

MEMORIAL
Journal Officiel
du Grand-Duché de
Luxembourg



MEMORIAL
Amtsblatt
des Großherzogtums
Luxemburg

RECUEIL DE LEGISLATION

A — N° 52

21 mars 2013

S o m m a i r e

ALIMENTS DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

Règlement grand-ducal du 12 mars 2013 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 27 août 1997 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge page **660**

Règlement grand-ducal du 12 mars 2013 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 27 août 1997 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.

Nous Henri, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau,

Vu la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels;

Vu la directive 2006/125/CE de la Commission du 5 décembre 2006 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'article 2, paragraphe 1^{er} de la loi modifiée du 12 juillet 1996 portant réforme du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre Ministre de la Santé et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}. Le règlement grand-ducal modifié du 27 août 1997 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge est modifié comme suit:

1) Les paragraphes 2 et 3 de l'article 5 sont remplacés par les dispositions suivantes:

«2. Les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés ne doivent pas contenir de résidus des différents pesticides dans des proportions supérieures à 0,01 milligramme par kilogramme, sauf en ce qui concerne les substances pour lesquelles des valeurs limites particulières sont fixées à l'annexe VI, auquel cas ce sont ces valeurs qui s'appliquent.

Les teneurs susmentionnées s'appliquent aux préparations à base de céréales et aux aliments pour bébés offerts tels quels à la consommation ou tels que reconstitués selon les instructions du fabricant.

Les méthodes d'analyse pour déterminer les pesticides seront les méthodes d'analyse normalisées généralement acceptées.

3. Les pesticides énumérés à l'annexe VII ne doivent pas être utilisés sur les produits agricoles destinés à la fabrication de préparations à base de céréales et d'aliments pour bébés. Toutefois, aux fins du contrôle:

i) les pesticides énumérés au tableau 1 de l'annexe VII sont réputés ne pas avoir été utilisés si leurs résidus ne dépassent pas une teneur de 0,003 mg/kg. Cette teneur, qui est considérée comme la limite de quantification des méthodes d'analyse, est réexaminée périodiquement à la lumière des progrès techniques;

ii) les pesticides énumérés au tableau 2 de l'annexe VII sont réputés ne pas avoir été utilisés si leurs résidus ne dépassent pas une teneur de 0,003 mg/kg. Cette teneur est réexaminée périodiquement à la lumière des données sur la contamination environnementale.

Les teneurs visées aux points i) et ii) s'appliquent aux produits à consommer tels quels ou tels que reconstitués selon les instructions des fabricants.»

2) Les annexes du règlement grand-ducal modifié du 27 août 1997 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge sont remplacées par celles annexées au présent règlement.

Art. 2. Les annexes du présent règlement en font partie intégrante.

Art. 3. Notre Ministre de la Santé est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Le Ministre de la Santé,
Mars Di Bartolomeo

Palais de Luxembourg, le 12 mars 2013.
Henri

ANNEXE I

COMPOSITION ESSENTIELLE DES PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

Les exigences relatives aux nutriments se rapportent aux produits prêts à l'emploi, commercialisés en tant que tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant.

1. TENEUR EN CÉRÉALES

Les préparations à base de céréales doivent être fabriquées principalement à partir d'une ou de plusieurs céréales broyées et/ou de produits à base de racines amylacées.

La teneur en céréales et/ou en racines amylacées ne peut être inférieure à 25 % en poids du mélange final sec.

2. PROTÉINES

2.1. Pour les produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, points a) ii) et iv), la teneur en protéines ne doit pas dépasser 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

2.2. Pour les produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a) ii), la quantité de protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

2.3. Pour les biscuits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a) iv), dans lesquels est ajouté un aliment riche en protéines, et qui sont présentés comme tels, la quantité de protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).

2.4. Il faut que l'indice chimique de la protéine ajoutée soit au moins égal à 80 % de celui de la protéine de référence (caséine, telle que définie à l'annexe III), ou que le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de la protéine dans le mélange soit au moins égal à 70 % du CEP de la protéine de référence. En tout état de cause, des acides aminés ne peuvent être ajoutés que dans le but d'améliorer la valeur nutritionnelle du mélange de protéines et uniquement dans les proportions nécessaires à cet effet.

3. GLUCIDES

3.1. Si du saccharose, du fructose, du glucose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés aux produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, points a) i) et iv):

— la quantité totale des glucides ajoutés ne doit pas dépasser 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal),

— la quantité totale de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.2. Si du saccharose, du fructose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés aux produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a) ii):

— la quantité totale de glucides ajoutés ne doit pas dépasser 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal),

— la quantité totale de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

4. LIPIDES

4.1. Pour les produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, points a) i) et iv), la teneur en lipides ne doit pas dépasser 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).

4.2. Pour les produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a) ii), la teneur en lipides ne peut dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Si la teneur en lipides dépasse 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):

— la quantité d'acide laurique ne doit pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides,

— la quantité d'acide myristique ne doit pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides,

— la quantité d'acide linoléique (sous la forme de glycérides = linoléates) ne doit pas être inférieure à 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) et ne peut dépasser 285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal).

5. ÉLÉMENTS MINÉRAUX

5.1. Sodium

- Les sels de sodium ne peuvent être ajoutés aux préparations à base de céréales qu'à des fins technologiques,
- la teneur en sodium des préparations à base de céréales ne doit pas dépasser 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

5.2. Calcium

- 5.2.1. Pour les produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a) ii), la quantité de calcium ne doit pas être inférieure à 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).
- 5.2.2. Pour les produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a) iv), fabriqués avec du lait (biscuits au lait) et présentés comme tels, la quantité de calcium ne doit pas être inférieure à 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

6. VITAMINES

- 6.1. Pour les préparations à base de céréales, la quantité de thiamine ne doit pas être inférieure à 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).
- 6.2. Pour les produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a) ii):

	Pour 100 kJ		Pour 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine A (µg ER) ⁽¹⁾	14	43	60	180
Vitamine D (µg) ⁽²⁾	0,25	0,75	1	3

⁽¹⁾ ER: tous les équivalents trans rétinol.

⁽²⁾ Sous forme de cholécalciférol, dont 10 µg = 400 u.i. de vitamine D.

Ces limites s'appliquent également si des vitamines A et D sont ajoutées à d'autres préparations à base de céréales.

7. LIMITES MAXIMALES POUR LES VITAMINES, LES SUBSTANCES MINÉRALES ET LES OLIGOÉLÉMENTS AJOUTÉS

Les exigences relatives aux éléments nutritifs s'appliquent aux produits prêts à l'emploi, commercialisés comme tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant, à l'exception du potassium et du calcium, pour lesquels les exigences concernent le produit tel qu'il est vendu.

Éléments nutritifs	Teneur maximale pour 100 kcal
Vitamine A (µg ER)	180
Vitamine E (mg α-TE) ⁽¹⁾	3
Vitamine D (µg)	3
Vitamine C (mg)	12,5/25 ⁽²⁾
Thiamine (mg)	0,5
Riboflavine (mg)	0,4
Niacine (mg EN) ⁽³⁾	4,5
Vitamine B6 (mg)	0,35
Acide folique (µg)	50
Vitamine B12 (µg)	0,35

Éléments nutritifs	Teneur maximale pour 100 kcal
Acide pantothénique (mg)	1,5
Biotine (µg)	10
Potassium (mg)	160
Calcium (mg)	80/180 ⁽⁴⁾ /100 ⁽⁵⁾
Magnésium (mg)	40
Fer (mg)	3
Zinc (mg)	2
Cuivre (µg)	40
Iode (µg)	35
Manganèse (mg)	0,6

⁽¹⁾ α-TE = d-α-équivalent tocophérol.

⁽²⁾ Limite applicable aux produits enrichis en fer.

⁽³⁾ EN = équivalents niacine = mg acide nicotinique + mg tryptophane/60.

⁽⁴⁾ Limite applicable aux produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, points a) i) et ii).

⁽⁵⁾ Limite applicable aux produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a) iv).

ANNEXE II

COMPOSITION ESSENTIELLE DES ALIMENTS POUR BÉBÉS DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE

Les exigences relatives aux nutriments portent sur des produits prêts à l'emploi, commercialisés en tant que tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant.

1. PROTÉINES

1.1. Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines sont les seuls ingrédients mentionnés dans la dénomination du produit:

- la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines mentionnée doivent au total constituer au moins 40 % en poids du produit,
- la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines citée ne doivent pas être inférieurs à 25 %, en poids, du total des sources protéiniques citées,
- la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).

1.2. Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines pris séparément ou en combinaison sont mentionnés en premier lieu dans la dénomination du produit, que ce dernier soit ou non présenté sous forme d'un repas:

- la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines citée doivent au total constituer au moins 10 % en poids du produit,
- la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines citée ne doivent pas être inférieurs à 25 %, en poids, des sources protéiniques citées,
- la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).

1.3. Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines, pris séparément ou en combinaison, figurent, mais pas en premier lieu, dans la dénomination du produit, que ce dernier soit ou non présenté sous forme d'un repas:

- la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines citée doivent au total constituer au moins 8 % en poids du produit,
- la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines citée ne doivent pas être inférieurs à 25 %, en poids, du total des sources protéiniques citées,
- la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal),
- la quantité totale des protéines contenues dans le produit ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.4. Si du fromage et d'autres ingrédients sont mentionnés dans la dénomination d'un produit non sucré, que ce dernier soit ou non présenté comme un plat:

- la teneur en protéines d'origine laitière ne doit pas être inférieure à 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal),
- la teneur totale du produit en protéines de toutes origines ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.5. Si le libellé de l'étiquette du produit précise qu'il s'agit d'un repas, mais ne mentionne pas la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines, la teneur en protéines de toutes les sources ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

- 1.6. Les exigences énoncées aux points 1.1 à 1.5 compris ne s'appliquent pas aux sauces présentées comme accompagnement d'un plat.
- 1.7. Dans les préparations sucrées dont la dénomination mentionne un produit laitier comme principal ou seul ingrédient, la teneur en protéines du lait ne doit pas être inférieure à 2,2 g/100 kcal. Les exigences énoncées aux points 1.1 à 1.5 ne s'appliquent pas aux autres préparations sucrées.
- 1.8. L'ajout d'acides aminés n'est autorisé qu'aux fins de l'amélioration de la valeur nutritive des protéines présentes et seulement dans les proportions nécessaires à cet effet.

2. GLUCIDES

La teneur globale en glucides des jus de fruits et de légumes et des nectars, des plats à base de fruits, des desserts ou des puddings ne peut dépasser:

- 10 g/100 ml pour les jus de légumes et les boissons à base de légumes,
- 15 g/100 ml pour les jus de fruits, les nectars et les boissons à base de fruits,
- 20 g/100 g pour les préparations ne contenant que des fruits,
- 25 g/100 g pour les desserts et les puddings,
- 5 g/100 g pour les autres boissons qui ne sont pas fabriquées à base de lait.

3. GRAISSES

3.1. Pour les produits visés au point 1.1:

Si la viande ou le fromage sont les seuls ingrédients, ou s'ils sont mentionnés en premier lieu dans la dénomination du produit, la teneur totale en graisse du produit ne doit pas dépasser 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).

3.2. Pour tous les autres produits, la teneur totale en graisse du produit ne doit pas dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

4. SODIUM

- 4.1. La teneur finale en sodium du produit doit être au plus égale à 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) ou à 200 mg/100 g. Toutefois, si le fromage est le seul ingrédient mentionné dans le nom du produit, la teneur finale en sodium du produit ne doit pas dépasser 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).
- 4.2. Les sels de sodium ne peuvent être ajoutés aux produits à base de fruits, ni aux desserts ni aux puddings, sauf à des fins technologiques.

5. VITAMINES

Vitamine C

Dans les jus de fruits, les nectars ou les jus de légumes, la teneur finale en vitamine C du produit ne doit pas être inférieure à 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) ou inférieure à 25 mg/100 g.

Vitamine A

Dans les jus de légumes, la teneur finale en vitamine A du produit ne doit pas être inférieure à 25 µg ER/100 kJ (100 µg ER/100 kcal).

La vitamine A ne doit pas être ajoutée aux autres aliments pour bébés.

Vitamine D

La vitamine D ne doit pas être ajoutée aux aliments pour bébés.

6. LIMITES MAXIMALES POUR LES VITAMINES, LES SUBSTANCES MINÉRALES ET LES OLIGOÉLÉMENTS AJOUTÉS

Les exigences relatives aux éléments nutritifs s'appliquent aux produits prêts à l'emploi, commercialisés comme tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant, à l'exception du potassium et du calcium, pour lesquels les exigences concernent le produit tel qu'il est vendu.

Éléments nutritifs	Teneur maximale pour 100 kcal
Vitamine A (µg ER)	180 ⁽¹⁾
Vitamine E (mg α-TE)	3
Vitamine C (mg)	12,5/25 ⁽²⁾ /125 ⁽³⁾
Thiamine (mg)	0,25
Riboflavine (mg)	0,4
Niacine (mg EN)	4,5
Vitamine B6 (mg)	0,35
Acide folique (µg)	50
Vitamine B12 (µg)	0,35
Acide pantothénique (mg)	1,5
Biotine (µg)	10
Potassium (mg)	160
Calcium (mg)	80
Magnésium (mg)	40
Fer (mg)	3
Zinc (mg)	2
Cuivre (µg)	40
Iode (µg)	35
Manganèse (mg)	0,6

⁽¹⁾ Conformément aux dispositions du point 5.

⁽²⁾ Limite applicable aux produits enrichis en fer.

⁽³⁾ Limite applicable aux préparations à base de fruits, aux jus de fruits, aux nectars et aux jus de légumes.

ANNEXE III

TENEURS EN ACIDES AMINÉS DES PROTÉINES DE CASÉINE

(g par 100 g de protéines)	
Arginine	3,7
Cystine	0,3
Histidine	2,9
Isoleucine	5,4
Leucine	9,5
Lysine	8,1
Méthionine	2,8
Phénylalanine	5,2
Thréonine	4,7
Tryptophane	1,6
Tyrosine	5,8
Valine	6,7

ANNEXE IV

SUBSTANCES NUTRITIVES

1. VITAMINES

Vitamine A

Rétinol

Acétate de rétinol

Palmitate de rétinol

Bêta-carotène

Vitamine D

Vitamine D2 (= ergocalciférol)

Vitamine D3 (= cholécalférol)

Vitamine B1

Chlorhydrate de thiamine

Mononitrate de thiamine

Vitamine B2

Riboflavine

Riboflavine-5'-phosphate de sodium

Niacine

Nicotinamide

Acide nicotinique

Vitamine B6

Chlorhydrate de pyridoxine

Pyridoxine-5'-phosphate

Dipalmitate de pyridoxine

Acide pantothénique

D-pantothénate de calcium

D-pantothénate de sodium

Pantothénol

Folate

Acide folique

Vitamine B12

Cyanocobalamine

Hydroxocobalamine

Biotine

D-biotine

Vitamine C

Acide L-ascorbique

L-ascorbate de sodium

L-ascorbate de calcium

Acide 6-palmityl-L-ascorbique (palmitate d'ascorbyle)

Ascorbate de potassium

Vitamine K

Phylloquinone (phytoménadione)

Vitamine E

D-alpha-tocophérol

DL-alpha-tocophérol

Acétate de D-alpha-tocophérol

Acétate de DL-alpha-tocophérol

2. ACIDES AMINÉS

L-arginine L-cystine L-histidine L-isoleucine L-leucine L-lysine L-cystéine	}	et leurs chlorhydrates
---	---	------------------------

L-méthionine

L-phénylalanine

L-thréonine

L-tryptophane

L-tyrosine

L-valine

3. AUTRES

Choline

Chlorure de choline

Citrates de choline

Bitartrate de choline

Inositol

L-carnitine

L-chlorhydrate de carnitine

4. SELS MINÉRAUX ET OLIGO-ÉLÉMENTS

Calcium

Carbonate de calcium

Chlorure de calcium

Sels de calcium de l'acide citrique

Gluconate de calcium

Glycérophosphate de calcium

Lactate de calcium

Oxyde de calcium

Hydroxyde de calcium

Sels de calcium de l'acide orthophosphorique

Magnésium

Carbonate de magnésium

Chlorure de magnésium

Sels de magnésium de l'acide citrique

Gluconate de magnésium

Oxyde de magnésium

Hydroxyde de magnésium

Sels de magnésium de l'acide orthophosphorique

Sulfate de magnésium

Lactate de magnésium

Glycérophosphate de magnésium

Potassium

Chlorure de potassium

Sels de potassium de l'acide citrique

Gluconate de potassium

Lactate de potassium

Glycérophosphate de potassium

Fer

Citrate ferreux

Citrate ferrique d'ammonium

Gluconate ferreux

Lactate ferreux

Sulfate ferreux

Fumarate ferreux

Diphosphate ferrique (pyrophosphate ferrique)

Fer élémentaire (carbonylé + électrolytique + réduit à l'hydrogène)

Saccharate ferrique

Diphosphate ferrique de sodium

Carbonate ferreux

Cuivre

Complexe cuivre-lysine

Carbonate de cuivre

Citrate de cuivre

Gluconate de cuivre

Sulfate de cuivre

Zinc

Acétate de zinc

Chlorure de zinc

Citrate de zinc

Lactate de zinc

Sulfate de zinc

Oxyde de zinc

Gluconate de zinc

Manganèse

Carbonate de manganèse

Chlorure de manganèse

Citrate de manganèse

Gluconate de manganèse

Sulfate de manganèse

Glycérophosphate de manganèse

Iode

Iodure de sodium

Iodure de potassium

Iodate de potassium

Iodate de sodium

ANNEXE V

VALEURS DE RÉFÉRENCE POUR L'ÉTIQUETAGE ALIMENTAIRE DES DENRÉES DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET AUX JEUNES ENFANTS

Substance nutritive	Valeur de référence d'étiquetage
Vitamine A	(µg) 400
Vitamine D	(µg) 10
Vitamine C	(mg) 25
Thiamine	(mg) 0,5
Riboflavine	(mg) 0,8
Équivalents niacine	(mg) 9
Vitamine B6	(mg) 0,7
Folate	(µg) 100
Vitamine B12	(µg) 0,7
Calcium	(mg) 400
Fer	(mg) 6
Zinc	(mg) 4
Iode	(µg) 70
Sélénium	(µg) 10
Cuivre	(mg) 0,4

—

ANNEXE VI

**TENEURS MAXIMALES SPÉCIFIQUES EN RÉSIDUS DES PESTICIDES OU EN MÉTABOLITES DE PESTICIDES
DANS LES PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES ET LES ALIMENTS POUR BÉBÉS**

Dénomination chimique de la substance	Teneur maximale en résidus (mg/kg)
Cadusafos	0,006
Déméton-S-méthyl/déméton-S-méthylsulfone/oxydéméton-méthyl (séparément ou combinés, exprimés en déméton-S-méthyl)	0,006
Éthoprophos	0,008
Fipronil (somme de fipronil et de fipronil-désulfinyl, exprimés en fipronil)	0,004
Propinèbe/propylèthiourée (somme de propinèbe et de propylèthiourée)	0,006

ANNEXE VII

**PESTICIDES NE POUVANT PAS ÊTRE UTILISÉS POUR LA PRODUCTION AGRICOLE DESTINÉE À LA
FABRICATION DE PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES ET D'ALIMENTS POUR BÉBÉS**

Tableau 1

Dénomination chimique de la substance (définition du résidu)
Disulfoton (somme du disulfoton, du disulfoton sulfoxyde et du disulfotonsulfone, exprimée en disulfoton)
Fensulfothion (somme de fensulfothion, son analogue oxygéné et leurs sulfones, exprimée en fensulfothion)
Fentin, exprimé en cation de triphénylétain
Haloxyfop (somme de haloxyfop, ses sels et esters, y compris leurs conjugués, exprimée en haloxyfop)
Heptachlore et trans-heptachlore époxyde, exprimés en heptachlore
Hexachlorobenzène
Nitrofène
Ométhoate
Terbufos (somme de terbufos, son sulfoxyde et son sulfone, exprimée en terbufos)

Tableau 2

Dénomination chimique de la substance
Aldrine et dieldrine, exprimées en dieldrine
Endrine

ANNEXE VIII

PARTIE A

**Directive abrogée avec ses modifications successives
(visées à l'article 9)**

Directive 96/5/CE de la Commission	(JO L 49 du 28.2.1996 p. 17)
Directive 98/36/CE de la Commission	(JO L 167 du 12.6.1998, p. 23)
Directive 1999/39/CE de la Commission	(JO L 124 du 18.5.1999, p. 8)
Directive 2003/13/CE de la Commission	(JO L 41 du 14.2.2003, p. 33)

PARTIE B

**Délais de transposition en droit national
(visés à l'article 9)**

Directive	Date limite de transposition	Admission du commerce des produits conformes à la présente directive	Interdiction du commerce des produits non conformes à la présente directive
96/5/CE	30 septembre 1997	1 ^{er} octobre 1997	31 mars 1999
98/36/CE	31 décembre 1998	1 ^{er} janvier 1999	1 ^{er} janvier 2000
1999/39/CE	30 juin 2000	30 juin 2000	1 ^{er} juillet 2002
2003/13/CE	6 mars 2004	6 mars 2004	6 mars 2005

ANNEXE IX

TABLEAU DE CORRESPONDANCE

Directive 96/5/CE	Présente directive
Article 1 ^{er} , paragraphes 1, 2 et 3	Article 1 ^{er} , paragraphes 1, 2 et 3
Article 1 ^{er} , paragraphe 4, termes introductifs	Article 2, termes introductifs
Article 1 ^{er} , paragraphe 4, premier tiret	Article 2, point a)
Article 1 ^{er} , paragraphe 4, second tiret	Article 2, point b)
Article 1 ^{er} , paragraphe 4, troisième tiret	Article 2, point c)
Article 2	Article 3
Article 3	Article 4
Article 4	Article 5
Article 5	Article 6
Article 6, paragraphe 1	Article 7, paragraphe 1
Article 6, paragraphe 2, premier alinéa	Article 7, paragraphe 2, premier alinéa
Article 6, paragraphe 2, deuxième alinéa	Article 7, paragraphe 4
Article 6, paragraphe 2, troisième alinéa	Article 7, paragraphe 2, deuxième alinéa
Article 6, paragraphe 3, point a), premier alinéa, termes introductifs	Article 7, paragraphe 3, termes introductifs
Article 6, paragraphe 3, point a), premier alinéa, point i)	Article 7, paragraphe 3, point a)
Article 6, paragraphe 3, point a), premier alinéa, point ii)	Article 7, paragraphe 3, point b)
Article 6, paragraphe 3, point a), deuxième alinéa	Article 7, paragraphe 4
Article 6, paragraphe 3, point b)	Article 7, paragraphe 5
Article 6, paragraphe 4	Article 7, paragraphe 6
Article 7	Article 8
Article 8	—
—	Article 9
Article 9	Article 10
Article 10	Article 11
Annexe I, termes introductifs	Annexe I, termes introductifs
Annexe I, points 1, 2 et 3	Annexe I, points 1, 2 et 3
Annexe I, point 4	Annexe I, point 4
Annexe I, point 4.1	Annexe I, point 4.1
Annexe I, point 4.2	Annexe I, point 4.2
Annexe I, point 4.2 a)	Annexe I, point 4.2, premier tiret

Annexe I, point 4.2 b)	Annexe I, point 4.2, deuxième tiret
Annexe I, point 4.2 c)	Annexe I, point 4.2, troisième tiret
Annexe I, points 5 et 6	Annexe I, points 5 et 6
Annexe II, termes introductifs	Annexe II, termes introductifs
Annexe II, point 1	Annexe II, point 1
Annexe II, points 1.1 à 1.3	Annexe II, points 1.1 à 1.3
Annexe II, point 1.3 bis	Annexe II, point 1.4
Annexe II, point 1.4	Annexe II, point 1.5
Annexe II, point 1.4 bis	Annexe II, point 1.6
Annexe II, point 1.4 ter	Annexe II, point 1.7
Annexe II, point 1.5	Annexe II, point 1.8
Annexe II, points 2 à 5	Annexe II, points 2 à 5
Annexe III	Annexe III
Annexe IV	Annexe IV
Annexe V	Annexe V
Annexe VI	Annexe I, point 7, et annexe II, point 6
Annexe VII	Annexe VI
Annexe VIII	Annexe VII
—	Annexe VIII
—	Annexe IX