinops</i> spp.		0.1	
"	poissons: <i>Thunnus</i> spp.		0.1	
"	poissons: <i>Trachurus</i> spp.		0.1	
"	potatoes		0.1	peelées
Cadmium	fruits		0.05	sauf les pignons de pin
"	legumes		0.05	autres
"	poissons		0.05	"
"	viande musculaire de bovin		0.05	
"	Compléments alimentaires composés exclusivement ou principalement de fucus séché ou de produits qui en sont extraits		3	rapporté aux produits disponibles dans le commerce
"	Compléments alimentaires		1	autres; rapporté aux produits disponibles dans le commerce
"	poissons: <i>Auxis</i> spp.		0.2	
"	poissons: <i>Scomber</i> spp.		0.1	
"	viande musculaire de mouton		0.05	
"	viande musculaire de porc		0.05	

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	viande musculaire de volaille		0.05	
"	cidre sans alcool		0.03	
"	jus de fruits, jus de fruits dilués, nectars de fruits et sirops de fruits		0.03	
"	vermouth et bitter sans alcool		0.03	
"	vinaigre de fermentation et acide acétique comestible	0.02		
"	boissons sans alcool		0.01	autres
"	vin		0.01	
"	eau potable		0.005	
Chrome	collagène		10	
"	gélatine		10	
Chrome (VI)	eau potable		0.02	
Cobalt	bière		0.2	
"	bière sans alcool		0.2	
Cuivre	collagène	30		
"	gélatine	30		
"	boissons spiritueuses	25		exprimé sur l'alcool pur; somme du cuivre, du fer, du zinc en mg/l
Cuivre	bourru	5		
"	cidre sans alcool	5		
"	jus de fruits, jus de fruits dilués, nectars de fruits et sirops de fruits	5		
"	vermouth et bitter sans alcool	5		
"	boissons sans alcool	2		autres
"	sel comestible	2		
"	eau potable	1.5		
"	vin	1		
"	bière	0.2		
"	bière sans alcool	0.2		
"	graisses et huiles comestibles	0.1		
"	margarines	0.1		
"	minarines	0.1		
Étain	champignons comestibles		200	en boîtes de conserve qui cèdent de l'étain

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	fruits		200	"
"	légumes		200	"
"	bière sans alcool		100	"
"	boissons alcooliques		100	"
"	boissons sans alcool		100	autres; en boîtes de conserve qui cèdent de l'étain
"	cidre sans alcool		100	en boîtes de conserve qui cèdent de l'étain
"	jus de fruits, jus de fruits dilués, nectars de fruits et sirops de fruits		100	"
"	vermouth et bitter sans alcool		100	"
"	boissons sans alcool	50		autres
"	cidre sans alcool	50		"
"	jus de fruits, jus de fruits dilués, nectars de fruits et sirops de fruits	50		"
"	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		50	en boîtes de conserve qui cèdent de l'étain; exprimé sur la préparation telle que consommée
"	préparations pour nourrissons et préparations de suite		50	"
Etain	vermouth et bitter sans alcool	50		autres
"	bière	0.1		"
"	bière sans alcool	0.1		"
Fer	boissons spiritueuses	25		exprimé sur l'alcool pur; somme du cuivre, du fer, du zinc en mg/l
"	eau potable	0.3		total
Manganèse	eau potable	0.05		n'est pas applicable aux eaux minérales
Mercur	poissons: Acipenser spp.		1	
"	poissons: Anarhichas lupus		1	
"	poissons: Anguilla anguilla		1	
"	poissons: Aphanopus carbo		1	
"	poissons: Centroscymnus coelolepis		1	

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	poissons: Coryphaenoides rupestris		1	
"	poissons: Esox lucius		1	
"	poissons: Euthynnus spp.		1	
"	poissons: Gempylus serpens		1	
"	poissons: Genypterus blacodes		1	
"	poissons: Genypterus capensis		1	
"	Compléments alimentaires		0.1	rapporté aux produits disponibles dans le commerce
"	poissons: Hippoglossus hippoglossus		1	
"	poissons: Hoplostethus spp.		1	
"	poissons: Istiophorus platypterus		1	
"	poissons: Katsuwonus pelamis		1	
"	poissons: Lepidocybium flavobrunneum		1	
Mercuré	poissons: Lepidopus caudatus		1	
"	poissons: Lepidorhombus spp.		1	
"	poissons: Lophius spp.		1	
"	poissons: Makaira spp.		1	
"	poissons: Mullus spp.		1	
"	poissons: Orcynopsis unicolor		1	
"	poissons: Pagellus spp.		1	
"	poissons: Raja spp.		1	
"	poissons: requins (toutes espèces)		1	
"	poissons: Ruvettus pretiosus		1	
"	poissons: Sarda sarda		1	
"	poissons: Sebastes marinus		1	
"	poissons: Sebastes mentella		1	

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	poissons: Sebastes viviparus		1	
"	poissons: Thunnus spp.		1	
"	poissons: Trisopterus minutus		1	
"	poissons: Xiphias gladius		1	
"	champignons de culture	0.5		exprimé sur la matière sèche
"	crustacés		0.5	sauf Nephropidae, Palinuridae et chair brune de crabe
"	mollusques		0.5	
"	poissons		0.5	autres
"	collagène		0.15	
"	gélatine		0.15	
"	sel comestible		0.1	
"	cidre sans alcool		0.01	
"	jus de fruits, jus de fruits dilués, nectars de fruits et sirops de fruits		0.01	
"	vermouth et bitter sans alcool		0.01	
"	boissons sans alcool		0.005	autres
Mercurie	eau potable		0.001	
Nickel	graisse comestible	0.2		catalyseur d'hydrogénation
"	margarines	0.2		"
"	minarines	0.2		"
"	bière	0.1		
"	bière sans alcool	0.1		
Plomb	oreilles de Judas		10	champignons cultivés en plein air; exprimé sur la matière sèche
"	Compléments alimentaires		3	rapporté aux produits disponibles dans le commerce
"	collagène		5	
"	gélatine		5	
"	sel comestible		2	
"	mollusques bivalves		1.5	
"	mollusques		1	autres
"	Tréhalose		1	

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	champignons de culture		0.5	en boîtes de conserve qui cèdent du plomb; denrée égouttée
"	crustacés		0.5	sauf Nephropidae, Palinuridae et chair brune de crabe
"	fines herbes	0.5		
"	fruits		0.5	en boîtes de conserve qui cèdent du plomb; denrée égouttée
"	légumes		0.5	"
"	viande de boeuf		0.5	autres
"	viande de mouton		0.5	"
"	viande de porc		0.5	"
"	viande de volaille		0.5	"
"	champignons de culture		0.3	"
"	choux		0.3	
"	légumes-feuilles		0.3	autres
"	poissons		0.3	
"	baies		0.2	
"	céréales		0.2	en grains
"	cidre sans alcool		0.2	
"	légumineuses		0.2	
Plomb	vermouth et bitter sans alcool		0.2	
"	vin		0.2	valeur limite de 0.3 mg/kg valable pour les récoltes jusqu'en 1997
"	vinaigre de fermentation et acide acétique comestible		0.2	
"	fruits		0.1	autres
"	graisses et huiles comestibles		0.1	
"	légumes		0.1	autres
"	margarines		0.1	
"	minarines		0.1	
"	pommes de terre		0.1	pelées
"	viande musculaire de bovin		0.1	
"	viande musculaire de mouton		0.1	
"	viande musculaire de porc		0.1	

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
"	viande musculaire de volaille		0.1	
"	boissons sans alcool		0.05	autres
"	lait		0.02	
"	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.02	exprimé sur la préparation telle que consommée
"	eau potable		0.01	eau du robinet après l'avoir laissé couler pendant 5 minutes
Sélénium	eau potable		0.01	
Sodium	vin	60		sodium excédentaire, non lié au chlorure
Thallium	baies	0.1		
"	fruits à noyau	0.1		
"	fruits à pépins	0.1		
"	légumes	0.1		
Zinc	collagène	50		
"	gélatine	50		
"	boissons spiritueuses	25		exprimé sur l'alcool pur; somme du cuivre, du fer, du zinc en mg/l
"	cidre sans alcool	5		
Zinc	eau potable	5		
"	jus de fruits, jus de fruits dilués, nectars de fruits et sirops de fruits	5		
"	vermouth et bitter sans alcool	5		
"	vin	5		
"	boissons sans alcool	2		autres

3a **Liste des concentrations maximales (valeurs limites) de résidus des substances pharmacologiquement actives**

Les concentrations maximales de résidus des substances pharmacologiquement actives sont conformes à l'annexe I du Règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil du 26 juin 1990 établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale¹³.

Explications relatives à la liste figurant en annexe I du règlement (CEE) n° 2377/90

- 1 La limite maximale de résidus est la teneur maximale en résidus résultant de l'utilisation d'un médicament vétérinaire et exprimée en mg/kg ou en µg/kg sur la base du poids frais.

Cette limite se fonde sur le type et la quantité de résidus considérés comme ne présentant pas de risques d'ordre toxicologique pour la santé humaine, tels qu'exprimés par la dose journalière admissible (DJA) ou sur la base d'une DJA temporaire utilisant un facteur de sécurité additionnel. Elle tient compte également d'autres risques concernant la santé publique et des aspects de technologie alimentaire.
- 2 Les résidus de substances pharmacologiquement actives sont les substances actives de médicaments vétérinaires et leurs métabolites se trouvant dans des denrées alimentaires obtenues à partir d'animaux auxquels le médicament vétérinaire en question a été administré.
- 3 Domaine d'application:
 1. Médicaments anti-infectieux
 - 1.1 Agents chimiothérapeutiques
 - 1.2 Antibiotiques
 2. Agents antiparasitaires
 - 2.1 Médicaments agissant sur les endoparasites
 - 2.2 Médicaments agissant sur les ectoparasites
 - 2.3 Médicaments agissant sur les endo- et les ectoparasites
 - 2.4 Médicaments agissant sur les protozoaires
 3. Médicaments agissant sur le système nerveux
 - 3.1 Médicaments agissant sur le système nerveux central
 - 3.2 Médicaments agissant sur le système nerveux autonome
 4. Anti-inflammatoires
 - 4.1 Anti-inflammatoires non stéroïdiens
 5. Corticoïdes
 - 5.1 Glucocorticoïdes
 6. Médicaments agissant sur le système de reproduction

¹³ JO L 224 du 18.8.1990, p. 1; règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 582/2009 du 3.7.2009, JO L 175 du 4.7.2009, p. 5. Cet acte juridique peut être consulté ou commandé contre paiement auprès de l'Office fédéral de la santé publique, 3003 Berne.

3b **Liste des concentrations maximales (valeurs limites) de résidus des additifs pour l'alimentation animale dans les aliments d'origine animale**

Explications

- 1 La limite maximale de résidus est la teneur maximale en résidus résultant de l'utilisation d'additifs pour l'alimentation animale, au sens de l'art. 2, al. 1, let. d, ch. 7, de l'ordonnance du 26 mai 1999 sur les aliments pour animaux¹⁴, dans la denrée alimentaire d'origine animale, et exprimée en µg/kg sur la base du poids frais.
- 2 Domaine d'application:
K = coccidiostatiques au sens de l'art. 2, al. 1, let. m, de l'ordonnance du 26 mai 1999 sur les aliments pour animaux en corrélation avec l'annexe 2, ch. 4.d.1. de l'ordonnance du 10 juin 1999 sur le Livre des aliments pour animaux¹⁵.

Substance active	Domaine d'application	Espèce animale	Denrées alimentaires	Limite maximale de résidus µg/kg
Diclazuril	K	poulets d'engraissement, dindes d'engraissement	foie	1500
"	"	"	rognons	1000
"	"	"	muscle	500
"	"	"	peau et graisse	500
Lasalocide	K	viande de volaille	cf. liste figurant au ch. 3a	cf. liste figurant au ch. 3a
Monensine-sodium	K	poulets d'engraissement, dindes	peau et graisse	25
"	"	"	foie, rognons et muscle	8
Narasine	K	poulets d'engraissement	dans tous les tissus frais	50
Robénidine	K	poulets d'engraissement	foie	800
"	"	"	rognons	350
"	"	"	muscle	200
"	"	"	peau et graisse	1300
"	"	dindes	foie	400
"	"	"	rognons	200
"	"	"	muscle	200
"	"	"	peau et graisse	400
Salinomycine-sodium	K	poulets d'engraissement	dans tous les tissus frais	5

¹⁴ RS 916.307

¹⁵ RS 916.307.1. Le contenu de l'annexe n'est pas publié au RO. Il peut être consulté à l'adresse suivante: <http://www.alp.admin.ch/themen/00587/00626/index.html?lang=fr>.

3c **Liste des concentrations maximales (valeurs limites)
de résidus des additifs pour l'alimentation animale
dans les aliments d'origine animale résultant du transfert
vers des aliments pour animaux non cibles**

Les concentrations maximales autorisées de résidus, issus d'un transfert, de coccidiostatiques et d'histomonostatiques dans les aliments d'origine animale sont fixées conformément à l'art. 1, al. 1 et 2 et à l'annexe du règlement (CE) N° 124/2009 de la Commission du 10 février 2009¹⁶ établissant des valeurs maximales pour la présence dans les denrées alimentaires de coccidiostatiques et d'histomonostatiques résultant du transfert inévitable de ces substances vers des aliments pour animaux non cibles.

Explication du règlement (CE) N° 124/2009

La notion de «valeurs maximales» au sens du règlement (CE) N° 124/2009 a la même signification que la notion de «concentration maximale» au sens de l'art. 2, al. 1, de la présente ordonnance.

¹⁶ JO L 40 du 11.2.2009, p. 7; rectifié in JO n° L 50 du 21.2.2009, p. 52

4 Liste des concentrations maximales (valeurs de tolérance, valeurs limites) pour d'autres substances étrangères ou composants

Explications

- 4.1 Les concentrations maximales concernent, sauf indication contraire dans la liste, la partie comestible de la denrée alimentaire. Pour les denrées sèches, lorsqu'elles ne sont pas expressément déclarées comme telles, les concentrations maximales se rapportent aux denrées reconstituées.
- 4.2 Pour les denrées alimentaires transformées (mélanges, extraits, concentrés, etc.), il y a lieu de prendre en considération, sauf indication contraire dans la liste, la concentration maximale fixée pour chacun des constituants, au prorata de sa présence dans le produit.
- 4.3 On entend par «fruits» les espèces végétales non travaillées définies à l'art. 2 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les fruits, les légumes et leurs dérivés.
- 4.4 On entend par «légumes» les plantes et parties de plantes définies à l'art. 5 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les fruits, les légumes et leurs dérivés.
- 4.5 Si un renvoi à ce chiffre des commentaires figure dans la colonne des remarques, alors les restrictions suivantes s'appliquent à la substance dans l'aliment prêt à la consommation:
 - Provenant des arômes et d'autres ingrédients alimentaires ayant des propriétés aromatisantes.
 - Ne peut être ajouté en tant que tel aux denrées alimentaires ou aux arômes.
 - Peut être présent dans la denrée alimentaire soit naturellement, soit à la suite d'une adjonction d'arômes préparés à partir de matières de base naturelles.

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
ABVT (azote basique volatil totale)	produits de la pêche des espèces de la famille des Gadidae		350	Les produits de la pêche non transformés appartenant aux catégories d'espèces indiquées sont considérés impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique révèle un doute sur leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que la limite en ABVT est dépassée. Calculé en azote par kg de chair. Détermination selon la méthode de référence du MSDA.
"	produits de la pêche des espèces de la famille des Merlucciidae		350	"
"	produits de la pêche des Salmo salar		350	"
"	produits de la pêche des espèces de la famille des Pleuronectidae		300	Sauf Hippoglossus spp. Les produits de la pêche non transformés appartenant aux catégories d'espèces indiquées sont considérés impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique révèle un doute sur leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que la limite en ABVT est dépassée. Calculé en azote par kg de chair. Détermination selon la méthode de référence du MSDA.

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
ABVT (azote basique volatil totale)	produits de la pêche des <i>Helicolenus dactylopterus</i>		250	Les produits de la pêche non transformés appartenant aux catégories d'espèces indiquées sont considérés impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique révèle un doute sur leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que la limite en ABVT est dépassée. Calculé en azote par kg de chair. Détermination selon la méthode de référence du MSDA.
"	produits de la pêche des <i>Sebastes</i> spp.		250	"
"	produits de la pêche des <i>Sebastichthys capensis</i>		250	"
Acétate de méthyle	café	20		vert, torréfié ou extrait; exprimé sur la matière sèche; provenant de l'extraction de la caféine, des substances irritantes ou amères
"	thé	20		vert ou extrait; exprimé sur la matière sèche; provenant de l'extraction de la caféine, des substances irritantes ou amères
"	mélasse	1		sucre de mélasse
Acide agarique	boissons alcooliques		100	provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
"	denrées alimentaires contenant des champignons		100	"
"	toutes denrées alimentaires		20	autres; provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
Acide érucique	graisses et huiles comestibles	50000		exprimé sur la teneur totale en acides gras
"	margarines	50000		"
"	minarines	50000		"
Acide éthylènediamine-tétracétique (EDTA)	eau potable	0.005	0.2	

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Acide nitrilotriacétique	eau potable	0.003	0.2	
Agents tensio-actifs	eau potable	0.1		total
Alcools supérieurs	boissons spiritueuses	5000		somme sans propanol en mg/l, exprimé sur l'alcool pur
Aloïne	boissons alcooliques		50	provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
"	toutes denrées alimentaires		0.1	autres; provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
Ammonium	eau potable	0.5		eau potable de type réduit; calculé en NH ₄ ⁺
"	"	0.1		sauf eau potable de type réduit; calculé en NH ₄ ⁺
Azarone, beta-	assaisonnements destinés aux «snack foods»		1	provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
"	boissons alcooliques		1	"
"	toutes denrées alimentaires		0.1	autres; provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
Benzène	eau potable	0.001		
Benzo[a]pyrène	thé	0.15		fumé; exprimé sur la matière sèche
"	champignons comestibles	0.05		séchés; exprimé sur la matière sèche
"	levure sèche	0.05		exprimé sur la matière sèche
"	plantes à infusion	0.05		"
"	thé	0.05		sauf thé fumé; exprimé sur la matière sèche
"	produits à base de poisson	0.005		fumés
"	graisses et huiles comestibles	0.002		à l'exclusion du beurre de cacao
"	margarines	0.002		
"	minarines	0.002		
"	aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourissons et enfants en bas âge		0.001	
"	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.001	

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Benzof[a]pyrène	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.001	
"	baies	0.001		provenant de l'environnement
"	céréales	0.001		"
"	fromage	0.001		fumé
"	fruits à noyau	0.001		provenant de l'environnement
"	fruits à pépins	0.001		"
"	légumes	0.001		"
"	préparation et produits à base de viande	0.001		fumés
"	produits céréaliers	0.001		provenant de l'environnement
"	toutes denrées alimentaires	0.00003		denrées alimentaires consommées en l'état; dues à l'utilisation des arômes
Berbérine	boissons alcooliques		10	provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
"	toutes denrées alimentaires		0.1	autres; provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
Biphényles polychlorés	foie de poisson		3	
"	oeufs de poisson		3	
"	viande		2.5	exprimé sur la matière grasse
"	crustacés		1	
"	échinodermes		1	
"	mollusques		1	
"	poissons		1	
"	lait et produits laitiers		0.5	exprimé sur la matière grasse
"	oeufs		0.2	entiers
"	denrées alimentaires végétales		0.1	
"	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.03	exprimé sur la préparation telle que consommée
"	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.01	"
Bromate	eau potable	0.01		provenant du traitement de l'eau potable

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Bromo-dichloro-méthane	eau potable		0.015	
Butanol-1	toutes denrées alimentaires	1		sauf spiritueux; provenant de l'obtention d'arômes à partir de sources naturelles d'arômes
Butanol-2	toutes denrées alimentaires	1		"
Carbamate d'éthyle	boissons spiritueuses		1	en mg/l; n'est pas applicable aux spiritueux produits avant 2003 (date de distillation)
Chlorate	eau potable	0.2		provenant du traitement de l'eau potable
Chlore, libre	eau potable	0.1		
Chlorite	eau potable	0.2		provenant du traitement de l'eau potable
Chloro-3-propanediol-1,2	condiments liquides	0.2		
Composés polaires	graisses et huiles comestibles à friture	270000		détermination selon la méthode de référence du MSDA
Coumarine	gomme à mâcher		50	provenant d'arômes
"	boissons alcooliques		10	"
"	confiseries au caramel		10	"
"	toutes denrées alimentaires		2	autres; provenant d'arômes
Cyanure d'hydrogène	eaux-de-vie de fruits à noyau		100	exprimé sur l'alcool pur; total en HCN en mg/l
"	eaux-de-vie de marc de fruits à noyau		100	"
"	massepain, ses succédanés ou produits similaires		50	provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
"	nougat		50	"
"	fruits à noyau		5	conserves; provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
"	boissons alcooliques		1	1 mg/kg par % en volume d'alcool, provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
"	toutes denrées alimentaires		1	autres; provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
"	eau potable		0.05	

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Cyclohexane	toutes denrées alimentaires	1		provenant de l'obtention d'arôme à partir de sources naturelles d'arômes
Dibromo-chloro-méthane	eau potable		0.1	
Dichlorobenzène, 1,4-	miel	0.01		
Dichloroéthane, 1,2-	eau potable		0.003	
Dichloroéthylène, 1,1-	eau potable		0.03	
Dichloroéthylène, 1,2-	eau potable		0.05	
Dichlorométhane	thé	5		vert ou extrait; exprimé sur la matière sèche; provenant de l'extraction de la caféine, des substances irritantes ou amères
"	café	2		vert, torréfié ou extrait; exprimé sur la matière sèche; provenant de l'extraction de la caféine, des substances irritantes ou amères
"	eau potable		0.02	
"	toutes denrées alimentaires	0.02		autres; provenant de l'obtention d'arômes à partir de sources naturelles d'arômes
Dichloropropanol-2, 1,3-	condiments liquides	0.05		
Dioxyde de chlore	eau potable	0.05		
Ether diéthylique	toutes denrées alimentaires	2		provenant de l'obtention d'arôme à partir de sources naturelles d'arômes
Ethylméthylcétone	café	20		vert, torréfié ou extrait; exprimé sur la matière sèche; provenant de l'extraction de la caféine, des substances irritantes ou amères
"	thé	20		vert ou extrait; exprimé sur la matière sèche; provenant de l'extraction de la caféine, des substances irritantes ou amères
"	graisses et huiles comestibles	5		fractionnement de la matière grasse
"	margarines	5		"
"	minarines	5		"

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Ethylméthylcétone	toutes denrées alimentaires	1		autres; provenant de l'obtention d'arômes à partir de sources naturelles d'arômes
Fluorure	eau potable	1.5		
"	vin	1		
Graines de mauvaises herbes	céréales	1000		en grains; échantillon de 1 kg
Hexane	produits à base de soja	30		dégraissés; évalué en fonction de la présentation du produit; solvant d'extraction
"	denrées alimentaires contenant des produits à base de protéines ou de farine dégraissée	10		exprimé sur la denrée telle que vendu; esolvant d'extraction
"	germes de céréales, dégraissés	5		solvant d'extraction, fractionnement de la matière grasse
"	beurre de cacao	1		"
"	graisses et huiles comestibles	1		"
"	margarines	1		"
"	minarines	1		"
"	toutes denrées alimentaires	1		autres; provenant de l'obtention d'arômes à partir de sources naturelles d'arômes
Histamine	sauce de poisson		500	fermentée; exprimé sur un teneur d'azote de 20g/L
"	Les produits de la pêche, qui ont subi un traitement de maturation enzymatique dans la saumure et qui sont issus d'espèces de poissons présentant une teneur élevée en histidine. Notamment les espèces des familles : Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae et Scombraesosidae.		200	les poissons mis sur le marché pendant la durée de conservation. Plan de prélèvement d'échantillon : l'échantillon comprend 9 unités. Exigences: la valeur moyenne mesurée est ≤ 200 mg/kg et aucune valeur mesurée ne dépasse 400 mg/kg et au maximum 2 des 9 valeurs se situent entre 200 et 400 mg/kg. Détermination selon la méthode de référence du MSDA.

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Histamine	Les produits de la pêche appartenant aux espèces de poissons présentant une teneur élevée en histidine. Notamment les espèces des familles : Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae et Scombraesosidae.		100	Les produits mis sur le marché pendant la durée de conservation. Plan de prélèvement d'échantillon : l'échantillon comprend 9 unités. Exigences : la valeur moyenne mesurée est ≤ 100 mg/kg et aucune valeur mesurée ne dépasse 200 mg/kg et au maximum 2 des 9 valeurs se situent entre 100 et 200 mg/kg. Détermination selon la méthode de référence du MSDA. Les différents échantillons peuvent être prélevés au niveau du commerce de détail. Dans ce cas, la disposition prévue par l'art. 53 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (RS 817.025.21), à savoir que toutes les marchandises constituant un lot sont réputées à risque, ne s'applique pas.
Hydrazine	eau potable		0.005	
Hydrocarbures aliphatiques et aromatiques	fruits à coque	10		provenant du matériel d'emballage (sacs de jute)
Hydrocarbures aromatiques polycycliques	eau potable	0.0002		somme de benzo[a]pyrène, fluoranthène, benzo[b]fluoranthène, benzo[k]fluoranthène, benzo[ghi]perylène, indéno[1,2,3-cd]pyrène
Hydrocarbures halogénés, volatils	toutes denrées alimentaires	0.05		sauf eau potable; somme, à l'exception du dichlorométhane; provenant de l'environnement
"	eau potable	0.02		somme, calculée en chlore, si l'eau a été traitée au chlore
"	"	0.008		somme, calculée en chlore; provenant de l'environnement
Hydrocarbures, hydrosolubles	eau potable	0.001		

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Hydrocarbures, peu solubles	eau potable	0.02		
Hypéricine	boissons alcooliques		10	provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
"	articles de confiserie		1	"
"	toutes denrées alimentaires		0.1	autres; provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
Méthanol	boissons spiritueuses		20000	autres; exprimé sur l'alcool pur; mg/l
"	brandy	2000	20000	exprimé sur l'alcool pur; mg/l
"	eau-de-vie de cidre	10000	20000	"
"	eau-de-vie de fruit	10000	20000	autre; exprimé sur l'alcool pur; mg/l
"	eau-de-vie de marc de fruit	15000	20000	exprimé sur l'alcool pur; mg/l
"	eau-de-vie de marc de raisin	10000	20000	"
"	eau-de-vie de mirabelles	12000	20000	"
"	eau-de-vie de poiré	10000	20000	"
"	eau-de-vie de poires williams	13500	20000	"
"	eau-de-vie de pommes	12000	20000	"
"	eau-de-vie de prunes	12000	20000	"
"	eau-de-vie de quetsches	12000	20000	"
Méthanol	eau-de-vie de sureau	13500	20000	exprimé sur l'alcool pur; mg/l
"	eau-de-vie de coing	13500	20000	exprimé sur l'alcool pur; mg/l
"	eau-de-vie de groseille	13500	20000	exprimé sur l'alcool pur; mg/l
"	eau-de-vie de cassis	13500	20000	exprimé sur l'alcool pur; mg/l
"	eau-de-vie de sorbe	13500	20000	exprimé sur l'alcool pur; mg/l
"	eau-de-vie de genièvre	13500	20000	exprimé sur l'alcool pur; mg/l
"	eau-de-vie d'abricot	12000	20000	exprimé sur l'alcool pur; mg/l
"	eau-de-vie de poire	12000	20000	exprimé sur l'alcool pur; mg/l

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Méthanol	eau-de-vie de mûre	12000	20000	exprimé sur l'alcool pur; mg/l
"	eau-de-vie de framboise	12000	20000	exprimé sur l'alcool pur; mg/l
"	eau-de-vie de pêche	12000	20000	exprimé sur l'alcool pur; mg/l
"	eau-de-vie de vin	2000	20000	"
"	vin rouge	300		
"	vin blanc	150		
"	vin rosé	150		
Morphine	graines de pavot		30	calculé comme base
Nitrate	mâche	4500		denrée telle que vendue
"	salade, Lactuca sativa L.	4500		autre; denrée telle que vendue
"	betteraves rouges	3000		crues ou cuites, denrée telle que vendue
"	épinards	3000		denrée fraîche, crue, denrée telle que vendue
"	choux chinois	2500		Brassica pekinensis, denrée telle que vendue
Nitrate	fenouil	2500		denrée telle que vendue
"	jus de betteraves rouges	2500		
"	laitue Iceberg	2500		sans feuille externe, numéro du tarif 0705 1111; denrée telle que vendue
"	épinards	2000		conserves ou congelés
"	choux	1500		sauf choux-raves; denrée telle que vendue
"	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		200	exprimé sur la préparation telle que consommée
"	eau potable	40		
"	fromage aux herbes	40		
"	fromage	10		sauf fromage aux herbes
Nitrite	eau potable	0.1		
Nitrosamines volatiles	bière		0.0005	somme
Ozone	eau potable	0.05		
Peroxyde d'hydrogène	collagène	10		calculé en H2O2, méthode Pharmacopée européenne, gélatine
"	gélatine	10		"

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Pesticides	eau potable	0.0005		somme de tous les pesticides organiques et de leurs métabolites, produits de dégradation et de réaction pertinents
"	"	0.0001		par substance, est applicable aux pesticides organiques et individuellement à leurs métabolites, produits de dégradation et de réaction pertinents
Phénols	eau potable	0.005		par substance
Phénols entraînés par la vapeur d'eau	eau potable	0.01		calculé en phénol
Phosphates	eau potable	1		uniquement pour l'eau potable chaude; calculé en phosphore
Propanol-1	toutes denrées alimentaires	1		sauf spiritueux; provenant de l'obtention d'arômes à partir de sources naturelles d'arômes
Propanol-2	toutes denrées alimentaires	10		"
Pulégone	articles de confiserie		350	aromatisés à la menthe; provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
"	boissons alcooliques		250	"
"	boissons sans alcool		250	"
"	boissons alcooliques		100	autres; provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
"	boissons sans alcool		100	"
"	toutes denrées alimentaires		25	"
Quassine	boissons alcooliques		50	provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
"	articles de confiserie		10	sous forme de pastilles; provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
"	toutes denrées alimentaires		5	autres; provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Safrol et isosafrol	denrées alimentaires contenant du macis ou de la noix muscade		15	provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
"	boissons alcooliques titrant plus de 25 % d'alcool en volume		5	"
"	boissons alcooliques titrant jusqu'à 25 % d'alcool en volume		2	"
"	toutes denrées alimentaires		1	autres; provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
Santonine	boissons alcooliques titrant plus de 25 % d'alcool en volume		1	provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
"	toutes denrées alimentaires		0.1	autres; provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
Silicates	eau potable	10		ajoutés, pendant 3 mois au maximum, pour la formation d'une couche protectrice; calculé en silicium
"	"	5		ajoutés; calculé en silicium
Sitostérols	beurre	600		pour usage artisanal ou industriel
Stigmastadiène-3,5	huile comestible	1		portant l'inscription «raffinée avec ménagement»; ou teneur correspondant à 0.1 % du sitostérol libre
Substances en suspension (turbidité)	eau potable	1		exprimé en UT/F 90°
Sulfure	eau potable			non décelable organoleptiquement
Tétrachloroéthylène	graisses animales	0.2		
"	viande de porc	0.2		exprimé sur la matière grasse
"	volaille domestique	0.2		"
"	eau potable		0.04	
Tétrachlorométhane	eau potable		0.002	
Tétrafluoro-1,1,1,2-éthane	toutes denrées alimentaires	0.02		provenant de l'obtention d'arôme à partir de sources naturelles d'arômes

1	2	3	4	5
Substance	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Tétrahydrocannabinol, Delta 9-	huile de graines de chanvre		50	
"	graines de chanvre		20	exprimé sur la matière sèche
"	articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie		5	"
"	boissons spiritueuses		5	exprimé sur l'alcool pur; mg/l
"	pâtes		5	exprimé sur la matière sèche
"	denrées alimentaires végétales		2	autres; exprimé sur la matière sèche
"	boissons alcooliques		0.2	sauf boissons spiritueuses
"	boissons sans alcool		0.2	exprimé sur la préparation telle que consommée
"	plantes et fruits à infusion		0.2	exprimé sur la préparation telle que consommée, 15 g de plantes par kg d'eau, verser de l'eau bouillante et maintenir pendant 30 minutes à plus de 85 °C
Thuyone (alpha et beta)	absinthe		35	
"	amers (boissons spiritueuses)		35	provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
Thuyone (alpha et beta)	denrées alimentaires contenant des préparations à base de sauge		25	provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
"	boissons alcooliques titrant plus de 25 % d'alcool en volume		10	"
"	boissons alcooliques titrant jusqu'à 25 % d'alcool en volume		5	"
"	toutes denrées alimentaires		0.5	autres; provenant d'arômes selon les précisions sous chiffre 4.5
Tribromométhane	eau potable		0.1	
Trichloréthylène	eau potable		0.07	
Trichloro-1,1,1-éthane	eau potable		2	
Trichlorométhane	eau potable		0.04	

5 **Liste des concentrations maximales (valeurs de tolérance, valeurs limites) pour les toxines microbiennes**

Explications concernant la liste

- 5.1 Les concentrations maximales sont fixées, sauf indication contraire dans la liste, pour la denrée mentionnée et pour tous les produits issus des processus de transformation (cf. 5.2). La valeur est applicable à la date où le produit est prêt à être utilisé directement. Elle est par exemple applicable au moment où le produit est utilisé comme ingrédient d'une denrée alimentaire composée (voire lorsqu'il est destiné à la revente pour cet usage) ou lors de la remise aux consommateurs.
- 5.2 Pour les denrées alimentaires transformées (mélanges, extraits, concentrés, fragments, etc.), il y a lieu de prendre en considération, sauf indication contraire dans la liste, la concentration maximale fixée pour chacun des constituants, au prorata de leur présence dans le produit. Si l'on dispose de données fiables portant sur les facteurs de concentration ou de dilution, il convient de les utiliser. Dans le cas contraire, l'autorité d'exécution déduit elle-même ces facteurs, au meilleur de son jugement, à partir des informations disponibles; en cas de doute, elle doit utiliser la valeur la plus stricte. Si des concentrations maximales spécifiques sont fixées pour des sous-catégories ou des denrées alimentaires transformées, elles doivent être utilisées en priorité.
- 5.3 Si la liste n'en dispose pas autrement, une concentration maximale fixée pour une céréale est également applicable pour la farine de céréales, la mouture et tous types de semoule issus de cette même céréale. Cette règle s'applique de manière analogue à tous les types de céréales.
- 5.4 Les teneurs maximales s'appliquent aux céréales brutes mises sur le marché en vue de subir une première transformation. On entend par «première transformation» tout traitement physique ou thermique appliqué au grain, autre que le séchage. Les opérations de nettoyage, de tri et de séchage ne sont pas considérées comme une «première transformation» dans la mesure où aucune action physique n'est exercée sur le grain proprement dit et que le grain reste totalement intact après le nettoyage et le tri. Dans les systèmes intégrés de production et de transformation, la teneur maximale s'applique aux céréales brutes pour autant qu'elles soient destinées à une première transformation. Lors de la remise aux consommateurs ou en cas d'utilisation directe comme ingrédient, la valeur la plus stricte pour les céréales est applicable.
- 5.5 Liste des abréviations mentionnées dans les colonnes 2, 5 et 6 de la liste:
- BT: toxines bactériennes
 - MB: biotoxines marines
 - MY: mycotoxines
 - SK: sclérotés
 - nd: non décelable

1	2	3	4	5	6
Substance	Type	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Acide domoïque	MB	mollusques bivalves		20	détermination selon la méthode de référence du MSDA
Acide okadaïque	MB	mollusques bivalves		0.16	l'acide okadaïque, les dinophysitoxines et les pectenotoxines pris ensemble, en équivalent d'acide okadaïque; détermination selon la méthode de référence du MSDA
Aflatoxine B1	MY	noix de muscade		0.01	
"	MY	épices		0.005	autres
"	MY	céréales		0.002	
"	MY	germes de céréales		0.002	
"	MY	fruits à coque		0.002	
"	MY	fruits secs		0.002	
"	MY	son		0.002	
"	MY	aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge		0.0001	exprimé sur la matière sèche
"	MY	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.0001	"
Aflatoxine M1	MY	fromage		0.00025	
"	MY	lait		0.00005	
"	MY	aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge		0.000025	exprimé sur la préparation telle que consommée
"	MY	préparations pour nourrissons et préparations de suite		0.000025	"
Aflatoxines (somme de B1+B2+G1+G2)	MY	noix de muscade		0.02	
"	MY	épices		0.01	autres
"	MY	céréales		0.004	
"	MY	germes de céréales		0.004	
"	MY	fruits à coque		0.004	

1	2	3	4	5	6
Substance	Type	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Aflatoxines (somme de B1+B2+G1+G2)	MY	fruits secs		0.004	
"	MY	son		0.004	
ASP (amnesic shellfish poison)	MB	mollusques bivalves			voir acide domoïque
Azaspiracides	MB	mollusques bivalves		0.16	en équivalent d'azaspiracide
Déoxynivalénol	MY	avoine brute		1.75	
"	MY	blé dur brut		1.75	
"	MY	maïs brut		1.75	à l'exception du maïs brut destiné uniquement à être transformé par mouture humide (production d'amidon)
"	MY	céréales brutes		1.25	autres
"	MY	céréales		0.75	autres
"	MY	germes de céréales		0.75	
"	MY	pâtes		0.75	exprimé sur une teneur en eau avoisine 12 %
"	MY	son		0.75	
"	MY	céréales pour petit déjeuner		0.5	
"	MY	pain, articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie		0.5	y compris collations aux céréales
"	MY	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.2	exprimé sur la matière sèche
Dinophysistoxines	MB	mollusques bivalves			voir acide okadaïque

1	2	3	4	5	6
Substance	Type	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Entérotoxines de staphylocoques	BT	fromage à base de lait ayant subi un traitement thermique à une température inférieure à la température de pasteurisation		nd	Sauf fromages pour lesquels le fabricant peut prouver aux autorités compétentes qu'il n'existe aucun risque de contamination par des entérotoxines de staphylocoques. Produits mis sur le marché pendant la durée de conservation. Plan de prélèvement d'échantillon: l'échantillon comprend 5 unités. Exigences: les entérotoxines ne doivent être décelables dans aucune unité d'échantillon : nd dans 25 g selon la méthode de référence du MSDA.
"	BT	fromage affiné à base de lait ou de petit-lait ayant subi un traitement thermique à une température supérieure à la température de pasteurisation		nd	"
"	BT	fromage au lait cru		nd	Produits mis sur le marché pendant la durée de conservation. Plan de prélèvement d'échantillon: l'échantillon comprend 5 unités. Exigences: les entérotoxines ne doivent être décelables dans aucune unité d'échantillon : nd dans 25 g selon la méthode de référence du MSDA.

1	2	3	4	5	6
Substance	Type	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Entérotoxines de staphylocoques	BT	fromages à pâte molle non affinés (fromages frais) à base de lait ou de petit-lait ayant été pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique à une température supérieure à la température de pasteurisation		nd	Sauf fromages pour lesquels le fabricant peut prouver aux autorités compétentes qu'il n'existe aucun risque de contamination par des entérotoxines de staphylocoques. Produits mis sur le marché pendant la durée de conservation. Plan de prélèvement d'échantillon: l'échantillon comprend 5 unités. Exigences: les entérotoxines ne doivent être décelables dans aucune unité d'échantillon: nd dans 25 g selon la méthode de référence du MSDA.
"	BT	lait en poudre		nd	Ce critère ne s'applique pas aux produits destinés à être transformés dans l'industrie alimentaire. Produits mis sur le marché pendant la durée de conservation. Plan de prélèvement d'échantillon: l'échantillon comprend 5 unités. Exigences: les entérotoxines ne doivent être décelables dans aucune unité d'échantillon: nd dans 25 g selon la méthode de référence du MSDA.
"	BT	poudre de petit-lait		nd	"

1	2	3	4	5	6
Substance	Type	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Ergot	SK	céréales		500	destinées à la meunerie; prélèvement d'un échantillon de 1 kg
"	SK	"		200	en grains; destinées aux consommateurs; prélèvement d'un échantillon de 1 kg
Fumonisines (somme de B1+B2)	MY	maïs brut		4	à l'exception du maïs brut destiné uniquement à être transformé par mouture humide (production d'amidon)
"	MY	maïs		1	autres
"	MY	céréales pour petit déjeuner à base de maïs		0.8	
"	MY	collations au maïs		0.8	
"	MY	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.2	exprimé sur la matière sèche
Ochratoxine A	MY	épices		0.02	y compris réglisse; exprimé sur la matière sèche
"	MY	fruits secs		0.02	autres; exprimé sur la matière sèche
"	MY	extrait de café		0.01	café soluble
"	MY	raisins		0.01	secs; raisins de Corinthe, sultaines, autres raisins secs
"	MY	cacao		0.005	
"	MY	café torréfié		0.005	
"	MY	céréales brutes		0.005	
"	MY	produits de réglisse		0.005	
"	MY	céréales		0.003	
"	MY	germes de céréales		0.003	
"	MY	son		0.003	
"	MY	jus de raisins		0.002	
"	MY	moût de raisin		0.002	

1	2	3	4	5	6
Substance	Type	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Ochratoxine A	MY	vin		0.002	à l'exclusion des vins de liqueur et des vins ayant un titre alcoométrique volumique minimal de 15 %
"	MY	vin de fruits		0.002	
"	MY	aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge		0.0005	exprimé sur la matière sèche
"	MY	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.0005	"
Patuline	MY	cidre		0.05	
"	MY	cidre sans alcool		0.05	
"	MY	jus de fruits		0.05	
"	MY	produits à base de pommes	0.025	0.05	solides et semi-solides, destinés à la consommation directe
"	MY	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.01	exprimé sur la préparation telle que consommée
"	MY	boissons spiritueuses	0.05		
Pectenotoxines	MB	mollusques bivalves			voir acide okadaïque
PSP (paralytic shellfish poison)	MB	mollusques bivalves		0.8	somme; détermination selon la méthode de référence du MSDA
Saxitoxine	MB	mollusques bivalves			voir PSP
Toxines botuliniques	BT	toutes denrées alimentaires		nd	méthode la plus sensible
Yessotoxines	MB	mollusques bivalves		1	en équivalent de yessotoxine; détermination selon la méthode de référence du MSDA

1	2	3	4	5	6
Substance	Type	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance mg/kg	Valeur limite mg/kg	Remarques
Zéaralénone	MY	huile de maïs raffinée		0.4	
"	MY	maïs brut		0.35	à l'exception du maïs brut destiné uniquement à être transformé par mouture humide (production d'amidon)
"	MY	céréales brutes		0.1	autres
"	MY	céréales pour petit déjeuner à base de maïs		0.1	
"	MY	collations au maïs		0.1	
"	MY	maïs		0.1	autres
"	MY	céréales		0.075	autres
"	MY	germes de céréales		0.075	
"	MY	son		0.075	
"	MY	pain, articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie		0.05	y compris collations aux céréales, à l'exclusion des collations au maïs
"	MY	préparations à base de céréales et autres aliments pour bébés		0.02	exprimé sur la matière sèche

6 Liste des concentrations maximales (valeurs de tolérance, valeurs limites) pour les radionucléides

Explications

- 6.1 Les concentrations maximales sont fixées, sauf indication contraire dans la liste, pour la partie consommable de la denrée bien lavée ou nettoyée (poussière, terre). Pour les denrées sèches, lorsqu'elles ne sont pas expressément déclarées comme telles dans la liste, les concentrations maximales se rapportent aux denrées reconstituées. Pour les denrées alimentaires transformées (mélanges, extraits, concentrés, etc.), il y a lieu de prendre en considération, sauf indication contraire dans la liste, la concentration maximale fixée pour chacun des constituants au prorata de sa présence dans le produit.
- 6.2 Les valeurs limites sont applicables aux groupes de nucléides respectifs. A l'intérieur d'un groupe, elles sont applicables à la somme des activités.
- 6.3 Les valeurs limites sont applicables aux radionucléides d'origine naturelle. Elles ne sont toutefois pas applicables aux nucléides naturels régulés homéostatiquement, tel le potassium-40, car la dose est indépendante de l'activité incorporée.
- 6.4 Parmi les denrées alimentaires de moindre importance figurent notamment les denrées suivantes: épices; tisanes; fruits, écorces de fruits et autres parties de plantes confits au sucre; levures et autres microorganismes monocellulaires morts; cônes de houblon; câpres; caviar et substitutions; ail; herbes potagères, manioc et ses produits; maranta; noix du Brésil; algues; topinambours; truffes; salep; écorces d'agrumes ou de melons; patates douces; vitamines et provitamines; gélifiants, épaississants et substances de couverture d'origine végétale (additifs).

1	2	3	4	5
Radionucléide ou groupe de radionucléides	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance Bq/kg	Valeur limite Bq/kg	Remarques
Carbone-14	denrées alimentaires de moindre importance	200	100000	
"	toutes denrées alimentaires	200	10000	autres
"	préparations pour nourrissons et préparations de suite	200	1000	
Isotopes de césium	denrées alimentaires de moindre importance	10	12500	
"	champignons sauvages	600	1250	
"	gibier	600	1250	
"	baies sauvages	100	1250	
"	toutes denrées alimentaires	10	1250	autres
"	denrées alimentaires liquides	10	1000	
Isotopes de césium	préparations pour nourrissons et préparations de suite	10	400	

1	2	3	4	5
Radionucléide ou groupe de radionucléides	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance Bq/kg	Valeur limite Bq/kg	Remarques
Isotopes de plutonium et éléments de transplutonium	denrées alimentaires de moindre importance	0.1	800	émettant des particules alpha, notamment Pu-239 et Am-241
"	toutes denrées alimentaires	0.1	80	autres; émettant des particules alpha, notamment Pu-239 et Am-241
"	denrées alimentaires liquides	0.1	20	émettant des particules alpha, notamment Pu-239 et Am-241
"	préparations pour nourrissons et préparations de suite	0.1	1	"
Isotopes de strontium	denrées alimentaires de moindre importance	1	7500	notamment Sr-90
"	toutes denrées alimentaires	1	750	autres; notamment Sr-90
"	denrées alimentaires liquides	1	125	notamment Sr-90
"	préparations pour nourrissons et préparations de suite	1	75	"
Isotopes d'iode	denrées alimentaires de moindre importance	10	20000	notamment I-131
"	toutes denrées alimentaires	10	2000	autres; notamment I-131
"	denrées alimentaires liquides	10	500	notamment I-131
"	préparations pour nourrissons et préparations de suite	10	150	"
Radionucléides des séries de l'uranium et du thorium	denrées alimentaires de moindre importance		500	
Groupe I Ra-224, Th-228, U-234, U-235, U-238				
"	toutes denrées alimentaires		50	autres
"	denrées alimentaires liquides		10	
"	préparations pour nourrissons et préparations de suite		10	

1	2	3	4	5
Radionucléide ou groupe de radionucléides	Denrées alimentaires	Valeur de tolérance Bq/kg	Valeur limite Bq/kg	Remarques
Radionucléides des séries de l'uranium et du thorium	animaux marins		150	
Groupe II Pb-210, Po-210, Ra-226, Ra-228, Th-230, Th-232, Pa-231				
"	denrées alimentaires de moindre importance		50	Ra-226 et Ra-228 ne s'appliquent pas aux noix du Brésil
"	toutes denrées alimentaires		5	autres
"	denrées alimentaires liquides		1	
"	préparations pour nourrissons et préparations de suite		1	
Tous les autres nucléides artificiels	denrées alimentaires de moindre importance	10	12500	
"	toutes denrées alimentaires	10	1250	autres
"	denrées alimentaires liquides	10	1000	
"	préparations pour nourrissons et préparations de suite	10	400	
Tritium	denrées alimentaires de moindre importance	1000	100000	
"	toutes denrées alimentaires	1000	10000	autres
"	préparations pour nourrissons et préparations de suite	1000	3000	

7 **Liste des concentrations maximales (valeurs de tolérance) pour les dioxines et les PCB de type dioxine**

Les teneurs maximales figurant dans les colonnes «Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)» et «Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)» à l'annexe du Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires¹⁷ correspondent aux valeurs de tolérance applicables aux dioxines et aux PCB de type dioxine.

Pour le contrôle officiel des teneurs en dioxines (dibenzo-p-dioxines polychlorées [PCDD] et dibenzofurannes polychlorés [PCDF]) et en PCB de type dioxine dans des denrées alimentaires, les exigences énoncées à l'annexe II du règlement (CE) n° 1883/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 s'appliquent.

Explications

- 1 «Dioxines» désigne le groupe des dibenzo-p-dioxines polychlorées (PCDD) et des dibenzofurannes polychlorés (PCDF).
- 2 Les concentrations maximales concernent, sauf indication contraire dans la liste, la partie comestible de la denrée alimentaire.
- 3 Pour les denrées alimentaires transformées (mélanges, extraits, concentrés, etc.), il y a lieu de prendre en considération, sauf indication contraire dans la liste, la concentration maximale fixée pour chacun des constituants, au prorata de sa présence dans le produit.
- 4 Les denrées alimentaires qui dépassent la concentration maximale ne doivent pas être mélangées avec d'autres aliments ou utilisées pour la fabrication d'autres denrées alimentaires.

¹⁷ JO L 364 du 20.12.2006, p. 5; règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 565/2008, JO L 160 du 18.06.2008, p. 20.