Acest document reprezintă un instrument de documentare, iar instituțiile nu își asumă responsabilitatea pentru conținutul său.

►B

REGULAMENTUL (CE) NR. 1881/2006 AL COMISIEI

din 19 decembrie 2006

de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare

(Text cu relevanță pentru SEE)

(JO L 364, 20.12.2006, p. 5)

Astfel cum a fost modificat prin:

		Jurnalul Oficial		
		NR.	Pagina	Data
►M1	Regulamentul (CE) nr. 1126/2007 al Comisiei din 28 septembrie 2007	L 255	14	29.9.2007
►M2	Regulamentul (CE) nr. 565/2008 al Comisiei din 18 iunie 2008	L 160	20	19.6.2008
►M3	Regulamentul (CE) nr. 629/2008 al Comisiei din 2 iulie 2008	L 173	6	3.7.2008
►M4	Regulamentul (UE) nr. 105/2010 al Comisiei din 5 februarie 2010	L 35	7	6.2.2010
►M5	Regulamentul (UE) nr. 165/2010 al Comisiei din 26 februarie 2010	L 50	8	27.2.2010
►M6	Regulamentul (UE) nr. 420/2011 al Comisiei din 29 aprilie 2011	L 111	3	30.4.2011
►M7	Regulamentul (UE) nr. 835/2011 al Comisiei din 19 august 2011	L 215	4	20.8.2011
►M8	Regulamentul (UE) nr. 1258/2011 al Comisiei din 2 decembrie 2011	L 320	15	3.12.2011
►M9	Regulamentul (UE) nr. 1259/2011 al Comisiei din 2 decembrie 2011	L 320	18	3.12.2011
►M10	Regulamentul (UE) nr. 219/2012 al Comisiei din 14 martie 2012	L 75	5	15.3.2012
►M11	Regulamentul (UE) nr. 594/2012 al Comisiei din 5 iulie 2012	L 176	43	6.7.2012
►M12	Regulamentul (UE) nr. 1058/2012 al Comisiei din 12 noiembrie 2012	L 313	14	13.11.2012
►M13	Regulamentul (UE) nr. 1067/2013 al Comisiei din 30 octombrie 2013	L 289	56	31.10.2013
►M14	Regulamentul (UE) nr. 212/2014 al Comisiei din 6 martie 2014	L 67	3	7.3.2014
►M15	Regulamentul (UE) nr. 362/2014 al Comisiei din 9 aprilie 2014	L 107	56	10.4.2014
►M16	Regulamentul (UE) nr. 488/2014 al Comisiei din 12 mai 2014	L 138	75	13.5.2014
►M17	Regulamentul (UE) nr. 696/2014 al Comisiei din 24 iunie 2014	L 184	1	25.6.2014
►M18	Regulamentul (UE) nr. 1327/2014 al Comisiei din 12 decembrie 2014	L 358	13	13.12.2014
►M19	Regulamentul (UE) 2015/704 al Comisiei din 30 aprilie 2015	L 113	27	1.5.2015
►M20	Regulamentul (UE) 2015/1005 al Comisiei din 25 iunie 2015	L 161	9	26.6.2015
►M21	Regulamentul (UE) 2015/1006 al Comisiei din 25 iunie 2015	L 161	14	26.6.2015

►**M22**	Regulamentul (UE) 2015/1125 al Comisiei din 10 iulie 2015	L 184	7	11.7.2015
►**M23**	Regulamentul (UE) 2015/1137 al Comisiei din 13 iulie 2015	L 185	11	14.7.2015
►**M24**	Regulamentul (UE) 2015/1933 al Comisiei din 27 octombrie 2015	L 282	11	28.10.2015
►**M25**	Regulamentul (UE) 2015/1940 al Comisiei din 28 octombrie 2015	L 283	3	29.10.2015

rectificat prin:

►**C1** Rectificare, JO L 108, 28.4.2011, p. 38 (629/2008)
►**C2** Rectificare, JO L 133, 20.5.2011, p. 18 (1881/2006)
►**C3** Rectificare, JO L 133, 20.5.2011, p. 19 (165/2010)
►**C4** Rectificare, JO L 151, 10.6.2011, p. 15 (1126/2007)

▼B

REGULAMENTUL (CE) NR. 1881/2006 AL COMISIEI

din 19 decembrie 2006

de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 315/93 al Consiliului din 8 februarie 1993 de stabilire a procedurilor comunitare pentru contaminanții din alimente ([1]), în special articolul 2 alineatul (3),

întrucât:

(1) Regulamentul (CE) nr. 466/2001 al Comisiei din 8 martie 2001 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare ([2]) a suferit modificări semnificative în repetate rânduri. Este necesar să se modifice din nou nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți pentru a se lua în considerare noile informații și modificări din *Codex Alimentarius*. De asemenea, dacă este cazul, textul trebuie clarificat. În consecință, Regulamentul (CE) nr. 466/2001 ar trebui să fie înlocuit.

(2) Menținerea contaminanților la niveluri acceptabile din punct de vedere toxicologic este esențială pentru protecția sănătății publice.

(3) Având în vedere neconcordanțele dintre legislațiile statelor membre și de potențialul risc de denaturare a concurenței, pentru anumiți contaminanți sunt necesare măsuri comunitare pentru a asigura unitatea pieței, cu respectarea principiului proporționalității.

(4) Trebuie stabilite nivelurile maxime la un nivel strict, ce poate fi obținut în mod rezonabil prin respectarea bunelor practici agricole, piscicole și de fabricație, luând în considerare și riscurile legate de consumul produselor alimentare. În cazul contaminanților considerați cancerigeni genotoxici sau în cazurile în care expunerea actuală a populației sau categoriilor de populație vulnerabile este aproape sau depășește doza tolerabilă, nivelurile maxime trebuie să fie cât mai scăzute posibil (ALARA – as low as reasonably achievable). Astfel de abordări garantează că operatorii din sectorul alimentar aplică, pentru protecția sănătății publice, măsuri de prevenire și de reducere cât mai mult posibil a contaminării. De asemenea, pentru protecția sănătății sugarilor și copiilor de vârstă mică, ce constituie o categorie vulnerabilă, este indicat să se stabilească cele mai mici niveluri maxime, ce se pot obține printr-o selecție strictă a materiilor prime utilizate la fabricarea alimentelor pentru sugari și copii de vârstă mică. Selecția strictă a materiilor prime este, de asemenea, indicată la fabricarea unor anumite produse alimentare cum ar fi tărâțele destinate consumului uman direct.

([1]) JO L 37, 13.2.1993, p. 1. Regulament, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (CE) nr. 1882/2003 al Parlamentului European și al Consiliului (JO L 284, 31.10.2003, p. 1).

([2]) JO L 77, 16.3.2001, p. 1. Regulament, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 199/2006 (JO L 32, 4.2.2006, p. 32).

▼B

(5) Pentru a permite aplicarea nivelurilor maxime la produsele alimentare uscate, diluate, prelucrate sau compuse pentru care nu s-au stabilit niveluri maxime specifice la nivel comunitar, operatorii din sectorul alimentar trebuie să furnizeze factorii specifici de concentrație și diluție împreună cu datele experimentale necesare justificării factorului propus.

(6) Pentru a se asigura o protecție eficientă a sănătății publice, produsele conținând contaminanți ce depășesc nivelurile maxime nu ar trebui să fie introduse pe piață nici ca atare, nici amestecate cu alte produse alimentare, nici să fie utilizate ca ingrediente în alte produse alimentare.

(7) Este recunoscut faptul că sortarea ori alte tratamente fizice fac posibilă reducerea conținutului de aflatoxină din loturile de arahide, fructe în coajă, fructe uscate și porumb. În scopul de a minimiza efectele asupra comerțului, este indicat să se admită un conținut mai mare de aflatoxină pentru acele produse care nu sunt destinate consumului uman direct sau folosite ca ingrediente în produsele alimentare. În aceste cazuri, limitele maxime pentru aflatoxine trebuie stabilite luând în considerare eficiența tratamentelor menționate anterior pentru reducerea conținutului de aflatoxină din arahide, fructe în coajă, fructe uscate și porumb sub limitele maxime stabilite pentru aceste produse destinate consumului uman direct sau folosirii lor ca ingrediente în produsele alimentare.

(8) Pentru a permite aplicarea eficientă a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din anumite produse alimentare, este indicat să se stabilească dispoziții adecvate cu privire la etichetare.

(9) Ca urmare a condițiilor climatice din unele state membre, este dificil să se asigure nedepășirea nivelurilor maxime pentru salată proaspătă și spanac proaspăt. Acestor state membre ar trebui să li se permită, pe o perioadă de tranziție, să autorizeze în continuare comercializarea salatei proaspete și a spanacului proaspăt, cultivate și destinate consumului pe teritoriul lor, având niveluri de nitrați peste nivelurile maxime. Producătorii de salată verde și spanac stabiliți în statele membre care au acordat autorizațiile menționate anterior trebuie să își modifice treptat metodele agricole, prin aplicarea bunelor practici agricole recomandate la nivel național.

(10) Anumite specii de pești provenind din zona baltică pot conține niveluri ridicate de dioxină și bifenil policlorurat (PCB) de tipul dioxinei. O parte importantă din aceste specii de pești din zona baltică nu respectă nivelurile maxime și, în consecință, ar trebui excluse din alimentație. Există indicii că excluderea peștelui din alimentație poate avea un efect negativ asupra sănătății în zona baltică.

▼B

(11) Suedia și Finlanda dispun de un sistem capabil să asigure buna informare a consumatorilor cu privire la recomandările nutriționale referitoare la restricțiile impuse consumului de pește provenind din zona baltică pentru categoriile de populație vulnerabile, în scopul de a evita eventuale riscuri pentru sănătate. În consecință, este oportun să se acorde Finlandei și Suediei o derogare pentru comercializarea pe o perioadă de tranziție a anumitor specii de pești provenind din zona baltică și destinate consumului pe teritoriul propriu, cu un conținut de dioxină și PCB de tipul dioxinei mai mare decât cel stabilit de prezentul regulament. Măsurile necesare trebuie puse în aplicare pentru a se asigura că peștii și produsele din pește care nu respectă nivelurile maxime nu sunt introduse pe piață în alte state membre. În fiecare an, Finlanda și Suedia comunică Comisiei rezultatele monitorizării conținutului de dioxină și de PCB de tipul dioxinei din peștele provenind din zona baltică și raportează despre măsurile luate pentru a reduce expunerea umană la dioxină și PCB de tipul dioxinei din peștele provenind din zona baltică.

(12) Pentru a asigura aplicarea uniformă a nivelurilor maxime, autoritățile competente ar trebui să aplice în întreaga Comunitate aceleași criterii de prelevare a eșantioanelor și de efectuare a analizelor. Este, de asemenea, foarte important ca rezultatele analizei să fie raportate și interpretate într-un mod uniform. Măsurile referitoare la prelevarea eșantioanelor și la analiză prevăzute de prezentul regulament stabilesc reguli uniforme cu privire la raportare și interpretare.

(13) Pentru anumiți contaminanți, statele membre și părțile interesate ar trebui să monitorizeze și să raporteze nivelurile, precum și să comunice progresele înregistrate în ceea ce privește aplicarea măsurilor preventive, pentru a permite Comisiei să stabilească dacă este necesar să se modifice măsurile existente sau să se adopte măsuri suplimentare.

(14) Orice nivel maxim adoptat la nivel comunitar poate fi reexaminat pentru a lua în considerare progresele științifice și tehnice și ameliorarea practicilor agricole, piscicole și de fabricație.

(15) Tărâțele și germenii se pot comercializa pentru consumul uman direct și este, prin urmare, indicat să se stabilească pentru aceste produse un nivel maxim pentru deoxinivalenol și zearalenon.

(16) *Codex Alimentarius* a stabilit recent un nivel maxim, acceptat de către Comunitate, pentru plumbul din pește. În consecință, este indicat să se modifice în acest sens dispozițiile actuale cu privire la conținutul de plumb din pește.

(17) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală [1] definește produsele alimentare de origine animală și, în consecință, înregistrările referitoare la produsele alimentare de origine animală trebuie, în unele cazuri, modificate în conformitate cu terminologia utilizată în acest regulament.

[1] JO L 139, 30.4.2004, p. 55, astfel cum a fost corecta în JO L 226, 25.6.2004, p. 22. Regulament astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1662/2006 (JO L 320, 18.11.2006, p. 1).

▼B

(18) Este necesar să se stabilească faptul că nivelurile maxime pentru contaminanți nu se aplică produselor alimentare introduse legal pe piața Comunității înainte de data de aplicare a acestor niveluri maxime.

(19) În ceea ce privește nitrații, legumele constituie principala sursă pentru consumul uman. Comitetul științific pentru alimentație (CSA) în avizul său din 22 septembrie 1995 ([1]) a stabilit că totalul consumului de nitrați este, în mod normal, sub consumul zilnic acceptabil de 3,65 mg/kg greutate corporală. Cu toate acestea, Comitetul a recomandat continuarea eforturilor de reducere a expunerii la nitrați prin alimente și apă.

(20) Având în vedere că nivelurile de nitrați din anumite legume precum salata și spanacul sunt puternic influențate de condițiile climatice, diferitele niveluri maxime de nitrați din legume ar trebuie stabilite în funcție de anotimp.

(21) În avizul său din 23 septembrie 1994, CSA a declarat că aflatoxinele sunt cancerigeni genotoxici ([2]). Pe baza acestui aviz, este indicat să se limiteze atât conținutul total de aflatoxină din alimente (suma aflatoxinelor B_1, B_2, G_1 și G_2), cât și conținutul individual de aflatoxină B_1, aflatoxina B_1 fiind de departe cel mai toxic compus. În ceea ce privește aflatoxina M_1 din produsele alimentare destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, ar trebui luată în considerare o posibilă reducere a nivelului maxim actual, având în vedere evoluția procedurilor de analiză.

(22) În data de 17 septembrie 1998 ([3]), CSA a adoptat un aviz științific cu privire la ocratoxina A (OTA). A fost efectuată o evaluare a consumului alimentar de OTA de către populația din Comunitate ([4]) în cadrul Directivei 93/5/CEE a Consiliului din 25 februarie 1993 privind asistența ce trebuie acordată Comisiei și colaborarea dintre statele membre în domeniul examinării științifice a problemelor legate de produsele alimentare ([5]) (SCOOP). În urma unei solicitări din partea Comisiei, Autoritatea Europeană pentru Siguranță Alimentară (AESA) a adoptat în data de 4 aprilie 2006 ([6]) un aviz științific actualizat cu privire la ocratoxina A din produsele alimentare, luând în considerare noile informații științifice și a stabilit o doză săptămânală tolerabilă (DST) de 120 ng/kg greutate corporală.

([1]) Rapoarte ale Comitetului științific pentru alimentație, seria 38, Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la nitrați și nitrit, p. 1, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf

([2]) Rapoarte ale Comitetului științific pentru alimentație, seria 35, Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la aflatoxine, ocratoxina A și patulină, p. 45-50, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

([3]) Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la ocratoxina A (emis la 17 septembrie 1998) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html

([4]) Rapoarte privind sarcinile pentru cooperare științifică, Sarcina 3.2.7 „*Assessment of dietary intake of Ochratoxin A by the population of EU Member States*”. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf

([5]) JO L 52, 4.3.1993, p. 18.

([6]) Avizul grupului științific privind contaminanții din lanțul alimentar al Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (AESA), la o solicitare din partea Comisiei referitoare la conținutul de ocratoxină A din produsele alimentare. http://www.efsa.europa.eu/etc./medialib/efsa/science/contam/contam_opinions/1521.Par.0001.File.dat/contam_op_ej365_ochratoxin_a_food_en1.pdf

▼B

(23) Pe baza acestor avize, este oportun să se stabilească nivelurile maxime pentru cereale, produse pe bază de cereale, stafide, cafea prăjită, vin, suc de struguri și alimente pentru sugari și copii de vârstă mică, produse care toate contribuie semnificativ la expunerea la OTA a populației în general, sau a categoriilor vulnerabile de consumatori, cum ar fi copiii.

(24) Având în vedere recentul avizul științific al AESA, se va analiza oportunitatea stabilirii unui nivel maxim de OTA pentru produse alimentare precum fructele uscate, altele decât stafidele, cacao, și produsele pe bază de cacao, mirodeniile, produsele din carne, cafeaua verde, berea și lemnul-dulce și a revizuirii nivelurilor maxime actuale, în special pentru OTA în stafide și suc de struguri.

(25) CSA a aprobat, în cadrul reuniunii sale din 8 martie 2000, un consum zilnic maxim tolerabil provizoriu (CZMTP) de 0,4 μg/kg greutate corporală (gc) pentru patulină ([1]).

(26) În anul 2001 s-a desfășurat o sarcină specială (SCOOP) „Evaluarea dozei zilnice de patulină din produsele alimentare la populația din statele membre ale UE” în cadrul Directivei 93/5/CEE ([2]).

(27) Pe baza evaluării și luând în considerare CZMTP, trebuie să se stabilească nivelurile maxime pentru patulina din anumite produse alimentare, pentru a proteja consumatorii de o contaminare inacceptabilă. Aceste niveluri maxime trebuie revizuite și, dacă este cazul, reduse, luând în considerare progresele științifice și tehnice și aplicarea Recomandării 2003/598/CE a Comisiei din 11 august 2003 privind prevenirea și reducerea contaminării cu patulină a sucului de mere și a sucului de mere utilizat ca ingredient în alte băuturi ([3]).

(28) Cu privire la toxinele de Fusarium, CSA a adoptat mai multe avize privind deoxinivalenolul în decembrie 1999 ([4]) stabilind o doză zilnică tolerabilă (DZT) de 1 μg/kg greutate corporală, zearalenonul în iunie 2000 ([5]), stabilind o DZT temporară de 0,2 μg/kg greutate corporală, fumonisinul în octombrie 2000 ([6]) (actualizat în aprilie 2003) ([7]) stabilind o DZT de 2 μg/kg greutate

([1]) Procesul verbal al celei de-a 120-a ședințe a Comitetului științific pentru alimentație ținută la 8 și 9 martie 2000, la Bruxelles, Declarație cu privire la patulină. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf

([2]) Rapoarte privind sarcinile pentru cooperare științifică, Sarcina 3.2.8 „*Assessment of dietary intake of Patulin by the population of EU Member States*”. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf

([3]) JO L 203, 12.8.2003, p. 34.

([4]) Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la toxinele de Fusarium, Partea 1: Deoxinivalenol (DON), (exprimat la 2 decembrie 1999) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf

([5]) Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la toxinele de Fusarium, Partea a 2-a: Zearalenon (ZEA), (exprimat la 22 iunie 2000) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf

([6]) Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la toxinele de Fusarium, Partea a 3-a: Fumonisin B_1 (FB_1) (exprimat la 17 octombrie 2000) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf

([7]) Avizul actualizat al Comitetului științific pentru alimentație cu privire la toxinele de Fumonisin B_1, B_2 și B_3 (exprimat la 4 aprilie 2003) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf

▼B

corporală, nivalenolul în octombrie 2000 ([1]) stabilind o DZT temporară de 0,7 μg/kg greutate corporală, toxinele T-2 și HT-2 în mai 2001 ([2]), stabilind o DZT combinată de 0,06 μg/kg greutate corporală, și grupul de tricotecene în februarie 2002 ([3]).

(29) În cadrul Directivei 93/5/CEE s-a desfășurat și finalizat în septembrie 2003 ([4]) sarcina SCOOP privind colectarea datelor referitoare la prezența toxinelor de Fusarium în alimente și evaluarea consumului alimentar de către populația statelor membre.

(30) Pe baza avizelor științifice și evaluării consumului uman, este oportun să se stabilească niveluri maxime pentru deoxinivalenol, zearalenon și fumonisin. Cu privire la fumonisin, rezultatele controlului efectuat asupra ultimelor recolte, indică faptul că porumbul și produsele pe bază de porumb pot prezenta un nivel ridicat de contaminare cu fumonisin și este oportun să se adopte măsuri pentru prevenirea introducerii în lanțul alimentar a porumbului și produselor pe bază de porumb a căror contaminare este inadmisibil de ridicată.

(31) Estimările consumului indică faptul că prezența toxinelor T-2 și HT-2 poate reprezenta o problemă pentru sănătatea publică. În consecință, este necesar și prioritar să se elaboreze o metodă de analiză precisă și sigură, să se colecteze mai multe date privind incidența de apariție și să se efectueze mai multe investigații/cercetări cu privire la factorii ce determină prezența toxinelor T-2 și HT-2 în cereale și produse pe bază de cereale, în special în ovăz și produse pe bază de ovăz.

(32) Nu este necesar, dată fiind incidența de apariție, să se prevadă măsuri specifice pentru 3-acetil deoxinivalenol, 15-acetildeoxinivalenol și fumonisin B_3, având în vedere că măsurile cu privire în special la deoxinivalenol și fumonisin B_1 și B_2 sunt suficiente pentru protejarea populației umane împotriva unei expuneri inacceptabile la 3-acetil deoxinivalenol, 15-acetildeoxinivalenol și fumonisin B_3. Același lucru se aplică pentru nivalenol, pentru care se poate constata un anumit grad de incidență de apariție cu deoxinivalenolul. De asemenea, se estimează că expunerea umană la nivalenol este semnificativ mai mică decât DZT temporară. Cu privire la alte tricotecene avute în vedere în sarcina SCOOP menționată anterior, cum ar fi 3-acetildeoxinivalenol, 15-acetildeoxinivalenol, fuarenon-X, T2-triol, diacetoxiscirpenol, neosolaniol, monoacetoxiscirpenol și verucol, informațiile incomplete disponibile indică faptul că acestea nu sunt foarte răspândite, iar nivelurile constatate sunt în general scăzute.

([1]) Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la toxinele de Fusarium, Partea a 4-a: Nivalenol (exprimat la 19 octombrie 2000) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf

([2]) Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la toxinele de Fusarium, Partea a 5-a: toxina T-2 și toxina HT-2 (adoptat la 30 mai 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf

([3]) Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la toxinele de Fusarium, Partea a 6-a: Evaluare pe categorii a toxinei T-2, toxinei HT-2, nivalenol și deoxinivalenol. (adoptat la 26 februarie 2002) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf

([4]) Rapoarte privind sarcinile pentru cooperare științifică, Sarcina 3.2.10 „*Collection of occurance data of Fusarium toxins in food and assessment of dietary intake by the population of EU Member States*”. http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf

▼B

(33) Condițiile climatice din timpul creșterii, în special din perioada de înflorire, au o influență puternică asupra conținutului de toxine Fusarium. Cu toate acestea, bunele practici agricole, prin care factorii de risc sunt reduși la minim, pot preveni într-o anumită măsură contaminarea cu ciuperca Fusarium. Recomandarea 2006/583/CE a Comisiei din 17 august 2006 privind prevenirea și reducerea toxinelor Fusarium în cereale și produsele pe bază de cereale conține principiile generale pentru prevenirea și reducerea contaminării cu toxine de Fusarium în cereale [1] (zearalenon, fumonisin și tricotecene), puse în aplicare prin elaborarea codurilor naționale de bune practici bazate pe aceste principii.

(34) Ar trebui stabilite nivelurile maxime de toxine de Fusarium pentru cerealele neprelucrate introduse pe piață pentru prelucrare primară. Operațiile de curățare, sortare și uscare nu sunt considerate ca făcând parte din prelucrarea primară, în măsura în care nu se exercită o acțiune fizică asupra miezului grăunței. Sortarea se va considera ca făcând parte din prelucrarea primară.

(35) Întrucât cantitatea de toxine de Fusarium ce poate fi eliminată din cerealele neprelucrate prin curățare și prelucrare poate varia, este oportun să se stabilească niveluri maxime pentru cerealele destinate consumatorului final și pentru ingredientele alimentare importante derivate din cereale, pentru a dispune de o legislație aplicabilă în interesul asigurării protecției sănătății publice.

(36) Pentru porumb nu se cunosc încă cu exactitate toți factorii implicați în formarea toxinelor de Fusarium, în special zearalenon și fumonisin B_1 și B_2. În consecință, se acordă o perioadă de timp operatorilor din lanțul cerealier pentru a le permite să facă investigații cu privire la sursele de formare a acestor micotoxine și identificarea măsurilor administrative ce trebuie adoptate pentru a preveni, pe cât posibil, apariția acestora. Se propune aplicarea nivelurilor maxime, pe baza datelor de incidență disponibile, începând cu anul 2007, în cazul în care nu se stabilesc niveluri maxime specifice pe baza unor noi informații cu privire la incidența de apariție și formarea toxinelor înainte de această dată.

(37) Având în vedere nivelurile scăzute de contaminare a toxinelor Fusarium constatate în orez, nu se propun niveluri maxime pentru orez sau produse pe bază de orez.

(38) Până la 1 iulie 2008 trebuie luată în considerare o revizuire a nivelurilor maxime pentru deoxinivalenol, zearalenon, fumonisin B_1 și B_2, precum și oportunitatea stabilirii unui nivel maxim pentru toxinele T-2 și HT-2 din cereale și produsele pe bază de cereale, având în vedere progresele științifice și tehnice referitoare la aceste toxine din produsele alimentare.

[1] JO L 234, 29.8.2006, p. 35.

▼B

(39) În ceea ce privește plumbul, CSA a adoptat la 19 iunie 1992 ([1]) un aviz prin care se aprobă doza săptămânală tolerabilă provizorie (DSTP) de 25 μg/kg greutate corporală propusă de OMS în 1998. CSA a concluzionat în avizul său că nivelul mediu în produsele alimentare nu reprezintă un motiv serios de îngrijorare.

(40) În anul 2004 ([2]), în cadrul Directivei 93/5/CEE, s-a desfășurat o sarcină specială SCOOP privind evaluarea expunerii prin alimentație a populației din statele membre ale UE la arseniu, cadmiu, plumb și mercur. Având în vedere această evaluare și avizul emis de CSA, este necesar să se ia măsuri pentru reducerea, cât mai mult posibil, a conținutului de plumb din alimente.

(41) În ceea ce privește cadmiul, CSA a aprobat în avizul său din 2 iunie 1995 ([3]) o DSTP de 7 μg/kg greutate corporală și a recomandat creșterea eforturilor pentru reducerea expunerii la cadmiu prin alimentație, având în vedere că produsele alimentare reprezintă principala sursă de cadmiu pentru consumul uman. În cadrul sarcinii SCOOP 3.2.11 s-a efectuat o evaluare a expunerii prin alimentație. Având în vedere această evaluare și avizul emis de CSA, este necesar să se ia măsuri pentru reducerea, cât mai mult posibil, a conținutului de cadmiu din alimente.

(42) În ceea ce privește mercurul, AESA a adoptat la 24 februarie 2004 un aviz cu privire la conținutul de mercur și metilmercur din produsele alimentare ([4]) și a aprobat o doză săptămânală tolerabilă provizorie de 1,6 μg/kg greutate corporală. Metilmercurul este forma chimică cea mai periculoasă, putând constitui mai mult de 90 % din conținutul total de mercur din pește și din fructele de mare. Având în vedere rezultatul sarcinii SCOOP 3.2.11, AESA a concluzionat că nivelurile de mercur constatate în produsele alimentare, altele decât pește și fructe de mare, sunt mai puțin periculoase. Formele de mercur prezente în aceste alte produse alimentare nu sunt, în principal, de tipul metilmercur fiind, prin urmare, considerate mai puțin periculoase.

(43) În plus față de stabilirea unor niveluri maxime, informarea specifică a consumatorilor reprezintă, de asemenea, în cazul metilmercurului, o metodă oportună pentru protejarea categoriilor de populație vulnerabile. Pe pagina de Internet a Directoratului General pentru Sănătate și Protecția Consumatorilor din cadrul Comisiei Europene ([5]) s-a pus la dispoziție o notă informativă privind conținutul de metilmercur din pește și produse pescărești, care răspunde acestei cerințe de informare. Mai multe state membre au emis, de asemenea, un aviz privind această chestiune care are relevanță pentru populația acestor state.

([1]) Repoarte ale comitetului științific pentru alimentație, seria 32. Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la „*The Potential risk to health presented by lead in food and drink*”, p. 7-8, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

([2]) Rapoarte privind sarcinile de cooperare științifică, Sarcina 3.2.11 intitulată „*Assessment of dietary exposure to arsenic, lead and mercury of the population of EU Member States*”. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf

([3]) Rapoarte ale Comitetului științific pentru alimentație, seria 36, Avizul Comitetului științific pentru alimentație privind cadmiul, p. 67, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

([4]) Avizul grupului științific privind contaminanții din lanțul alimentar al Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (AESA), la o solicitare din partea Comisiei referitoare la conținutul de mercur și metilmercur din produsele alimentare (adoptat la 24 februarie 2004) http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/259/opinion_contam_01_en1.pdf

([5]) http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/information_note_mercury-fish_12-05-04.pdf

▼B

(44) În ceea ce privește staniul anorganic, CSA a concluzionat, în avizul din 12 decembrie 2001 ([1]), că nivelurile de staniu anorganic de 150 mg/kg din băuturile ambalate în cutii metalice și de 250 mg/kg din alte produse alimentare ambalate în cutii metalice pot provoca iritații gastrice la unele persoane.

(45) Pentru protejarea sănătății publice împotriva acestui factor de risc pentru sănătate, este necesar să se stabilească niveluri maxime pentru staniul anorganic din produsele alimentare și din băuturile ambalate în cutii metalice. Până când devin disponibile datele privind sensibilitatea sugarilor și a copiilor de vârstă mică la staniul anorganic din produsele alimentare, este necesar să se protejeze sănătatea acestei categorii vulnerabile de populație în mod preventiv și să se stabilească niveluri maxime mai reduse.

(46) În ceea ce privește 3-monoclorpropan-1,2-diol (3-MCPD), CSA a aprobat la 30 mai 2001 un aviz științific privind 3-MCPD din produsele alimentare ([2]), actualizând avizul din 16 decembrie 1994 ([3]) în temeiul apariției unor noi informații științifice, și a stabilit pentru 3-MCPD o doză tolerabilă zilnică (DTZ) de 2 μg/kg greutate corporală.

(47) În cadrul Directivei 93/5/CEE, s-a desfășurat și finalizat în iunie 2004 ([4]) o sarcină specifică SCOOP, cu titlul „Colectarea și sintetizarea datelor privind nivelurile de 3-MCPD și a substanțelor derivate din produsele alimentare”. Principalele produse alimentare care contribuie cu 3-MCPD la consumul alimentar, au fost sosul de soia și produsele pe bază de sos de soia. În anumite țări, alte produse alimentare consumate în cantități mari, cum ar fi pâinea și pastele făinoase, au contribuit, de asemenea, în mod semnificativ la consum, datorită mai degrabă consumului ridicat decât nivelurilor ridicate de 3-MCPD din aceste produse alimentare.

(48) În consecință, ar trebui stabilite nivelurile maxime pentru 3-MCPD din proteina vegetală hidrolizată (PVH) și din sosul de soia luând în considerare riscul prezentat de consumarea acestor produse alimentare. Statele membre trebuie să examineze și alte produse alimentare pentru detectarea prezenței 3-MCPD, în scopul de a se analiza necesitatea stabilirii unor niveluri maxime pentru alte produse alimentare.

(49) În ceea ce privește dioxinele și PCB, CSA a aprobat la data de 30 mai 2001 un aviz privind dioxinele și PCB de tipul dioxinei din produsele alimentare ([5]), actualizând avizul din data de

([1]) Avizul Comitetului științific pentru alimentație privind riscurile grave prezentate de staniul din produsele alimentare ambalate în cutii metalice (adoptată la 12 decembrie 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf

([2]) Avizul Comitetului științific pentru alimentație privind 3-monoclorpropan-1,2-diol (3-MCPD) care actualizează avizul CSA din 1994 (adoptat la 30 mai 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf

([3]) Rapoarte ale Comitetului științific pentru alimentație, seria 36, Avizul Comitetului științific pentru alimentație privind 3-monoclorpropan-1, 2-diol (3-MCPD), p. 31-34, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

([4]) Rapoarte privind sarcinile de cooperare științifică, Sarcina 3.2.9 intitulată „*Collection and collation of data on levels of 3-monochloropropanediol (3-MCPD) and related substances in foodstuffs*”. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf

([5]) Avizul Comitetului științific pentru alimentație privind evaluarea riscurilor prezenței dioxinelor și a PCB de tipul dioxinei în alimente. Actualizare în temeiul noilor informații științifice disponibile de la adoptarea avizului CSA din 22 noiembrie 2000 (adoptat la 30 mai 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf

▼B

22 noiembrie 2000 ([1]) care stabilea pentru dioxine și PCB de tipul dioxinei o doză săptămânală tolerabilă (DST) de 14 pg echivalenți toxici ai Organizației Mondiale a Sănătății (OMS-TEQ)/kg greutate corporală.

(50) În sensul prezentului regulament, dioxinele desemnează un grup de 75 de congeneri ai dibenzo-p-dioxinei policlorurate (PCDD) și de 135 congeneri ai dibenzofuranului policlorurat (PCDF), dintre care 17 prezintă pericol toxicologic. Bifenilii policlorurați (PCB) sunt un grup de 209 congeneri diferiți care pot fi încadrați în două categorii, în funcție de proprietățile lor toxicologice: 12 congeneri prezintă proprietăți toxicologice similare cu cele ale dioxinelor și sunt, prin urmare, deseori denumiți „PCB de tipul dioxinei". Ceilalți PCB nu prezintă un nivel de toxicitate similar cu cel al dioxinei și au un profil toxicologic diferit.

(51) Fiecare congener al dioxinelor sau al PCB de tipul dioxinei prezintă un nivel diferit de toxicitate. Pentru a se putea aprecia toxicitatea acestor congeneri diferiți și pentru a facilita evaluarea riscurilor și controalele regulamentare, a fost introdus conceptul de factor de echivalență toxică (TEF – *toxic equivalency factors*). Aceasta înseamnă că rezultatele analizei fiecărui congener al dioxinelor și ai PCB de tipul dioxinei care prezintă interes toxicologic se exprimă într-o unitate cuantificabilă, respectiv „echivalentul toxic TCDD" (TEQ).

(52) Estimările privind expunerea, luând în considerare sarcina SCOOP privind evaluarea consumului alimentar de dioxine și PCB de tipul dioxinei la populația din statele membre ale UE, finalizată în iunie 2000 ([2]), arată că o proporție importantă din populația Comunității absoarbe pe cale alimentară un consum superior față de DST.

(53) Din punct de vedere toxicologic, orice nivel stabilit ar trebui să se aplice atât dioxinelor, cât și PCB de tipul dioxinelor, cu toate acestea în 2001 s-au stabilit conținuturi maxime numai pentru dioxine, nu și pentru PCB de tipul dioxinei, având în vedere numărul foarte limitat de informații disponibile la acea dată privind răspândirea PCB de tipul dioxinei. Cu toate acestea, din anul 2001 au devenit disponibile mai multe informații privind prezența PCB de tipul dioxinei; prin urmare, în anul 2006, s-au stabilit conținuturi maxime pentru suma dioxinelor și a PCB de tipul dioxinelor, dat fiind că aceasta este abordarea cea mai potrivită din punct de vedere toxicologic. Pentru a se asigura o tranziție facilă, ar trebui să fie menținute conținuturile existente pentru dioxine de-a lungul unei perioade de tranziție, în plus față de noile conținuturi stabilite pentru suma dioxinelor și a PCB de tipul dioxinei. Pe parcursul acestei perioade de tranziție, produsele alimentare trebuie să respecte conținuturile maxime pentru dioxine și conținuturile maxime pentru suma dioxinelor și a PCB de tipul dioxinei. Până la 31 decembrie 2008, se va lua în considerare posibilitatea de eliminare a conținuturilor maxime separate pentru dioxine.

([1]) Avizul Comitetului științific pentru alimentație privind evaluarea riscurilor prezenței dioxinelor și a PCB de tipul dioxinei în alimente. (adoptată la 22 noiembrie 2000) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf

([2]) Rapoarte privind sarcinile de cooperare științifică, Sarcina 3.2.5 intitulată „*Assessment of dietary intake of dioxins and related PCBs by the population of EU Member States*". http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf

▼B

(54) Pentru încurajarea unei abordări preventive în ceea ce privește reducerea conținutului de dioxine și PCB de tipul dioxinei din alimentația umană și animală, s-au stabilit niveluri de intervenție în cadrul Recomandării 2006/88/CE a Comisiei din 6 februarie 2006 privind reducerea prezenței dioxinelor, furanilor și a PCB din alimentația umană și animală ([1]). Aceste niveluri de intervenție constituie un instrument pus la dispoziția autorităților competente și a operatorilor pentru semnalarea cazurilor în care este necesar să se identifice sursa de contaminare și să se ia măsuri pentru reducerea sau eliminarea acesteia. Având în vedere faptul că sursele de producere a dioxinelor și a PCB de tipul dioxinei sunt diferite, se stabilesc niveluri de intervenție separate pentru dioxine, pe de-o parte, și pentru PCB de tipul dioxinei, pe de altă parte. Această abordare preventivă pentru reducerea efectivă a dioxinelor și a PCB de tipul dioxinei din alimentația umană și animală și, prin urmare, a conținuturilor maxime aplicabile, ar trebui revizuită în decursul unei perioade de timp definite, în vederea stabilirii unor conținuturi mai reduse. Prin urmare, se va avea în vedere, până la 31 decembrie 2008, reducerea semnificativă a conținutului maxim stabilit pentru suma de dioxine și PCB de tipul dioxinei.

(55) Operatorii trebuie să facă eforturi pentru a-și mări capacitatea de a elimina dioxinele, furanii și PCB de tipul dioxinei din uleiul de pește. Conținutul maxim semnificativ mai redus, a cărui stabilire este avută în vedere până la 31 decembrie 2008, se bazează pe posibilitățile tehnice oferite de procedura de decontaminare cea mai eficientă.

(56) În ceea ce privește stabilirea conținuturilor maxime pentru alte produse alimentare până la 31 decembrie 2008, se va acorda o atenție deosebită necesității de a se stabili un conținut specific mai redus de dioxine și de PCB de tipul dioxinei din produsele alimentare pentru sugari și copii de vârstă mică, având în vedere informațiile de monitorizare obținute în cadrul programelor din 2005, 2006 și 2007 de monitorizare a dioxinelor și a PCB de tipul dioxinei din produsele alimentare pentru sugari și copii de vârstă mică.

(57) În ceea ce privește hidrocarburile aromatice policiclice, în avizul său din 4 decembrie 2002 ([2]), CSA a concluzionat că o serie de hidrocarburi aromatice policiclice (HAP) sunt cancerigeni genotoxici. În anul 2005, Comisia mixtă FAO/OMS de experți în aditivi alimentari (JECFA - *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*) a realizat o evaluare a riscurilor prezentate de HAP și a estimat limite de expunere pentru HAP, pentru a-și forma propria părere asupra compușilor care sunt atât genotoxici, cât și cancerigeni ([3]).

(58) În conformitate cu CSA, benzo(a)pirenul poate fi utilizat ca un indicator pentru apariția și efectul HAP cancerigen în produsele alimentare, la fel ca și benzo(a)antracenul, benzo(b)fluorantenul, benzo(j)fluorantenul, benzo(k)fluorantenul, benzo(g,h,i)perilenul,

([1]) JO L 42, 14.2.2006, p. 26.

([2]) Avizul comitetului științific pentru alimentație privind riscurile prezenței hidrocarburilor aromatice policiclice în alimente pentru sănătatea umană (emis la 4 decembrie 2002) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

([3]) „*Evaluation of certain food contaminants - Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*”– raport al Comisiei mixte FAO/OMS de experți în aditivi alimentari), ședința nr. 64, Roma, 8 – 17 februarie 2005, p. 1-6 și p. 61-81.Serie de rapoarte tehnice ale OMS, nr. 930, 2006 – http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf

▼B

crisenul, ciclopenta(c,d)pirenul, dibenzo(a,h)antracenul, dibenzo(a,e)pirenul, dibenzo(a,h)pirenul, dibenzo(a,i)pirenul, dibenzo(a,l)pirenul, indeno(1,2,3-cd)pirenul și 5-metilcrisenul. Sunt necesare analize ulterioare privind proporțiile relative ale acestor HAP în produsele alimentare, pentru a putea evalua în viitor oportunitatea menținerii benzo(a)pirenului în lista de indicatori. În urma unei recomandări din partea CMEAL, ar trebui, de asemenea, analizat benzo(c)fluorenul.

(59) HAP pot contamina produsele alimentare în timpul procesului de afumare și a procesului de încălzire și uscare, care permit produșilor de ardere să intre în contact direct cu alimentele. De asemenea, poluarea mediului poate produce contaminare cu HAP, în special la pește și produse pescărești.

(60) În anul 2004 ([1]), în cadrul Directivei 93/5/CEE, s-a efectuat o sarcină specifică SCOOP, cu titlul „Colectarea datelor privind apariția HAP în produsele alimentare”. S-au constatat conținuturi ridicate în fructe uscate, ulei de măsline, pește afumat, ulei din semințe de struguri, produse din carne afumate, moluște proaspete, mirodenii și condimente.

(61) Pentru a proteja sănătatea publică, este necesară stabilirea unor niveluri maxime pentru benzo(a)piren în anumite produse alimentare care conțin grăsimi și uleiuri, precum și în produsele alimentare la care procesele de afumare sau de uscare pot cauza niveluri ridicate de contaminare. Nivelurile maxime sunt, de asemenea, necesare în produsele alimentare la care poluarea mediului poate cauza niveluri ridicate de contaminare, în special la pește și la produsele pescărești, spre exemplu în cazul contaminării cauzate de scurgeri de produse petroliere de la nave.

(62) În unele produse alimentare, cum ar fi fructele uscate și suplimentele alimentare, s-a găsit benzo(a)piren, însă datele disponibile sunt neconcludente pentru determinarea nivelurilor care se pot obține în mod rezonabil. Sunt necesare cercetări suplimentare pentru a clarifica nivelurile care se pot obține în mod rezonabil în aceste produse alimentare. Între timp, ar trebui stabilite niveluri maxime pentru benzo(a)piren în ingredientele în cauză, cum ar fi uleiurile și grăsimile utilizate în suplimentele alimentare.

(63) Până la 1 aprilie 2007, ar trebui revizuite nivelurile maxime pentru HAP și oportunitatea de a stabili un nivel maxim pentru HAP în untul de cacao, luând în considerare progresele științifice și tehnice înregistrate privind apariția benzo(a)pirenului și a altor HAP cancerigeni în produsele alimentare.

(64) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt în conformitate cu avizul Comitetului permanent privind lanțul alimentar și sănătatea animală,

([1]) Rapoarte privind sarcinile de cooperare științifică, Sarcina 3.2.12 intitulată „*Collection of occurence data on polycyclic aromatic hydrocarbons in food*”. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf

▼B

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Norme generale

(1) Produsele alimentare menționate în anexă nu se introduc pe piață în cazul în care conțin un contaminant menționat în anexă la un nivel ce depășește nivelul maxim prevăzut în anexă.

(2) ►C2 Nivelurile maxime menționate în anexă se aplică părții comestibile a produselor alimentare în cauză, cu excepția cazului în care se prevede altfel în anexă. ◄

Articolul 2

Produse alimentare uscate, diluate, prelucrate sau compuse

(1) În cazul aplicării nivelurilor maxime menționate în anexă la produse alimentare care sunt uscate, diluate, prelucrate sau compuse din mai mult de un ingredient, se vor lua în considerare următoarele:

(a) modificarea concentrației contaminantului prin procese de uscare sau diluare;

(b) modificarea concentrației contaminantului prin prelucrare;

(c) proporția relativă a ingredientelor în produs;

(d) limita analitică a cuantificării.

(2) ►C2 Concentrația specifică sau factorii de diluție pentru operațiunile de uscare, diluare, prelucrare și/sau amestec, în cauză, sau pentru produsele alimentare uscate, diluate, prelucrate și/sau compuse, în cauză, se vor furniza sau justifica de către operatorul din sectorul alimentar, în momentul în care autoritatea competentă efectuează un control oficial. ◄

În cazul în care operatorul din sectorul alimentar nu furnizează concentrația sau factorul de diluție necesare, sau în cazul în care autoritatea competentă consideră factorul necorespunzător, având în vedere justificarea prezentată, autoritatea va defini ea însăși acest factor, pe baza informațiilor existente și în vederea asigurării unei protecții maxime a sănătății umane.

(3) Alineatele (1) și (2) se aplică atât timp cât nu sunt stabilite niveluri maxime comunitare pentru aceste produse alimentare uscate, diluate, prelucrate sau compuse.

(4) În măsura în care legislația comunitară nu stabilește niveluri maxime specifice pentru produsele alimentare destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, statele membre pot stabili niveluri mai stricte.

Articolul 3

Interdicții de utilizare, amestecare și detoxificare

(1) Produsele alimentare care nu se încadrează în nivelurile maxime prevăzute în anexă, nu se utilizează ca ingrediente alimentare.

(2) Produsele alimentare care se încadrează în nivelurile maxime prevăzute în anexă nu se amestecă cu produse alimentare care depășesc aceste niveluri maxime.

▼B

(3) Produsele alimentare ce urmează a fi supuse sortării sau altor tratamente fizice pentru reducerea nivelurilor de contaminare nu se amestecă cu produse alimentare destinate consumului uman sau cu produse alimentare destinate utilizării ca ingredient alimentar.

(4) Produsele alimentare ce conțin contaminanți menționați în secțiunea 2 din anexă (micotoxine) nu se detoxifică în mod deliberat prin tratamente chimice.

▼M5

Articolul 4

►C3 Prevederi specifice pentru arahide, alte semințe oleaginoase, nucifere, fructe uscate, orez și porumb ◄

▼C3

Alunele de pământ (arahidele), alte semințe oleaginoase, nuciferele, fructele uscate, orezul și porumbul care nu sunt conforme în privința nivelurilor maxime corespunzătoare pentru aflatoxine prevăzute la punctele 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 și 2.1.11 din anexă pot fi comercializate cu condiția ca aceste produse alimentare:

▼M5

(a) să nu fie destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingredient în produse alimentare;

(b) să respecte nivelurile maxime corespunzătoare prevăzute la punctele 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 și 2.1.12 din anexă;

(c) să fie supuse unui tratament care implică sortarea sau alt tratament fizic, după care nivelurile maxime prevăzute la punctele 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 și 2.1.11 din anexă să nu fie depășite, iar în urma acestui tratament să nu rezulte alte reziduuri dăunătoare;

(d) să fie clar etichetate, arătându-se destinația lor și să poarte inscripția „produsul se supune sortării sau altui tratament fizic în scopul reducerii contaminării cu aflatoxine înainte de consumul uman sau de utilizarea ca ingredient în produse alimentare”. Inscripția se menționează pe eticheta fiecărei pungi, cutii etc. în parte și pe documentul original de însoțire. Codul de identificare a transportului/lotului se inscripționează indelebil pe fiecare pungă, cutie etc. în parte a transportului și pe documentul original de însoțire.

Articolul 5

►C3 Prevederi specifice pentru alune de pământ (arahide), alte semințe oleaginoase, produse derivate din acestea și cereale ◄

Pe eticheta fiecărei pungi, cutii etc. în parte și pe documentul original de însoțire trebuie să existe o inscripție clară privind utilizarea prevăzută. Acest document de însoțire trebuie să aibă o legătură clară cu transportul, prin menționarea codului de identificare a transportului, care se află pe fiecare pungă, cutie etc. în parte a transportului. De asemenea, domeniul de activitate al destinatarului transportului menționat pe documentul de însoțire trebuie să fie compatibil cu utilizarea prevăzută.

▼C3

În lipsa unei inscripții clare care să specifice că utilizarea prevăzută nu este consumul uman, nivelurile maxime prevăzute la punctele 2.1.5 și 2.1.11 din anexă se aplică tuturor alunelor de pământ (arahide), semințelor oleaginoase, produselor derivate din acestea și cerealelor comercializate.

▼M5

►C3 În ceea ce privește exceptarea alunelor de pământ (a arahidelor) și a altor semințe oleaginoase destinate măcinării ◄ și aplicarea nivelurilor maxime prevăzute la punctul 2.1.1 din anexă, excepția se aplică numai loturilor etichetate clar pentru care utilizarea prevăzută este indicată și care poartă indicația „produs care urmează a fi măcinat în vederea fabricării de ulei vegetal rafinat”. Indicația se include pe eticheta fiecărei pungi, cutii etc. în parte și pe documentul/documentele de însoțire. Destinația finală trebuie să fie o unitate de măcinare.

▼B

Articolul 6

Prevederi specifice pentru salată

Exceptând cazul în care salata cultivată în spațiu acoperit (salată în cultură protejată) este etichetată ca atare, se aplică nivelurile maxime stabilite în anexă pentru salata cultivată în aer liber.

Articolul 7

▼M9

Derogări

▼M8

_____

▼M9

(4) Prin derogare de la articolul 1, Finlanda, Suedia și Letonia pot autoriza comercializarea somonului sălbatic capturat (*Salmo salar*) și a produselor derivate provenind din zona baltică și destinate consumului pe teritoriul propriu, cu un conținut de dioxine și/sau un conținut al sumei dioxinelor și a PCB de tipul dioxinei mai mare decât cel stabilit la punctul 5.3 din anexă, cu condiția să existe un sistem care să asigure buna informare a consumatorilor cu privire la recomandările nutriționale referitoare la restricțiile impuse consumului de somon sălbatic capturat provenind din zona baltică și a produselor derivate de categorii identificate de populație vulnerabilă, în scopul evitării eventualelor riscuri pentru sănătate.

Finlanda, Suedia și Letonia continuă să pună în aplicare măsurile necesare pentru a se asigura că somonul capturat și produsele derivate care nu respectă dispozițiile menționate la punctul 5.3 din anexă nu sunt introduse pe piață în alte state membre.

Finlanda, Suedia și Letonia comunică anual Comisiei măsurile luate pentru informarea eficientă a anumitor categorii de populație vulnerabile cu privire la recomandările nutriționale și pentru a se asigura că somonul sălbatic capturat și produsele derivate care nu respectă nivelurile maxime nu sunt comercializate în alte state membre. În plus, ele furnizează dovezi ale eficienței acestor măsuri.

▼M9

(5) Prin derogare de la articolul 1, Finlanda, Suedia și Letonia pot autoriza comercializarea heringului sălbatic capturat care depășește 17 cm în lungime (*Clupea harengus*), a păstrăvului sălbatic capturat (*Salvelinus* spp.), a chișcarului de râu sălbatic capturat (*Lampetra fluviatilis*), a păstrăvului de mare sălbatic capturat (*Salmo trutta*) și a produselor derivate provenind din zona baltică și destinate consumului pe teritoriul propriu, cu un conținut de dioxine și/sau un conținut al sumei de dioxine și PCB de tipul dioxinei și/sau a NDL-PCB mai mare decât cel stabilit la punctul 5.3 din anexă, cu condiția să existe un sistem care să asigure buna informare a consumatorilor cu privire la recomandările nutriționale referitoare la restricțiile impuse consumului de hering sălbatic capturat cu o lungime de peste 17 cm, de păstrăv sălbatic capturat, de chișcar de râu sălbatic capturat, de păstrăv de mare sălbatic capturat provenind din zona baltică și de produse derivate de categorii identificate de populație vulnerabilă, în scopul evitării eventualelor riscuri pentru sănătate.

Finlanda și Suedia continuă să pună în aplicare măsurile necesare pentru a se asigura că heringul sălbatic capturat cu o lungime de peste 17 cm, păstrăvul sălbatic capturat, chișcarul de râu sălbatic capturat și păstrăvul de mare sălbatic capturat și produsele derivate care nu respectă dispozițiile menționate la punctul 5.3 din anexă nu sunt introduse pe piață în alte state membre.

Finlanda, Suedia și Letonia comunică anual Comisiei măsurile luate pentru informarea eficientă a anumitor categorii de populație vulnerabile cu privire la recomandările nutriționale și pentru a se asigura că peștele și produsele derivate care nu respectă nivelurile maxime nu sunt comercializate în alte state membre. În plus, ele furnizează dovezi ale eficienței acestor măsuri.

▼M18

(6) Prin derogare de la articolul 1, Irlanda, Spania, Croația, Cipru, Letonia, Polonia, Portugalia, România, Slovacia, Finlanda, Suedia și Regatul Unit pot autoriza introducerea pe piața lor internă a cărnii afumate în mod tradițional și a produselor din carne afumate, afumate pe teritoriul lor și destinate consumului pe teritoriul lor cu niveluri de HAP mai ridicate decât cele prevăzute la punctul 6.1.4 din anexă, cu condiția ca produsele respective să respecte limitele maxime aplicabile înainte de 1 septembrie 2014, respectiv 5,0 µg/kg pentru benzo(a)piren și 30,0 µg/kg pentru suma de benzo(a)piren, benz(a)antracen, benzo(b)fluoranten și crisen.

Statele membre în cauză continuă să monitorizeze prezența HAP în carnea și în produsele din carne afumate în mod tradițional și instituie programe care să pună în aplicare bune practici de afumare, atunci când este posibil, în limitele a ceea ce este fezabil din punct de vedere economic și a ceea ce este posibil fără ca produsele în cauză să își piardă proprietățile organoleptice tipice.

În termen de trei ani de la data aplicării regulamentului, situația trebuie reevaluată pe baza tuturor informațiilor disponibile, pentru a stabili o listă a tipurilor de carne și de produse din carne afumate pentru care derogarea continuă fără o limită de timp pentru producția și consumul locale.

▼M18

(7) Prin derogare de la articolul 1, Irlanda, Letonia, România, Finlanda, Suedia și Regatul Unit pot autoriza introducerea pe piața lor internă a peștelui afumat și a produselor pescărești afumate în mod tradițional, afumate pe teritoriul lor și destinate consumului pe teritoriul lor cu niveluri de HAP mai ridicate decât cele prevăzute la punctul 6.1.5 din anexă, cu condiția ca respectivele produse afumate să respecte limitele maxime aplicabile înainte de 1 septembrie 2014, respectiv 5,0 μg/kg pentru benzo(a)piren și 30,0 μg/kg pentru suma benzo(a)piren, benz(a)antracen, benzo(b)fluoranten și crisen.

Aceste state membre continuă să monitorizeze prezența HAP în peștele afumat și produsele pescărești afumate în mod tradițional și instituie programe care să pună în aplicare bune practici de afumare, atunci când este posibil, în limitele a ceea ce este fezabil din punct de vedere economic și a ceea ce este posibil fără ca produsele în cauză să își piardă proprietățile organoleptice tipice.

În termen de trei ani de la data aplicării prezentului regulament, situația trebuie reevaluată pe baza tuturor informațiilor disponibile, pentru a stabili o listă a tipurilor de pește afumat și de produse pescărești afumate pentru care derogarea continuă fără o limită de timp pentru producția și consumul la nivel local.

▼B

Articolul 8

Prelevare de probe și analiză

Prelevarea de probe și analiza pentru controlul oficial al nivelurilor maxime menționate în anexă se efectuează în conformitate cu Regulamentele (CE) nr. 1882/2006 ([1]), nr. 401/2006 ([2]), nr. 1883/2006 ([3]) ale Comisiei și cu Directivele 2001/22/CE ([4]), 2004/16/CE ([5]) și 2005/10/CE ([6]) ale Comisiei.

▼M25

Articolul 9

Monitorizare și raportare

(1) Statele membre monitorizează nivelurile de nitrați din legumele care pot conține niveluri importante, în special legumele cu frunze verzi, și comunică EFSA rezultatele cu regularitate.

(2) Statele membre comunică Comisiei o sinteză a rezultatelor privind aflatoxinele, obținute în conformitate cu Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 884/2014 al Comisiei ([7]), și raportează către EFSA datele privind incidența diferitelor substanțe vizate.

([1]) JO L 364, 20.12.2006, p. 25.
([2]) JO L 70, 9.3.2006, p. 12.
([3]) JO L 364, 20.12.2006, p. 32.
([4]) JO L 77, 16.3.2001, p. 14. Directivă, astfel cum a fost modificată prin Directiva 2005/4/CE (JO L 19, 21.1.2005, p. 50).
([5]) JO L 42, 13.2.2004, p. 16.
([6]) JO L 34, 8.2.2005, p. 15.
([7]) Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 884/2014 al Comisiei din 13 august 2014 de impunere a unor condiții speciale aplicabile importurilor din anumite țări terțe de anumite produse de hrană pentru animale și alimente din cauza riscului de contaminare cu aflatoxine și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1152/2009 (JO L 242, 14.8.2014, p. 4).

▼M25

(3) Statele membre și organizațiile profesionale ale părților interesate comunică anual Comisiei rezultatele anchetelor efectuate și progresele înregistrate în ceea ce privește aplicarea măsurilor de prevenire destinate evitării unei contaminări cu deoxinivalenol, zearalenon, fumonisin B_1 și B_2, toxinele T-2 și HT-2. Comisia pune aceste rezultate la dispoziția statelor membre. Datele conexe referitoare la incidență se comunică EFSA.

(4) Statelor membre și organizațiilor profesionale ale părților interesate li se recomandă cu tărie să monitorizeze prezența alcaloizilor ergotului în cereale și în produsele pe bază de cereale.

Statelor membre și organizațiilor profesionale ale părților interesate li se recomandă cu tărie să raporteze către EFSA rezultatele privind alcaloizii ergotului, până la 30 septembrie 2016. Aceste rezultate includ date privind incidența și informații specifice privind relația dintre prezența scleroților ergotului și nivelul diferiților alcaloizi ai ergotului.

Comisia pune aceste rezultate la dispoziția statelor membre.

(5) Pot fi raportate către EFSA date privind incidența altor contaminanți decât cei menționați la alineatele (1)-(4), colectate de statele membre și organizațiile profesionale ale părților interesate.

(6) Datele privind incidența sunt transmise către EFSA în formatul de transmitere a datelor al EFSA, în conformitate cu cerințele Orientărilor EFSA privind descrierea standard a eșantioanelor (*Standard Sample Description*, SSD) de alimente și hrană pentru animale ([1]) și cu cerințele specifice suplimentare de raportare ale EFSA pentru anumiți contaminanți. Datele privind incidența, provenite de la organizațiile profesionale ale părților interesate, pot fi furnizate EFSA, dacă este cazul, într-un format de transmitere a datelor simplificat, definit de EFSA.

▼B

Articolul 10

Abrogare

Regulamentul (CE) nr. 466/2001 se abrogă.

Trimiterile la regulamentul abrogat se interpretează ca trimiteri la prezentul regulament.

Articolul 11

Dispoziții tranzitorii

▼M11

Prezentul regulament nu se aplică produselor care au fost introduse pe piață înainte de datele menționate la literele (a) - (f) în conformitate cu dispozițiile aplicabile la data respectivă:

([1]) http://www.efsa.europa.eu/en/datex/datexsubmitdata.htm

▼B

(a) 1 iulie 2006, în ceea ce privește nivelurile maxime pentru deoxinivalenol și zearalenon prevăzute la punctele 2.4.1, 2.4.2, 2.4.4, 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7, 2.5.1, 2.5.3, 2.5.5 și 2.5.7 din anexă;

▼M1

(b) 1 octombrie 2007, în ceea ce privește nivelurile maxime pentru deoxinivalenol și zearalenonă prevăzute la punctele 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 și 2.5.10 din anexă;

▼B

(c) 1 octombrie 2007, în ceea ce privește nivelurile maxime pentru fumonisin B_1 și B_2 prevăzute la punctul 2.6 din anexă;

(d) 4 noiembrie 2006, în ceea ce privește nivelurile maxime pentru suma de dioxine și PCB de tipul dioxinei prevăzute în secțiunea 5 din anexă;

▼M11

(e) 01 ianuarie 2012, în ceea ce privește nivelurile maxime pentru PCB care nu sunt de tipul dioxinei prevăzute în secțiunea 5 din anexă;

(f) 01 ianuarie 2015, în ceea ce privește nivelurile maxime pentru ochratoxina A în *Capsicum* spp. prevăzute la punctul 2.2.11 din anexă.

▼B

Prezentarea dovezii privind data introducerii pe piață a produselor cade în sarcina operatorului din sectorul alimentar.

Articolul 12

Intrare în vigoare și aplicare

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Se aplică de la 1 martie 2007.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

▼C2

ANEXĂ

Niveluri maxime pentru anumiți agenți contaminanți din produsele alimentare [1]

▼M8

Punctul 1: Nitrați

Produse alimentare [1]		Niveluri maxime (mg NO_3/kg)	
1.1	Spanac proaspăt (*Spinacia oleracea*) [2]		3 500
1.2	Spanac conservat, congelat sau înghețat		2 000
1.3	Salată proaspătă (*Lactuca sativa* L.) (salată cultivată în seră și salată cultivată în aer liber) cu excepția salatei menționate la punctul 1.4	Recoltată 1 octombrie-31 martie:	
		salată cultivată în seră	5 000
		salată cultivată în aer liber	4 000
		Recoltată 1 aprilie-30 septembrie:	
		salată cultivată în seră	4 000
		salată cultivată în aer liber	3 000
1.4	Salată tip Iceberg	salată cultivată în seră	2 500
		salată cultivată în aer liber	2 000
1.5	Rucola (*Eruca sativa*, *Diplotaxis* sp., *Brassica tenuifolia*, *Sisymbrium tenuifolium*)	Recoltată 1 octombrie-31 martie:	7 000
		Recoltată 1 aprilie-30 septembrie:	6 000
1.6	Preparate pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică [3] [4]		200

▼B

Punctul 2: Micotoxine

Produse alimentare [1]		Niveluri maxime (µg/kg)		
▼M5 2.1	**Aflatoxine**	B_1	Sumă de B_1, B_2, G_1 și G_2	M_1
2.1.1	►C3 Alune de pământ (arahide) și alte semințe oleaginoase, care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingredient în produse alimentare, cu excepția: — alunelor de pământ (arahidelor) și a altor semințe oleaginoase destinate măcinării în vederea fabricării de ulei vegetal rafinat ◄	8,0 [5]	15,0 [5]	—
2.1.2	Migdale, fistic și sâmburi de caise care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingredient în produse alimentare	12,0 [5]	15,0 [5]	—

▼M5

	Produse alimentare ([1])	Niveluri maxime (µg/kg)		
2.1.3	Alune și nuci braziliene care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingredient în produse alimentare	8,0 ([5])	15,0 ([5])	
2.1.4	►C3 Nucifere, altele decât cele enumerate la punctele 2.1.2 și 2.1.3 care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingredient în produse alimentare ◄	5,0 ([5])	10,0 ([5])	—
2.1.5	►C3 Alune de pământ (arahide) și alte semințe oleaginoase ([40]) și produse prelucrate din acestea, destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingrediente în produse alimentare, ◄ cu excepția: — uleiurilor vegetale brute destinate rafinării — uleiurilor vegetale rafinate	2,0 ([5])	4,0 ([5])	—
2.1.6	Migdale, fistic și sâmburi de caise destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingredient în produsele alimentare ([41])	8,0 ([5])	10,0 ([5])	—
2.1.7	Alune și nuci braziliene destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingrediente în produsele alimentare ([41])	5,0 ([5])	10,0 ([5])	
2.1.8	►C3 Nucifere, altele decât cele enumerate la 2.1.6 și 2.1.7, precum și produsele prelucrate din acestea, destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingrediente în produsele alimentare ◄	2,0 ([5])	4,0 ([5])	—
▼M12 2.1.9	Fructe uscate, altele decât smochinele uscate, care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau sunt destinate utilizării ca ingrediente în produse alimentare	5,0	10,0	—
2.1.10	Fructe uscate, altele decât smochinele uscate, și produse prelucrate din acestea, destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingrediente în produse alimentare	2,0	4,0	—
▼M5 2.1.11	Toate cerealele și toate produsele derivate din cereale, incluzând produsele din cereale prelucrate, cu excepția produselor alimentare enumerate la punctele 2.1.12, 2.1.15 și 2.1.17	2,0	4,0	—
2.1.12	Porumb și orez care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingrediente în produse alimentare	5,0	10,0	—
2.1.13	Lapte brut ([6]), lapte tratat termic și lapte destinat fabricării de lactate	—	—	0,05
2.1.14	Următoarele specii de mirodenii: *Capsicum* spp. (fructe uscate derivate, întregi sau măcinate, inclusiv ardei iute, pudră de ardei iute, ardei Cayenne și boia de ardei) *Piper* spp. (fructe derivate, inclusiv piper alb și negru) *Myristica fragans* (nucșoară) *Zingiber officinale* (ghimbir) *Curcuma longa* (șofran de India) Amestecuri de mirodenii care conțin una sau mai multe dintre mirodeniile menționate mai sus	5,0	10,0	—

▼M5

	Produse alimentare (1)	Niveluri maxime (µg/kg)		
2.1.15	Produse alimentare pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru sugari și copii mici (3) (7)	0,10	—	—
2.1.16	►C3 Formule de început și formule de continuare pentru sugari inclusiv lapte și lapte de continuare pentru sugari ◄ (4) ►M20 (3) ◄	—	—	0,025
2.1.17	Produse alimentare dietetice cu indicație medicală specială ►M20 (3) ◄ (10) destinate în mod specific sugarilor	0,10	—	0,025
▼M12 2.1.18	Smochine uscate	6,0	10,0	—
▼B 2.2	**Ocratoxina A**			
2.2.1	Cereale neprelucrate	5,0		
▼M11 2.2.2	Toate produsele derivate din cereale neprelucrate, incluzând produsele din cereale prelucrate și cerealele destinate consumului uman direct, cu excepția produselor alimentare menționate la punctele 2.2.9, 2.2.10 și 2.2.13	3,0		
2.2.3	Stafide (currants, raisins și sultanine)	10,0		
▼B 2.2.4	►C2 Cafea boabe prăjită și cafea prăjită măcinată, cu excepția cafelei solubile ◄	5,0		
2.2.5	Cafea solubilă (cafea instant)	10,0		
2.2.6	Vinuri (inclusiv vinuri spumante și exclusiv vinurile licoroase și vinurile cu o tărie alcoolică de cel puțin 15 % vol) și vinurile de fructe (11)	2,0 (12)		
2.2.7	Vinuri aromatizate, băuturi pe bază de vinuri aromatizate și cocteiluri din vinuri aromatizate (13)	2,0 (12)		
2.2.8	Suc de struguri, suc de struguri concentrat după reconstituire, nectar de struguri, must de struguri și must de struguri concentrat după reconstituire destinate consumului uman direct (14)	2,0 (12)		
2.2.9	Preparate pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică (3) (7)	0,50		
2.2.10	Preparate dietetice pentru utilizări medicale speciale, destinate în special sugarilor ►M20 (3) ◄ (10)	0,50		
▼M23 2.2.11	Mirodenii, inclusiv mirodenii uscate			
	Piper spp. (fructe derivate, inclusiv piper alb și negru) *Myristica fragrans* (nucșoară) *Zingiber officinale* (ghimbir) *Curcuma longa* (șofran de India)	15 µg/kg		
	Capsicum spp. (fructe uscate derivate, întregi sau măcinate, inclusiv ardei iute, pudră de ardei iute, ardei Cayenne și boia de ardei)	20 µg/kg		
	Amestecuri de mirodenii care conțin una din mirodeniile menționate mai sus	15 µg/kg		

▼B

	Produse alimentare ([1])	Niveluri maxime (µg/kg)
▼M4		
2.2.12	Lemn dulce (*Glycyrrhiza glabra, Glycyrrhiza inflate* și alte specii)	
2.2.12.1	Lemn dulce, ingredient pentru infuzii de plante	20 µg/kg
2.2.12.2	Extracte de lemn dulce ([42]), pentru utilizarea în alimente, în special în băuturi și produse de cofetărie	80 µg/kg
▼M11		
2.2.13	Glutenul de grâu nu este vândut direct consumatorului	8,0
▼B		
2.3	**Patulină**	
2.3.1	Sucuri de fructe, sucuri de fructe concentrate după reconstituire și nectar de fructe ([14])	50
2.3.2	Băuturi spirtoase ([15]), cidru și alte băuturi fermentate derivate din mere sau care conțin suc de mere	50
2.3.3	Produse solide din mere, inclusiv compot de mere, piure de mere destinate consumului direct, cu excepția produselor alimentare menționate la punctele 2.3.4 și 2.3.5	25
2.3.4	Suc de mere și produse solide din mere, inclusiv compot de mere și piure de mere destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică ([16]), etichetate și vândute ca atare ([4])	10,0
2.3.5	Preparate pentru copii, altele decât cele pe bază de cereale prelucrate destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică ([3]) ([4])	10,0
▼M1		
2.4.	**Deoxinivalenol** ([17])	
2.4.1.	►C4 Cereale neprelucrate ([18]) ([19]), altele decât grâul dur, ovăzul și porumbul ◄	1 250
2.4.2.	►C4 Grâu dur și ovăz neprelucrate ([18]) ([19]) ◄	1 750
2.4.3.	►C4 Porumb neprelucrat ([18]), cu excepția porumbului neprelucrat destinat prelucrării prin măcinare umedă ([37]) ◄	1 750 ([20])
2.4.4.	Cereale destinate consumului uman direct, făină de cereale, tărâțe și germeni sub formă de produse finale comercializate pentru consum uman direct, cu excepția alimentelor menționate la punctele 2.4.7, 2.4.8 și 2.4.9	750
2.4.5.	Paste făinoase (uscate) ([22])	750
2.4.6.	Pâine (inclusiv produse de panificație), produse de patiserie, biscuiți, snackuri și cereale pentru micul dejun	500
2.4.7.	►C4 Produse alimentare pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică ([3]) ([7]) ◄	200
2.4.8.	Fracțiuni rezultate din măcinarea porumbului cu dimensiunea particulelor > 500 microni, clasificate la codul NC 1103 13 sau 1103 20 40, și alte produse rezultate din măcinarea porumbului cu dimensiunea particulelor > 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10	750 ([20])

▼M1

Produse alimentare ([1])		Niveluri maxime (µg/kg)
2.4.9.	Fracțiuni rezultate din măcinarea porumbului cu dimensiunea particulelor ≤ 500 microni, clasificate la codul NC 1102 20, și alte produse rezultate din măcinarea porumbului cu dimensiunea particulelor ≤ 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10	1 250 ([20])
2.5.	**Zearalenonă** ([17])	
2.5.1.	►C4 Cereale neprelucrate ([18]) ([19]), altele decât porumbul ◄	100
2.5.2.	►C4 Porumb neprelucrat ([18]), cu excepția porumbului neprelucrat destinat prelucrării prin măcinare umedă ([37]) ◄	350 ([20])
2.5.3.	Cereale destinate consumului uman direct, făină de cereale, tărâțe și germeni ca produse finale comercializate pentru consumul uman direct, cu excepția produselor alimentare menționate la punctele 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 și 2.5.10	75
2.5.4.	Ulei de porumb rafinat	400 ([20])
2.5.5.	Pâine (inclusiv produse mici de panificație), produse de patiserie, biscuiți, snackuri și cereale pentru micul dejun, cu excepția snackurilor pe bază de porumb și a cerealelor pentru micul dejun pe bază de porumb	50
2.5.6.	Porumb destinat consumului uman direct, snackuri pe bază de porumb și cereale pentru micul dejun pe bază de porumb	100 ([20])
2.5.7.	►C4 Produse alimentare pe bază de cereale prelucrate (cu excepția produselor alimentare pe bază de porumb prelucrat) și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică ([3]) ([7]) ◄	20
2.5.8.	►C4 Produse alimentare pe bază de porumb prelucrat destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică ([3]) ([7]) ◄	20 ([20])
2.5.9.	Fracțiuni rezultate din măcinarea porumbului cu dimensiunea particulelor > 500 microni, clasificate la codul NC 1103 13 sau 1103 20 40, și alte produse rezultate din măcinarea porumbului cu dimensiunea particulelor > 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10	200 ([20])
2.5.10.	Fracțiuni rezultate din măcinarea porumbului cu dimensiunea particulelor ≤ 500 microni, clasificate la codul NC 1102 20, și alte produse rezultate din măcinarea porumbului cu dimensiunea particulelor ≤ 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10	300 ([20])
2.6.	**Fumonisine**	Suma $B_1 + B_2$
2.6.1.	►C4 Porumb neprelucrat ([18]), cu excepția porumbului neprelucrat destinat prelucrării prin măcinare umedă ([37]) ◄	4 000 ([23])
2.6.2.	Porumb destinat consumului uman direct, produse alimentare pe bază de porumb destinate consumului uman direct, cu excepția produselor alimentare menționate la punctele 2.6.3 și 2.6.4	1 000 ([23])

▼M1

	Produse alimentare ([1])	Niveluri maxime (µg/kg)
2.6.3.	Cereale pentru micul dejun pe bază de porumb și snackuri pe bază de porumb	800 ([23])
2.6.4.	►C4 Produse alimentare pe bază de porumb prelucrat și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică ([3]) ([7]) ◄	200 ([23])
2.6.5.	Fracțiuni rezultate din măcinarea porumbului cu dimensiunea particulelor > 500 microni, clasificate la codul NC 1103 13 sau 1103 20 40, și alte produse rezultate din măcinarea porumbului cu dimensiunea particulelor > 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10	1 400 ([23])
2.6.6.	Fracțiuni rezultate din măcinarea porumbului cu dimensiunea particulelor ≤ 500 microni, clasificate la codul NC 1102 20, și alte produse rezultate din măcinarea porumbului cu dimensiunea particulelor ≤ 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10	2 000 ([23])

▼B

2.7	**Toxina T-2 și toxina HT-2** ([17])	Suma toxinelor T-2 și HT-2
2.7.1	Cereale neprelucrate ([18]) și preparate pe bază de cereale	

▼M14

2.8.	**Citrinină**	
2.8.1.	Suplimente alimentare pe bază de orez fermentat cu drojdie roșie *Monascus purpureus*	2 000 (*)

▼M25

2.9	**Scleroți ai ergotului și alcaloizi ai ergotului**	
2.9.1.	Scleroți ai ergotului	
2.9.1.1.	Cereale neprelucrate ([18]), cu excepția porumbului și a orezului	0,5 g/kg (*)
2.9.2.	Alcaloizi ai ergotului (**)	
2.9.2.1.	Cereale neprelucrate ([18]), cu excepția porumbului și a orezului	— (***)
2.9.2.2.	Produse rezultate din măcinarea cerealelor, altele decât produsele rezultate din măcinarea porumbului și a orezului	— (***)
2.9.2.3.	Pâine (inclusiv produse de panificație), produse de patiserie, biscuiți, batoane cu cereale, cereale pentru micul dejun și paste făinoase	— (***)
2.9.2.4.	Produse alimentare pe bază de cereale destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică	— (***)

▼B

Punctul 3: Metale

	Produse alimentare ([1])	Niveluri maxime (mg/kg greutate umedă)

▼M20

3.1	Plumb	
3.1.1	Lapte crud ([6]), lapte tratat termic și lapte destinat fabricării produselor pe bază de lapte	0,020
3.1.2	Preparatele pentru sugari și formulele de continuare	
	comercializate sub formă de praf ([3]) ([29])	0,050
	comercializate sub formă lichidă ([3]) ([29])	0,010
3.1.3	Alimente preparate pe bază de cereale și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică ([3]) ([29]), altele decât cele de la punctul 3.1.5	0,050

▼**M20**

Produse alimentare ([1])		Niveluri maxime (mg/kg greutate umedă)
3.1.4	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale ([3]), destinate în mod specific sugarilor și copiilor de vârstă mică	
	comercializate sub formă de praf ([29])	0,050
	comercializate sub formă lichidă ([29])	0,010
3.1.5	Băuturi destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, etichetate și vândute ca atare, altele decât cele menționate la punctele 3.1.2 și 3.1.4	
	comercializate sub formă lichidă sau care urmează să fie reconstituite conform instrucțiunilor producătorului, inclusiv sucurile de fructe ([4])	0,030
	care sunt preparate prin infuzare sau decocție ([29])	1,50
3.1.6	Carne de bovine, ovine, porcine și păsări de curte (cu excepția organelor) ([6])	0,10
3.1.7	Organe de bovine, ovine, porcine și păsări de curte ([6])	0,50
3.1.8	Mușchi de pește ([24]) ([25])	0,30
3.1.9	Cefalopode ([52])	0,30
3.1.10	Crustacee ([26]) ([44])	0,50
3.1.11	Moluște bivalve ([26])	1,50
3.1.12	Cereale și proteaginoase	0,20
3.1.13	Legume, exceptând varza pentru frunze, barba-caprei, legumele cu frunze și plantele aromatice, ciupercile, algele marine și legumele fructoase ([27]) ([53])	0,10
3.1.14	Varză pentru frunze, barba-caprei, legume cu frunze exceptând plantele aromatice, precum și următoarele ciuperci: *Agaricus bisporus* (ciuperca de gunoi/ șampinionul), *Pleurotus ostreatus* (buretele negru de fag), *Lentinula edodes* (ciupercile Shiitake) ([27])	0,30
3.1.15	Legume fructoase	
	porumb dulce ([27])	0,10
	altele decât porumbul dulce ([27])	0,05
3.1.16	Fructe, exceptând merișoarele, coacăzele, boabele de soc și fructele arborelui de căpșuni (*Arbutus unedo*) ([27])	0,10
3.1.17	Merișoare, coacăze, boabe de soc și fructele arborelui de căpșuni ([27])	0,20

▼M20

Produse alimentare ([1])		Niveluri maxime (mg/kg greutate umedă)
3.1.18	Grăsimi și uleiuri, inclusiv grăsimi din lapte	0,10
3.1.19	Sucuri de fructe, sucuri de fructe concentrate reconstituite și nectaruri de fructe	
	exclusiv din bace și alte fructe mici ([14])	0,05
	din alte fructe decât bacele și alte fructe mici ([14])	0,03
3.1.20	Vinuri (inclusiv vinurile spumante, cu excepția vinului licoros), cidru de mere, cidru de pere și vinuri din fructe ([11])	
	produse obținute din recolta de fructe a anilor 2001-2015	0,20
	produse obținute din recolta de fructe a anilor începând cu 2016	0,15
3.1.21	Vinuri aromatizate, băuturi aromatizate pe bază de vin și cocktailuri aromatizate pe bază de produse vitivinicole ([13])	
	produse obținute din recolta de fructe a anilor 2001-2015	0,20
	produse obținute din recolta de fructe a anilor începând cu 2016	0,15
3.1.22	Suplimente alimentare ([39])	3,0
3.1.23	Miere	0,10

▼M16

3.2	**Cadmiu**	
3.2.1	Legume și fructe, exceptând legumele rădăcinoase și cu tuberculi, legumele cu frunze, plantele aromatice, varza pentru frunze, legumele cu tulpină, ciupercile și algele marine ([27])	0,050
3.2.2	Legume rădăcinoase și cu tuberculi (exceptând țelina de rădăcină, păstârnacul, barba-caprei și hreanul), legume cu tulpină (exceptând țelina) ([27]). Pentru cartofi, nivelul maxim se aplică la cartofii curățați	0,10
3.2.3	Legume cu frunze, plante aromatice, varză pentru frunze, țelină, țelină de rădăcină, păstârnac, barba-caprei, hrean și următoarele ciuperci ([27]): *Agaricus bisporus* (ciuperci obișnuite — champignon), *Pleurotus ostreatus* (burete negru de fag), *Lentinula edodes* (ciuperci Shiitake)	0,20
3.2.4	Ciuperci, cu excepția celor enumerate la punctul 3.2.3 ([27])	1,0
3.2.5	Boabe de cereale, cu excepția grâului și a orezului	0,10

▼M16

Produse alimentare ([1])		Niveluri maxime (mg/kg greutate umedă)
3.2.6	— Boabe de grâu, boabe de orez — Tărâțe de grâu și germeni de grâu pentru consumul direct — Boabe de soia	0,20
3.2.7	Produse specifice pe bază de cacao și de ciocolată, astfel cum sunt enumerate mai jos ([49])	
	— ciocolată cu lapte cu < 30 % din totalul de cacao în substanță solidă uscată;	0,10 începând de la 1 ianuarie 2019
	— ciocolată cu < 50 % din totalul de cacao în substanță solidă uscată; ciocolată cu lapte cu ≥ 30 % din totalul de cacao în substanță solidă uscată;	0,30 începând de la 1 ianuarie 2019
	— ciocolată cu ≥ 50 % din totalul de cacao în substanță solidă uscată;	0,80 începând de la 1 ianuarie 2019
	— pudră de cacao vândută consumatorului final sau ca ingredient în pudra de cacao îndulcită vândută consumatorului final (ciocolată de băut)	0,60 începând de la 1 ianuarie 2019
3.2.8	Carne (cu excepția organelor) de bovine, ovine, porcine și păsări de curte ([6])	0,050
3.2.9	Carne de cabaline, cu excepția organelor ([6])	0,20
3.2.10	Ficat provenit de la bovine, ovine, porcine, păsări de curte și cabaline ([6])	0,50
3.2.11	Rinichi provenit de la bovine, ovine, porcine, păsări de curte și cabaline ([6])	1,0
3.2.12	Mușchi file de pește ([24]) ([25]), cu excepția speciilor enumerate la punctele 3.2.13, 3.2.14 și 3.2.15	0,050
3.2.13	Mușchi file provenit de la următorii pești ([24]) ([25]): macrou (specia *Scomber*), ton (specia *Thunnus, Katsuwonus pelamis*, specia *Euthynnus)*, *Sicyopterus lagocephalus*	0,10
3.2.14	Mușchi file provenit de la următorul pește ([24]) ([25]): ton negru (specia *Auxis*)	0,15
3.2.15	Mușchi file provenit de la următorii pești ([24]) ([25]): hamsie europeană (specia *Engraulis*) pește-spadă (*Xiphias gladius*) sardină (*Sardina pilchardus*)	0,25
3.2.16	Crustacee ([26]): mușchiul de pe apendice și abdomen ([44]). În cazul crabilor și al crustaceelor similare (*Brachyura* și *Anomura*), mușchiul de pe apendice.	0,50
3.2.17	Moluște bivalve ([26])	1,0
3.2.18	Cefalopode (fără viscere)] ([26])	1,0

▼M16

	Produse alimentare [1]	Niveluri maxime (mg/kg greutate umedă)
3.2.19	Formule de început pentru sugari și formule de continuare ►M20 [3] ◄ [29]:	
	— formule sub formă de praf pe bază de proteine din lapte de vacă sau hidrolizate proteice;	0,010 începând de la 1 ianuarie 2015
	— formule lichide pe bază de proteine din lapte de vacă sau hidrolizate proteice;	0,005 începând de la 1 ianuarie 2015
	— formule sub formă de praf pe bază de izolate din proteine din soia, singure sau în amestec cu proteine din lapte de vacă;	0,020 începând de la 1 ianuarie 2015
	— formule lichide pe bază de izolate din proteine din soia, singure sau în amestec cu proteine din lapte de vacă	0,010 începând de la 1 ianuarie 2015
3.2.20	Preparate pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru sugari și copii de vârstă mică [3] [29]	0,040 începând de la 1 ianuarie 2015
3.2.21	Suplimente alimentare [39], cu excepția suplimentelor alimentare enumerate la punctul 3.2.22	1,0
3.2.22	Suplimente alimentare [39] care sunt constituite în mod exclusiv sau în principal din alge marine uscate, produse derivate din alge marine sau din moluște bivalve uscate	3,0
▼B		
3.3	**Mercur**	
▼M6		
3.3.1	Produse pescărești [26] și mușchi file de pește [24] [25], cu excepția speciilor menționate la punctul 3.3.2. Nivelul maxim pentru crustacee se aplică mușchiului de pe apendice și abdomen [44]. În cazul crabilor și al crustaceelor similare (*Brachyura* și *Anomura*) nivelul maxim se aplică mușchiului de pe apendice.	0,50
▼M3		
3.3.2	Filé provenit de la următorii pești [24] [25]: pește undițar (*Lophius species*) lup-de-mare (*Anarhichas lupus*) pălămidă (*Sarda sarda*) anghilă (*Anguilla species*) pește pion, pește pion roșu, pește pion mediteranean (*Hoplostethus species*) ►C1 grenadier de stâncă (*Coryphaenoides rupestris*) ◄ halibut (*Hippoglossus hippoglossus*) genipter sud-african (*Genypterus capensis*) marlin (*Makaira species*) cardină (*Lepidorhombus species*) barbun (*Mullus species*) țipar roz (*Genypterus blacodes*) știucă (*Esox lucius*) pălămidă argintie (*Orcynopsis unicolor*)	1,0

▼M3

	Produse alimentare ([1])	Niveluri maxime (mg/kg greutate umedă)
	capelan de Mediterana (*Trisopterus minutes*) rechin portughez (*Centroscymnus coelolepis*) vulpi de mare (*Raja species*) sebastă de mare (*Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus*) peștele cu velă (*Istiophorus platypterus*) pește-teacă (*Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo*) doradă, pagel (*Pagellus species*) rechin (toate speciile) macrou sau stromateu (*Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens*) sturion (*Acipenser species*) pește-spadă (*Xiphias gladius*) ton (*Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis*)	
3.3.3	Suplimente alimentare ([39])	0,10

▼B

3.4	**Staniu (anorganic)**	
3.4.1	Alimente conservate, altele decât băuturi	200
3.4.2	Băuturi conservate, inclusiv sucuri de fructe și sucuri de legume	100
3.4.3	Preparate pentru copii și preparate pe bază de cereale prelucrate pentru sugari și copii de vârstă mică conservate, cu excepția produselor uscate și sub formă de praf ([3]) ([29])	50
3.4.4	Preparate pentru sugari și preparate de continuare conservate (inclusiv lapte pentru sugari și lapte de continuare), cu excepția produselor uscate și sub formă de praf ►M20 ([3]) ◄ ([29])	50
3.4.5	Produse alimentare dietetice pentru utilizări în scopuri medicale speciale ►M20 ([3]) ◄ ([29]), destinate în special sugarilor, conservate, cu excepția produselor uscate și sub formă de praf	50

▼M21

3.5	**Arsen (anorganic)** ([50]) ([51])	
3.5.1	Orez albit care nu a fost prefiert (orez sticlos sau alb)	0,20
3.5.2	Orez prefiert și orez decorticat	0,25
3.5.3	Vafe din orez, foi de orez, biscuiți sărați din orez și prăjituri din orez	0,30
3.5.4	Orez destinat producției de alimente pentru sugari și copii de vârstă mică ([53])	0,10

▼B

Punctul 4: 3-monoclorpropan-1,2-diol (3-MCPD)

	Produse alimentare ([1])	Niveluri maxime (mg/kg greutate umedă)
4.1	Proteină vegetală hidrolizată ([30])	20
4.2	Sos de soia ([30])	20

▼M9

Secțiunea 5: Dioxine și PCB ([31])

	Produse alimentare	Niveluri maxime		
		Suma dioxinelor (OMS-PCDD/F-TEQ) ([32])	Suma dioxinelor (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) ([32])	Suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 and PCB180 (ICES – 6) ([32])
5.1	Carne și produse din carne (cu excepția organelor comestibile) provenind de la următoarele animale ([6]):			
	— bovine și ovine	2,5 pg/g grăsime ([33])	4,0 pg/g grăsime ([33])	40 ng/g grăsime ([33])
	— păsări de curte	1,75 pg/g grăsime ([33])	3,0 pg/g grăsime ([33])	40 ng/g grăsime ([33])
	— porcine	1,0 pg/g grăsime ([33])	1,25 pg/g grăsime ([33])	40 ng/g grăsime ([33])
▼M13				
5.2	Ficat provenind de la animalele terestre menționate la punctul 5.1, cu excepția ficatului de ovine și a produselor derivate din acesta	0,30 pg/g greutate umedă	0,50 pg/g greutate umedă	3,0 ng/g greutate umedă
	Ficat de ovine și produse derivate din acesta	1,25 pg/g greutate umedă	2,00 pg/g greutate umedă	3,0 ng/g greutate umedă
▼M19				
5.3	Carne de pește, produse din pește și produse derivate ([25]) ([34]), exceptând: — țiparul sălbatic capturat — câinele de mare sălbatic capturat (*Squalus acanthias*) — pește de apă dulce sălbatic capturat, cu excepția speciilor de pești osoși capturați în apă dulce — ficatul de pește și produse derivate — uleiurile de pește Nivelul maxim pentru crustacee se aplică mușchiului de pe apendice și abdomen ([44]). În cazul crabilor și al crustaceelor similare (*Brachyura* și *Anomura*) nivelul maxim se aplică mușchiului de pe apendice.	3,5 pg/g de greutate umedă	6,5 pg/g de greutate umedă	75 ng/g de greutate umedă
▼M9				
5.4	Carne de pește de apă dulce sălbatic capturat, cu excepția speciilor de pești osoși capturați în apă dulce și produse derivate ([25])	3,5 pg/g greutate umedă	6,5 pg/g greutate umedă	125 ng/g greutate umedă
▼M19				
5.4bis	Carne de câine de mare sălbatic capturat (*Squalus acanthias*) și produse derivate ([34])	3,5 pg/g de greutate umedă	6,5 pg/g de greutate umedă	200 ng/g de greutate umedă

▼M19

	Produse alimentare	Niveluri maxime		
		Suma dioxinelor (OMS-PCDD/F-TEQ) ([32])	Suma dioxinelor (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) ([32])	Suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 and PCB180 (ICES – 6) ([32])
▼M9				
5.5	Carne de anghilă sălbatică capturată (*Anguilla anguilla*) și produse derivate	3,5 pg/g greutate umedă	10,0 pg/g greutate umedă	300 ng/g greutate umedă
5.6	Ficat de pește și produse derivate din acesta, cu excepția uleiului de pește menționat la punctul 5.7	—	20,0 pg/g greutate umedă ([38])	200 ng/g greutate umedă ([38])
5.7	Ulei de pește (ulei din carne de pește, ulei din ficat de pește și uleiuri din alte organisme marine destinate consumului uman)	1,75 pg/g grăsime	6,0 pg/g grăsime	200 ng/g grăsime
5.8	Lapte crud ([6]) și produse lactate ([6]), inclusiv grăsimile din unt	2,5 pg/g grăsime ([33])	5,5 pg/g grăsime ([33])	40 ng/g grăsime ([33])
5.9	Ouă de găină și produse din ouă ([6])	2,5 pg/g grăsime ([33])	5,0 pg/g grăsime ([33])	40 ng/g grăsime ([33])
5.10	Grăsimea următoarelor animale:			
	— bovine și ovine	2,5 pg/g grăsime	4,0 pg/g grăsime	40 ng/g grăsime
	— păsări de curte	1,75 pg/g grăsime	3,0 pg/g grăsime	40 ng/g grăsime
	— porcine	1,0 pg/g grăsime	1,25 pg/g grăsime	40 ng/g grăsime
5.11	Grăsimi animale amestecate	1,5 pg/g grăsime	2,50 pg/g grăsime	40 ng/g grăsime
5.12	Uleiuri vegetale și grăsimi	0,75 pg/g grăsime	1,25 pg/g grăsime	40 ng/g grăsime
5.13	Produse alimentare destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică ([4])	0,1 pg/g greutate umedă	0,2 pg/g greutate umedă	1,0 ng/g greutate umedă

▼M22

Secțiunea 6: Hidrocarburi aromatice policiclice

	Produse alimentare	Niveluri maxime (μg/kg)	
6.1	Benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten și crisen	Benzo(a)piren	Suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului ([45])
6.1.1	Uleiuri și grăsimi (cu excepția untului de cacao și a uleiului din nucă de cocos) destinate consumului uman direct sau folosirii ca ingrediente alimentare	2,0	10,0

▼M22

	Produse alimentare	Niveluri maxime (µg/kg)	
6.1.2	Boabe de cacao și produse derivate	5,0 µg/kg grăsime de la 1.4.2013	35,0 µg/kg grăsime de la 1.4.2013 până la 31.3.2015 30,0 µg/kg grăsime de la 1.4.2015
6.1.3	Ulei din nucă de cocos destinat consumului uman direct sau folosirii ca ingredient alimentar	2,0	20,0
6.1.4	Carne afumată și produse din carne afumată	5,0 până la 31.8.2014 2,0 de la 1.9.2014	30,0 de la 1.9.2012 până la 31.8.2014 12,0 de la 1.9.2014
6.1.5	Mușchi de pește afumat și produse pescărești afumate ([25]) ([36]), cu excepția produselor pescărești menționate la punctele 6.1.6 și 6.1.7. Nivelul maxim pentru crustaceele afumate se aplică mușchiului de pe apendice și abdomen ([44]). În cazul crabilor afumați și al crustaceelor similare (*Brachyura* și *Anomura*), se aplică mușchiului de pe apendice.	5,0 până la 31.8.2014 2,0 de la 1.9.2014	30,0 de la 1.9.2012 până la 31.8.2014 12,0 de la 1.9.2014
6.1.6	Șprot afumat și conserve de șprot afumat ([25]) ([47]) (*Sprattus sprattus*); hering din Marea Baltică afumat cu o lungime ≤ 14 cm și conserve de hering din Marea Baltică afumat cu o lungime ≤ 14 cm ([25]) ([47]) (*Clupea harengus membras*); *Katsuobushi* (pălămidă uscată, *Katsuwonus pelamis*); moluște bivalve (proaspete, refrigerate sau congelate) ([26]); carne tratată termic și produse din carne tratate termic ([46]) vândute consumatorului final	5,0	30,0
6.1.7	Moluște bivalve ([36]) (afumate)	6,0	35,0
6.1.8	Preparate pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru sugari și copii de vârstă mică ([3]) ([29])	1,0	1,0
6.1.9	Preparate pentru sugari și formule de continuare, inclusiv lapte pentru sugari și lapte pentru copii de vârstă mică ►M20 ([3]) ◄ ([29])	1,0	1,0
6.1.10	Preparate dietetice pentru scopuri medicale speciale ►M20 ([3]) ◄ ([29]) destinate în special sugarilor	1,0	1,0

▼M24

6.1.11	Fibre de cacao și produse derivate din fibre de cacao, destinate utilizării ca ingredient în produse alimentare	3,0	15,0

▼M11

Secțiunea 7: Melamina și analogii săi structurali

	Produse alimentare	Niveluri maxime (mg/kg)
7.1.	Melamină	
7.1.1.	Produse alimentare cu excepția preparatelor pentru sugari și a preparatelor de continuare ([48])	2,5
7.1.2.	Preparatele pentru sugari sub formă de praf și preparatele de continuare;	1

▼M17

Secțiunea 8: Toxine inerente plantelor

Produse alimentare ([1])		Niveluri maxime (g/kg)
8.1	Acid erucic	
8.1.1	Uleiuri și grăsimi vegetale	50 (**)
8.1.2	Alimentele cu adaos de uleiuri și grăsimi vegetale, cu excepția alimentelor menționate la punctul 8.1.3	50 (**)
8.1.3	Preparate pentru sugari și preparate pentru copii de vârstă mică ►M20 ([3]) ◄	(**)

▼B

►M14 (*) Nivelul maxim trebuie să fie reexaminat până la 1 ianuarie 2016 în lumina informațiilor privind expunerea la citrinină din alte produse alimentare și a informațiilor actualizate privind toxicitatea citrininei în special în ceea ce privește carcinogenitatea și genotoxicitatea. ◄

►M17 (**) Nivelul maxim se referă la nivelul de acid erucic, calculat față de nivelul total de acizi grași din componenta de grăsime a alimentului. ◄

►M25 (***) Prelevarea de eșantioane se efectuează în conformitate cu punctul B din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 401/2006 al Comisiei (JO L 70, 9.3.2006, p. 12).

Analiza se efectuează prin examinare microscopică.

(****) Suma celor 12 alcaloizi ai ergotului: ergocristină/ergocristinină; ergotamină/ergotaminină; ergocriptină/ergocriptinină; ergometrină/ergometrinină; ergosină/ergosinină; ergocornină/ergocorninină.

(*****) Pentru aceste categorii relevante de produse alimentare, trebuie avute în vedere, înaintea datei de 1 iulie 2017, niveluri maxime adecvate și realizabile, care să asigure un nivel înalt de protecție a sănătății umane. ◄

([1]) În ceea ce privește fructele, legumele și cerealele, se face trimitere la produsele alimentare încadrate în categoria relevantă definite în Regulamentul (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului din 23 februarie 2005 privind conținuturile maxime aplicabile reziduurilor de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrana de origine vegetală și animală pentru animale și de modificare a Directivei 91/414/CEE (JO L 70, 16.3.2005, p. 1), astfel cum a fost modificată ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. No 178/2006 (JO L 29, 2.2.2006, p. 3). Aceasta înseamnă, *inter alia*, că hrișca (*Fagopyrum sp*) este inclusă în categoria „cereale”, iar produsele pe bază de hrișcă sunt incluse în categoria „produse pe bază de cereale”. ►M3 Nucilor nu li se aplică nivelul maxim pentru fructe. ◄

([2]) Nivelurile maxime nu se aplică spanacului proaspăt ce urmează a fi prelucrat și care este transportat direct în vrac de pe câmp la instalația de prelucrare.

►M20 ([3]) Produsele alimentare din această categorie, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 12 iunie 2013 privind alimentele destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, alimentele destinate unor scopuri medicale speciale și înlocuitorii unei diete totale pentru controlul greutății și de abrogare a Directivei 92/52/CEE a Consiliului, a Directivelor 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE și 2006/141/CE ale Comisiei, a Directivei 2009/39/CE a Parlamentului European și a Consiliului și a Regulamentelor (CE) nr. 41/2009 și (CE) nr. 953/2009 ale Comisiei (JO L 181, 29.6.2013, p. 35). ◄

([4]) Nivelurile maxime se referă la produsele gata pentru utilizare (comercializate ca atare sau reconstituite conform instrucțiunilor producătorului).

([5]) ►M5 ►C3 Nivelurile maxime se referă la partea comestibilă a alunelor de pământ (arahidelor) și a nuciferelor. Dacă alunele de pământ (arahidele) și nuciferele „nedecojite” se supun analizei, la calcularea conținutului de aflatoxine se presupune că toată contaminarea este prezentă la nivelul părții comestibile, exceptând cazul nucilor braziliene. ◄ ◄

([6]) Produsele alimentare încadrate în această categorie definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică produselor alimentare de origine animală (JO L 226, 25.6.2004, p. 22).

([7]) Nivelul maxim se referă la substanța uscată. Substanța uscată se stabilește în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 401/2006.

►M20 ——————— ◄

([10]) În cazul laptelui și produselor lactate, nivelul maxim se referă la produsele gata pentru utilizare (comercializate ca atare sau reconstituite conform instrucțiunilor producătorului), iar în cazul produselor altele decât laptele și produsele lactate, la substanța uscată. Substanța uscată se stabilește în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 401/2006.

►M20 ([11]) Vinurile și vinurile spumante, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului (JO L 347, 20.12.2013, p. 671). ◄

▼B

([12]) Nivelul maxim se aplică produselor fabricate începând cu recolta din anul 2005.

►M20 ([13]) Produsele alimentare din această categorie, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 251/2014 al Parlamentului European și al Consiliului din 26 februarie 2014 privind definirea, descrierea, prezentarea, etichetarea și protejarea indicațiilor geografice ale produselor vitivinicole aromatizate și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 1601/91 al Consiliului (JO L 84, 20.3.2014, p. 14). ◄

([14]) Produsele alimentare cuprinse în această categorie, astfel cum sunt definite de Directiva 2001/112/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman (JO L 10, 12.1.2002, p. 58).

([15]) Produsele alimentare încadrate în această categorie, astfel cum au fost definite în Regulamentul (CEE) nr. 1576/89 al Consiliului din 29 mai 1989 de stabilire a normelor generale cu privire la definirea, desemnarea si prezentarea băuturilor spirtoase (JO L 160, 12.6.1989, p. 1), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Protocolul privind condițiile și aranjamentele de admitere a Republicii Bulgaria și a României în Uniunea Europeană.

►M20 ([16]) Sugarii și copiii de vârstă mică, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 12 iunie 2013 privind alimentele destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, alimentele destinate unor scopuri medicale speciale și înlocuitorii unei diete totale pentru controlul greutății și de abrogare a Directivei 92/52/CEE a Consiliului, a Directivelor 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE și 2006/141/CE ale Comisiei, a Directivei 2009/39/CE a Parlamentului European și a Consiliului și a Regulamentelor (CE) nr. 41/2009 și (CE) nr. 953/2009 ale Comisiei (JO L 181, 29.6.2013, p. 35). ◄

([17]) În scopul aplicării nivelurilor maxime pentru deoxinivalenol, zearalenon, toxina T-2 și toxina HT-2, stabilite la punctele 2.4, 2.5 și 2.7, orezul nu este inclus în categoria „cereale”, iar produsele pe bază de orez nu sunt incluse în categoria „produse pe bază de cereale”.

►M25 ([18]) Nivelul maxim se aplică cerealelor neprelucrate, introduse pe piață pentru prelucrare primară.

„Prelucrare primară” înseamnă orice tratament fizic sau termic, altul decât uscarea, aplicat bobului sau suprafeței acestuia. Operațiunile de curățare, inclusiv perierea, de sortare și de uscare nu sunt considerate a fi „prelucrare primară”, în măsura în care boabele rămân în întregime intacte după curățare și sortare.

„Periere” înseamnă curățarea cerealelor, printr-o periere și/sau frecare viguroasă.

În cazul în care perierea se aplică în prezența scleroților ergotului, cerealele trebuie să fie supuse unei prime etape de curățare, înaintea perierii. Perierea efectuată în combinație cu utilizarea unui aspirator de praf este urmată de o sortare în funcție de culoare, înainte de măcinare.

„Sisteme de producție și prelucrare integrate” înseamnă sisteme care permit curățarea, sortarea și prelucrarea în aceeași unitate a tuturor loturilor de cereale primite. În astfel de sisteme de producție și prelucrare integrate, nivelul maxim se aplică cerealelor neprelucrate, după curățare și sortare, dar înainte de prelucrarea primară.

Operatorii din sectorul alimentar trebuie să asigure respectarea acestor dispoziții prin procedura lor HACCP, garantând instituirea și aplicarea unei proceduri de monitorizare eficace în acest punct critic de control. ◄

([19]) Nivelul maxim se aplică cerealelor recoltate și preluate începând cu anul de comercializare 2005/2006, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 824/2000 al Comisiei din 19 aprilie 2000 prin care se stabilesc procedurile de preluare a cerealelor de către agențiile de intervenție și metodele de analiză pentru determinarea calității cerealelor (JO L 100, 20.4.2000, p. 31), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1068/2005 (JO L 174, 7.7.2005, p. 65).

►M1 ([20]) Nivelul maxim se aplică de la 1 octombrie 2007. ◄

►M1 ——————— ◄

([22]) Prin paste făinoase (uscate) se înțelege paste făinoase cu un conținut de apă de aproximativ 12 %.

([23]) Nivelul maxim se aplică de la 1 octombrie 2007.

([24]) Peștii încadrați în această categorie, astfel cum sunt definiți în categoria (a), cu excepția ficatului de pește care intră sub incidența codului CN 0302 70 00 din lista de la articolul 1 din Regulamentul (CE) nr. 104/2000 (JO L 17, 21.1.2000, p. 22), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Actul privind condițiile de aderare a Republicii Cehe, Republicii Estonia, Republica Cipru, Republica Letonia, Republica Lituania, Republica Ungară, Republica Malta, Republica Polonă, Republicii Slovenia și Republicii Slovace și adaptările tratatelor care stau la baza Uniunii Europene (JO L 236, 23.9.2003, p. 33). În cazul produselor alimentare uscate, diluate, prelucrate și/sau compuse, se aplică articolul 2 alineatul (1) și articolul 2 alineatul (2).

([25]) În cazul în care peștele este destinat a fi consumat întreg, conținutul maxim se aplică peștelui întreg.

►M22 ([26]) Produsele alimentare încadrate în categoriile (c) și (i) din lista cuprinsă în anexa I la Regulamentul (UE) nr. 1379/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 decembrie 2013 privind organizarea comună a piețelor în sectorul produselor pescărești și de acvacultură, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1184/2006 și (CE) nr. 1224/2009 ale Consiliului și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 104/2000 al Consiliului (JO L 354, 28.12.2013, p. 1), după caz (speciile, astfel cum sunt introduse în înregistrarea relevantă). În cazul produselor alimentare uscate, diluate, prelucrate și/sau compuse, se aplică articolul 2 alineatul (1) și articolul 2 alineatul (2). În cazul *Pecten maximus*, nivelul maxim se aplică doar mușchiului aductor și gonadei. ◄

([27]) ►C2 Nivelul maxim se aplică după spălarea fructelor sau legumelor și separarea părții comestibile. ◄

►M20 ——————— ◄

([28]) Nivelul maxim se referă la produsul în forma în care este pus în vânzare.

▼B

(30) Nivelul maxim este dat pentru produsul lichid conținând 40 % substanță uscată, corespunzător unui nivel maxim de 50 µg/kg în substanța uscată. Nivelul trebuie ajustat proporțional în funcție de conținutul de substanță uscată al produselor.

(31) ►M9 Dioxinele [suma dibenzo-p-dioxinelor policlorurate (PCDD) și a dibenzofuranilor policlorurați (PCDF), exprimată în echivalenții toxici ai Organizației Mondiale a Sănătății (OMS), folosind factori de echivalență toxică ai OMS (OMS-TEF)] și suma dioxinelor și a PCB de tipul dioxinei [suma PCDD, PCDF și a bifenililor policlorurați (PCB) de tipul dioxinelor, exprimați în echivalenți toxici ai OMS, utilizând OMS-TEF]. Factorii de echivalență toxică ai OMS (OMS-TEF) pentru evaluarea riscurilor pentru sănătatea umană se bazează pe concluziile reuniunii de experți din cadrul Programului internațional pentru securitate chimică (IPCS) al OMS, care a avut loc la Geneva în iunie 2005 [Martin van den Berg et al., *The 2005 World Health Organization Re-evaluation of Human and Mammalian Toxic Equivalency Factors for Dioxins and Dioxin-like Compounds. Toxicological Sciences* 93(2), 223–241 (2006)]

Congener	Valoare TEF	Congener	Valoare TEF
Dibenzo-p-dioxine („PCDD”)		**PCB de tipul dioxinei Non-orto PCB + mono-orto PCB**	
2,3,7,8-TCDD	1	*Non-orto PCB*	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0003
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,03
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		
OCDD	0,0003		
Dibenzofurani („PCDF”)		*Mono-orto PCB*	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB 114	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 118	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB 189	0,00003
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

Semnificația abrevierilor folosite: „T” = tetra; „Pe” = penta; „Hx” = hexa; „Hp” = hepta; „O” = octa; „CDD” = clorodibenzodioxină; „CDF” = clordibenzofuran; „CB” = difenili clorurați. ◄

(32) Concentrațiile limită superioară: Concentrațiile limită superioară sunt calculate presupunând că toate valorile diferiților congeneri sub limita de cuantificare sunt egali cu limita de cuantificare.

(33) ►M9 Nivelul maxim exprimat în raport cu grăsimea nu se aplică produselor care conțin < 2 % grăsime. Pentru produsele alimentare care conțin mai puțin de 2 % grăsime, nivelul maxim aplicabil este nivelul în funcție de produs corespunzător nivelului în funcție de produs pentru un produs alimentar care conține 2 % grăsime, calculat în funcție de nivelul maxim fixat în raport cu grăsimea, după următoarea formulă:

Nivelul maxim exprimat în funcție de produs pentru produsele alimentare care conțin mai puțin de 2 % grăsime = nivelul maxim exprimat în raport cu grăsimea pentru acele produse alimentare × 0,02. ◄

►M2 (34) Produsele alimentare din această categorie astfel cum sunt definite în categoriile (a), (b), (c), (e) și (f) enumerate la articolul 1 din Regulamentul (CE) nr. 104/2000, cu excepția ficatului de pește menționat la punctul 5.11. ◄

►M7 ——————— ◄

►M22 (36) Produsele alimentare din această categorie, astfel cum sunt definite în categoriile (b), (c) și (i) din lista cuprinsă în anexa I la Regulamentul (UE) nr. 1379/2013. ◄

►M1 (37) Excepția se aplică numai porumbului destinat procesului de măcinare umedă (producție de amidon) și care este identificat clar în acest sens, de exemplu, prin etichetare sau destinație. ◄

►M2 (38) În cazul conservelor de ficat de pește, nivelul maxim se aplică întregului conținut comestibil al conservei. ◄

►M3 (39) Nivelul maxim se aplică suplimentelor alimentare în starea în care sunt comercializate. ◄

▼B

►M5 (40) ►C3 Semințele oleaginoase care se încadrează la codurile NC 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 și produse derivate NC 1208; semințele de pepene galben care se încadrează la codul ex 1207 99. ◄

(41) ►C3 În cazul în care produsele derivate/prelucrate sunt derivate/prelucrate numai sau aproape numai din nucifere în cauză, produselor derivate/prelucrate li se aplică de asemenea nivelurile maxime stabilite pentru nuciferele corespunzătoare. În alte cazuri, produselor derivate/prelucrate li se aplică articolul 2 alineatele (1) și (2). ◄ ◄

►M4 (42) Nivelul maxim se aplică extractului pur și nediluat; 1 kg de extract pur și nediluat se obține din 3-4 kg de lemn dulce). ◄

►M6 (43) Nivelul maxim pentru legumele cu frunze nu se aplică plantelor aromatice (care se încadrează la numărul de cod 0256000 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 396/2005). ◄

►M20 (44) Mușchi de pe apendice și abdomen. Această definiție exclude cefalotoracele crustaceelor. În cazul crabilor și al crustaceelor similare (*Brachyura* și *Anomura*): mușchiul de pe apendice. ◄

►M7 (45) Nivelul inferior al concentrațiilor este calculat plecând de la ipoteza că toate valorile pentru cele patru substanțe sub limita de cuantificare sunt zero.

(46) Carnea și produsele din carne care au fost supuse unui proces de tratare termică susceptibil să genereze HAP, adică doar frigerea la grill sau la grătar.

(47) În ceea ce privește produsul conservat, trebuie să fie analizat întregul conținut al conservei. În ceea ce privește nivelul maxim pentru întregul produs compus, se aplică articolul 2 alineatul (1) litera (c) și alineatul (2). ◄

►M11 (48) Nivelul maxim nu se aplică asupra produselor alimentare pentru care se poate demonstra că nivelul de melamină mai mare de 2,5 mg/kg este consecința utilizării autorizate de ciromazin ca insecticid. Nivelul de melamină nu trebuie să depășească nivelul de ciromazin. ◄

►M16 (49) Pentru produsele specifice pe bază de cacao și de ciocolată se aplică definițiile stabilite la punctele A. 2, 3 și 4 din anexa I la Directiva 2000/36/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 23 iunie 2000 privind produsele din cacao și din ciocolată destinate consumului uman (JO L 197, 3.8.2000, p. 19). ◄

►M21 (50) Sumă de As(III) și As(V).

(51) Orez, orez decorticat, orez albit și orez prefiert, astfel cum este definit în Standardul Codex 198-1995. ◄

►M20 (52) Nivelul maxim se aplică animalului vândut fără măruntaie.

(53) În cazul cartofilor, nivelul maxim se aplică la cartofii decojiți. ◄