Το παρόν έγγραφο αποτελεί απλώς βοήθημα τεκμηρίωσης και τα θεσμικά όργανα δεν αναλαμβάνουν καμία ευθύνη για το περιεχόμενό του

►**B** **ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ**

της 19ης Δεκεμβρίου 2006

για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(ΕΕ L 364 της 20.12.2006, σ. 5)

Τροποποιείται από:

		Επίσημη Εφημερίδα		
		αριθ.	σελίδα	ημερομηνία
►**M1**	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1126/2007 της Επιτροπής της 28ης Σεπτεμβρίου 2007	L 255	14	29.9.2007
►**M2**	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 565/2008 της Επιτροπής της 18ης Ιουνίου 2008	L 160	20	19.6.2008
►**M3**	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 629/2008 της Επιτροπής της 2ας Ιουλίου 2008	L 173	6	3.7.2008
►**M4**	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 105/2010 της Επιτροπής της 5ης Φεβρουαρίου 2010	L 35	7	6.2.2010
►**M5**	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 165/2010 της Επιτροπής της 26ης Φεβρουαρίου 2010	L 50	8	27.2.2010
►**M6**	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 420/2011 της Επιτροπής της 29ης Απριλίου 2011	L 111	3	30.4.2011
►**M7**	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 835/2011 της Επιτροπής της 19ης Αυγούστου 2011	L 215	4	20.8.2011
►**M8**	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1258/2011 της Επιτροπής της 2ας Δεκεμβρίου 2011	L 320	15	3.12.2011
►**M9**	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1259/2011 της Επιτροπής της 2ας Δεκεμβρίου 2011	L 320	18	3.12.2011
►**M10**	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 219/2012 της Επιτροπής της 14ης Μαρτίου 2012	L 75	5	15.3.2012
►**M11**	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 594/2012 της Επιτροπής της 5ης Ιουλίου 2012	L 176	43	6.7.2012
►**M12**	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1058/2012 της Επιτροπής της 12ης Νοεμβρίου 2012	L 313	14	13.11.2012
►**M13**	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1067/2013 της Επιτροπής της 30ής Οκτωβρίου 2013	L 289	56	31.10.2013
►**M14**	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 212/2014 της Επιτροπής της 6ης Μαρτίου 2014	L 67	3	7.3.2014
►**M15**	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 362/2014 της Επιτροπής της 9ης Απριλίου 2014	L 107	56	10.4.2014
►**M16**	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 488/2014 της Επιτροπής της 12ης Μαΐου 2014	L 138	75	13.5.2014
►**M17**	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 696/2014 της Επιτροπής της 24ης Ιουνίου 2014	L 184	1	25.6.2014
►**M18**	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1327/2014 της Επιτροπής της 12ης Δεκεμβρίου 2014	L 358	13	13.12.2014
►**M19**	Κανονισμός (ΕΕ) 2015/704 της Επιτροπής της 30ής Απριλίου 2015	L 113	27	1.5.2015
►**M20**	Κανονισμός (ΕΕ) 2015/1005 της Επιτροπής της 25ης Ιουνίου 2015	L 161	9	26.6.2015
►**M21**	Κανονισμός (ΕΕ) 2015/1006 της Επιτροπής της 25ης Ιουνίου 2015	L 161	14	26.6.2015

►**M22**	Κανονισμός (ΕΕ) 2015/1125 της Επιτροπής της 10ης Ιουλίου 2015	L 184	7	11.7.2015
►**M23**	Κανονισμός (ΕΕ) 2015/1137 της Επιτροπής της 13ης Ιουλίου 2015	L 185	11	14.7.2015
►**M24**	Κανονισμός (ΕΕ) 2015/1933 της Επιτροπής της 27ης Οκτωβρίου 2015	L 282	11	28.10.2015
►**M25**	Κανονισμός (ΕΕ) 2015/1940 της Επιτροπής της 28ης Οκτωβρίου 2015	L 283	3	29.10.2015

Διορθώνεται από:

►**C1**	Διορθωτικό ΕΕ L 211 της 18.8.2011, σ. 35 (420/2011)
►**C2**	Διορθωτικό ΕΕ L 95 της 31.3.2012, σ. 14 (1259/2011)
►**C3**	Διορθωτικό ΕΕ L 247 της 13.9.2012, σ. 17 (835/2011)
►**C4**	Διορθωτικό ΕΕ L 51 της 23.2.2013, σ. 23 (835/2011)
►**C5**	Διορθωτικό ΕΕ L 51 της 23.2.2013, σ. 23 (594/2012)

▼B

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 19ης Δεκεμβρίου 2006

για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 315/93 του Συμβουλίου, της 8ης Φεβρουαρίου 1993, για τη θέσπιση κοινοτικών διαδικασιών για τις προσμείξεις των τροφίμων ([1]), και ιδίως το άρθρο 2 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 466/2001 της Επιτροπής, της 8ης Μαρτίου 2001, για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμείξεις στα τρόφιμα ([2]) τροποποιήθηκε σημαντικά πολλές φορές. Είναι απαραίτητο να τροποποιηθούν πάλι τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι νέες πληροφορίες και εξελίξεις του Codex Alimentarius. Παράλληλα, το κείμενο θα πρέπει, κατά περίπτωση, να αποσαφηνιστεί. Συνεπώς, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 466/2001 πρέπει να αντικατασταθεί.

(2) Είναι σημαντικό, προκειμένου να προστατευθεί η δημόσια υγεία, να διατηρείται η περιεκτικότητα των τροφίμων σε ουσίες οι οποίες τα επιμολύνουν σε επίπεδα αποδεκτά από τοξικολογική άποψη.

(3) Δεδομένων των διαφορών μεταξύ των νομοθεσιών των κρατών μελών και της ενδεχόμενης επικινδυνότητας διαστρεβλώσεων του ανταγωνισμού που μπορούν να προκύψουν από αυτές, για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα επιβάλλεται να ληφθούν κοινοτικά μέτρα για τη διασφάλιση της ενότητας της αγοράς, ενώ, παράλληλα, να τηρηθεί η αρχή της αναλογικότητας.

(4) Τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα πρέπει να καθοριστούν σε ένα αυστηρό επίπεδο, ευλόγως εφικτό, με την εφαρμογή ορθών γεωργικών, αλιευτικών και μεταποιητικών πρακτικών, λαμβάνοντας υπόψη τον κίνδυνο που σχετίζεται με την κατανάλωση των τροφίμων. Στην περίπτωση των ουσιών οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα και θεωρούνται γονιδιοτοξικά καρκινογόνα ή σε περιπτώσεις κατά τις οποίες η τρέχουσα έκθεση του πληθυσμού ή ευάλωτων ομάδων του πληθυσμού προσεγγίζει την ανεκτή πρόσληψη ή την υπερβαίνει, πρέπει να καθοριστούν μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα στο κατώτερο ευλόγως εφικτό επίπεδο (ΚΕΕΕ). Οι προσεγγίσεις αυτές εξασφαλίζουν ότι οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων εφαρμόζουν μέτρα για την κατά το δυνατόν πρόληψη και μείωση της μόλυνσης, προκειμένου να προστατευθεί η δημόσια υγεία. Επιπλέον, ενδείκνυται, για την προστασία της υγείας των βρεφών και των μικρών παιδιών, τα οποία αποτελούν ευάλωτη ομάδα, να θεσπιστούν τα κατώτερα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα, τα οποία είναι επιτεύξιμα μέσω αυστηρής επιλογής των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τροφίμων για βρέφη και μικρά παιδιά. Η αυστηρή αυτή επιλογή των πρώτων υλών ενδείκνυται επίσης για την παρασκευή ορισμένων ειδικών τροφίμων, όπως πίτουρα, για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο.

([1]) ΕΕ L 37 της 13.2.1993, σ. 1. Κανονισμός όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1882/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 284 της 31.10.2003, σ. 1).

([2]) ΕΕ L 77 της 16.3.2001, σ. 1. Κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 199/2006 (ΕΕ L 32 της 4.2.2006, σ. 32).

▼B

(5) Προκειμένου να μπορούν τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα να εφαρμοστούν στα αποξηραμένα, αραιωμένα, μεταποιημένα ή αποτελούμενα από διάφορα συστατικά τρόφιμα, όπου δεν έχουν θεσπιστεί συγκεκριμένα κοινοτικά μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να παρέχουν τους ειδικούς συντελεστές συμπύκνωσης και αραίωσης, συνοδευόμενους από τα κατάλληλα πειραματικά στοιχεία που αιτιολογούν τον προτεινόμενο συντελεστή.

(6) Προκειμένου να εξασφαλιστεί η αποτελεσματική προστασία της δημόσιας υγείας, προϊόντα τα οποία περιέχουν ουσίες οι οποίες τα επιμολύνουν που υπερβαίνουν τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα δεν πρέπει να διατίθενται στην αγορά, είτε αυτούσια, είτε κατόπιν ανάμειξης με τρόφιμα, είτε χρησιμοποιούμενα ως συστατικά σε άλλα τρόφιμα.

(7) Έχει αναγνωριστεί ότι οι μέθοδοι διαλογής ή άλλες φυσικές διαδικασίες επιτρέπουν να μειωθεί η περιεκτικότητα σε αφλατοξίνες στα αράπικα φιστίκια, στους ξηρούς καρπούς με κέλυφος, στα ξηρά φρούτα και στον αραβόσιτο. Προκειμένου να ελαχιστοποιηθούν οι επιπτώσεις στο εμπόριο, θα πρέπει να γίνουν αποδεκτές υψηλότερες περιεκτικότητες σε αφλατοξίνες για τα εν λόγω προϊόντα, εφόσον αυτά δεν προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή για χρήση ως συστατικά τροφίμων. Στις περιπτώσεις αυτές, τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τις αφλατοξίνες πρέπει να καθοριστούν, λαμβανομένης υπόψη της αποτελεσματικότητας των διαδικασιών που προαναφέρθηκαν, προκειμένου να μειωθεί η περιεκτικότητα σε αφλατοξίνες στα αράπικα φιστίκια, στους ξηρούς καρπούς με κέλυφος, στα ξηρά φρούτα και στον αραβόσιτο σε επίπεδα χαμηλότερα από τα καθορισμένα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τα εν λόγω προϊόντα, εφόσον αυτά δεν προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή για χρήση ως συστατικά τροφίμων.

(8) Για να καταστεί δυνατή η αποτελεσματική επιβολή των μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες που επιμολύνουν ορισμένα τρόφιμα, είναι σκόπιμο να προβλεφθούν κατάλληλες διατάξεις επισήμανσης για τις εν λόγω περιπτώσεις.

(9) Λόγω των κλιματικών συνθηκών σε ορισμένα κράτη μέλη, είναι δύσκολο να εξασφαλιστεί η μη υπέρβαση των μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για τα νωπά μαρούλια και το νωπό σπανάκι. Πρέπει να επιτραπεί στα εν λόγω κράτη μέλη να εξακολουθήσουν προσωρινά να επιτρέπουν την εμπορία νωπών μαρουλιών και νωπού σπανακιού τα οποία καλλιεργούνται και προορίζονται για κατανάλωση στην επικράτειά τους και των οποίων η περιεκτικότητα σε νιτρικά υπερβαίνει τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα Οι παραγωγοί μαρουλιών και σπανακιού οι οποίοι είναι εγκατεστημένοι στα κράτη μέλη στα οποία έχουν δοθεί οι προαναφερθείσες άδειες πρέπει να τροποποιήσουν τις γεωργικές τους μεθόδους, εφαρμόζοντας τις ορθές γεωργικές πρακτικές οι οποίες συνιστώνται σε εθνικό επίπεδο.

(10) Ορισμένα είδη ψαριών που προέρχονται από την περιοχή της Βαλτικής ενδέχεται να περιέχουν υψηλά επίπεδα διοξινών και παρόμοιων με τις διοξίνες πολυχλωροδιφαινυλίων (PCB). Σημαντικό ποσοστό των εν λόγω ειδών ψαριών από την περιοχή της Βαλτικής δεν θα συμμορφώνονται προς τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα και, συνεπώς, θα αποκλείονται από τη διατροφή. Υπάρχουν ενδείξεις ότι ο αποκλεισμός των ψαριών από τη διατροφή μπορεί να έχει αρνητικό αντίκτυπο στην υγεία του ανθρώπου στην περιοχή της Βαλτικής.

▼B

(11) Η Σουηδία και η Φινλανδία διαθέτουν ένα σύστημα με το οποίο εξασφαλίζουν ότι οι καταναλωτές είναι πλήρως ενημερωμένοι για τις διατροφικές συστάσεις που αφορούν στους περιορισμούς σχετικά με την κατανάλωση ψαριών από την περιοχή της Βαλτικής από αναγνωρισμένες ευάλωτες ομάδες του πληθυσμού, έτσι ώστε να αποφεύγονται οι δυνητικοί κίνδυνοι για την υγεία. Συνεπώς, είναι σκόπιμο να επιτραπεί παρέκκλιση στη Φινλανδία και τη Σουηδία ώστε να διαθέσουν στην αγορά για προσωρινό χρονικό διάστημα ορισμένα είδη ψαριών που προέρχονται από την περιοχή της Βαλτικής και προορίζονται για κατανάλωση στην επικράτειά τους με επίπεδα διοξινών και παρόμοιων με τις διοξίνες PCB υψηλότερα από εκείνα που ορίζονται στον παρόντα κανονισμό. Πρέπει να λαμβάνονται τα αναγκαία μέτρα για να εξασφαλιστεί ότι τα ψάρια και τα προϊόντα ψαριών που δεν συμμορφώνονται προς τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα δεν διατίθενται στην αγορά άλλων κρατών μελών. Η Φινλανδία και Σουηδία υποβάλλουν κάθε έτος στην Επιτροπή έκθεση με τα αποτελέσματα της παρακολούθησης των επιπέδων διοξινών και παρόμοιων με τις διοξίνες PCB στα ψάρια από την περιοχή της Βαλτικής και τα μέτρα για τη μείωση της έκθεσης του ανθρώπου σε διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCB από την περιοχή της Βαλτικής.

(12) Προκειμένου να εξασφαλιστεί η επιβολή των μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων με ομοιόμορφο τρόπο, πρέπει να εφαρμόζονται τα ίδια κριτήρια δειγματοληψίας και τα ίδια κριτήρια επίδοσης των μεθόδων ανάλυσης από τις αρμόδιες αρχές σε ολόκληρη την Κοινότητα. Είναι, επιπλέον, σημαντικό τα αποτελέσματα των αναλύσεων να αναφέρονται και να ερμηνεύονται με ομοιόμορφο τρόπο. Τα μέτρα όσον αφορά τη δειγματοληψία και ανάλυση που καθορίζονται στον παρόντα κανονισμό προβλέπουν ομοιόμορφους κανόνες υποβολής εκθέσεων και ερμηνείας.

(13) Για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα, τα κράτη μέλη και τα ενδιαφερόμενα μέρη πρέπει να παρακολουθούν και να αναφέρουν τα επίπεδα καθώς και να υποβάλλουν εκθέσεις σχετικά με την πρόοδο όσον αφορά στην εφαρμογή των προληπτικών μέτρων, έτσι ώστε η Επιτροπή να είναι σε θέση να αξιολογήσει την ανάγκη τροποποίησης των υφιστάμενων μέτρων ή θέσπισης πρόσθετων μέτρων.

(14) Κάθε μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο που θεσπίζεται σε κοινοτικό επίπεδο μπορεί να υπόκειται σε επανεξέταση προκειμένου να ληφθούν υπόψη η εξέλιξη των επιστημονικών και τεχνικών γνώσεων, καθώς και οι βελτιώσεις στις ορθές γεωργικές, αλιευτικές και μεταποιητικές πρακτικές.

(15) Τα πίτουρα και τα φύτρα μπορούν να διατίθενται στην αγορά για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο και, συνεπώς, είναι σκόπιμο να θεσπισθεί μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο για την δεσοξυνιβαλενόλη και την ζεαραλενόνη στα εν λόγω προϊόντα.

(16) Ο Codex Alimentarius όρισε προσφάτως μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο για το μόλυβδο στα ψάρια, το οποίο η Κοινότητα αποδέχθηκε. Ως εκ τούτου, είναι σκόπιμο να τροποποιηθεί δεόντως η ισχύουσα διάταξη για το μόλυβδο στα ψάρια.

(17) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης [1], ορίζει τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και, συνεπώς, οι αναφορές στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης πρέπει να τροποποιηθούν σε ορισμένες περιπτώσεις σύμφωνα με την ορολογία που χρησιμοποιείται στον εν λόγω κανονισμό.

[1] ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55· όπως διορθώθηκε στην ΕΕ L 226 της 25.6.2004, σ. 22. Κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1662/2006 της Επιτροπής (ΕΕ L 320 της 18.11.2006, σ. 1).

▼B

(18) Πρέπει να προβλεφθεί ότι τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τις ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα, δεν εφαρμόζονται στα τρόφιμα τα οποία διατέθηκαν νομίμως στην κοινοτική αγορά πριν από την ημερομηνία εφαρμογής των εν λόγω μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων.

(19) Όσον αφορά τα νιτρικά, τα λαχανικά είναι η κύρια πηγή πρόσληψης νιτρικών από τον άνθρωπο. Η επιστημονική επιτροπή τροφίμων (ΕΕΤ) δήλωσε, στη γνώμη της 22ας Σεπτεμβρίου 1995 ([1]), ότι η συνολική λήψη νιτρικών είναι συνήθως αρκετά κάτω από το αποδεκτό όριο ημερήσιας πρόσληψης (ΑπΟΗΠ) των 3,65 mg/kg σωματικού βάρους (σ.β). Εντούτοις, συνιστάται η συνέχιση των προσπαθειών προκειμένου να μειωθεί η έκθεση σε νιτρικά μέσω των τροφίμων και του νερού.

(20) Ορισμένες κλιματικές συνθήκες έχουν σημαντική επίδραση στα επίπεδα νιτρικών σε ορισμένα λαχανικά όπως στο μαρούλι και στο σπανάκι· συνεπώς, πρέπει να καθοριστούν διαφορετικά μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τα νιτρικά ανάλογα με την εποχή.

(21) Όσον αφορά τις αφλατοξίνες, η ΕΕΤ δήλωσε, στη γνώμη της 23ης Σεπτεμβρίου 1994, ότι οι αφλατοξίνες είναι γονιδιοτοξικά καρκινογόνα ([2]). Με βάση τη γνώμη αυτή, είναι σκόπιμο να περιοριστεί η συνολική περιεκτικότητα των τροφίμων σε αφλατοξίνες (άθροισμα των αφλατοξινών B_1, B_2, G_1 και G_2) καθώς και η περιεκτικότητα της αφλατοξίνης B_1 ξεχωριστά, δεδομένου ότι η αφλατοξίνη B_1 είναι κατά πολύ η πλέον τοξική ένωση. Για την αφλατοξίνη M_1 στα τρόφιμα για βρέφη και μικρά παιδιά πρέπει να εξεταστεί πιθανή μείωση του ισχύοντος μέγιστου επιτρεπτού επιπέδου υπό το πρίσμα των εξελίξεων στις διαδικασίες ανάλυσης.

(22) Όσον αφορά την ωχρατοξίνη Α (ΟΤΑ), η ΕΕΤ εξέδωσε επιστημονική γνώμη στις 17 Σεπτεμβρίου 1998 ([3]). Αξιολόγηση της διατροφικής πρόσληψης ωχρατοξίνης Α από τον πληθυσμό της Κοινότητας διεξήχθη ([4]) στο πλαίσιο της οδηγίας 93/5/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 25ης Φεβρουαρίου 1993, για τη συνδρομή και τη συνεργασία των κρατών μελών με την Επιτροπή σχετικά με την επιστημονική εξέταση θεμάτων που αφορούν τα τρόφιμα (SCOOP) ([5]). Η Ευρωπαϊκή Αρχή για τη Ασφάλεια των Τροφίμων (ΕΑΑΤ), έπειτα από αίτηση της Επιτροπής, εξέδωσε επικαιροποιημένη επιστημονική γνώμη σχετικά με την ωχρατοξίνη Α στα τρόφιμα στις 4 Απριλίου 2006 ([6]), λαμβάνοντας υπόψη τις νέες επιστημονικές πληροφορίες, και έθεσε ένα ανεκτό όριο εβδομαδιαίας πρόσληψης (ΑΟΕΠ) ύψους 120 ng/kg σ.β.

([1]) Εκθέσεις της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων, 38η σειρά, γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων σχετικά με τα νιτρικά και τα νιτρώδη, σ. 1-33, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf

([2]) Εκθέσεις της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων, 35η σειρά, γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων για τις αφλατοξίνες, την ωχρατοξίνη Α και την πατουλίνη, σ. 45-50, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

([3]) Γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων σχετικά με την ωχρατοξίνη Α (η οποία εκδόθηκε στις 17 Σεπτεμβρίου 1998), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html

([4]) Εκθέσεις σχετικά με τα έργα της επιστημονικής συνεργασίας, έργο 3.2.7 «Αξιολόγηση της διατροφικής πρόσληψης ωχρατοξίνης Α από το πληθυσμό των κρατών μελών της ΕΕ», http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf

([5]) ΕΕ L 52 της 4.3.1993, σ. 18.

([6]) Γνώμη του επιστημονικού πάνελ σχετικά με τις ουσίες οι οποίες επιμολύνουν την τροφική αλυσίδα της ΕΑΑΤ, έπειτα από αίτηση της Επιτροπής σχετικά με την ωχρατοξίνη Α στα τρόφιμα, 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) Με βάση τις γνώμες αυτές, είναι σκόπιμο να καθοριστούν μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τα δημητριακά, τα προϊόντα δημητριακών, τις σταφίδες, το φρυγμένο καφέ, το κρασί, το χυμό σταφυλιών και τα τρόφιμα για βρέφη και μικρά παιδιά, όλα εκ των οποίων συμβάλλουν σημαντικά στη γενική έκθεση του ανθρώπου στην ΟΤΑ ή στην έκθεση των ευάλωτων ομάδων καταναλωτών, όπως τα παιδιά.

(24) Η σκοπιμότητα θέσπισης μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για την ΟΤΑ σε τρόφιμα όπως τα ξηρά φρούτα, πλην των σταφίδων, το κακάο και τα προϊόντα με βάση το κακάο, τα καρυκεύματα, τα προϊόντα κρέατος, ο ωμός καφές, η μπίρα και η γλυκόριζα, καθώς και η σκοπιμότητα επανεξέτασης των υφιστάμενων μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων, ιδίως για την ΟΤΑ στις σταφίδες και στο χυμό σταφυλιών, θα εξεταστεί με βάση την πρόσφατη επιστημονική γνώμη της ΕΑΑΤ.

(25) Όσον αφορά την πατουλίνη, η ΕΕΤ ενέκρινε, κατά τη συνεδρίαση της 8ης Μαρτίου 2000, το προσωρινό μέγιστο ανεκτό όριο ημερήσιας πρόσληψης (ΠΜΑΟΗΠ) των 0,4 μg/kg σ.β. για την πατουλίνη ([1]).

(26) Το 2001 εκτελέστηκε ένα έργο της SCOOP «Αξιολόγηση της διατροφικής πρόσληψης πατουλίνης από τον πληθυσμό των κρατών μελών της ΕΕ» στο πλαίσιο της οδηγίας 93/5/ΕΟΚ ([2]).

(27) Με βάση την εν λόγω αξιολόγηση και λαμβανομένου υπόψη του ΠΜΑΟΗΠ, πρέπει να θεσπιστούν μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για την πατουλίνη σε ορισμένα τρόφιμα, προκειμένου να προστατευθούν οι καταναλωτές από μη αποδεκτή επιμόλυνση. Τα εν λόγω μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα πρέπει να επανεξεταστούν και, εφόσον χρειαστεί, να μειωθούν, λαμβανομένης υπόψη της προόδου των επιστημονικών και τεχνολογικών γνώσεων και της εφαρμογής της σύστασης 2003/598/ΕΚ της Επιτροπής, της 11ης Αυγούστου 2003, για τη μείωση της μόλυνσης από πατουλίνη στο χυμό μήλου και στα συστατικά από χυμό μήλου σε άλλα ποτά ([3]).

(28) Όσον αφορά τις τοξίνες από μύκητες του γένους Fusarium, η ΕΕΤ εξέδωσε διάφορες γνώμες για την αξιολόγηση της δεσοξυνιβαλενόλης το Δεκέμβριο του 1999 ([4]) θεσπίζοντας ανεκτό όριο ημερήσιας πρόσληψης (ΑΟΗΠ) 1 μg/kg σ.β., της ζεαραλενόνης τον Ιούνιο του 2000 ([5]) θεσπίζοντας προσωρινό ΑΟΗΠ 0,2 μg/kg σ.β., των φουμονισινών τον Οκτώβριο του 2000 ([6]) (επικαιροποιήθηκε τον Απρίλιο του 2003) ([7]) θεσπίζοντας ΑΟΗΠ 2 μg/kg

([1]) Πρακτικά της 120ής συνεδρίασης της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων η οποία πραγματοποιήθηκε στις 8-9 Μαρτίου 2000 στις Βρυξέλλες, δήλωση σχετικά με την πατουλίνη, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf

([2]) Εκθέσεις σχετικά με τα έργα της επιστημονικής συνεργασίας, έργο 3.2.8 «Αξιολόγηση της διατροφικής πρόσληψης πατουλίνης από τον πληθυσμό των κρατών μελών της ΕΕ», http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf

([3]) ΕΕ L 203 της 12.8.2003, σ. 34.

([4]) Γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων σχετικά με τις τοξίνες από μύκητες του γένους Fusarium, μέρος 1: δεσοξυνιβαλενόλη (DON) (η οποία εκδόθηκε στις 2 Δεκεμβρίου 1999), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf

([5]) Γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων σχετικά με τις τοξίνες από μύκητες του γένους Fusarium, μέρος 2: ζεαραλενόνη (ZEA) (η οποία εκδόθηκε στις 22 Ιουνίου 2000) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf

([6]) Γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων σχετικά με τις τοξίνες από μύκητες του γένους Fusarium, μέρος 3: φουμονισίνη B_1 (FB_1) (η οποία εκδόθηκε στις 17 Οκτωβρίου 2000), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf

([7]) Επικαιροποιημένη γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων σχετικά με τη φουμονισίνη B_1, B_2 και B_3 (η οποία εκδόθηκε στις 4 Απριλίου 2003), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf

▼B

σ.β., της νιβαλενόλης τον Οκτώβριο του 2000 ([1]) θεσπίζοντας προσωρινό ΑΟΗΠ 0,7 μg/kg σ.β., της τοξίνης T-2 και HT-2 το Μάιο του 2001 ([2]) θεσπίζοντας συνδυασμένο προσωρινό ΑΟΗΠ 0,06 μg/kg σ.β. και των τριχοθηκινών ως ομάδας το Φεβρουάριο του 2002 ([3]).

(29) Στο πλαίσιο της οδηγίας 93/5/ΕΟΚ, το έργο της SCOOP «Συλλογή στοιχείων σχετικά με την εμφάνιση των τοξινών από μύκητες του γένους Fusarium στα τρόφιμα και αξιολόγηση της διατροφικής πρόσληψης από τον πληθυσμό των κρατών μελών της ΕΕ» εκτελέστηκε και οριστικοποιήθηκε το Σεπτέμβριο του 2003 ([4]).

(30) Με βάση τις επιστημονικές γνώμες και την αξιολόγηση της διατροφικής πρόσληψης, είναι σκόπιμο να καθοριστούν μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τη δεσοξυνιβαλενόλη, τη ζεαραλενόνη και τις φουμονισίνες. Όσον αφορά τις φουμονισίνες, τα αποτελέσματα του εποπτικού ελέγχου των πρόσφατων συγκομιδών καταδεικνύουν ότι ο αραβόσιτος και τα προϊόντα αραβοσίτου μπορούν να επιμολυνθούν σε πολύ μεγάλο βαθμό από φουμονισίνες και ενδείκνυται να ληφθούν μέτρα προκειμένου να αποφευχθεί η είσοδος τέτοιων μη αποδεκτά επιμολυσμένων αραβοσίτων και προϊόντων αραβοσίτου στην τροφική αλυσίδα.

(31) Οι εκτιμήσεις για την πρόσληψη δείχνουν ότι η παρουσία των τοξινών T-2 και HT-2 μπορεί να εγείρει ανησυχίες για τη δημόσια υγεία. Συνεπώς, αποτελεί ανάγκη και άμεση προτεραιότητα η ανάπτυξη μιας αξιόπιστης και ευαίσθητης μεθόδου, η συλλογή περισσότερων στοιχείων σχετικά με την εμφάνιση των εν λόγω τοξινών και περισσότερη διερεύνηση/έρευνα σχετικά με τους παράγοντες που συντελούν στην παρουσία των τοξινών T-2 και HT-2 στα δημητριακά και στα προϊόντα με βάση τα δημητριακά, ιδίως δε στη βρώμη και στα προϊόντα με βάση τη βρώμη.

(32) Δεν κρίνεται αναγκαίο, λόγω συνύπαρξης, να εξεταστεί η λήψη συγκεκριμένων μέτρων για την 3-ακετυλο-δεσοξυνιβαλενόλη, την 15-ακετυλο-δεσοξυνιβαλενόλη και τη φουμονισίνη B_3, καθώς μέτρα όσον αφορά ιδίως τη δεσοξυνιβαλενόλη και τη φουμονισίνη B_1 και B_2 θα προστατεύσουν τον ανθρώπινο πληθυσμό και από τη μη αποδεκτή έκθεση στην 3-ακετυλο-δεσοξυνιβαλενόλη, την 15-ακετυλο-δεσοξυνιβαλενόλη και τη φουμονισίνη B_3. Το ίδιο ισχύει και για τη νιβαλενόλη, για την οποία, σε κάποιο βαθμό, μπορεί να παρατηρηθεί συνύπαρξη με τη δεσοξυνιβαλενόλη. Επιπλέον, η έκθεση του ανθρώπου στη νιβαλενόλη εκτιμάται ότι είναι σημαντικά κάτω από το π-ΑΟΗΠ. Όσον αφορά τις άλλες τριχοθηκίνες που εξετάστηκαν στο πλαίσιο του προαναφερθέντος έργου της SCOOP, όπως η 3-ακετυλο-δεσοξυνιβαλενόλη, η 15-ακετυλο-δεσοξυνιβαλενόλη, η φουζαρενόνη-X, η T2-τριόλη, η διακετοξυσκιρπενόλη, η νεοσολανιόλη, η μονοακετοξυσκιρπενόλη και η βερρουκόλη, οι περιορισμένες διαθέσιμες πληροφορίες καταδεικνύουν ότι δεν εμφανίζονται ευρέως και ότι τα επίπεδα που διαπιστώθηκαν είναι γενικώς χαμηλά.

([1]) Γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων σχετικά με τις τοξίνες από μύκητες του γένους Fusarium, μέρος 4: νιβαλενόλη (η οποία εκδόθηκε στις 19 Οκτωβρίου 2000), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf

([2]) Γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων σχετικά με τις τοξίνες από μύκητες του γένους Fusarium, μέρος 5: τοξίνη T-2 και HT-2 (η οποία εκδόθηκε στις 30 Μαΐου 2001), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf

([3]) Γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων σχετικά με τις τοξίνες από μύκητες του γένους Fusarium, μέρος 6: ομαδική αξιολόγηση της τοξίνης T-2, της τοξίνης HT-2, της νιβαλενόλης και της δεσοξυνιβαλενόλης (η οποία εκδόθηκε στις 26 Φεβρουαρίου 2002), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf

([4]) Εκθέσεις σχετικά με τα έργα της επιστημονικής συνεργασίας, έργο 3.2.10 «Συλλογή στοιχείων σχετικά με την εμφάνιση των τοξινών από μύκητες του γένους Fusarium στα τρόφιμα και εκτίμηση της διατροφικής πρόσληψης από τον πληθυσμό των κρατών μελών της ΕΕ», http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf

▼B

(33) Οι κλιματικές συνθήκες κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης, και ιδίως κατά την ανθοφορία, επηρεάζουν σημαντικά την περιεκτικότητα σε τοξίνες από μύκητες του γένους Fusarium. Ωστόσο, οι ορθές γεωργικές πρακτικές, με τις οποίες μειώνονται στο ελάχιστο οι παράγοντες επικινδυνότητας, μπορούν να συμβάλουν στην ως ένα βαθμό πρόληψη της επιμόλυνσης με μύκητες του γένους Fusarium. Η σύσταση 2006/583/ΕΚ της Επιτροπής, της 17ης Αυγούστου 2006, σχετικά με την πρόληψη και τη μείωση των τοξινών από μύκητες του γένους Fusarium στα δημητριακά και τα προϊόντα δημητριακών ([1]) περιλαμβάνει γενικές αρχές για την πρόληψη και τη μείωση της επιμόλυνσης από τοξίνες από μύκητες του γένους Fusarium (ζεαραλενόνη, φουμονισίνες και τριχοθηκίνες) στα δημητριακά, οι οποίες πρέπει να εφαρμοστούν με την ανάπτυξη εθνικών κωδίκων πρακτικής που θα βασίζονται στις εν λόγω αρχές.

(34) Πρέπει να θεσπιστούν μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τις τοξίνες από μύκητες του γένους Fusarium για τα μη μεταποιημένα δημητριακά τα οποία διατίθενται στην αγορά για πρώτη μεταποίηση. Οι διεργασίες καθαρισμού, διαλογής και ξήρανσης δεν θεωρείται ότι αποτελούν «πρώτη μεταποίηση» εφόσον δεν ασκείται καμία φυσική δράση στον ίδιο τον κόκκο του δημητριακού. Η αποφλοίωση πρέπει να θεωρείται πρώτη μεταποίηση.

(35) Δεδομένου ότι ο βαθμός στον οποίο οι τοξίνες από μύκητες του γένους Fusarium στα μη μεταποιημένα δημητριακά αφαιρούνται με τον καθαρισμό και τη μεταποίηση μπορεί να διαφέρει, είναι σκόπιμο να θεσπιστούν μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τα προϊόντα δημητριακών που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή και να υπάρχει νομοθεσία που να μπορεί να επιβληθεί για τα κυριότερα συστατικά τροφίμων που προέρχονται από δημητριακά, προκειμένου να εξασφαλιστεί η προστασία της δημόσιας υγείας.

(36) Όσον αφορά τον αραβόσιτο, δεν είναι ακόμη επακριβώς γνωστοί όλοι οι παράγοντες που συντελούν στη δημιουργία τοξινών από μύκητες του γένους Fusarium, ιδίως δε της ζεαραλενόνης και των φουμονισινών B_1 και B_2. Ως εκ τούτου, δίνεται στους υπεύθυνους των επιχειρήσεων τροφίμων στον τομέα των δημητριακών ένα χρονικό περιθώριο για να μπορέσουν να διεξαγάγουν έρευνες σχετικά με τις πηγές δημιουργίας αυτών των μυκοτοξινών και σχετικά με τον προσδιορισμό των μέτρων διαχείρισης που πρέπει να ληφθούν προκειμένου να αποτραπεί η παρουσία τους στο βαθμό που αυτό είναι ευλόγως δυνατό. Σε περίπτωση που δεν θεσπιστούν νωρίτερα συγκεκριμένα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα βάσει νέων πληροφοριών για την εμφάνιση και τη δημιουργία των εν λόγω τοξινών, προτείνεται η εφαρμογή, από το 2007, μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων βασισμένων στα μέχρι σήμερα διαθέσιμα δεδομένα.

(37) Λόγω των χαμηλών επιπέδων επιμόλυνσης με τοξίνες από μύκητες του γένους Fusarium που παρατηρούνται στο ρύζι, δεν προτείνονται μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για το ρύζι και τα προϊόντα με βάση το ρύζι.

(38) Πρέπει να εξεταστεί μέχρι την 1η Ιουλίου 2008 η αναθεώρηση των μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για την δεσοξυνιβαλενόλη, τη ζεαραλενόνη και τις φουμονισίνες B_1 και B_2, καθώς και η σκοπιμότητα καθορισμού μέγιστου επιτρεπτού επιπέδου για τις τοξίνες Τ-2 και ΗΤ-2 στα δημητριακά και στα προϊόντα δημητριακών, λαμβάνοντας υπόψη την πρόοδο των επιστημονικών και τεχνολογικών γνώσεων σχετικά με τις εν λόγω τοξίνες στα τρόφιμα.

([1]) ΕΕ L 234 της 29.8.2006, σ. 35.

▼B

(39) Όσον αφορά το μόλυβδο, η ΕΕΤ εξέδωσε στις 19 Ιουνίου 1992 γνώμη ([1]) με την οποία εγκρίνει το προσωρινό ανεκτό όριο εβδομαδιαίας πρόσληψης (π-ΑΟΕΠ) των 25 μg/kg σ.β. το οποίο πρότεινε η ΠΟΥ το 1986. Η ΕΕΤ κατέληξε, στη γνώμη της, στο συμπέρασμα ότι το μέσο επίπεδο στα τρόφιμα δεν φαίνεται να αποτελεί λόγο άμεσης ανησυχίας.

(40) Στο πλαίσιο της οδηγίας 93/5/ΕΟΚ του 2004, το έργο της SCOOP 3.2.11 «Αξιολόγηση της διατροφικής έκθεσης του πληθυσμού των κρατών μελών της ΕΕ σε αρσενικό, κάδμιο, μόλυβδο και υδράργυρο» εκτελέστηκε το 2004 ([2]). Με βάση την εν λόγω αξιολόγηση και τη γνώμη που εξέδωσε η ΕΕΤ, κρίνεται σκόπιμο να ληφθούν μέτρα για την κατά το δυνατόν μείωση της παρουσίας μολύβδου στα τρόφιμα.

(41) Όσον αφορά το κάδμιο, η ΕΕΤ ενέκρινε, στη γνώμη της 2ας Ιουνίου 1995 ([3]), το ΑΕΟΠ των 7 μg/kg σ.β. και συνέστησε εντονότερες προσπάθειες για τη μείωση της διατροφικής έκθεσης σε κάδμιο, δεδομένου ότι τα τρόφιμα είναι η κύρια πηγή πρόσληψης καδμίου από τον άνθρωπο. Αξιολόγηση της διατροφικής έκθεσης πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο του έργου της SCOOP 3.2.11. Με βάση την εν λόγω αξιολόγηση και τη γνώμη που εξέδωσε η ΕΕΤ, κρίνεται σκόπιμο να ληφθούν μέτρα για την κατά το δυνατόν μείωση της παρουσίας καδμίου στα τρόφιμα.

(42) Όσον αφορά τον υδράργυρο, η ΕΑΑΤ εξέδωσε στις 24 Φεβρουαρίου 2004 γνώμη σχετικά με τον υδράργυρο και το μεθυλυδράργυρο στα τρόφιμα ([4]) και ενέκρινε το προσωρινό ανεκτό όριο εβδομαδιαίας πρόσληψης του 1,6 μg/kg σ.β. Ο μεθυλυδράργυρος είναι η χημική μορφή που προκαλεί τη μεγαλύτερη ανησυχία και μπορεί να αποτελεί ποσοστό μεγαλύτερου του 90 % του ολικού υδραργύρου στα ψάρια και στα θαλασσινά. Λαμβανομένου υπόψη του αποτελέσματος του έργου της SCOOP 3.2.11, η ΕΑΑΤ κατέληξε στο συμπέρασμα ότι τα επίπεδα υδραργύρου που βρέθηκαν σε τρόφιμα, εκτός από τα ψάρια και τα θαλασσινά, δεν προκαλούν σημαντικές ανησυχίες. Η μορφή του υδραργύρου που υπάρχει στα άλλα τρόφιμα δεν είναι κυρίως αυτή του μεθυλυδραργύρου και, συνεπώς, αυτά θεωρούνται λιγότερο επικίνδυνα.

(43) Εκτός από τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων, η παροχή επικεντρωμένων συμβουλών στους καταναλωτές αποτελεί κατάλληλη προσέγγιση στην περίπτωση του μεθυλυδραργύρου προκειμένου να προστατευθούν οι ευάλωτες ομάδες του πληθυσμού. Ως εκ τούτου, δημοσιεύθηκε ενημερωτικό σημείωμα σχετικά με το μεθυλυδράργυρο στα ψάρια και στα προϊόντα αλιείας, προς το σκοπό αυτό, στο δικτυακό τόπο της Γενικής Διεύθυνσης «Υγεία και Προστασία των Καταναλωτών» της Ευρωπαϊκής Επιτροπής ([5]). Διάφορα κράτη μέλη εξέδωσαν επίσης σχετικές συμβουλές προς τον πληθυσμό τους.

([1]) Εκθέσεις της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων, 32η σειρά, γνώμη της Επιστημονικής Επιτροπής Τροφίμων σχετικά με το δυνητικό κίνδυνο την υγεία που παρουσιάζει ο μόλυβδος στα τρόφιμα και τα ποτά, σ. 7-8, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

([2]) Εκθέσεις σχετικά με τα έργα της επιστημονικής συνεργασίας, έργο 3.2.11 «Αξιολόγηση της διατροφικής έκθεσης του πληθυσμού των κρατών μελών της ΕΕ σε αρσενικό, κάδμιο, μόλυβδο και υδράργυρο», http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf

([3]) Εκθέσεις της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων, 36η σειρά, γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων σχετικά με το κάδμιο, σ. 67-70, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

([4]) Γνώμη του επιστημονικού πάνελ σχετικά με τις ουσίες οι οποίες επιμολύνουν την τροφική αλυσίδα της Ευρωπαϊκής Αρχής για τη Ασφάλεια των Τροφίμων (ΕΑΑΤ), έπειτα από αίτηση της Επιτροπής σχετικά με τον υδράργυρο και το μεθυλυδράργυρο στα τρόφιμα (η οποία εκδόθηκε στις 24 Φεβρουαρίου 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) Όσον αφορά τον ανόργανο κασσίτερο, η ΕΕΤ κατέληξε, στη γνώμη της 12ης Δεκεμβρίου 2001 ([1]), στο συμπέρασμα ότι επίπεδα ανόργανου κασσίτερου 150 mg/kg στα κονσερβοποιημένα ποτά και 250 mg/kg στα άλλα κονσερβοποιημένα τρόφιμα μπορεί να προκαλέσουν γαστρικό ερεθισμό σε ορισμένα άτομα.

(45) Προκειμένου να προστατευθεί η δημόσια υγεία από τον εν λόγω κίνδυνο, είναι απαραίτητο να θεσπιστούν μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τον ανόργανο κασσίτερο στα κονσερβοποιημένα τρόφιμα και στα κονσερβοποιημένα ποτά. Έως ότου υπάρξουν διαθέσιμα στοιχεία σχετικά με την ευαισθησία των βρεφών και των μικρών παιδιών στον ανόργανο κασσίτερο στα τρόφιμα, είναι απαραίτητο, σε προληπτική βάση, να προστατευθεί η υγεία αυτής της ευάλωτης ομάδας του πληθυσμού και να καθοριστούν χαμηλότερα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα.

(46) Όσον αφορά την 3-μονοχλωροπροπανο-1,2-διόλη (3-MCPD), η ΕΕΤ εξέδωσε, στις 30 Μαΐου 2001, επιστημονική γνώμη σχετικά με την 3-MCPD τα τρόφιμα ([2]), η οποία επικαιροποιεί την γνώμη της 16ης Δεκεμβρίου 1994 ([3]) με βάση τις νέες επιστημονικές πληροφορίες, και θέσπισε ως ανεκτό όριο ημερήσιας πρόσληψης (ΑΟΗΠ) τα 2 μg/kg σ.β. για την 3-MCPD.

(47) Στο πλαίσιο της οδηγίας 93/5/ΕΟΚ, το έργο της SCOOP «Συλλογή και ταξινόμηση των στοιχείων σχετικά με τα επίπεδα της 3-MCPD και συναφών ουσιών στα τρόφιμα» εκτελέστηκε και περατώθηκε τον Ιούνιο του 2004 ([4]). Οι κύριες τροφές που συνεισφέρουν στη διατροφική πρόσληψη της 3-MCPD ήταν η σάλτσα σόγιας και τα προϊόντα με βάση τη σάλτσα σόγιας. Ορισμένα άλλα τρόφιμα τα οποία καταναλώνονται σε μεγάλες ποσότητες, όπως το ψωμί και τα noodles, συμβάλλουν επίσης σημαντικά στην πρόσληψη σε ορισμένες χώρες, μάλλον λόγω της υψηλής κατανάλωσης παρά λόγω των υψηλών επιπέδων 3-MCPD στα εν λόγω τρόφιμα.

(48) Συνεπώς, πρέπει να θεσπιστούν μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για την 3-MCPD σε υδρολυμένη φυτική πρωτεΐνη (HVP) και στη σάλτσα σόγιας, λαμβανομένου υπόψη του κινδύνου που συνδέεται με την κατανάλωση των εν λόγω τροφίμων. Τα κράτη μέλη καλούνται να εξετάσουν και άλλα τρόφιμα για την ύπαρξη της 3-MCPD, προκειμένου να εξεταστεί η αναγκαιότητα θέσπισης μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για επιπλέον τρόφιμα.

(49) Όσον αφορά τις διοξίνες και τα PCB, η ΕΕΤ εξέδωσε, στις 30 Μαΐου 2001, γνώμη σχετικά με τις διοξίνες και τα παρόμοια με τις διοξίνες PCB στα τρόφιμα ([5]), για την επικαιροποίηση της

([1]) Γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων σχετικά με τους υψηλούς κινδύνους που θέτει ο κασσίτερος στα κονσερβοποιημένα τρόφιμα (η οποία εκδόθηκε στις 12 Δεκεμβρίου 2001), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf

([2]) Γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων σχετικά με την 3-μονοχλωροπροπανο-1,2-διόλη (3-MCPD), η οποία επικαιροποιεί τη γνώμη της ΕΕΤ του 1994 (η οποία εκδόθηκε στις 30 Μαΐου 2001), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf

([3]) Εκθέσεις της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων, 36η σειρά, γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων σχετικά με την 3-μονοχλωροπροπανο-1,2-διόλη 3-MCPD), σ. 31-34, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

([4]) Εκθέσεις σχετικά με τα έργα της επιστημονικής συνεργασίας, έργο 3.2.9 «Συλλογή και ταξινόμηση των στοιχείων σχετικά με τα επίπεδα της 3-MCPD και συναφών ουσιών στα τρόφιμα», σ. 256, http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf

([5]) Γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων σχετικά με την αξιολόγηση επικινδυνότητας των διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB στα τρόφιμα. Επικαιροποίηση με βάση τις νέες επιστημονικές πληροφορίες που προέκυψαν μετά την έκδοση της γνώμης της ΕΕΤ της 22ας Νοεμβρίου 2000 (η οποία εκδόθηκε στις 30 Μαΐου 2001), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf

▼B

γνώμης της 22ας Νοεμβρίου 2000 ([1]) για τον καθορισμό ανεκτού ορίου εβδομαδιαίας πρόσληψης (ΑΟΕΠ) 14 pg ισοδυνάμου τοξικότητας της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας (WHO-TEQ)/kg σ.β. για τις διοξίνες και τα παρόμοια με τις διοξίνες PCB.

(50) Ο όρος «διοξίνες», όπως αναφέρεται στον παρόντα κανονισμό, καλύπτει μια ομάδα 75 πολυχλωριωμένων διβενζο-p-διοξινών (PCDD) και 135 πολυχλωριωμένων διβενζοφουρανίων (PCDF), 17 από τις οποίες είναι ιδιαίτερα τοξικές. Τα πολυχλωροδιφαινύλια (PCB) είναι μια ομάδα 209 διαφορετικών ομοειδών ουσιών που είναι δυνατόν να διαχωριστούν σε δύο υποομάδες σύμφωνα με τις τοξικολογικές τους ιδιότητες: 12 από αυτές έχουν τοξικολογικές ιδιότητες παρόμοιες με των διοξινών και, για το λόγο αυτό, συχνά αναφέρονται ως παρόμοια με τις διοξίνες PCB. Τα άλλα PCB δεν εμφανίζουν τοξικότητα παρόμοια με των διοξινών, αλλά έχουν διαφορετικά τοξικολογικά χαρακτηριστικά.

(51) Κάθε ομοειδής ουσία της ομάδας των διοξινών ή των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB παρουσιάζει διαφορετικό επίπεδο τοξικότητας. Για να καταστεί δυνατός ο υπολογισμός της συνολικής τοξικότητας των διαφόρων αυτών ομοειδών ουσιών, χρησιμοποιήθηκαν οι συντελεστές τοξικής ισοδυναμίας (TEF), προκειμένου να διευκολυνθούν η αξιολόγηση της επικινδυνότητας και ο ρυθμιστικός έλεγχος. Αυτό σημαίνει ότι τα αναλυτικά αποτελέσματα που αφορούν όλες τις μεμονωμένες ομοειδείς ουσίες της ομάδας των διοξινών και της ομάδας των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB εκφράζονται με βάση μια ενιαία μετρήσιμη μονάδα, τη συγκέντρωση ισοδυνάμου τοξικότητας TCDD (TEQ).

(52) Οι εκτιμήσεις έκθεσης, οι οποίες λαμβάνουν υπόψη το έργο της SCOOP «Αξιολόγηση της διατροφικής πρόσληψης των διοξινών και των σχετικών PCB από τον πληθυσμό των κρατών μελών της ΕΕ», το οποίο ολοκληρώθηκε τον Ιούνιο του 2000 ([2]), δείχνουν ότι σημαντικό ποσοστό του κοινοτικού πληθυσμού έχει διατροφική πρόσληψη μεγαλύτερη του ΑΟΕΠ.

(53) Από τοξικολογική άποψη, οποιοδήποτε μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο καθοριστεί πρέπει να ισχύει τόσο για τις διοξίνες όσο και για τα παρόμοια με τις διοξίνες PCB όμως το 2001 είχαν καθοριστεί σε κοινοτικό επίπεδο μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα μόνο για τις διοξίνες και όχι για τα παρόμοια με τις διοξίνες PCB, δεδομένων των πολύ περιορισμένων διαθέσιμων στοιχείων την εποχή εκείνη όσον αφορά τον επιπολασμό των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB. Εντούτοις, από το 2001 και μετά έχουν γίνει διαθέσιμα περισσότερα στοιχεία σχετικά με την παρουσία των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB και, ως εκ τούτου, το 2006 καθορίστηκαν μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για το άθροισμα των διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB, δεδομένου ότι αυτή είναι η καταλληλότερη προσέγγιση από τοξικολογική άποψη. Για να εξασφαλιστεί η ομαλή μετάβαση, τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τις διοξίνες πρέπει να εξακολουθήσουν να ισχύουν για μια μεταβατική περίοδο, παράλληλα με τα επίπεδα για το άθροισμα των διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB. Κατά τη διάρκεια της μεταβατικής αυτής περιόδου, τα τρόφιμα πρέπει να συμμορφώνονται προς τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τις διοξίνες και προς τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για το άθροισμα των διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB. Μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 2008 θα εξεταστεί η κατάργηση των ξεχωριστών μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για τις διοξίνες.

([1]) Γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων σχετικά με την αξιολόγηση επικινδυνότητας των διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB στα τρόφιμα (η οποία εκδόθηκε στις 22 Νοεμβρίου 2000), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf

([2]) Εκθέσεις σχετικά με τα έργα της επιστημονικής συνεργασίας, έργο 3.2.5 «Αξιολόγηση της διατροφικής πρόσληψης των διοξινών και συναφών PCB από τον πληθυσμό των κρατών μελών της ΕΕ», http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf

▼B

(54) Προκειμένου να ενθαρρυνθεί μια δυναμική προσέγγιση όσον αφορά τη μείωση των διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB που υπάρχουν στα τρόφιμα και στις ζωοτροφές, ορίστηκαν επίπεδα δράσης με τη σύσταση 2006/88/ΕΚ της Επιτροπής για τη μείωση της παρουσίας διοξινών, φουρανίων και PCB στις ζωοτροφές και στα τρόφιμα ([1]). Τα εν λόγω επίπεδα δράσης αποτελούν εργαλείο για τις αρμόδιες αρχές και τις επιχειρήσεις τροφίμων και ζωοτροφών, για την επισήμανση των περιπτώσεων στις οποίες είναι σκόπιμο να προσδιοριστεί η πηγή μόλυνσης και να ληφθούν μέτρα για τη μείωση ή την εξάλειψή της. Δεδομένου ότι οι πηγές διοξινών και παρόμοιων με τις διοξίνες PCB είναι διαφορετικές, πρέπει να καθοριστούν ξεχωριστά επίπεδα δράσης για τις διοξίνες, αφενός, και για τα παρόμοια με τις διοξίνες PCB, αφετέρου. Ακολουθείται μια δυναμική προσέγγιση προκειμένου να μειωθούν δραστικά οι διοξίνες και τα παρόμοια με τις διοξίνες PCB στα τρόφιμα και στις ζωοτροφές και, κατά συνέπεια, τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα που εφαρμόζονται πρέπει να αναθεωρηθούν εντός καθορισμένης χρονικής περιόδου με στόχο τον καθορισμό χαμηλότερων επιπέδων. Ως εκ τούτου, θα ληφθεί μέριμνα ώστε, μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 2008, να μειωθούν σημαντικά τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για το άθροισμα των διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB.

(55) Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων πρέπει να καταβάλουν προσπάθειες να αυξήσουν την ικανότητα να απομακρύνουν, τις διοξίνες, τα φουράνια και τα παρόμοια με τις διοξίνες PCB από τα ιχθυέλαια. Το σημαντικά χαμηλότερο επίπεδο, για το οποίο θα ληφθεί μέριμνα μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 2008, θα βασίζεται στις τεχνικές δυνατότητες της αποτελεσματικότερης διαδικασίας απομάκρυνσης.

(56) Όσον αφορά τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για άλλα τρόφιμα μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 2008, θα δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στην ανάγκη να καθοριστούν ειδικά χαμηλότερα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τις διοξίνες και τα παρόμοια με τις διοξίνες PCB σε τρόφιμα που προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά, υπό το πρίσμα των στοιχείων παρακολούθησης που συγκεντρώθηκαν κατά τη διάρκεια των προγραμμάτων των ετών 2005, 2006 και 2007 για την παρακολούθηση των διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB στα τρόφιμα για βρέφη και μικρά παιδιά.

(57) Όσον αφορά στους πολυκυκλικούς αρωματικούς υδρογονάνθρακες, η ΕΕΤ κατέληξε, στη γνώμη της 4ης Δεκεμβρίου 2002 ([2]), στο συμπέρασμα ότι ορισμένοι πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες (ΠΑΥ) είναι γονιδιοτοξικά καρκινογόνα. Η κοινή επιτροπή εμπειρογνωμόνων FAO/ΠΟΥ για τα πρόσθετα τροφίμων (JECFA) διενήργησε το 2005 αξιολόγηση επικινδυνότητας σχετικά με τους ΠΑΥ και εκτίμησε τα περιθώρια έκθεσης (ΠΕ) για τους ΠΑΥ ως βάση για την παροχή συμβουλών σχετικά με τις ενώσεις που είναι τόσο γονιδιοτοξικές όσο και καρκινογόνες ([3]).

(58) Σύμφωνα με την ΕΕΤ, το βενζο[a]πυρένιο μπορεί να χρησιμοποιείται ως δείκτης για την εμφάνιση και τη δράση των καρκινογόνων ΠΑΥ στα τρόφιμα, όπου συμπεριλαμβάνονται επίσης το βενζ[a]ανθρακένιο, το βενζο[b]φλουορανθένιο, το βενζο[j]φλουορανθένιο, το βενζο[k]φλουορανθένιο, το βενζο[g,h,i]περυλένιο,

([1]) ΕΕ L 42 της 14.2.2006, σ. 26.

([2]) Γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων σχετικά με τους κινδύνους για την υγεία του ανθρώπου που παρουσιάζουν οι πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες στα τρόφιμα (η οποία εκδόθηκε στις 4 Δεκεμβρίου 2002), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

([3]) Αξιολόγηση ορισμένων ουσιών οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα — Έκθεση της κοινής επιτροπής εμπειρογνωμόνων FAO/ΠΟΥ για τα πρόσθετα τροφίμων, 64η συνεδρίαση, Ρώμη 8-17 Φεβρουαρίου 2005, σ. 1-6 και σ. 61-81. Σειρά τεχνικών εκθέσεων της ΠΟΥ, αριθ. 930, 2006 — http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf

▼B

το χρυσένιο, το κυκλοπενταπυρένιο, το διβενζανθρακένιο, το διβενζοπυρένιο, το διβενζοπυρένιο, το διβενζοπυρένιο, το διβενζοπυρένιο, το ινδενοπυρένιο και το 5-μεθυλοχρυσένιο. Απαιτούνται περαιτέρω αναλύσεις των σχετικών συγκεντρώσεων των ΠΑΥ αυτών στα τρόφιμα, στις οποίες θα βασιστεί μια μελλοντική επανεξέταση του κατά πόσο πρέπει να διατηρηθεί το βενζο(a)πυρένιο ως δείκτης. Επιπλέον, πρέπει να αναλυθεί το βενζοφλουορένιο, έπειτα από σύσταση της JECFA.

(59) Οι ΠΑΥ δύνανται να επιμολύνουν τρόφιμα κατά τη διάρκεια των διαδικασιών καπνίσματος, θέρμανσης και ξήρανσης, που επιτρέπουν στα προϊόντα καύσης να έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα. Επιπλέον, η ρύπανση του περιβάλλοντος μπορεί να προκαλέσει επιμόλυνση με ΠΑΥ, ιδίως στα ψάρια και στα προϊόντα αλιείας.

(60) Στο πλαίσιο της οδηγίας 93/5/ΕΟΚ, ένα ειδικό έργο της SCOOP «Συλλογή των στοιχείων εμφάνισης ΠΑΥ στα τρόφιμα» εκτελέστηκε το 2004 ([1]). Βρέθηκαν υψηλά επίπεδα στα ξηρά φρούτα, στο έλαιο από ελαιοπυρήνες, σε καπνιστά ψάρια, στο έλαιο από σπόρους σταφυλιών, στα προϊόντα καπνιστού κρέατος, στα νωπά μαλάκια, στα μπαχαρικά/σάλτσες και στα αρτύματα-καρυκεύματα.

(61) Για την προστασία της δημόσιας υγείας, είναι απαραίτητο να θεσπιστούν μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για το βενζο[a]πυρένιο σε ορισμένα τρόφιμα που περιέχουν λίπη και έλαια και σε τρόφιμα όπου οι μέθοδοι καπνισμού ή ξήρανσης θα μπορούσαν να προκαλέσουν υψηλά επίπεδα επιμόλυνσης. Η θέσπιση μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων είναι επίσης απαραίτητη για τρόφιμα όπου η περιβαλλοντική ρύπανση μπορεί να προκαλέσει υψηλά επίπεδα επιμόλυνσης, ιδίως σε ψάρια και προϊόντα αλιείας, π.χ. που προέρχονται από πετρελαιοκηλίδες οφειλόμενες στη ναυτιλία.

(62) Σε ορισμένα τρόφιμα, όπως τα ξηρά φρούτα και τα συμπληρώματα διατροφής, έχει βρεθεί βενζο[a]πυρένιο, αλλά τα διαθέσιμα στοιχεία δεν επαρκούν για την εξαγωγή συμπερασμάτων ως προς το ποια επίπεδα είναι ευλόγως εφικτά σ' αυτά τα τρόφιμα. Χρειάζεται περισσότερη διερεύνηση για να διευκρινιστούν τα επιτρεπτά επίπεδα που είναι ευλόγως εφικτά σ' αυτά τα τρόφιμα. Εν τω μεταξύ, θα πρέπει να εφαρμόζονται μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για το βενζο[a]πυρένιο σε ανάλογα συστατικά στοιχεία, όπως στα έλαια και τα λίπη που χρησιμοποιούνται στα συμπληρώματα διατροφής.

(63) Τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τους ΠΑΥ και η σκοπιμότητα καθορισμού μέγιστου επιτρεπτού επιπέδου για τους ΠΑΥ στο βούτυρο κακάο πρέπει να επανεξεταστούν μέχρι την 1η Απριλίου 2007, λαμβάνοντας υπόψη την πρόοδο στις επιστημονικές και τεχνικές γνώσεις σχετικά με την ύπαρξη του βενζο[a]πυρενίου και άλλων καρκινογόνων ΠΑΥ στα τρόφιμα.

(64) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων,

([1]) Εκθέσεις σχετικά με τα έργα της επιστημονικής συνεργασίας, έργο 3.2.12 «Συλλογή των στοιχείων εμφάνισης σχετικά με τους πολυκυκλικούς αρωματικούς υδρογονάθρακες στα τρόφιμα», http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf

▼B

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Γενικοί κανόνες

1. Τα τρόφιμα που παρατίθενται στο παράρτημα δεν διατίθενται στην αγορά όταν περιέχουν μια από τις ουσίες που τα επιμολύνουν και παρατίθενται στο παράρτημα σε επίπεδο που υπερβαίνει το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο το οποίο καθορίζεται στο παράρτημα.

2. Τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα που καθορίζονται στο παράρτημα εφαρμόζονται στο βρώσιμο μέρος των σχετικών τροφίμων, εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά στο παράρτημα.

Άρθρο 2

Τρόφιμα που έχουν υποστεί ξήρανση, αραίωση, μεταποίηση ή έχουν προκύψει από συνδυασμό περισσότερων του ενός συστατικών

1. Κατά την εφαρμογή των μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων που ορίζονται στο παράρτημα σε τρόφιμα τα οποία έχουν υποστεί ξήρανση, αραίωση, μεταποίηση ή έχουν προκύψει από συνδυασμό περισσότερων του ενός συστατικών, λαμβάνονται υπόψη τα ακόλουθα:

α) οι αλλαγές που προκαλούνται από τη διαδικασία ξήρανσης ή αραίωσης στη συγκέντρωση των ουσιών που επιμολύνουν τα τρόφιμα·

β) οι αλλαγές που προκαλούνται από τη μεταποίηση στη συγκέντρωση των ουσιών που επιμολύνουν τα τρόφιμα·

γ) οι σχετικές αναλογίες των συστατικών στο προϊόν, και

δ) το αναλυτικό όριο του ποσοτικού προσδιορισμού.

2. Οι συγκεκριμένοι συντελεστές συγκέντρωσης ή αραίωσης για την ξήρανση, την αραίωση, τη μεταποίηση ή/και την ανάμειξη ή για τα ξηρά, αραιωμένα, μεταποιημένα ή/και αποτελούμενα από διάφορα συστατικά τρόφιμα παρέχονται και αιτιολογούνται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων κατά τη διενέργεια επίσημου ελέγχου από την αρμόδια αρχή.

Εάν ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων δεν παρέχει τον αναγκαίο συντελεστή συγκέντρωσης ή αραίωσης ή εάν η αρμόδια αρχή κρίνει τον συντελεστή ακατάλληλο βάσει της δοθείσας αιτιολόγησης, η αρμόδια αρχή καθορίζει η ίδια αυτό το συντελεστή, με βάση τις διαθέσιμες πληροφορίες και με στόχο τη μέγιστη προστασία της υγείας του ανθρώπου.

3. Οι παράγραφοι 1 και 2 εφαρμόζονται εφόσον δεν έχουν καθοριστεί μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τα εν λόγω ξηρά, αραιωμένα, μεταποιημένα ή αποτελούμενα από διάφορα συστατικά τρόφιμα.

4. Εφόσον η κοινοτική νομοθεσία δεν προβλέπει ειδικά μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τα τρόφιμα που προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά, τα κράτη μέλη μπορούν να προβλέψουν αυστηρότερα επίπεδα.

Άρθρο 3

Απαγορεύσεις όσον αφορά τη χρήση, την ανάμειξη και την απομάκρυνση

1. Τα τρόφιμα που δεν συμμορφώνονται προς τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα τα οποία παρατίθενται στο παράρτημα δεν χρησιμοποιούνται ως συστατικά τροφίμων.

2. Τα τρόφιμα που συμμορφώνονται προς τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα τα οποία παρατίθενται στο παράρτημα δεν αναμειγνύονται με τρόφιμα τα οποία υπερβαίνουν τα εν λόγω μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα.

▼B

3. Τα τρόφιμα που πρόκειται να υποβληθούν σε διαλογή ή άλλη φυσική κατεργασία προκειμένου να μειωθούν τα επίπεδα επιμόλυνσης δεν αναμειγνύονται με τρόφιμα που προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή με τρόφιμα που προορίζονται για χρήση ως συστατικά τροφίμων.

4. Τα τρόφιμα που περιέχουν ουσίες που τα επιμολύνουν οι οποίες παρατίθενται στο τμήμα 2 του παραρτήματος (Μυκοτοξίνες) δεν υφίστανται χημικές κατεργασίες με σκοπό την απομάκρυνση των ουσιών αυτών.

▼M5

Άρθρο 4

Ειδικές διατάξεις για τα αράπικα φιστίκια, τους ξηρούς καρπούς με κέλυφος, τα ξηρά φρούτα και τον αραβόσιτο

Τα αράπικα φιστίκια (αραχίδες), οι άλλοι ελαιόσποροι, τα ακρόδρυα, οι ξηροί καρποί, το ρύζι και ο αραβόσιτος που δεν συμμορφώνονται με τα κατάλληλα τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα αφλατοξινών που καθορίζονται στα σημεία 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, της 2.1.10 και 2.1.11 του παραρτήματος μπορούν να διατεθούν στην αγορά υπό τον όρο ότι αυτά τα τρόφιμα:

α) δεν προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή για χρήση ως συστατικά τροφίμων·

β) συμμορφώνονται προς τα κατάλληλα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα που καθορίζονται στα σημεία 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 και 2.1.12 του παραρτήματος·

γ) υποβάλλονται σε κατεργασία διαλογής ή σε άλλες φυσικές μεθόδους κατεργασίας και ότι, μετά την κατεργασία αυτή, δεν υπάρχει υπέρβαση των μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων που καθορίζονται στα σημεία 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 και 2.1.11 του παραρτήματος και η εν λόγω κατεργασία δεν δημιουργεί άλλα επιβλαβή κατάλοιπα·

δ) επισημαίνονται ευκρινώς, με αναγραφή της χρήσης για την οποία προορίζονται, και φέρουν την ένδειξη «προϊόν προοριζόμενο να υποστεί κατεργασία διαλογής ή άλλη φυσική κατεργασία προκειμένου να μειωθεί το επίπεδο επιμόλυνσης από αφλατοξίνες πριν από κάθε κατανάλωση από τον άνθρωπο ή χρήση ως συστατικό τροφίμων». Η ένδειξη αυτή περιλαμβάνεται στην επισήμανση κάθε επιμέρους σακούλας, κιβωτίου κ.λπ. ή στο πρωτότυπο έγγραφο που τα συνοδεύει. Ο κωδικός αναγνώρισης φορτίου/παρτίδας σημειώνεται ανεξίτηλα σε κάθε επιμέρους σακούλα, κιβώτιο κ.λπ. του φορτίου και στο πρωτότυπο του συνοδευτικού εγγράφου.

Άρθρο 5

Ειδικές διατάξεις για τα αράπικα φιστίκια (αραχίδες), άλλους ελαιοσπόρους, τα προϊόντα που παράγονται από αυτά και τα δημητριακά

Στην επισήμανση κάθε επιμέρους σακούλας, κιβωτίου κ.λπ. ή στο πρωτότυπο συνοδευτικό έγγραφο πρέπει να περιέχεται σαφής ένδειξη της χρήσης για την οποία προορίζονται τα προϊόντα αυτά. Το εν λόγω συνοδευτικό έγγραφο πρέπει να συνδέεται σαφώς με το φορτίο, αναφέροντας τον κωδικό αναγνώρισης του φορτίου, ο οποίος υπάρχει σε κάθε επιμέρους σακούλα, κιβώτιο του φορτίου κ.λπ. Επιπλέον, η επιχειρηματική δραστηριότητα του παραλήπτη του φορτίου, η οποία αναγράφεται στο συνοδευτικό έγγραφο, πρέπει να είναι συμβατή με τη χρήση για την οποία προορίζονται τα εν λόγω προϊόντα.

▼M5

Εάν δεν υπάρχει σαφής ένδειξη ότι η χρήση για την οποία προορίζονται δεν είναι η κατανάλωση από τον άνθρωπο, τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα που καθορίζονται στα σημεία 2.1.5 και 2.1.11 του παραρτήματος ισχύουν για όλα τα αράπικα φιστίκια, για άλλους ελαιόσπορους τα προϊόντα που παράγονται από αυτά και για τα δημητριακά τα οποία διατίθενται στην αγορά.

Όσον αφορά τα εξαιρούμενα αράπικα φιστίκια (αραχίδες) και άλλους ελαιόσπορους που προορίζονται για σύνθλιψη και την εφαρμογή των μέγιστων επιτρεπομένων επιπέδων που καθορίζονται στο σημείο 2.1.1 του παραρτήματος, η εξαίρεση ισχύει μόνο για φορτία που επισημαίνονται σαφώς με υπόδειξη της χρήσης τους και φέρουν την ένδειξη «προϊόν προοριζόμενο για σύνθλιψη για την παραγωγή εξευγενισμένου φυτικού ελαίου». Η ένδειξη θα αναφέρεται στην ετικέτα κάθε επιμέρους σακούλας, κιβωτίου κ.λπ. και στο(-α) συνοδευτικό(-ά) έγγραφο(-α). Ο τελικός προορισμός πρέπει να είναι εγκατάσταση σύνθλιψης.

▼B

Άρθρο 6

Ειδικές διατάξεις για τα μαρούλια

Με εξαίρεση τα μαρούλια που καλλιεργήθηκαν σε εγκαταστάσεις υπό κάλυψη («μαρούλια προστατευμένης καλλιέργειας») και για τα οποία επισημαίνεται αυτό το γεγονός, ισχύουν τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα που καθορίζονται στο παράρτημα για τα μαρούλια που καλλιεργήθηκαν στο ύπαιθρο («μαρούλια υπαίθριας καλλιέργειας»).

Άρθρο 7

▼M9

Παρεκκλίσεις

▼M8

_____

▼M9

4. Κατά παρέκκλιση από το άρθρο 1, επιτρέπεται στη Φινλανδία, τη Σουηδία και τη Λετονία να διαθέτουν στις αγορές τους σολομό ελεύθερης αλιείας (*Salmo salar*) και προϊόντα αυτού που προέρχονται από τη Βαλτική και προορίζονται για κατανάλωση στην επικράτειά τους με επίπεδα διοξινών και/ή παρόμοιων με τις διοξίνες PCB και/ή μη παρόμοιων με τις διοξίνες PCB υψηλότερα από εκείνα που καθορίζονται στο σημείο 5.3 του παραρτήματος, με την προϋπόθεση ότι υπάρχει σύστημα με το οποίο εξασφαλίζεται ότι οι καταναλωτές είναι πλήρως ενημερωμένοι σχετικά με τις διατροφικές συστάσεις όσον αφορά τους περιορισμούς στην κατανάλωση σολομού ελεύθερης αλιείας από τη Βαλτική καθώς και των προϊόντων του από συγκεκριμένες ευάλωτες ομάδες του πληθυσμού, ώστε να αποφεύγονται οι δυνητικοί κίνδυνοι για την υγεία.

Η Φινλανδία, η Σουηδία και η Λετονία εξακολουθούν να εφαρμόζουν τα αναγκαία μέτρα για να διασφαλίζεται ότι ο σολομός ελεύθερης αλιείας και τα προϊόντα αυτού που δεν συμμορφώνονται με το σημείο 5.3 του παραρτήματος δεν διατίθενται στην αγορά άλλων κρατών μελών.

Η Φινλανδία, η Σουηδία και η Λετονία υποβάλλουν ετησίως έκθεση στην Επιτροπή σχετικά με τα μέτρα που λαμβάνουν για την αποτελεσματική ενημέρωση των συγκεκριμένων ευάλωτων ομάδων του πληθυσμού όσον αφορά τις διατροφικές συστάσεις και για να εξασφαλίζουν ότι ο σολομός ελεύθερης αλιείας και τα προϊόντα του που δεν συμμορφώνονται με τα μέγιστα επίπεδα δεν διατίθενται στις αγορές άλλων κρατών μελών. Επιπλέον, παρέχουν αποδεικτικά στοιχεία της αποτελεσματικότητας των μέτρων αυτών.

▼M9

5. Κατά παρέκκλιση από το άρθρο 1, επιτρέπεται στη Φινλανδία και τη Σουηδία να εγκρίνουν τη διάθεση στις αγορές τους ρέγγας (*Clupea harengus*) μεγέθους άνω των 17 εκατοστών, σαλβελίνου (*Salvelinus spp*), λάμπρενας (*Lampetra fluviatilis*) και πέστροφας (*Salmo trutta*) ελεύθερης αλιείας, καθώς και προϊόντων αυτών των ψαριών, που προέρχονται από τη Βαλτική και προορίζονται για κατανάλωση στην επικράτειά τους, με επίπεδα διοξινών και/ή παρόμοιων με τις διοξίνες PCB και/ή μη παρόμοιων με τις διοξίνες PCB υψηλότερα από εκείνα που καθορίζονται στο σημείο 5.3 του παραρτήματος, με την προϋπόθεση ότι υπάρχει σύστημα με το οποίο εξασφαλίζεται ότι οι καταναλωτές ενημερώνονται πλήρως σχετικά με τις διατροφικές συστάσεις όσον αφορά τους περιορισμούς στην κατανάλωση ρέγγας μεγέθους άνω των 17 εκατοστών, σαλβελίνου, λάμπρενας και πέστροφας ελεύθερης αλιείας από τη Βαλτική καθώς και των προϊόντων τους από συγκεκριμένες ευάλωτες ομάδες του πληθυσμού, ώστε να αποφεύγονται οι δυνητικοί κίνδυνοι για την υγεία.

Η Φινλανδία και η Σουηδία εξακολουθούν να εφαρμόζουν τα αναγκαία μέτρα για να διασφαλίζεται ότι η ρέγγα μεγέθους άνω των 17 εκατοστών, ο σαλβελίνος, η λάμπρενα και η πέστροφα ελεύθερης αλιείας και τα προϊόντα αυτών των ψαριών που δεν συμμορφώνονται με το σημείο 5.3 του παραρτήματος δεν διατίθενται στην αγορά άλλων κρατών μελών.

Η Φινλανδία και η Σουηδία υποβάλλουν ετησίως έκθεση στην Επιτροπή όσον αφορά τα μέτρα που λαμβάνουν για την αποτελεσματική ενημέρωση των αναγνωρισμένων ευάλωτων ομάδων του πληθυσμού σχετικά με τις διατροφικές συστάσεις και για να εξασφαλίζουν ότι τα ψάρια και τα προϊόντα ψαριών που δεν συμμορφώνονται με τα μέγιστα επίπεδα δεν διατίθενται στις αγορές άλλων κρατών μελών. Επιπλέον, παρέχουν αποδεικτικά στοιχεία της αποτελεσματικότητας των μέτρων αυτών.

▼M18

6. Κατά παρέκκλιση από το άρθρο 1, επιτρέπεται στην Ιρλανδία, την Ισπανία, την Κροατία, την Κύπρο, τη Λετονία, την Πολωνία, την Πορτογαλία, τη Ρουμανία, τη Σλοβακική Δημοκρατία, τη Φινλανδία, τη Σουηδία και το Ηνωμένο Βασίλειο να διαθέτουν στην αγορά καπνιστά με παραδοσιακό τρόπο κρέατα και προϊόντα με βάση το κρέας, τα οποία έχουν καπνιστεί και προορίζονται για κατανάλωση στην επικράτειά τους με επιτρεπτά επίπεδα πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων υψηλότερα από εκείνα που καθορίζονται στο σημείο 6.1.4 του παραρτήματος, με την προϋπόθεση ότι τα εν λόγω προϊόντα συμμορφώνονται με τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα που ίσχυαν πριν από την 1η Σεπτεμβρίου 2014, δηλαδή 5,0 μg/kg για το βενζο[a]πυρένιο και 30,0 μg/kg για το άθροισμα βενζο[a]πυρένιου, βενζο[a]ανθρακένιου, βενζο[b]φλουορανθένιου και χρυσένιου.

Τα εν λόγω κράτη μέλη συνεχίζουν να παρακολουθούν την παρουσία πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων στα καπνιστά με παραδοσιακό τρόπο κρέατα και προϊόντα με βάση το κρέας και καταρτίζουν προγράμματα για την εφαρμογή ορθών πρακτικών κάπνισης, όπου είναι δυνατόν, εφόσον είναι οικονομικώς εφικτό και δυνατό, χωρίς απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των εν λόγω προϊόντων.

Εντός τριών ετών από την έναρξη εφαρμογής του παρόντος κανονισμού, η κατάσταση επανεξετάζεται με βάση όλες τις διαθέσιμες πληροφορίες, προκειμένου να καταρτιστεί κατάλογος καπνιστών κρεάτων και καπνιστών προϊόντων με βάση το κρέας, για τα οποία θα εξακολουθήσει να ισχύει η παρέκκλιση για την τοπική παραγωγή και κατανάλωση χωρίς χρονικό περιορισμό.

▼M18

7. Κατά παρέκκλιση από το άρθρο 1, επιτρέπεται στην Ιρλανδία, τη Λετονία, τη Ρουμανία, τη Φινλανδία, τη Σουηδία και το Ηνωμένο Βασίλειο να διαθέτουν στην αγορά καπνιστά με παραδοσιακό τρόπο ψάρια και προϊόντα αλιείας, τα οποία έχουν καπνιστεί και προορίζονται για κατανάλωση στην επικράτειά τους με επιτρεπτά επίπεδα πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων υψηλότερα από εκείνα που καθορίζονται στο σημείο 6.1.5 του παραρτήματος, με την προϋπόθεση ότι τα εν λόγω καπνιστά προϊόντα συμμορφώνονται με τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα που ίσχυαν πριν από την 1η Σεπτεμβρίου 2014, δηλαδή 5,0 μg/kg για το βενζο[a]πυρένιο και 30,0 μg/kg για το άθροισμα βενζο[a]πυρένιου, βενζο[a]ανθρακένιου, βενζο[b]φλουορανθένιου και το χρυσένιου.

Τα εν λόγω κράτη μέλη συνεχίζουν να παρακολουθούν την παρουσία πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων στα καπνιστά με παραδοσιακό τρόπο ψάρια και προϊόντα αλιείας και καταρτίζουν προγράμματα για την εφαρμογή ορθών πρακτικών κάπνισης, όπου είναι δυνατόν, εφόσον είναι οικονομικώς εφικτό και δυνατό, χωρίς απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των εν λόγω προϊόντων.

Εντός τριών ετών από την έναρξη εφαρμογής του παρόντος κανονισμού, η κατάσταση επανεξετάζεται με βάση όλες τις διαθέσιμες πληροφορίες, προκειμένου να καταρτιστεί κατάλογος καπνιστών ψαριών και καπνιστών προϊόντων αλιείας, για τα οποία θα εξακολουθήσει να ισχύει η παρέκκλιση για την τοπική παραγωγή και κατανάλωση χωρίς χρονικό περιορισμό.

▼B

Άρθρο 8

Δειγματοληψία και ανάλυση

Η δειγματοληψία και ανάλυση για τον επίσημο έλεγχο των μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων που καθορίζονται στο παράρτημα διενεργούνται σύμφωνα με τους κανονισμούς της Επιτροπής (ΕΚ) αριθ. 1882/2006 ([1]), (ΕΚ) αριθ. 401/2006 ([2]) και (ΕΚ) αριθ. 1883/2006 ([3]) και τις οδηγίες της Επιτροπής 2001/22/ΕΚ ([4]), 2004/16/ΕΚ ([5]) και 2005/10/ΕΚ ([6]).

▼M25

Άρθρο 9

Παρακολούθηση και υποβολή εκθέσεων

1. Τα κράτη μέλη παρακολουθούν τα επίπεδα νιτρικών στα λαχανικά που ενδέχεται να περιέχουν νιτρικά σε σημαντικά επίπεδα, ιδίως στα λαχανικά με πράσινα φύλλα, και κοινοποιούν τα αποτελέσματα στην EFSA τακτικά.

2. Τα κράτη μέλη κοινοποιούν στην Επιτροπή ανακεφαλαιωτικό πίνακα με τα ευρήματα για τις αφλατοξίνες στα οποία κατέληξαν σύμφωνα με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 884/2014 της Επιτροπής ([7]) και τα επιμέρους στοιχεία εμφάνισης αναφέρονται στην EFSA από τα κράτη μέλη.

([1]) Βλέπε σελίδα 25 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.
([2]) ΕΕ L 70 της 9.3.2006, σ. 12.
([3]) Βλέπε σελίδα 32 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.
([4]) ΕΕ L 77 της 16.3.2001, σ. 14. Οδηγία όπως τροποποιήθηκε με την οδηγία 2005/4/ΕΚ (ΕΕ L 19 της 21.1.2005, σ. 50).
([5]) ΕΕ L 42 της 13.2.2004, σ. 16.
([6]) ΕΕ L 34 της 8.2.2005, σ. 15.
([7]) Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 884/2014 της Επιτροπής, της 13ης Αυγούστου 2014, για την επιβολή ειδικών όρων που διέπουν την εισαγωγή ορισμένων ζωοτροφών και τροφίμων από ορισμένες τρίτες χώρες λόγω του κινδύνου επιμόλυνσης από αφλατοξίνες και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1152/2009 (ΕΕ L 242 της 14.8.2014, σ. 4).

▼M25

3. Τα κράτη μέλη και οι επαγγελματικές οργανώσεις των ενδιαφερόμενων φορέων κοινοποιούν ετησίως στην Επιτροπή τα αποτελέσματα των ερευνών που διεξάγουν και την πρόοδο όσον αφορά την εφαρμογή προληπτικών μέτρων για την αποφυγή της επιμόλυνσης με δεσοξυνιβαλενόλη, ζεαραλενόνη, φουμονισίνη B_1 και B_2 και τοξίνη T-2 και HT-2. Η Επιτροπή θέτει τα αποτελέσματα αυτά στη διάθεση των κρατών μελών. Τα συναφή στοιχεία εμφάνισης αναφέρονται στην EFSA.

4. Συνιστάται στα κράτη μέλη και τις επαγγελματικές οργανώσεις ενδιαφερόμενων φορέων να παρακολουθούν την παρουσία αλκαλοειδών ερυσιβώδους όλυρας στα δημητριακά και τα προϊόντα δημητριακών.

Τα κράτη μέλη και οι επαγγελματικές οργανώσεις ενδιαφερόμενων φορέων ενθαρρύνονται να υποβάλλουν στην EFSA τα ευρήματά τους σχετικά με τα αλκαλοειδή ερυσιβώδους όλυρας μέχρι τις 30 Σεπτεμβρίου 2016. Τα ευρήματα αυτά περιλαμβάνουν τα στοιχεία σχετικά με την εμφάνιση και ειδικές πληροφορίες για τη σχέση μεταξύ της παρουσίας σκληρωτίων ερυσιβώδους όλυρας και το επίπεδο των μεμονωμένων αλκαλοειδών ερυσιβώδους όλυρας.

Η Επιτροπή θέτει τα ευρήματα αυτά στη διάθεση των κρατών μελών.

5. Τα στοιχεία σχετικά με την εμφάνιση άλλων μολυσματικών προσμείξεων εκτός εκείνων που αναφέρονται στις παραγράφους 1 έως 4, τα οποία συλλέγονται από τα κράτη μέλη και τις επαγγελματικές οργανώσεις των ενδιαφερόμενων μερών, μπορούν να υποβάλλονται στην EFSA.

6. Τα στοιχεία εμφάνισης παρέχονται στην EFSA με το μορφότυπο υποβολής δεδομένων της EFSA σύμφωνα με τις απαιτήσεις των κατευθυντήριων γραμμών της EFSA σχετικά με την Τυπική Περιγραφή Δείγματος (SSD) για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές [1] και τις πρόσθετες ειδικές απαιτήσεις υποβολής εκθέσεων της EFSA για συγκεκριμένες μολυσματικές προσμείξεις. Τα δεδομένα εμφάνισης από επαγγελματικές οργανώσεις ενδιαφερόμενων φορέων μπορούν να διαβιβαστούν στην EFSA, κατά περίπτωση, σε απλουστευμένη μορφή υποβολής δεδομένων, όπως ορίζεται από την EFSA.

▼B

Άρθρο 10

Κατάργηση

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 466/2001 καταργείται.

Οι παραπομπές στον καταργούμενο κανονισμό θεωρούνται παραπομπές στον παρόντα κανονισμό.

Άρθρο 11

Μεταβατικά μέτρα

▼M11

Ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται στα προϊόντα που διατέθηκαν στην αγορά πριν από τις ημερομηνίες που αναφέρονται στα στοιχεία α) έως στ) σύμφωνα με τις διατάξεις που εφαρμόζονται κατά την αντίστοιχη ημερομηνία:

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

▼B

α) 1η Ιουλίου 2006 όσον αφορά τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τη δεσοξυνιβαλενόλη και τη ζεαραλενόνη τα οποία καθορίζονται στα σημεία 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 και 2.5.7 του παραρτήματος·

▼M1

β) 1η Οκτωβρίου 2007 όσον αφορά τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τη δεσοξυνιβαλενόλη και την ζεαραλενόνη τα οποία καθορίζονται στα σημεία 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 και 2.5.10 του παραρτήματος·

▼B

γ) 1η Οκτωβρίου 2007 όσον αφορά τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τη φουμονισίνη B_1 και B_2 τα οποία καθορίζονται στο σημείο 2.6 του παραρτήματος·

δ) 4η Νοεμβρίου 2006 όσον αφορά τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα, για το σύνολο των διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB τα οποία καθορίζονται στο τμήμα 5 του παραρτήματος·

▼M11

ε) 1η Ιανουαρίου 2012 όσον αφορά τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα, για τα μη παρόμοια με τις διοξίνες PCB τα οποία καθορίζονται στο τμήμα 5 του παραρτήματος·

στ) 1η Ιανουαρίου 2015 όσον αφορά τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για την ωχρατοξίνη Α στο *Capsicum* spp. τα οποία καθορίζονται στο σημείο 2.2.11. του παραρτήματος.

▼B

Το βάρος της απόδειξης σχετικά με το πότε διατέθηκαν τα προϊόντα στην αγορά φέρουν οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων.

Άρθρο 12

Έναρξη ισχύος και εφαρμογής

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Εφαρμόζεται από την 1η Μαρτίου 2007.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα [1]

▼M8

Τμήμα 1: Νιτρικά

Τρόφιμα [1]		Μέγιστα επίπεδα (mg NO_3/kg)	
1.1	Νωπό σπανάκι (Spinacia oleracea) [2]		3 500
1.2	Σπανάκι συντηρημένο, βαθιάς κατάψυξης ή κατεψυγμένο		2 000
1.3	Νωπά μαρούλια (Lactuca sativa L.) (μαρούλια προστατευόμενης και υπαίθριας καλλιέργειας) εξαιρουμένου του μαρουλιού που αναφέρεται στο σημείο 1.4	Συγκομιδή από την 1η Οκτωβρίου έως τις 31 Μαρτίου: μαρούλια που καλλιεργήθηκαν σε εγκατάσταση υπό κάλυψη μαρούλια που καλλιεργήθηκαν στο ύπαιθρο Συγκομιδή από την 1η Απριλίου έως τις 30 Σεπτεμβρίου: μαρούλια που καλλιεργήθηκαν σε εγκατάσταση υπό κάλυψη μαρούλια που καλλιεργήθηκαν στο ύπαιθρο	 5 000 4 000 4 000 3 000
1.4	Μαρούλια τύπου «Iceberg»	Μαρούλια που καλλιεργήθηκαν σε εγκατάσταση υπό κάλυψη Μαρούλια που καλλιεργήθηκαν στο ύπαιθρο	2 500 2 000
1.5	Ρόκα (Eruca sativa, Diplotaxis sp, Brassica tenuifolia, Sisymbrium tenuifolium)	Συγκομιδή από την 1η Οκτωβρίου έως τις 31 Μαρτίου: Συγκομιδή από την 1η Απριλίου έως τις 30 Σεπτεμβρίου:	7 000 6 000
1.6	Μεταποιημένα τρόφιμα με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά [3] [4]		200

▼B

Τμήμα 2: Μυκοτοξίνες

Τρόφιμα [1]		Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα (μg/kg)		
▼M5 2.1.	**Αφλατοξίνες**	B_1	Άθροισμα της αφλατοξίνης B_1, B_2, G_1 και G_2	M_1
2.1.1.	Τα αράπικα φιστίκια (αραχίδες) και άλλοι ελαιόσποροι [40], που υπόκεινται σε διαλογή ή άλλη φυσική κατεργασία πριν από την κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τη χρήση ως συστατικό σε τρόφιμα με εξαίρεση: — τα αράπικα φιστίκια (αραχίδες) και τους άλλους ελαιόσπορους για σύνθλιψη για την παραγωγή εξευγενισμένου φυτικού ελαίου	8,0 [5]	15,0 [5]	—
2.1.2.	Αμύγδαλα, φυστίκια και πυρήνες βερίκοκων που υπόκεινται σε διαλογή ή άλλη φυσική κατεργασία πριν από την κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τη χρήση ως συστατικό σε τρόφιμα	12,0 [5]	15,0 [5]	—

▼M5

	Τρόφιμα ([1])	Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα (μg/kg)		
2.1.3.	Φουντούκια και καρύδια Βραζιλίας, που υπόκεινται σε διαλογή ή άλλη φυσική κατεργασία πριν από την κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τη χρήση ως συστατικό σε τρόφιμα	8,0 ([5])	15,0 ([5])	
2.1.4.	Ακρόδρυα, εκτός από τα ακρόδρυα που αναφέρονται στα σημεία 2.1.2 και 2.1.3, που υπόκεινται σε διαλογή ή άλλη φυσική κατεργασία πριν από την κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τη χρήση ως συστατικό σε τρόφιμα	5,0 ([5])	10,0 ([5])	—
2.1.5.	Τα αράπικα φιστίκια (αραχίδες) και οι άλλοι ελαιόσποροι ([40]) και τα επεξεργασμένα προϊόντα αυτών που προορίζονται για την άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τη χρήση ως συστατικό σε τρόφιμα, με εξαίρεση: — τα ακατέργαστα φυτικά έλαια που προορίζονται για εξευγενισμό — τα εξευγενισμένα φυτικά έλαια	2,0 ([5])	4,0 ([5])	—
2.1.6.	Αμύγδαλα, φυστίκια και πυρήνες βερίκοκων, προοριζόμενοι για την άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή για τη χρήση ως συστατικό σε τρόφιμα ([41])	8,0 ([5])	10,0 ([5])	—
2.1.7.	Φουντούκια και καρύδια Βραζιλίας, προοριζόμενα για την άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τη χρήση ως συστατικό σε τρόφιμα ([41])	5,0 ([5])	10,0 ([5])	
2.1.8.	Ακρόδρυα, εκτός από τα ακρόδρυα που αναφέρονται στα σημεία 2.1.6 και 2.1.7, και μεταποιημένα προϊόντα αυτών, που προορίζονται για την άμεση ανθρώπινη κατανάλωση ή τη χρήση ως συστατικό σε τρόφιμα	2,0 ([5])	4,0 ([5])	—
▼M12				
2.1.9.	Ξηρά φρούτα, εκτός από τα ξηρά σύκα, που υφίστανται κατεργασία διαλογής ή άλλη φυσική κατεργασία πριν από την κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τη χρήση ως συστατικά σε τρόφιμα.	5,0	10,0	—
2.1.10.	Ξηρά φρούτα, εκτός από τα ξηρά σύκα, και μεταποιημένα προϊόντα τους που προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή για χρήση ως συστατικά σε τρόφιμα.	2,0	4,0	—
▼M5				
2.1.11.	Όλα τα δημητριακά και όλα τα παράγωγα προϊόντα αυτών, συμπεριλαμβανομένων των μεταποιημένων προϊόντων δημητριακών, εξαιρουμένων των τροφίμων που παρατίθενται στα σημεία 2.1.12, 2.1.15 και 2.1.17	2,0	4,0	—
2.1.12.	Ο αραβόσιτος και το ρύζι που υπόκεινται σε διαλογή ή άλλη φυσική κατεργασία πριν από την κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τη χρήση ως συστατικό σε τρόφιμα.	5,0	10,0	—
2.1.13.	Νωπό γάλα ([6]), γάλα που υφίσταται θερμική επεξεργασία και γάλα για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα	—	—	0,050
2.1.14.	Τα εξής είδη καρυκευμάτων: *Capsicum spp* (αποξηραμένοι καρποί, ολόκληροι ή αλεσμένοι, συμπεριλαμβανομένου του τσίλι, του τσίλι σε σκόνη, του καγιέν και της πάπρικας) *Piper spp* (καρποί, συμπεριλαμβανομένου του λευκού και του μαύρου πιπεριού) *Myristica fragrans* (μοσχοκάρυδο) *Zingiber officinale* (ζιγγίβερη) *Curcuma longa* (κούρκουμα) Μείγμα καρυκευμάτων που περιέχει ένα ή περισσότερα από τα προαναφερόμενα καρυκεύματα	5,0	10,0	—

▼M5

	Τρόφιμα (1)	Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα (μg/kg)		
2.1.15.	Μεταποιημένα τρόφιμα με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά (3) (7)	0,10	—	—
2.1.16.	Παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, συμπεριλαμβανομένου του γάλακτος για βρέφη και του γάλακτος δεύτερης βρεφικής ηλικίας (4) ►M20 (3) ◄	—	—	0,025
2.1.17.	Διαιτητικά τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς ►M20 (3) ◄ (10) που προορίζονται ειδικά για βρέφη	0,10	—	0,025
▼M12				
2.1.18.	Ξηρά σύκα	6,0	10,0	—
▼B				
2.2	**Ωχρατοξίνη Α**			
2.2.1	Μη μεταποιημένα δημητριακά	5,0		
▼M11				
2.2.2.	Όλα τα προϊόντα που παράγονται από ανεπεξέργαστα σιτηρά, συμπεριλαμβανομένων των επεξεργασμένων προϊόντων με βάση τα σιτηρά και των σιτηρών που προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο, εξαιρουμένων των τροφίμων που παρατίθενται στα σημεία 2.2.9, 2.2.10 και 2.2.13	3,0		
▼B				
2.2.3	Σταφίδες (κορινθιακή, ξανθή σταφίδα και σουλτανίνα)	10,0		
2.2.4	Φρυγμένοι κόκκοι καφέ και φρυγμένος και αλεσμένος καφές, εξαιρουμένου του διαλυτού καφέ	5,0		
2.2.5	Διαλυτός καφές (στιγμιαίος καφές)	10,0		
2.2.6	Οίνοι (συμπεριλαμβανομένων των αφρωδών οίνων, εξαιρουμένων των οίνων λικέρ και των οίνων με αλκοολικό τίτλο όχι μικρότερο του 15 % vol) και ποτά που προέρχονται από ζύμωση φρούτων (11)	2,0 (12)		
2.2.7	Αρωματισμένοι οίνοι, αρωματισμένα ποτά με βάση τον οίνο και αρωματισμένα κοκτέιλ αμπελοοινικών προϊόντων (13)	2,0 (12)		
2.2.8	Χυμός σταφυλιών, συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών, όπως αυτός ανασυστάθηκε, νέκταρ σταφυλιών, γλεύκος σταφυλιών και συμπυκνωμένος γλεύκος σταφυλιών όπως αυτός ανασυστάθηκε, οι οποίοι προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο (14)	2,0 (12)		
2.2.9	Μεταποιημένα τρόφιμα με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά (3) (7)	0,50		
2.2.10	Διαιτητικά τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς ►M20 (3) ◄ (10) που προορίζονται ειδικά για βρέφη	0,50		
▼M23				
2.2.11.	Καρυκεύματα, συμπεριλαμβανομένων των αποξηραμένων καρυκευμάτων			
	Piper spp. (καρποί, συμπεριλαμβανομένου του λευκού και του μαύρου πιπεριού) *Myristica fragrans* (μοσχοκάρυδο) *Zingiber officinale* (ζιγγίβερη) *Curcuma longa* (κούρκουμα)	15 μg/kg		
	Capsicum spp. (αποξηραμένοι καρποί, ολόκληροι ή αλεσμένοι, συμπεριλαμβανομένου του τσίλι, του τσίλι σε σκόνη, του καγιέν και της πάπρικας)	20 μg/kg		
	Μείγματα καρυκευμάτων που περιέχουν ένα ή περισσότερα από τα προαναφερθέντα καρυκεύματα	15 μg/kg		

▼B

	Τρόφιμα ([1])	Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα (μg/kg)
▼M4		
2.2.12.	Γλυκύρριζα (Glycyrrhiza glabra, Glycyrrhiza inflate και άλλα είδη)	
2.2.12.1.	Ρίζα γλυκύρριζας, συστατικό για φυτικό αφέψημα	20 μg/kg
2.2.12.2.	Εκχύλισμα γλυκύρριζας ([42]), για χρήση στα τρόφιμα ιδίως στα ποτά και στη ζαχαροπλαστική	80 μg/kg
▼M11		
2.2.13.	Γλουτένη σίτου που δεν πωλείται απευθείας στον καταναλωτή	8,0
▼B		
2.3	**Πατουλίνη**	
2.3.1	Χυμοί φρούτων, συμπυκνωμένοι χυμοί φρούτων όπως αυτοί ανασυστάθηκαν και νέκταρ φρούτων ([14])	50
2.3.2	Αλκοολούχα ποτά ([15]), μηλίτης και άλλα ποτά που έχουν υποστεί ζύμωση και προέρχονται από μήλα ή περιέχουν χυμό μήλων	50
2.3.3	Στερεά προϊόντα από μήλο, συμπεριλαμβανομένων της κομπόστας και του πολτού μήλου, που προορίζονται για άμεση κατανάλωση, εξαιρουμένων των τροφίμων που παρατίθενται στα σημεία 2.3.4 και 2.3.5	25
2.3.4	Χυμός μήλων και στερεά προϊόντα από μήλο, συμπεριλαμβανομένης της κομπόστας και του πολτού μήλου, για βρέφη και μικρά παιδιά ([16]), τα οποία επισημαίνονται και πωλούνται ως τέτοια ([4])	10,0
2.3.5	Βρεφικές τροφές, εκτός των μεταποιημένων τροφίμων με βάση τα δημητριακά για βρέφη και μικρά παιδιά ([3]) ([4])	10,0
▼M1		
2.4	**Δεσοξυνιβαλενόλη** ([17])	
2.4.1	Μη μεταποιημένα δημητριακά ([18]) ([19]) εκτός του σκληρού σίτου, της βρώμης και του αραβοσίτου	1 250
2.4.2	Μη μεταποιημένος σκληρός σίτος και βρώμη ([18]) ([19])	1 750
2.4.3	Μη μεταποιημένος αραβόσιτος ([18]), εξαιρουμένου του μη μεταποιημένου αραβόσιτου που προορίζεται προς επεξεργασία με υγρή άλεση ([37])	1 750 ([20])
2.4.4	Δημητριακά που προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο, άλευρα δημητριακών, πίτουρα και φύτρα ως τελικό προϊόν που διατίθεται στην αγορά για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο, εξαιρουμένων των τροφίμων που παρατίθενται στα σημεία 2.4.7, 2.4.8 και 2.4.9	750
2.4.5	Ζυμαρικά (ξηρά) ([22])	750
2.4.6	Ψωμί (συμπεριλαμβανομένων των μικρών αρτοσκευασμάτων), τσουρέκια, μπισκότα, σνακ δημητριακών και δημητριακά για πρωινό	500
2.4.7	Μεταποιημένα τρόφιμα με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά ([3]) ([7])	200
2.4.8	Κλάσματα άλεσης αραβοσίτου με μέγεθος σωματιδίων > 500 μικρόμετρα που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 1103 13 ή 1103 20 40 και άλλα προϊόντα άλεσης αραβοσίτου με μέγεθος σωματιδίων > 500 μικρόμετρα που δεν χρησιμοποιούνται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο και που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 1904 10 10	750 ([20])

▼M1

	Τρόφιμα ([1])	Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα (μg/kg)
2.4.9	Κλάσματα άλεσης αραβοσίτου με μέγεθος σωματιδίων ≤ 500 μικρόμετρα που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 1102 20 και άλλα προϊόντα άλεσης αραβοσίτου με μέγεθος σωματιδίων ≤ 500 μικρομόρια που δεν χρησιμοποιούνται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο και που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 1904 10 10	1 250 ([20])
2.5	**Ζεαραλενόνη** ([17])	
2.5.1	Μη μεταποιημένα δημητριακά ([18]) ([19]), εκτός του αραβοσίτου	100
2.5.2	Μη μεταποιημένος αραβόσιτος ([18]), εξαιρουμένου του μη μεταποιημένου αραβόσιτου που προορίζεται προς επεξεργασία με υγρή άλεση ([37])	350 ([20])
2.5.3	Δημητριακά που προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο, άλευρα δημητριακών, πίτουρα και φύτρα ως τελικό προϊόν που διατίθεται στην αγορά για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο, εξαιρουμένων των τροφίμων που παρατίθενται στα σημεία 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 και 2.5.10	75
2.5.4	Ραφιναρισμένο αραβοσιτέλαιο	400 ([20])
2.5.5	Ψωμί (συμπεριλαμβανομένων των μικρών αρτοσκευασμάτων), τσουρέκια, μπισκότα, σνακ δημητριακών και δημητριακά για πρωινό, εξαιρουμένων των σνακ αραβοσίτου και των δημητριακών για πρωινό με βάση τον αραβόσιτο	50
2.5.6	Αραβόσιτος που προορίζεται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο, σνακ αραβοσίτου και δημητριακά για πρωινό με βάση τον αραβόσιτο	100 ([20])
2.5.7	Μεταποιημένα τρόφιμα με βάση τα δημητριακά (εξαιρουμένων των μεταποιημένων τροφίμων με βάση τον αραβόσιτο) και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά ([3]) ([7])	20
2.5.8	Μεταποιημένα τρόφιμα με βάση τον αραβόσιτο για βρέφη και μικρά παιδιά ([3]) ([7])	20 ([20])
2.5.9	Κλάσματα άλεσης αραβοσίτου με μέγεθος σωματιδίων > 500 μικρόμετρα που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 1103 13 ή 1103 20 40 και άλλα προϊόντα άλεσης αραβοσίτου με μέγεθος σωματιδίων > 500 μικρόμετρα που δεν χρησιμοποιούνται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο και που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 1904 10 10	200 ([20])
2.5.10	Κλάσματα αλεσμάτων αραβοσίτου με μέγεθος σωματιδίων ≤ 500 μικρομόρια που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 1102 20 και άλλα προϊόντα άλεσης αραβοσίτου με μέγεθος σωματιδίων ≤ 500 μικρομόρια που δεν χρησιμοποιούνται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο και που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 1904 10 10	300 ([20])
2.6	**Φουμονισίνες**	άθροισμα της B_1 και B_2
2.6.1	Μη μεταποιημένος αραβόσιτος ([18]), εξαιρουμένου του μη μεταποιημένου αραβόσιτου που προορίζεται για επεξεργασία με υγρή άλεση ([37])	4 000 ([23])
2.6.2	Αραβόσιτος που προορίζεται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο, εξαιρουμένων των τροφίμων που παρατίθενται στα σημεία 2.6.3 και 2.6.4	1 000 ([23])

▼M1

	Τρόφιμα (1)	Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα (μg/kg)
2.6.3	Δημητριακά για πρωινό με βάση τον αραβόσιτο και σνακ με βάση τον αραβόσιτο	800 (23)
2.6.4	Μεταποιημένα τρόφιμα με βάση τον αραβόσιτο και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά (3) (7)	200 (23)
2.6.5	Κλάσματα άλεσης αραβοσίτου με μέγεθος σωματιδίων > 500 μικρόμετρα που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 1103 13 ή 1103 20 40 και άλλα προϊόντα άλεσης αραβοσίτου με μέγεθος σωματιδίων > 500 μικρόμετρα που δεν χρησιμοποιούνται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο και που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 1904 10 10	1 400 (23)
2.6.6	Κλάσματα άλεσης αραβοσίτου με μέγεθος σωματιδίων ≤ 500 μικρόμετρα που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 1102 20 και άλλα προϊόντα άλεσης αραβοσίτου με μέγεθος σωματιδίων ≤ 500 μικρόμετρα που δεν χρησιμοποιούνται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο και που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 1904 10 10	2 000 (23)

▼B

2.7	**Τοξίνη T-2 και HT-217** (17)	Άθροισμα της τοξίνης T-2 και HT-2
2.7.1	Μη μεταποιημένα δημητριακά (18) και προϊόντα με βάση τα δημητριακά	

▼M14

2.8	**Κιτρινίνη**	
2.8.1	Πρόσθετα τροφίμων με βάση το ρύζι που έχει υποστεί ζύμωση με τον ερυθρό μύκητα *Monascus purpureus*	2 000 (*)

▼M25

2.9	**Σκληρώτια ερυσιβώδους όλυρας και αλκαλοειδή ερυσιβώδους όλυρας**	
2.9.1.	Σκληρώτια ερυσιβώδους όλυρας	
2.9.1.1	Μη μεταποιημένα δημητριακά (18) εκτός του αραβοσίτου και του ρυζιού	0,5 g/kg (*)
2.9.2.	Αλκαλοειδή ερυσιβώδους όλυρας (**)	
2.9.2.1	Μη μεταποιημένα δημητριακά (18) εκτός του αραβοσίτου και του ρυζιού	— (***)
2.9.2.2	Προϊόντα άλεσης δημητριακών, εκτός από προϊόντα άλεσης αραβοσίτου και ρυζιού	— (***)
2.9.2.3	Ψωμί (συμπεριλαμβανομένων των μικρών αρτοσκευασμάτων), τσουρέκια, μπισκότα, σνακ δημητριακών, δημητριακά για πρωινό και ζυμαρικά	— (***)
2.9.2.4	Τρόφιμα με βάση τα δημητριακά για βρέφη και μικρά παιδιά	— (***)

▼B

Τμήμα 3: Μέταλλα

	Τρόφιμα (1)	Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα (mg/kg νωπού προϊόντος)

▼M20

3.1	Μόλυβδος	
3.1.1	Νωπό γάλα (6), γάλα που υφίσταται θερμική επεξεργασία και γάλα για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα	0,020
3.1.2	Παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας	
	που διατίθενται στο εμπόριο σε μορφή σκόνης (3) (29)	0,050
	που διατίθενται στο εμπόριο σε υγρή μορφή (3) (29)	0,010
3.1.3	Μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά (3) (29) εκτός από τα προϊόντα του σημείου 3.1.5	0,050

▼**M20**

Τρόφιμα ([1])		Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα (mg/kg νωπού προϊόντος)
3.1.4	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς ([3]) που προορίζονται ειδικά για βρέφη και μικρά παιδιά	
	που διατίθενται στο εμπόριο σε μορφή σκόνης ([29])	0,050
	που διατίθενται στο εμπόριο σε υγρή μορφή ([29])	0,010
3.1.5	Ποτά για βρέφη και μικρά παιδιά, τα οποία επισημαίνονται και πωλούνται ως τέτοια, εκτός εκείνων που αναφέρονται στα σημεία 3.1.2 και 3.1.4	
	που διατίθενται στο εμπόριο ως υγρά ή που πρέπει να ανασυσταθούν σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή, συμπεριλαμβανομένων των χυμών φρούτων ([4])	0,030
	που πρέπει να παρασκευαστούν με εκχύλιση ή αφέψηση ([29])	1,50
3.1.6	Κρέας (εξαιρουμένων των εντοσθίων) βοοειδών, προβάτων, χοίρων και πουλερικών ([6])	0,10
3.1.7	Εντόσθια βοοειδών, προβάτων, χοίρων και πουλερικών ([6])	0,50
3.1.8	Σάρκα ψαριών ([24]) ([25])	0,30
3.1.9	Κεφαλόποδα ([52])	0,30
3.1.10	Μαλακόστρακα ([26]) ([44])	0,50
3.1.11	Δίθυρα μαλάκια ([26])	1,50
3.1.12	Δημητριακά και όσπρια	0,20
3.1.13	Λαχανικά εκτός από φυλλώδεις κράμβες, λαγόχορτο, φυλλώδη λαχανικά και νωπά αρωματικά φυτά, μανιτάρια, φύκια και καρποφόρα λαχανικά ([27]) ([53])	0,10
3.1.14	Φυλλώδεις κράμβες, λαγόχορτο, φυλλώδη λαχανικά εκτός από τα νωπά αρωματικά φυτά και τα εξής μανιτάρια: *Agaricus bisporus* (κοινό μανιτάρι), *Pleurotus ostreatus* (πλευρωτός ο οστρεώδης), *Lentinula edodes* (μανιτάρι shiitake) ([27])	0,30
3.1.15	Καρποφόρα λαχανικά	
	γλυκό καλαμπόκι ([27])	0,10
	διαφορετικά από το γλυκό καλαμπόκι ([27])	0,05
3.1.16	Φρούτα, εκτός από τα μακρόκαρπα μύρτιλλα, τα φραγκοστάφυλα, τους καρπούς της κουφοξυλιάς και τους καρπούς της κουμαριάς ([27])	0,10
3.1.17	Μύρτιλλα μακρόκαρπα, φραγκοστάφυλα, καρποί της κουφοξυλιάς και καρποί της κουμαριάς ([27])	0,20

▼M20

	Τρόφιμα (1)	Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα (mg/kg νωπού προϊόντος)
3.1.18	Λίπη και έλαια, συμπεριλαμβανομένων των λιπαρών ουσιών του γάλακτος	0,10
3.1.19	Χυμοί φρούτων, συμπυκνωμένοι χυμοί φρούτων όπως έχουν ανασυσταθεί και νέκταρ φρούτων	
	αποκλειστικά από μούρα και άλλα μικρά φρούτα (14)	0,05
	από άλλα φρούτα πλην των μούρων και των άλλων μικρών φρούτων (14)	0,03
3.1.20	Οίνοι (συμπεριλαμβανομένων των αφρωδών οίνων, εξαιρουμένων των οίνων λικέρ), μηλίτης, απιδίτης και οίνοι από φρούτα (11)	
	προϊόντα που παράγονται από τη συγκομιδή φρούτων 2001 έως τη συγκομιδή φρούτων 2015	0,20
	προϊόντα που παράγονται από τη συγκομιδή φρούτων 2016 και μετά	0,15
3.1.21	Αρωματισμένοι οίνοι, αρωματισμένα ποτά με βάση τον οίνο και αρωματισμένα κοκτέιλ αμπελοοινικών προϊόντων (13)	
	προϊόντα που παράγονται από τη συγκομιδή φρούτων 2001 έως τη συγκομιδή φρούτων 2015	0,20
	προϊόντα που παράγονται από τη συγκομιδή φρούτων 2016 και μετά	0,15
3.1.22	Συμπληρώματα διατροφής (39)	3,0
3.1.23	Μέλι	0,10

▼M16

3.2	**Κάδμιο**	
3.2.1	Λαχανικά και φρούτα, εξαιρουμένων των ριζωματωδών και κονδυλωδών λαχανικών, των φυλλωδών λαχανικών, των νωπών αρωματικών φυτών, των φυλλωδών κραμβών, των λαχανικών με στέλεχος, των μανιταριών και των φυκιών (27)	0,050
3.2.2	Ριζωματώδη και κονδυλώδη λαχανικά (εξαιρουμένων του ραπανοσέλινου, της παστινάκης, του λαγόχορτου και του χρένου), στελεχώδη λαχανικά (εξαιρουμένου του σέλινου) (27). Στην περίπτωση της πατάτας, το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο ισχύει για την αποφλοιωμένη πατάτα	0,10
3.2.3	Φυλλώδη λαχανικά, νωπά αρωματικά φυτά, φυλλώδης κράμβη, σέλινο, σελινόριζα, παστινάκη, λαγόχορτο, χρένο και τα εξής μανιτάρια (27): *Agaricus bisporus* (κοινό μανιτάρι), *Pleurotus ostreatus* (πλευρωτός ο οστρεώδης), *Lentinula edodes* (μανιτάρι shiitake)	0,20
3.2.4	Μανιτάρια, εκτός από εκείνα που αναφέρονται στο σημείο 3.2.3 (27)	1,0
3.2.5	Σπόροι δημητριακών εκτός του σίτου και του ρυζιού	0,10

▼**M16**

	Τρόφιμα [1]	Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα (mg/kg νωπού προϊόντος)
3.2.6	— Σπόροι σίτου, κόκκοι ρυζιού — Πίτουρο σίτου και φύτρα σίτου για άμεση κατανάλωση — Σπόροι σόγιας	0,20
3.2.7	Συγκεκριμένα προϊόντα κακάο και σοκολάτας όπως παρατίθενται κατωτέρω [49]	
	— Σοκολάτα γάλακτος με < 30 % ολικά ξηρά στερεά κακάο	0,10 από την 1η Ιανουαρίου 2019
	— Σοκολάτα με < 50 % ολικά ξηρά στερεά κακάο· σοκολάτα γάλακτος με ≥ 30 % ολικά ξηρά στερεά κακάο	0,30 από την 1η Ιανουαρίου 2019
	— Σοκολάτα με ≥ 50 % ολικά ξηρά στερεά κακάο	0,80 από την 1η Ιανουαρίου 2019
	— Σκόνη κακάο που πωλείται στον τελικό καταναλωτή ή ως συστατικό σε ζαχαρούχο κακάο σε σκόνη που πωλείται στον τελικό καταναλωτή (ρόφημα σοκολάτας)	0,60 από την 1η Ιανουαρίου 2019
3.2.8	Κρέας (εξαιρουμένων των εντοσθίων) βοοειδών, προβάτων, χοίρων και πουλερικών [6]	0,050
3.2.9	Κρέας ίππων, εξαιρουμένων των εντοσθίων [6]	0,20
3.2.10	Ήπαρ βοοειδών, προβάτων, χοίρων, πουλερικών και ίππων [6]	0,50
3.2.11	Νεφροί βοοειδών, προβάτων, χοίρων, πουλερικών και ίππων [6]	1,0
3.2.12	Σάρκα ψαριών [24] [25], εξαιρουμένων των ειδών που παρατίθενται στα σημεία 3.2.13, 3.2.14 και 3.2.15	0,050
3.2.13	Σάρκα των ακόλουθων ψαριών [24] [25]: σκουμπρί (*Scomber species*), τόνος (*Thunnus species, Katsuwonus pelamis*, *Euthynnus species)*, bichique (*Sicyopterus lagocephalus*)	0,10
3.2.14	Σάρκα του ακόλουθου ψαριού [24] [25]: κοπάνι *(Auxis species)*	0,15
3.2.15	Σάρκα των ακόλουθων ψαριών [24] [25]: γαύρος (*Engraulis species*) ξιφίας (*Xiphias gladius*) σαρδέλα (*Sardina pilchardus*)	0,25
3.2.16	Μαλακόστρακα [26]: σάρκα από αποφύσεις και κοιλία [44]. Στην περίπτωση των καβουριών και των καρκινοειδών μαλακοστράκων (*Brachyura* και *Anomura*), σάρκα από αποφύσεις	0,50
3.2.17	Δίθυρα μαλάκια [26]	1,0
3.2.18	Κεφαλόποδα (χωρίς εντόσθια) [26]	1,0

▼M16

	Τρόφιμα (1)	Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα (mg/kg νωπού προϊόντος)
3.2.19	Παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, ►M20 (3) ◄ (29)	
	— παρασκευάσματα σε μορφή σκόνης από πρωτεΐνες αγελαδινού γάλακτος ή από προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών	0,010 από την 1η Ιανουαρίου 2015
	— παρασκευάσματα σε υγρή μορφή από πρωτεΐνες αγελαδινού γάλακτος ή από προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών	0,005 από την 1η Ιανουαρίου 2015
	— παρασκευάσματα σε μορφή σκόνης από απομονωμένες πρωτεΐνες σόγιας μόνες ή σε μείγμα με πρωτεΐνες αγελαδινού γάλακτος	0,020 από την 1η Ιανουαρίου 2015
	— παρασκευάσματα σε υγρή μορφή από απομονωμένες πρωτεΐνες σόγιας μόνες ή σε μείγμα με πρωτεΐνες αγελαδινού γάλακτος	0,010 από την 1η Ιανουαρίου 2015
3.2.20	Μεταποιημένα τρόφιμα με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά (3) (29)	0,040 από την 1η Ιανουαρίου 2015
3.2.21	Συμπληρώματα διατροφής (39) εκτός από εκείνα που αναφέρονται στο σημείο 3.2.22	1,0
3.2.22	Συμπληρώματα διατροφής (39) που αποτελούνται αποκλειστικά ή κατά κύριο λόγο από ξηρά φύκια, προϊόντα που προέρχονται από φύκια ή από ξηρά δίθυρα μαλάκια	3,0

▼B

3.3	**Υδράργυρος**	

▼M6

3.3.1	Προϊόντα αλιείας (26) και σάρκα ψαριών (24) (25), εκτός από τα είδη που παρατίθενται στο σημείο 3.3.2. Το μέγιστο επίπεδο για τα μαλακόστρακα εφαρμόζεται σε σάρκα από αποφύσεις και κοιλία (44). ►C1 Στην περίπτωση των καβουριών και των καρκινοειδών μαλακοστράκων (Brachyura και Anomura) εφαρμόζεται σε σάρκα από αποφύσεις. ◄	0,50

▼M3

3.3.2	Σάρκα των ακόλουθων ψαριών (24) (25):	1,0
	βατραχόψαρο, πεσκαντρίτσα (*Lophius species*)	
	λυκόψαρο του Ατλαντικού (*Anarchicas lupus*)	
	παλαμίδα (*Sarda sarda*)	
	χέλι (*Anguilla species*)	
	καθρεπτόψαρο του Ατλαντικού, καθρεπτόψαρο (*Hoplostethus species*)	
	γρεναδιέρος (*Coryphaenoides rupestris*)	
	ιππόγλωσσος ο κοινός (*Hippoglossus hippoglossus*)	
	οφίδιο του ακρωτηρίου (*Genypterus capensis*)	
	μάρλιν (*Makaira species*)	
	ζαγκέτες (*Lepidorhombus spp.*)	
	μουλίδες (*Mullus species*)	
	κοκκινοφίδιο (*Genypterus blacodes*)	
	τούρνα (*Esox lucius*)	
	κοπάνι (*Orcynopsis unicolor*)	

▼M3

	Τρόφιμα (1)	Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα (mg/kg νωπού προϊόντος)
	σύκο της Μεσογείου (*Trisopterus minutus*) πορτογαλικό σκυλόψαρο (*Centroscymnus coelolepis*) σελάχι (*Raja species*) κοκκινόψαρο (*Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus*) ιστιοφόρος του Ειρηνικού (*Istiophorus platypterus*) σπαθόψαρο (*Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo*) κεφαλάς, λιθρίνι (*Pagellus species*) καρχαρίας (όλα τα είδη) τζεμπιλίδες, μαυρόψαρο (*Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens*) στουριόνια (*Acipenser spp.*) ξιφίας (*Xiphias gladius*) τόνος (*Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis*)	
3.3.3	Συμπληρώματα διατροφής (39)	0,10

▼B

3.4	**Κασσίτερος (ανόργανος)**	
3.4.1	Κονσερβοποιημένα τρόφιμα εκτός από ποτά	200
3.4.2	Κονσερβοποιημένα ποτά, συμπεριλαμβανομένων των χυμών φρούτων και των χυμών λαχανικών	100
3.4.3	Κονσερβοποιημένα τρόφιμα για βρέφη και μικρά παιδιά, εκτός από τα ξηρά προϊόντα και τα προϊόντα σε σκόνη (3) (29)	50
3.4.4	Κονσερβοποιημένα παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, εκτός από τα ξηρά προϊόντα και τα προϊόντα σε σκόνη ►M20 (3) ◄ (29)	50
3.4.5	Κονσερβοποιημένα διαιτητικά τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς ►M20 (3) ◄ (29) που προορίζονται ειδικά για βρέφη, εκτός από τα ξηρά προϊόντα και τα προϊόντα σε σκόνη	50

▼M21

3.5	**Αρσενικό (ανόργανο)** (50) (51)	
3.5.1	Λευκασμένο ρύζι μη επεξεργασμένο με βραστό νερό(non-parboiled) (στιλβωμένο ή λευκό ρύζι)	0,20
3.5.2	Ρύζι επεξεργασμένο με βραστό νερό και ρύζι αποφλοιωμένο	0,25
3.5.3	Γαλέτες ρυζιού, γκοφρέτες ρυζιού, κράκερ ρυζιού και μπισκότα ρυζιού	0,30
3.5.4	Το ρύζι που προορίζεται για την παραγωγή τροφίμων για βρέφη και μικρά παιδιά (3)	0,10

▼B

Τμήμα 4: 3-μονοχλωροπροπανο-1,2-διόλη (3-MCPD)

	Τρόφιμα (1)	Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα (μg/kg)
4.1	Υδρολυμένες φυτικές πρωτεΐνες (30)	20
4.2	Σάλτσα σόγιας (30)	20

▼M9

Τμήμα 5: Διοξίνες και PCB ([31])

	Τρόφιμα	Μεγιστα επιτρεπτα επιπεδα		
		Αθροισμα διοξινων (WHO-PCDD/F-TEQ) ([32])	Αθροισμα διοξινων και παρομοιων με διοξινεσ PCB (WHO-PCDD/F-TEQ) ([32])	Αθροισμα των PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 και PCB180 (ICES – 6) ([32])
5.1	Κρέας και προϊόντα με βάση το κρέας (εξαιρουμένων των βρώσιμων εντοσθίων) των ακόλουθων ζώων ([6]):			
	— βοοειδή και πρόβατα	2,5 pg/g λίπους ([33])	4,0 pg/g λίπους ([33])	40 ng/g λίπους ([33])
	— πουλερικά	1,75 pg/g λίπους ([33])	3,0 pg/g λίπους ([33])	40 ng/g λίπους ([33])
	— χοίροι	1,0 pg/g λίπους ([33])	1,25 pg/g λίπους ([33])	40 ng/g λίπους ([33])
▼M13				
5.2	Ήπαρ χερσαίων ζώων που αναφέρονται στο σημείο 5.1 με εξαίρεση τα πρόβατα και τα παράγωγα προϊόντα τους	0,30 pg/g νωπού βάρους	0,50 pg/g νωπού βάρους	3,0 ng/g νωπού βάρους
	Ήπαρ προβάτων και τα παράγωγα προϊόντα του	1,25 pg/g νωπού βάρους	2,00 pg/g νωπού βάρους	3,0 ng/g νωπού βάρους
▼M19				
5.3	Σάρκα ψαριών και προϊόντα αλιείας και παράγωγα προϊόντα ([25]) ([34]), με εξαίρεση: — χέλια ελεύθερης αλιείας — σκυλόψαρα (*Squalus acanthias)* ελεύθερης αλιείας — ψάρια του γλυκού νερού ελεύθερης αλιείας, εξαιρουμένων διάδρομων ψαριών που αλιεύονται σε γλυκό νερό — ήπαρ ψαριών και παράγωγα προϊόντα — έλαια θαλάσσιας προέλευσης Το μέγιστο επίπεδο για τα μαλακόστρακα εφαρμόζεται σε σάρκα από αποφύσεις και κοιλία ([44]). Στην περίπτωση των καβουριών και των καρκινοειδών μαλακόστρακων (Brachyura και Anomura) εφαρμόζεται σε σάρκα από αποφύσεις.	3,5 pg/g υγρού βάρους	6,5 pg/g υγρού βάρους	75 ng/g υγρού βάρους
▼M9				
5.4	Σάρκα ψαριών του γλυκού νερού ελεύθερης αλιείας, εξαιρουμένων διάδρομων ψαριών που αλιεύονται σε γλυκό νερό και των προϊόντων τους ([25])	3,5 pg/g υγρού βάρους	6,5 pg/g υγρού βάρους	125 ng/g υγρού βάρους
▼M19				
5.4α	Σάρκα σκυλόψαρων (*Squalus acanthias*) ελεύθερης αλιείας και παράγωγα προϊόντα ([34])	3,5 pg/g υγρού βάρους	6,5 pg/g υγρού βάρους	200 ng/g υγρού βάρους

▼**M19**

	Τρόφιμα	Μεγιστα επιτρεπτα επιπεδα		
		Αθροισμα διοξινων (WHO-PCDD/F-TEQ) ([32])	Αθροισμα διοξινων και παρομοιων με διοξινεσ PCB (WHO-PCDD/F-TEQ) ([32])	Αθροισμα των PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 και PCB180 (ICES – 6) ([32])
▼**M9**				
5.5	Σάρκα χελιών (*Anguilla anguilla*) ελεύθερης αλιείας και τα προϊόντα τους	3,5 pg/g υγρού βάρους	10,0 pg/g υγρού βάρους	300 ng/g υγρού βάρους
5.6	Ήπαρ ψαριών και παράγωγα προϊόντα με εξαίρεση τα ιχθυέλαια που αναφέρονται στο σημείο 5.7	—	20,0 pg/g υγρού βάρους ([38])	200 ng/g υγρού βάρους ([38])
5.7	Έλαια θαλάσσιων οργανισμών (λάδι από το σώμα ψαριών, λάδι από το ήπαρ ψαριών και έλαια άλλων θαλάσσιων οργανισμών που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο)	1,75 pg/g λίπους	6,0 pg/g λίπους	200 ng/g λίπους
5.8	Νωπό γάλα ([6]) και γαλακτοκομικά προϊόντα ([6]), συμπεριλαμβανομένων των λιπαρών ουσιών του βουτύρου	2,5 pg/g λίπους ([33])	5,5 pg/g λίπους ([33])	►**C2** 40 ng/g λίπους ◄ ([33])
5.9	Αβγά κότας και προϊόντα με βάση τα αβγά ([6])	2,5 pg/g λίπους ([33])	5,0 pg/g λίπους ([33])	►**C2** 40 ng/g λίπους ◄ ([33])
5.10	Λίπος των ακόλουθων ζώων:			
	— βοοειδή και πρόβατα	2,5 pg/g λίπους	4,0 pg/g λίπους	40 ng/g λίπους
	— πουλερικά	1,75 pg/g λίπους	3,0 pg/g λίπους	40 ng/g λίπους
	— χοίροι	1,0 pg/g λίπους	1,25 pg/g λίπους	40 ng/g λίπους
5.11	Ανάμεικτα ζωικά λίπη	1,5 pg/g λίπους	2,50 pg/g λίπους	40 ng/g λίπους
5.12	Φυτικά έλαια και λίπη	0,75 pg/g λίπους	1,25 pg/g λίπους	40 ng/g λίπους
5.13	Τρόφιμα για βρέφη και μικρά παιδιά ([4])	0,1 pg/g υγρού βάρους	0,2 pg/g υγρού βάρους	1,0 ng/g υγρού βάρους

▼**M22**

Τμήμα 6: Πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες

	Τρόφιμα	Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα (μg/kg)	
6.1	Βενζο[a]πυρένιο, βενζο[a]ανθρακένιο, βενζο[b]φλουορανθένιο και χρυσένιο	Βενζο[a]πυρένιο	Άθροισμα βενζο[a]πυρενίου, βενζο[a]ανθρακενίου, βενζο[b]φλουορανθενίου και χρυσενίου ([45])
6.1.1	Έλαια και λίπη (εξαιρουμένου του βουτύρου κακάο και του ελαίου κοκοφοίνικα) που προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή για χρήση ως συστατικά σε τρόφιμα	2,0	10,0

▼**M22**

	Τρόφιμα	Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα (μg/kg)	
6.1.2	Βάλανοι κακάο και παράγωγα προϊόντα	5,0 μg/kg λίπος από την 1.4.2013	35,0 μg/kg λίπος από την 1.4.2013 έως τις 31.3.2015 30,0 μg/kg λίπος από την 1.4.2015
6.1.3	Το έλαιο κοκοφοίνικα δεν προορίζεται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή για χρήση ως συστατικό τροφίμων	2,0	20,0
6.1.4	Καπνιστά κρέατα και καπνιστά προϊόντα με βάση το κρέας	5,0 έως 31.8.2014 2,0 από 1.9.2014	30,0 από την 1.9.2012 έως τις 31.8.2014 12,0 από 1.9.2014
6.1.5	Σάρκα καπνιστών ψαριών και καπνιστά προϊόντα αλιείας ([25]) ([36]), εξαιρουμένων των δίθυρων μαλακίων που απαριθμούνται στα σημεία 6.1.6 και 6.1.7. Το μέγιστο επίπεδο για τα καπνιστά μαλακόστρακα εφαρμόζεται σε σάρκα από αποφύσεις και κοιλία ([44]). Στην περίπτωση καπνιστών καβουριών και καρκινοειδών μαλακοστράκων (*Brachyura* και *Anomura*) εφαρμόζεται στη σάρκα ψαριών από αποφύσεις.	5,0 έως 31.8.2014 2,0 από 1.9.2014	30,0 από την 1.9.2012 έως τις 31.8.2014 12,0 από 1.9.2014
6.1.6	Καπνιστές σαρδελόρεγκες και κονσερβοποιημένες καπνιστές σαρδελόρεγκες ([25]) ([47]) (*Sprattus sprattus*)· Καπνιστή ρέγκα Βαλτικής μήκους ≤ 14 cm και κονσερβοποιημένη καπνιστή ρέγκα Βαλτικής μήκους ≤ 14 cm ([25]) ([47]) (*Clupea harengus membras*)· Katsuobushi (αποξηραμένο κοπάνι, *Katsuwonus pelamis*)· δίθυρα μαλάκια (νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα) ([26])· κρέας που έχει υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία και προϊόντα με βάση το κρέας που έχουν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία ([46]) τα οποία πωλούνται στον τελικό καταναλωτή	5,0	30,0
6.1.7	Δίθυρα μαλάκια ([36]) (καπνιστά)	6,0	35,0
6.1.8	Μεταποιημένα τρόφιμα με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά ([3]) ([29])	1,0	1,0
6.1.9	Παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, συμπεριλαμβανομένου του γάλακτος για βρέφη και του γάλακτος δεύτερης βρεφικής ηλικίας ►**M20** ([3]) ◄ ([29])	1,0	1,0
6.1.10	Διαιτητικά τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς ►**M20** ([3]) ◄ ([29]) που προορίζονται ειδικά για βρέφη	1,0	1,0
6.1.11	Ίνες κακάου και προϊόντα που προέρχονται από ίνες κακάου, που προορίζονται για χρήση ως συστατικά σε τρόφιμα	3,0	15,0

▼**M24**

▼**M11**

Τμήμα 7: Μελαμίνη και τα δομικά ανάλογά της

	Τρόφιμα	Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα [mg/kg]
7.1.	Μελαμίνη	
7.1.1.	Τρόφιμα εκτός των παρασκευασμάτων για βρέφη και των τροφών δεύτερης βρεφικής ηλικίας ([48])	2,5
7.1.2.	Παρασκευάσματα για βρέφη σε σκόνη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας	1

▼M17

Τμήμα 8: Εγγενείς φυτικές τοξίνες

Τρόφιμα [1]		Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα (mg/kg)
8.1	Ερουκικό οξύ	
8.1.1	Φυτικά έλαια και λίπη	50 (**)
8.1.2	Τρόφιμα με προσθήκη φυτικών ελαίων και λιπών, με εξαίρεση τα τρόφιμα που αναφέρονται στο σημείο 8.1.3	50 (**)
8.1.3	Παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας ►M20 [3] ◄	10 (**)

▼B

———————

►M14 (*) Το μέγιστο επίπεδο θα επανεξεταστεί πριν από την 1η Ιανουαρίου 2016 υπό το φως πληροφοριών για την έκθεση σε κιτρινίνη από άλλα τρόφιμα και επικαιροποιημένα στοιχεία για την τοξικότητα της κιτρινίνης, ιδίως όσον αφορά την ικανότητα καρκινογένεσης και τη γονιδιοτοξικότητα. ◄

►M17 (**) Το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο αναφέρεται στο επίπεδο του ερουκικού οξέος, το οποίο υπολογίζεται για το συνολικό επίπεδο λιπαρών οξέων στα λιπαρά συστατικά των τροφίμων. ◄

►M25 (***) Η δειγματοληψία διενεργείται σύμφωνα με το σημείο Β του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 401/2006 της Επιτροπής (ΕΕ L 70 της 9.3.2006, σ. 12).

Η ανάλυση διενεργείται με μικροσκοπική εξέταση.

(****) Σύνολο 12 αλκαλοειδών ερυσιβώδους όλυρας: εργοκριστίνη/εργοκριστινίνη· εργοταμίνη/εργοταμινίνη· εργοκρυπτίνη/εργοκρυπτινίνη· εργομετρίνη/εργομετρινίνη· εργοσίνη/εργοσινίνη· εργοκορνίνη/εργοκορνινίνη.

(*****) Κατάλληλα και εφικτά μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για την παροχή υψηλού επιπέδου προστασίας της ανθρώπινης υγείας θα εξεταστούν για τις σχετικές κατηγορίες τροφίμων πριν από την 1η Ιουλίου 2017. ◄

([1]) Όσον αφορά τα φρούτα, τα λαχανικά και τα δημητριακά, γίνεται παραπομπή στα τρόφιμα που απαριθμούνται στη σχετική κατηγορία όπως καθορίζεται στο σχετικό κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 396/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 23ης Φεβρουαρίου 2005, για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου (ΕΕ L 70 της 16.3.2005, σ. 1) όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2006 (ΕΕ L 29 της 2.2.2006, σ. 3). Αυτό σημαίνει, μεταξύ άλλων, ότι το φαγόπυρο (*Fagopyrum* sp) συμπεριλαμβάνεται στα «δημητριακά» και τα προϊόντα με βάση το φαγόπυρο συμπεριλαμβάνονται στα «προϊόντα δημητριακών». ►M3 Το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο για φρούτα δεν ισχύει για τους καρπούς με κέλυφος. ◄

([2]) Τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα δεν ισχύουν για το νωπό σπανάκι που υφίσταται μεταποίηση και το οποίο μεταφέρεται χύμα απευθείας από τον αγρό στη μονάδα μεταποίησης.

►M20 ([3]) Τρόφιμα που απαριθμούνται σ' αυτή την κατηγορία, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 12ης Ιουνίου 2013, για τα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά, τα τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, και ως υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους και για την κατάργηση της οδηγίας 92/52/ΕΟΚ του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 96/8/ΕΚ, 1999/21/ΕΚ, 2006/125/ΕΚ και 2006/141/ΕΚ, της οδηγίας 2009/39/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και των κανονισμών της Επιτροπής (ΕΚ) αριθ. 41/2009 και (ΕΚ) αριθ. 953/2009 (ΕΕ L 181 της 29.6.2013, σ. 35). ◄

([4]) Το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο αναφέρεται σε προϊόντα έτοιμα προς χρήση (τα οποία διατίθενται στην αγορά ως έχουν ή κατόπιν ανασύστασης βάσει των οδηγιών του παρασκευαστή).

([5]) ►M5 Τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα αναφέρονται στο βρώσιμο μέρος των αράπικων φιστικιών (αραχίδων) και των ακροδρύων. Εάν τα αράπικα φιστίκια (αραχίδες) και τα ακρόδρυα «στο κέλυφος» αναλυθούν, κατά τον υπολογισμό της περιεκτικότητας σε αφλατοξίνη θεωρείται ότι το σύνολο της μόλυνσης βρίσκεται στο εδώδιμο μέρος, εκτός από την περίπτωση των καρυδιών Βραζιλίας. ◄

([6]) Τρόφιμα που απαριθμούνται σ' αυτή την κατηγορία όπως καθορίζεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (ΕΕ L 226 της 25.6.2004, σ. 22).

([7]) Τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα αναφέρονται στην ξηρή ύλη. Η ξηρή ύλη ορίζεται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 401/2006.

►M20 ——————— ◄

([10]) Το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο αναφέρεται, στην περίπτωση του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων, στα προϊόντα που είναι έτοιμα προς χρήση (τα οποία διατίθενται στην αγορά ως έχουν ή αφού ανασυσταθούν σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή) και, στην περίπτωση προϊόντων πλην του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων, στην ξηρή ύλη. Η ξηρή ύλη ορίζεται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 401/2006.

►M20 ([11]) Οίνοι και αφρώδεις οίνοι, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών του Συμβουλίου (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 (ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671). ◄

▼B

([12]) Το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο ισχύει για τα προϊόντα που παράγονται από τη συγκομιδή 2005 και μετά.

►M20 ([13]) Τρόφιμα που απαριθμούνται σ' αυτή την κατηγορία, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 251/2014 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 26ης Φεβρουαρίου 2014, σχετικά με τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση, την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αρωματισμένων αμπελοοινικών προϊόντων και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1601/91 του Συμβουλίου (ΕΕ L 84 της 20.3.2014, σ. 14).

Το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο για την ΟΤΑ που εφαρμόζεται στα ποτά αυτά εξαρτάται από την αναλογία οίνου και/ή γλεύκους σταφυλιών που περιέχεται στο τελικό προϊόν. ◄

([14]) Τρόφιμα που απαριθμούνται σ' αυτή την κατηγορία όπως καθορίζεται στην οδηγία 2001/112/ΕΚ του Συμβουλίου, τις 20ής Δεκεμβρίου 2001, για τους χυμούς φρούτων και ορισμένα ομοειδή προϊόντα που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου (ΕΕ L 10 της 12.1.2002, σ. 58).

([15]) Τρόφιμα που απαριθμούνται σ' αυτή την κατηγορία όπως καθορίζεται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1576/89 του Συμβουλίου, της 29ης Μαΐου 1989, για τη θέσπιση των γενικών κανόνων σχετικά με τον ορισμό, το χαρακτηρισμό και την παρουσίαση των αλκοολούχων ποτών (ΕΕ L 160 της 12.6.1989, σ. 1) όπως τροποποιήθηκε τελευταία με το πρωτόκολλο σχετικά με τους όρους και τις λεπτομέρειες της προσχώρησης της Δημοκρατίας της Βουλγαρίας και της Ρουμανίας στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

►M20 ([16]) Βρέφη και μικρά παιδιά, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 12ης Ιουνίου 2013, για τα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά, τα τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, και ως υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους και για την κατάργηση της οδηγίας 92/52/ΕΟΚ του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 96/8/ΕΚ, 1999/21/ΕΚ, 2006/125/ΕΚ και 2006/141/ΕΚ, της οδηγίας 2009/39/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και των κανονισμών της Επιτροπής (ΕΚ) αριθ. 41/2009 και (ΕΚ) αριθ. 953/2009 (ΕΕ L 181 της 29.6.2013, σ. 35). ◄

([17]) Για τους σκοπούς της εφαρμογής των μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για τη δεσοξυνιβαλενόλη, τη ζεαραλενόνη, και την τοξίνη Τ-2 και ΗΤ-2 που ορίζονται στα σημεία 2.4, 2.5 και 2.7, το ρύζι δεν περιλαμβάνεται στα «δημητριακά» και τα προϊόντα με βάση το ρύζι δεν περιλαμβάνονται στα «προϊόντα δημητριακών».

►M25 ([18]) Το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο ισχύει για τα μη μεταποιημένα δημητριακά που διατίθεται στην αγορά για πρώτη μεταποίηση.

«Πρώτη μεταποίηση»: κάθε φυσική ή θερμική κατεργασία, εκτός της ξήρανσης, ολόκληρου του κόκκου ή της επιφάνειας του κόκκου. Καθαρισμός, συμπεριλαμβανομένων των διαδικασιών πλυσίματος, διαλογής και ξήρανσης δεν θεωρείται ότι αποτελούν «πρώτη μεταποίηση» εφόσον ολόκληρος ο κόκκος παραμένει ανέπαφος μετά τον καθαρισμό και τη διαλογή.

«Αποφλοίωση»: ο καθαρισμός δημητριακών με βούρτσισμα και/ή με δυναμικό τρίψιμο.

Σε περίπτωση που εφαρμόζεται αποφλοίωση παρουσία σκληρωτίων ερυσιβώδους όλυρας, τα δημητριακά πρέπει να υποβάλλονται σε ένα πρώτο στάδιο καθαρισμού πριν από την αποφλοίωση. Η αποφλοίωση, που εκτελείται σε συνδυασμό με αναρρόφηση σκόνης, ακολουθείται από χρωματική διαλογή πριν από το άλεσμα.

«Ολοκληρωμένα συστήματα παραγωγής και μεταποίησης»: συστήματα σύμφωνα με την οποία όλες οι εισερχόμενες παρτίδες δημητριακών καθαρίζονται, διαλογή και υποβάλλονται σε επεξεργασία στην ίδια εγκατάσταση. Σε τέτοια ολοκληρωμένα συστήματα παραγωγής και μεταποίησης, το μέγιστο επίπεδο ισχύει για τα μη μεταποιημένα δημητριακά μετά τον καθαρισμό και τη διαλογή αλλά πριν από την πρώτη μεταποίηση.

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση μέσω της διαδικασίας HACCP, με την οποία καταρτίζεται μια αποτελεσματική διαδικασία παρακολούθησης και εφαρμόζεται σε αυτό το κρίσιμο σημείο ελέγχου. ◄

([19]) Το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο ισχύει για τα δημητριακά που υφίστανται συγκομιδή και ισχύουν, από το έτος εμπορίας 2005/2006, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 824/2000 της Επιτροπής, της 19ης Απριλίου 2000, περί των διαδικασιών ανάληψης δημητριακών από οργανισμούς παρέμβασης καθώς και των αναλυτικών μεθόδων για τον καθορισμό της ποιότητας (ΕΕ L 100 της 20.4.2000, σ. 31) όπως τροποποιήθηκε τελευταία με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1068/2005 (ΕΕ L 174 της 7.7.2005, σ. 65).

►M1 ([20]) Το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο εφαρμόζεται από την 1η Οκτωβρίου 2007. ◄

►M1 ——————— ◄

([22]) Ζυμαρικά (ξηρά) σημαίνει ζυμαρικά με περιεκτικότητα σε νερό περίπου 12 %.

([23]) Το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο ισχύει από την 1η Οκτωβρίου 2007.

([24]) Ψάρια που απαριθμούνται σ' αυτή την κατηγορία όπως καθορίζεται στην κατηγορία (α), με εξαίρεση το ήπαρ ψαριών που υπόκειται στον κωδικό ΣΟ 0302 70 00, του καταλόγου του άρθρου 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 104/2000 (ΕΕ L 17 της 21.1.2000, σ. 22) όπως τροποποιήθηκε τελευταία με την πράξη περί των όρων προσχώρησης της Τσεχικής Δημοκρατίας, της Δημοκρατίας της Εσθονίας, της Κυπριακής Δημοκρατίας, της Δημοκρατίας της Λεττονίας, της Δημοκρατίας της Λιθουανίας, της Δημοκρατίας της Ουγγαρίας, της Δημοκρατίας της Μάλτας, της Δημοκρατίας της Πολωνίας, της Δημοκρατίας της Σλοβενίας και της Σλοβακικής Δημοκρατίας και των προσαρμογών των συνθηκών επί των οποίων βασίζεται η Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ L 236 της 23.9.2003, σ. 33). Στην περίπτωση των τροφίμων που έχουν υποστεί ξήρανση, αραίωση, μεταποίηση ή/και έχουν προκύψει από συνδυασμό περισσότερων του ενός συστατικών, ισχύει το άρθρο 2 παράγραφοι 1 και 2.

([25]) Όταν το ψάρι πρόκειται να καταναλωθεί ολόκληρο, το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο ισχύει για ολόκληρο το ψάρι.

►M22 ([26]) Τα τρόφιμα που υπάγονται στις κατηγορίες γ) και θ) του καταλόγου του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1379/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Δεκεμβρίου 2013, για την κοινή οργάνωση των αγορών των προϊόντων αλιείας και υδατοκαλλιέργειας, την τροποποίηση των κανονισμών του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1184/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1224/2009 και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 104/2000 του Συμβουλίου (ΕΕ L 354 της 28.12.2013, σ. 1), κατά περίπτωση (είδη όπως απαριθμούνται στην αντίστοιχη καταχώριση). Στην περίπτωση των τροφίμων που έχουν υποστεί ξήρανση, αραίωση, μεταποίηση ή/και έχουν προκύψει από συνδυασμό περισσότερων του ενός συστατικών, ισχύει το άρθρο 2 παράγραφοι 1 και 2. Στην περίπτωση των οστράκων *Pecten maximus*, το μέγιστο όριο ισχύει για μόνο τον προσαγωγό μυ και τη γονάδα. ◄

([27]) Το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο εφαρμόζεται μετά το πλύσιμο των φρούτων ή των λαχανικών και το διαχωρισμό του βρώσιμου μέρους.

►M20 ——————— ◄

([29]) Το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο αναφέρεται στο προϊόν, όπως πωλείται.

▼B

(30) Το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο δίνεται για το υγρό προϊόν που περιέχει 40 % ξηρή ύλη, που αντιστοιχεί σε μέγιστη τιμή 50 mg/kg στην ξηρή ύλη. Το επιτρεπτό επίπεδο πρέπει να αναπροσαρμοστεί αναλογικά σύμφωνα με το περιεχόμενο ξηρής ύλης των προϊόντων.

(31) ►M9 Διοξίνες [άθροισμα πολυχλωριωμένων διβενζο-p-διοξινών (PCDD) και πολυχλωριωμένων διβενζοφουρανίων (PCDF), εκφρασμένο ως συγκέντρωση ισοδυνάμου τοξικότητας της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας (ΠΟΥ) με βάση τους συντελεστές ισοδυνάμου τοξικότητας της ΠΟΥ (WHO-TEF)] και άθροισμα διοξινών και παρόμοιων με τις διοξίνες PCB [άθροισμα PCDD, PCDF και πολυχλωροδιφαινυλίων (PCB), εκφρασμένο ως συγκέντρωση ισοδυνάμου τοξικότητας της ΠΟΥ με βάση τους WHO-TEF)]. Οι WHO-TEF για την αξιολόγηση της επικινδυνότητας για τον άνθρωπο βασίζονται στα συμπεράσματα της συνεδρίασης εμπειρογνωμόνων του Διεθνούς Προγράμματος για την ασφάλεια των χημικών ουσιών (IPCS) της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας, που διεξήχθη στη Γενεύη τον Ιούνιο του 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)]

Ομοειδής ουσία	Τιμή TEF	Ομοειδής ουσία	Τιμή TEF
Διβενζο-παρα-διοξίνες («PCDD»)		**«Παρόμοια με τις διοξίνες» PCB Μη-ορθο PCB + Μονο-ορθο PCB**	
2,3,7,8-TCDD	1	*Μη-ορθο-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		
Διβενζοφουράνια («PCDF»)		*Μονο-ορθο-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		

Συντομογραφίες που χρησιμοποιήθηκαν: «T» = τετρα· «Pe» = πεντα· «Hx» = εξα· «Hp» = επτα· «O» = οκτα· «CDD» = χλωροδιβενζοδιοξίνη· «CDF» = χλωροδιβενζοφουράνιο· «CB» = χλωροδιφαινύλιο. ◄

(32) Ανώτατα όρια συγκέντρωσης: τα ανώτατα όρια συγκέντρωσης υπολογίζονται με την υπόθεση ότι όλες οι τιμές των διαφόρων ομοειδών ουσιών κάτω από το όριο του ποσοτικού προσδιορισμού ισούνται με το όριο του ποσοτικού προσδιορισμού.

(33) ►M9 Το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο εκφραζόμενο επί λιπαρών ουσιών δεν ισχύει για τρόφιμα που περιέχουν < 2 % λιπαρά. Για τρόφιμα που περιέχουν λιγότερο από 2 % λιπαρά, το μέγιστο επίπεδο που ισχύει είναι το επίπεδο βάσει προϊόντος και που αντιστοιχεί στο επίπεδο βάσει προϊόντος για τα τρόφιμα που περιέχουν 2 % λιπαρά, υπολογιζόμενο από το μέγιστο επίπεδο που καθορίστηκε βάσει του λίπους με τη χρήση του ακόλουθου τύπου:

Μέγιστο επίπεδο εκφραζόμενο βάσει του προϊόντος για τρόφιμα που περιέχουν λιγότερο από 2 % λιπαρά = μέγιστο επίπεδο εκφραζόμενο επί του λίπους για το εν λόγω τρόφιμο × 0,02. ◄

►M2 (34) Τρόφιμα που απαριθμούνται σ' αυτή την κατηγορία όπως καθορίζεται στις κατηγορίες α), β), γ), ε) και στ) του καταλόγου του άρθρου 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 104/2000, με εξαίρεση το ήπαρ ψαριών που αναφέρεται στο σημείο 5.11. ◄

►M7 ——————— ◄

►M22 (36) Τρόφιμα που απαριθμούνται σε αυτή την κατηγορία όπως καθορίζεται στις κατηγορίες β), γ) και θ) του καταλόγου του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1379/2013. ◄

►M1 (37) Η εξαίρεση εφαρμόζεται μόνο στον αραβόσιτο για τον οποίο καθίσταται σαφές π.χ. μέσω της επισήμανσης, της προβλεπόμενης χρήσης, ότι προορίζεται αποκλειστικά για επεξεργασία με τη διαδικασία της υγρής άλεσης (παραγωγή αμύλου). ◄

►M2 (38) Στην περίπτωση κονσερβοποιημένου ήπατος ψαριών, το ανώτατο επίπεδο ισχύει για το συνολικό βρώσιμο περιεχόμενο της κονσέρβας. ◄

►M3 (39) Το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο ισχύει για τα συμπληρώματα διατροφής, όπως πωλούνται. ◄

▼B

►M5 (40) Ελαιόσποροι που εμπίπτουν στους κωδικούς ΣΟ 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 και παράγωγα προϊόντα ΣΟ 1208 οι σπόροι πεπονιού εμπίπτουν στον κωδικό ex 1207 99.

(41) Σε περίπτωση που τα παράγωγα/επεξεργασμένα προϊόντα αυτών παράγονται/υποβάλλονται σε επεξεργασία αποκλειστικά ή σχεδόν αποκλειστικά από τα υπόψη ακρόδρυα, τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα όπως ισχύουν για τα αντίστοιχα ακρόδρυα ισχύουν επίσης και για τα παράγωγα/επεξεργασμένα προϊόντα.Στις άλλες περιπτώσεις, το άρθρο 2 παράγραφος 1 και το άρθρο 2 παράγραφος 2 ισχύουν για τα παράγωγα/επεξεργασμένα προϊόντα. ◄

►M4 (42) Το μέγιστο επίπεδο εφαρμόζεται στο καθαρό εκχύλισμα χωρίς αραίωση, όταν 1 kg εκχυλίσματος λαμβάνεται από 3 έως 4 kg ρίζας γλυκύρριζας. ◄

►M6 (43) Το μέγιστο επίπεδο για τα φυλλώδη λαχανικά δεν εφαρμόζεται στα νωπά αρωματικά φυτά [που υπάγονται στο κωδικό 0256000 του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 396/2005]. ◄

►M20 (44) Σάρκα από αποφύσεις και κοιλία. Από τον ορισμό αυτόν εξαιρείται ο κεφαλοθώρακας των μαλακοστράκων. Στην περίπτωση των καβουριών και των καρκινοειδών μαλακοστράκων (*Brachyura* και *Anomura*): Σάρκα από αποφύσεις. ◄

►M7 (45) Τα κατώτερα όρια συγκεντρώσεων υπολογίζονται με την παραδοχή ότι οι τιμές των τεσσάρων ουσιών κάτω από το όριο της ποσοτικοποίησης είναι μηδέν.

(46) Το κρέας και τα προϊόντα με βάση το κρέας που έχουν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία και έχουν ως αποτέλεσμα το σχηματισμό ΠΑΥ, δηλαδή μόνο ψήσιμο και μπάρμπεκιου.

(47) Για το κονσερβοποιημένο προϊόν η ανάλυση πραγματοποιείται στο συνολικό περιεχόμενο της κονσέρβας. Όσον αφορά το μέγιστο επίπεδο για το συνολικό σύνθετο προϊόν ισχύουν το άρθρο 2 παράγραφος 1 στοιχείο γ) και το άρθρο 2 παράγραφος 2. ◄

►M11 (48) ►C5 Το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο δεν εφαρμόζεται σε τρόφιμα για τα οποία μπορεί να αποδειχθεί ότι το επίπεδο μελαμίνης που είναι υψηλότερο των 2,5 mg/kg είναι συνέπεια της εγκεκριμένης χρήσης κυρομαζίνης ως εντομοκτόνου. ◄ Το επίπεδο μελαμίνης δεν πρέπει να υπερβαίνει το επίπεδο της κυρομαζίνης. ◄

►M16 (49) Για τα συγκεκριμένα προϊόντα κακάο και σοκολάτας ισχύουν οι ορισμοί που προβλέπονται στα στοιχεία Α. 2, 3 και 4 του παραρτήματος Ι της οδηγίας 2000/36/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 23ης Ιουνίου 2000, για τα προϊόντα κακάο και σοκολάτας που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου (ΕΕ L 197 της 3.8.2000, σ. 19). ◄

►M21 (50) Σύνολο As(III) και As(V).

(51) Ρύζι, ρύζι αποφλοιωμένο, ρύζι λευκασμένο και ρύζι επεξεργασμένο με βραστό νερό, όπως ορίζεται στο πρότυπο Codex 198-1995. ◄

►M20 (52) Το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο ισχύει για το ζώο όπως πωλείται χωρίς εντόσθια.

(53) Στην περίπτωση της πατάτας, το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο ισχύει για την αποφλοιωμένη πατάτα. ◄