Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentointitarkoituksiin. Toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä.

►B

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 1881/2006,

annettu 19 päivänä joulukuuta 2006,

tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(EUVL L 364, 20.12.2006, s. 5)

sellaisena kuin se on muutettuna seuraavilla:

		virallinen lehti		
		N:o	sivu	päivämäärä
►M1	Komission asetus (EY) N:o 1126/2007, annettu 28 päivänä syyskuuta 2007	L 255	14	29.9.2007
►M2	Komission asetus (EY) N:o 565/2008, annettu 18 päivänä kesäkuuta 2008	L 160	20	19.6.2008
►M3	Komission asetus (EY) N:o 629/2008, tehty 2 päivänä heinäkuuta 2008	L 173	6	3.7.2008
►M4	Komission asetus (EU) N:o 105/2010, annettu 5 päivänä helmikuuta 2010	L 35	7	6.2.2010
►M5	Komission asetus (EU) N:o 165/2010, annettu 26 päivänä helmikuuta 2010	L 50	8	27.2.2010
►M6	Komission asetus (EU) N:o 420/2011, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2011	L 111	3	30.4.2011
►M7	Komission asetus (EU) N:o 835/2011, annettu 19 päivänä elokuuta 2011	L 215	4	20.8.2011
►M8	Komission asetus (EU) N:o 1258/2011, annettu 2 päivänä joulukuuta 2011	L 320	15	3.12.2011
►M9	Komission asetus (EU) N:o 1259/2011, annettu 2 päivänä joulukuuta 2011	L 320	18	3.12.2011
►M10	Komission asetus (EU) N:o 219/2012, annettu 14 päivänä maaliskuuta 2012	L 75	5	15.3.2012
►M11	Komission asetus (EU) N:o 594/2012, annettu 5 päivänä heinäkuuta 2012	L 176	43	6.7.2012
►M12	Komission asetus (EU) N:o 1058/2012, annettu 12 päivänä marraskuuta 2012	L 313	14	13.11.2012
►M13	Komission asetus (EU) N:o 1067/2013, annettu 30 päivänä lokakuuta 2013	L 289	56	31.10.2013
►M14	Komission asetus (EU) N:o 212/2014, annettu 6 päivänä maaliskuuta 2014	L 67	3	7.3.2014
►M15	Komission asetus (EU) N:o 362/2014, annettu 9 päivänä huhtikuuta 2014	L 107	56	10.4.2014
►M16	Komission asetus (EU) N:o 488/2014, annettu 12 päivänä toukokuuta 2014	L 138	75	13.5.2014
►M17	Komission asetus (EU) N:o 696/2014, annettu 24 päivänä kesäkuuta 2014	L 184	1	25.6.2014
►M18	Komission asetus (EU) N:o 1327/2014, annettu 12 päivänä joulukuuta 2014	L 358	13	13.12.2014
►M19	Komission asetus (EU) 2015/704, annettu 30 päivänä huhtikuuta 2015	L 113	27	1.5.2015
►M20	Komission asetus (EU) 2015/1005, annettu 25 päivänä kesäkuuta 2015	L 161	9	26.6.2015
►M21	Komission asetus (EU) 2015/1006, annettu 25 päivänä kesäkuuta 2015	L 161	14	26.6.2015

►**M22**	Komission asetus (EU) 2015/1125, annettu 10 päivänä heinäkuuta 2015	L 184	7	11.7.2015
►**M23**	Komission asetus (EU) 2015/1137, annettu 13 päivänä heinäkuuta 2015	L 185	11	14.7.2015
►**M24**	Komission asetus (EU) 2015/1933, annettu 27 päivänä lokakuuta 2015	L 282	11	28.10.2015
►**M25**	Komission asetus (EU) 2015/1940, annettu 28 päivänä lokakuuta 2015	L 283	3	29.10.2015

▼B

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 1881/2006,

annettu 19 päivänä joulukuuta 2006,

tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon elintarvikkeissa olevia vieraita aineita koskevista yhteisön menettelyistä 8 päivänä helmikuuta 1993 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 315/93 ([1]) ja erityisesti sen 2 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Tiettyjen elintarvikkeissa olevien vieraiden aineiden enimmäismäärien vahvistamisesta 8 päivänä maaliskuuta 2001 annettua komission asetusta (EY) N:o 466/2001 ([2]) on muutettu merkittävällä tavalla useita kertoja. Uusien tietojen ja Codex Alimentariuksen kehittymisen huomioon ottamiseksi on jälleen tarpeen muuttaa tiettyjen vierasaineiden enimmäismääriä. Samalla tekstiä olisi selkiytettävä tarvittavin osin. Sen vuoksi asetus (EY) N:o 466/2001 olisi korvattava.

(2) Kansanterveyden suojelemiseksi on olennaisen tärkeää pitää vierasaineiden pitoisuudet toksikologisesti hyväksyttävillä tasoilla.

(3) Jäsenvaltioiden lakien välisten erojen ja niistä johtuvan kilpailun vääristymisen välttämiseksi yhteisön toimenpiteet ovat tarpeen joidenkin vierasaineiden osalta markkinoiden yhtenäisyyden varmistamiseksi suhteellisuusperiaatetta noudattaen.

(4) Enimmäismäärät olisi vahvistettava tasolle, joka on tiukka mutta joka voidaan kohtuullisesti saavuttaa noudattamalla hyvää maatalous- ja kalastuskäytäntöä ja hyvää tuotantotapaa ja jossa otetaan huomioon elintarvikkeiden käyttöön liittyvät riskit. Jos vierasaineita pidetään perimää vaurioittavina ja syöpää aiheuttavina tai jos aineen saanti on lähellä siedettävän saannin rajaa tai sen yli huomattavalla osalla väestöstä tai erityisen alttiista väestönosista, enimmäismäärät olisi vahvistettava niin alhaisiksi, kuin on kohtuudella mahdollista (ALARA). Näin taataan se, että elintarvikealan toimijat soveltavat vierasaineiden esiintymistä ehkäiseviä ja vähentäviä toimenpiteitä mahdollisimman hyvin kansanterveyden suojelemiseksi. Imeväisten ja pikkulasten, jotka muodostavat erityisen alttiin ryhmän, terveyden suojelemiseksi on lisäksi aiheellista vahvistaa alhaisimmat mahdolliset raja-arvot, jotka voidaan saavuttaa valikoimalla tarkasti imeväisille ja pikkulapsille tarkoitettujen elintarvikkeiden valmistukseen käytettävät raaka-aineet. Raaka-aineiden tarkka valikointi on aiheellista myös tiettyjen elintarvikkeiden kuten suoraan ihmisravinnoksi käytettävien leseiden valmistuksessa.

([1]) EYVL L 37, 13.2.1993, s. 1. Asetus sellaisena kuin se on muutettuna Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 1882/2003 (EUVL L 284, 31.10.2003, s. 1).

([2]) EYVL L 77, 16.3.2001, s. 1. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 199/2006 (EUVL L 32, 4.2.2006, s. 32).

▼B

(5) Jotta enimmäismääriä voitaisiin soveltaa kuivattuihin, laimennettuihin, jalostettuihin ja koostettuihin elintarvikkeisiin, joita varten ei ole erikseen vahvistettu yhteisön enimmäismääriä, elintarvikealan toimijoiden olisi ilmoitettava kunkin tuotteen erityiset pitoisuus- ja laimennuskertoimet sekä kyseisten kertoimien perusteena olevat asiaankuuluvat kokeelliset tiedot.

(6) Kansanterveyden suojelemisen varmistamiseksi tuotteita, jotka sisältävät vierasaineita yli sallittujen enimmäismäärien, ei saisi saattaa markkinoille sellaisenaan, sekoitettuna muihin elintarvikkeisiin tai muiden elintarvikkeiden ainesosana.

(7) Maapähkinöitä, pähkinöitä, kuivattuja hedelmiä ja maissia sisältävien erien aflatoksiinipitoisuutta voidaan alentaa lajittelemalla tai soveltamalla niihin muita fyysisiä menettelyjä. Kauppaan kohdistuvien vaikutusten minimoimiseksi olisi sallittava korkeammat aflatoksiinipitoisuudet tuotteille, joita ei ole tarkoitettu suoraan ihmisravinnoksi eikä elintarvikkeiden ainesosaksi. Tällaisissa tapauksissa aflatoksiinin enimmäismääriä vahvistettaessa olisi otettava huomioon se, kuinka tehokkaasti edellä mainituilla menetelmillä voidaan alentaa maapähkinöiden, pähkinöiden, kuivattujen hedelmien ja maissin aflatoksiinipitoisuutta alle enimmäismäärien, jotka on vahvistettu suoraan ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosaksi tarkoitetuille kyseisille tuotteille.

(8) Jotta tietyissä elintarvikkeissa esiintyvien vierasaineiden enimmäismääriä koskevien sääntöjen noudattamisen valvonta olisi mahdollista, on aiheellista säätää kyseisissä tapauksissa asianmukaisista pakkausmerkinnöistä.

(9) Joissakin jäsenvaltioissa on ilmasto-olojen vuoksi vaikea varmistaa, että tuoretta salaattia ja tuoretta pinaattia koskevat enimmäismäärät eivät ylity. Kyseisillä jäsenvaltioilla olisi oltava tilapäinen lupa sallia edelleen alueellaan kasvatetun ja siellä käytettäväksi tarkoitetun tuoreen salaatin ja tuoreen pinaatin, joiden nitraattipitoisuus ylittää asetetun enimmäisrajan, kaupan pitäminen. Salaatin- ja pinaatinviljelijöiden, jotka ovat sijoittautuneet edellä mainittuja lupia antaneisiin jäsenvaltioihin, olisi vähitellen muutettava viljelymenetelmiään soveltamalla kansallisesti suositeltua hyvää maatalouskäytäntöä.

(10) Eräissä Itämeren alueelta peräisin olevissa kalalajeissa saattaa olla korkeita pitoisuuksia dioksiineja ja dioksiinin kaltaisia PCB-yhdisteitä. Huomattavassa osassa näistä Itämeren alueen kalalajeista enimmäismäärät ylittyvät, joten ne poistuisivat ruokavaliosta. On viitteitä siitä, että kalan poistamisella ruokavaliosta saattaa olla kielteisiä terveysvaikutuksia Itämeren alueella.

▼B

(11) Ruotsissa ja Suomessa toimii järjestelmä, jolla pystytään varmistamaan, että kuluttajat saavat tiedon kaikista ruokavaliosuosituksista, jotka koskevat tiettyjen erityisen alttiiden väestöryhmien Itämeren kalan syönnin rajoittamista mahdollisten terveysriskien välttämiseksi. Siksi on asianmukaista myöntää Suomelle ja Ruotsille poikkeus asettaa tilapäisesti markkinoille tiettyjä Itämeren alueelta peräisin olevia, kyseisten maiden alueella käytettäväksi tarkoitettuja kalalajeja, joissa on tässä asetuksessa vahvistetut enimmäismäärät ylittäviä pitoisuuksia dioksiinia ja dioksiinin kaltaisia PCB-yhdisteitä. On toteutettava tarvittavat toimenpiteet sen varmistamiseksi, että kaloja ja kalatuotteita, joiden pitoisuudet ylittävät sallitut enimmäismäärät, ei pidetä kaupan muissa jäsenvaltioissa. Suomen ja Ruotsin on annettava vuosittain komissiolle raportti Itämeren alueelta peräisin olevien kalojen dioksiinipitoisuuksien ja dioksiinin kaltaisten PCB-yhdisteiden pitoisuuksien seurannasta saaduista tuloksista sekä toimenpiteistä, joilla pyritään vähentämään ihmisten altistumista Itämeren alueelta peräisin oleville dioksiineille ja dioksiinin kaltaisille PCB-yhdisteille.

(12) Jotta enimmäismäärien noudattamisen valvonta olisi yhdenmukaista, toimivaltaisten viranomaisten olisi kaikkialla yhteisössä sovellettava samoja vaatimuksia näytteenotossa ja määritysmenetelmän suoritusarvovaatimuksissa. Lisäksi on tärkeää, että määritystulokset raportoidaan ja niitä tulkitaan yhdenmukaisesti. Tässä asetuksessa täsmennetyillä näytteenottoa ja määritystä koskevilla toimenpiteillä vahvistetaan yhdenmukaiset raportointi- ja tulkintasäännöt.

(13) Jäsenvaltioiden ja asiaan liittyvien osapuolten olisi seurattava tiettyjen vierasaineiden määriä ja raportoitava niistä sekä ennaltaehkäisevien toimenpiteiden soveltamisen etenemisestä komissiolle, jotta se voi arvioida, onko tarpeen muuttaa voimassa olevia toimenpiteitä tai ottaa käyttöön lisätoimenpiteitä.

(14) Kaikkia yhteisön tasolla annettuja enimmäismääriä voidaan tarkistaa tieteellisen ja teknisen tietämyksen lisääntymisen sekä hyvän maatalous- ja kalastuskäytännön ja hyvän tuotantotavan kehittymisen huomioon ottamiseksi.

(15) Leseitä ja alkioita voidaan pitää kaupan käytettäväksi suoraan ihmisravinnoksi, ja siksi olisi vahvistettava kyseisissä hyödykkeissä esiintyvän deoksinivalenolin ja zearalenonin enimmäismäärät.

(16) Codex Alimentariuksessa on äskettäin vahvistettu kaloissa esiintyvän lyijyn enimmäismäärä, jonka yhteisö on hyväksynyt. Sen vuoksi on aiheellista muuttaa vastaavasti kalojen lyijypitoisuutta koskevaa nykyistä säännöstä.

(17) Eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 853/2004 ([1]) määritellään eläinperäiset elintarvikkeet, minkä vuoksi eläinperäisiä elintarvikkeita koskevia kohtia olisi joissakin tapauksissa muutettava kyseisessä asetuksessa käytettyä terminologiaa vastaavaksi.

([1]) EUVL L 139, 30.4.2004, s. 55. Oikaisu EUVL L 226, 25.6.2004, s. 22. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission asetuksella (EY) N:o 1662/2006 (EUVL L 320, 18.11.2006, s. 1).

▼B

(18) On tarpeen säätää, että vierasaineiden enimmäismääriä ei sovelleta elintarvikkeisiin, jotka on laillisesti saatettu yhteisön markkinoille ennen kyseisten enimmäismäärien soveltamispäivää.

(19) Vihannekset ovat ihmisten nitraatin saannin merkittävin lähde. Elintarvikealan tiedekomitea (Scientific Committee on Food, SCF) totesi 22 päivänä syyskuuta 1995 antamassaan lausunnossa ([1]), että nitraattien kokonaissaanti on yleensä reilusti alle hyväksyttävän päiväsaannin (acceptable daily intake, ADI) eli alle 3,65 mg painokiloa kohti. Tiedekomitea suositteli kuitenkin elintarvikkeiden ja veden kautta saataville nitraateille altistumisen vähentämiseen tähtäävien toimenpiteiden jatkamista.

(20) Koska ilmasto-olot vaikuttavat merkittävästi tiettyjen vihannesten kuten salaatin ja pinaatin nitraattipitoisuuksiin, eri vuodenaikoja varten olisi vahvistettava erilaiset nitraatin enimmäismäärät.

(21) Elintarvikealan tiedekomitea totesi 23 päivänä syyskuuta 1994 antamassaan lausunnossa, että aflatoksiinit vaurioittavat perimää ja aiheuttavat syöpää ([2]). Lausunnon perusteella on aiheellista rajoittaa elintarvikkeiden sisältämien aflatoksiinien kokonaispitoisuutta (aflatoksiinien B_1, B_2, G_1 ja G_2 summa) samoin kuin aflatoksiini B_1 -pitoisuutta pelkästään, sillä se on yhdisteistä ylivoimaisesti myrkyllisin. Imeväisten ja pikkulasten elintarvikkeiden sisältämän aflatoksiini M_1:n nykyisen enimmäismäärän alentamista olisi harkittava määritysmenetelmien kehittymisen perusteella.

(22) Elintarvikealan tiedekomitea antoi okratoksiini A:ta koskevan tieteellisen lausunnon 17 päivänä syyskuuta 1998 ([3]). Yhteisön väestön okratoksiini A:n saantia elintarvikkeiden kautta on arvioitu ([4]) jäsenvaltioiden avusta komissiolle ja näiden yhteistyöstä elintarvikkeita koskevien kysymysten tieteellisessä tutkimisessa (SCOOP) 25 päivänä helmikuuta 1993 annetun neuvoston direktiivin 93/5/ETY ([5]) puitteissa. Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen (EFSA) on komission pyynnöstä antanut 4 päivänä huhtikuuta 2006 elintarvikkeiden sisältämää okratoksiini A:ta koskevan ajantasaistetun tieteellisen lausunnon ([6]), jossa otetaan huomioon uusi tieteellinen tieto ja määritellään siedettäväksi viikkosaanniksi (tolerable weekly intake, TWI) 120 ng painokiloa kohti.

([1]) Elintarvikealan tiedekomitean raportit, 38. sarja, Elintarvikealan tiedekomitean lausunto nitraateista ja nitriiteistä, s. 1–33. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf

([2]) Elintarvikealan tiedekomitean raportit, 35. sarja, Elintarvikealan tiedekomitean lausunto aflatoksiineista, okratoksiini A:sta ja patuliinista, s. 45–50. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

([3]) Elintarvikealan tiedekomitean lausunto okratoksiini A:sta (annettu 17. syyskuuta 1998). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html

([4]) Raportit tieteellistä yhteistyötä koskevista tehtävistä, tehtävä 3.2.7, ”Assessment of dietary intake of Ochratoxin A by the population of EU Member States”. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf

([5]) EYVL L 52, 4.3.1993, s. 18.

([6]) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen alaisen elintarvikeketjun vierasaineita käsittelevän tiedelautakunnan komission pyynnöstä antama lausunto elintarvikkeiden sisältämästä okratoksiini A:sta. 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) Kyseisten lausuntojen perusteella on aiheellista vahvistaa enimmäismäärät viljoille, viljavalmisteille, rusinoille, paahdetulle kahville, viinille, rypälemehulle sekä imeväisten ja pikkulasten elintarvikkeille, jotka kaikki lisäävät huomattavasti ihmisten yleistä altistumista tai erittäin alttiiden kuluttajaryhmien kuten lasten altistumista okratoksiini A:lle.

(24) Elintarviketurvallisuusviranomaisen äskettäin antaman tieteellisen lausunnon perusteella harkitaan, olisiko aiheellista vahvistaa okratoksiini A:n enimmäismäärä muun muassa muille kuivatuille hedelmille kuin rusinoille, kaakaolle ja kaakaotuotteille, mausteille, lihavalmisteille, raakakahville, oluelle ja lakritsille, sekä tarkistaa nykyisiä enimmäismääriä erityisesti rusinoiden ja rypälemehun sisältämän okratoksiini A:n osalta.

(25) Elintarvikealan tiedekomitea hyväksyi 8 päivänä maaliskuuta 2000 pitämässään kokouksessa patuliinin väliaikaisen siedettävän päiväsaannin enimmäismääräksi (provisional maximum tolerable daily intake, PMTDI) 0,4 μg painokiloa kohti ([1]).

(26) Vuonna 2001 toteutettiin direktiivin 93/5/ETY puitteissa SCOOP-tehtävä ”Assessment of the dietary intake of patulin by the population of EU Member States” ([2]).

(27) Kyseisen arvioinnin perusteella ja väliaikaisen siedettävän päiväsaannin enimmäismäärä huomioon ottaen patuliinille olisi vahvistettava enimmäismäärät tiettyjen elintarvikkeiden osalta kuluttajien suojelemiseksi kohtuuttomalta altistumiselta. Enimmäismääriä olisi tarkistettava ja tarvittaessa alennettava tieteellisessä ja teknisessä tietämyksessä saavutetun edistyksen huomioon ottamiseksi sekä omenamehun ja muiden juomien omenamehuainesosien patuliinipitoisuuksien ehkäisemisestä ja vähentämisestä 11 päivänä elokuuta 2003 annetun komission suosituksen 2003/598/EY ([3]) täytäntöönpanemiseksi.

(28) Elintarvikealan tiedekomitea on antanut useita lausuntoja Fusarium-toksiineista; joulukuussa 1999 se arvioi deoksinivalenolia ([4]) ja vahvisti sen siedettäväksi päiväsaanniksi 1 μg painokiloa kohti, kesäkuussa 2000 zearalenonia ([5]) ja vahvisti sen väliaikaiseksi siedettäväksi päiväsaanniksi 0,2 μg painokiloa kohti, lokakuussa 2000 fumonisiinejä ([6]) (ajantasaistettu lausunto huhtikuussa 2003 ([7]) ja vahvisti sen siedettäväksi päiväsaanniksi 2 μg

([1]) Brysselissä 8.–9. maaliskuuta 2000 pidetyn elintarvikealan tiedekomitean 120. kokouksen pöytäkirjaan merkitty patuliinia koskeva lausuma. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf

([2]) Raportit tieteellistä yhteistyötä koskevista tehtävistä, tehtävä 3.2.8, ”Assessment of dietary intake of Patulin by the population of EU Member States”. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf

([3]) EUVL L 203, 12.8.2003, s. 34.

([4]) Elintarvikealan tiedekomitean lausunto Fusarium-toksiineista, osa 1: deoksinivalenoli (DON), (annettu 2. joulukuuta 1999). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf

([5]) Elintarvikealan tiedekomitean lausunto Fusarium-toksiineista, osa 2: zearalenoni (ZEA), (annettu 22. kesäkuuta 2000). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf

([6]) Elintarvikealan tiedekomitean lausunto Fusarium-toksiineista, osa 3: fumonisiini B_1 (FB_1), (annettu 17. lokakuuta 2000). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf

([7]) Elintarvikkeita käsittelevän tiedekomitean ajantasaistettu lausunto fumonisiineista B_1, B_2 ja B_3 (annettu 4. huhtikuuta 2003). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf

▼B

painokiloa kohti, lokakuussa 2000 nivalenolia ([1]) ja vahvisti sen väliaikaiseksi siedettäväksi päiväsaanniksi 0,7 µg painokiloa kohti, toukokuussa 2001 T-2- ja HT-2-toksiineja ([2]) ja vahvisti niiden yhdistetyksi väliaikaiseksi siedettäväksi päiväsaanniksi 0,06 µg painokiloa kohti sekä helmikuussa 2002 trikotekeenien ryhmää ([3]).

(29) Direktiivin 93/5/ETY puitteissa toteutettiin SCOOP-tehtävä ”Collection of occurrence data on Fusarium toxins in food and assessment of dietary intake by the population of EU Member States”, joka saatiin päätökseen syyskuussa 2003 ([4]).

(30) Tieteellisten lausuntojen ja elintarvikkeiden kautta tapahtuvaa saantia koskevan arvion perusteella on aiheellista vahvistaa enimmäismäärät deoksinivalenolille, zearalenonille ja fumonisiineille. Viimeisimpiä satoja koskevien valvontatulosten seurannasta käy ilmi, että maississa ja maissituotteissa voi olla hyvin suuria pitoisuuksia fumonisiineja, joten on aiheellista toteuttaa toimenpiteitä, joilla estetään kyseisten, kohtuuttomassa määrin saastuneiden maissin ja maissituotteiden pääsy elintarvikeketjuun.

(31) Saantia koskevat arviot osoittavat, että T-2- ja HT-2-toksiinin esiintyminen saattaa olla kansanterveydellinen ongelma. Tämän vuoksi on tarpeen ja ensisijaisen tärkeää kehittää luotettava ja herkkä menetelmä, kerätä lisää esiintymistietoja ja tehdä lisää tutkimuksia tekijöistä, jotka liittyvät T-2- ja HT-2-toksiinin esiintymiseen viljoissa ja viljavalmisteissa, erityisesti kaurassa ja kauravalmisteissa.

(32) Yhteisesiintymisen vuoksi ei ole tarpeen harkita erityistoimenpiteitä 3-asetyylideoksinivalenolin, 15-asetyylideoksinivalenolin eikä fumonisiini B_3:n osalta, koska erityisesti deoksinivalenolia ja fumonisiini B_1:tä ja B_2:ta koskevat toimenpiteet suojaisivat ihmisiä kohtuuttomalta altistumiselta myös 3-asetyylideoksinivalenolille, 15-asetyylideoksinivalenolille ja fumonisiini B_3:lle. Sama koskee nivalenolia, jota esiintyy tietyssä määrin yhdessä deoksinivalenolin kanssa. Lisäksi ihmisten altistumisen nivalenolille arvioidaan olevan huomattavasti alle tilapäisen TDI:n. Edellä mainitussa SCOOP-tehtävässä käsiteltyjä muita trikotekeenejä, kuten 3-asetyylideoksinivalenolia, 15-asetyylideoksinivalenolia, fusarenoni-X:ää, T2-triolia, diasetoksiskirpenolia, neosolaniolia, monoasetoksiskirpenolia ja verrukolia koskevat vähäiset käytettävissä olevat tiedot osoittavat, että niiden esiintyminen ei ole yleistä ja todetut pitoisuudet ovat yleensä alhaisia.

([1]) Elintarvikealan tiedekomitean lausunto Fusarium-toksiineista, osa 4: nivalenoli (annettu 19. lokakuuta 2000). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf

([2]) Elintarvikealan tiedekomitean lausunto Fusarium-toksiineista, osa 5: T-2-toksiini ja HT-2-toksiini (annettu 30. toukokuuta 2001). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf

([3]) Elintarvikealan tiedekomitean lausunto Fusarium-toksiineista, osa 6: T-2-toksiinin, HT-2-toksiinin, nivalenolin ja deoksinivalenolin ryhmäarviointi (annettu 26. helmikuuta 2002). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf

([4]) Raportit tieteellistä yhteistyötä koskevista tehtävistä, tehtävä 3.2.10, ”Collection of occurrence data of Fusarium toxins in food and assessment of dietary intake by the population of EU Member States”. http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf

▼B

(33) Kasvun ja erityisesti kukinnan aikaisilla ilmasto-oloilla on suuri vaikutus Fusarium-toksiinipitoisuuksiin. Hyvillä maatalouskäytännöillä, joilla riskitekijät karsitaan minimiin, voidaan kuitenkin ehkäistä tietyssä määrin *Fusarium*-sienten aiheuttama saastuminen. Viljassa ja viljavalmisteissa esiintyvien Fusarium-toksiinien ehkäisemisestä ja vähentämisestä 17 päivänä elokuuta 2006 annetussa komission suosituksessa 2006/583/EY ([1]) esitetään Fusarium-toksiinin (zearalenonin, fumonisiinien ja trikotekeenien) aiheuttaman viljan saastumisen ehkäisemiseksi ja vähentämiseksi tarkoitetut yleiset periaatteet, jotka on pantava täytäntöön laatimalla kyseisiin periaatteisiin perustuvat kansalliset toimintaohjeet.

(34) Fusarium-toksiinien enimmäismäärät olisi vahvistettava käsittelemättömälle viljalle, joka saatetaan markkinoille ensiasteen jalostusta varten. Puhdistusta, lajittelua ja kuivausta ei pidetä ensiasteen jalostuksena, mikäli itse jyvän ytimeen ei kohdistu fyysistä toimintaa. Hiontaa on pidettävä ensiasteen jalostuksena.

(35) Koska käsittelemättömän viljan sisältämiä Fusarium-toksiineja saadaan poistettua vaihtelevia määriä puhdistuksen tai jalostuksen yhteydessä, on aiheellista vahvistaa enimmäismäärät sekä lopulliselle kuluttajalle tarkoitetuille viljavalmisteille että tärkeimmille viljaperäisille ainesosille, jotta lainsäädäntö on valvottavissa ja varmistetaan kansanterveyden suojelu.

(36) Maissin osalta kaikkia Fusarium-toksiinien, erityisesti zearalenonin sekä B_1- ja B_2-fumonisiinien, muodostumiseen liittyviä tekijöitä ei vielä tunneta täsmälleen. Tämän vuoksi myönnetään määräaika, jotta viljan tuotantoketjuun liittyvät elintarvikealan toimijat voisivat tutkia, missä näitä mykotoksiineja muodostuu, sekä kartoittaa hallintatoimia, joilla niiden esiintyminen voitaisiin ehkäistä mahdollisimman suuressa määrin. Tällä hetkellä käytettävissä oleviin esiintymistietoihin perustuvia enimmäismääriä ehdotetaan sovellettaviksi vuodesta 2007, ellei sitä ennen vahvisteta erityisiä enimmäismääriä esiintymistä ja muodostumista koskevien uusien tietojen perusteella.

(37) Koska riisissä todetut Fusarium-toksiinien pitoisuudet ovat alhaisia, riisiä ja riisituotteita varten ei esitetä enimmäismääriä.

(38) Deoksinivalenolin, zearalenonin, fumonisiinien B_1 ja B_2 enimmäismääriä sekä tarvetta vahvistaa enimmäismäärä viljassa ja viljavalmisteissa esiintyville T-2- ja HT-2-toksiineille olisi tarkasteltava uudelleen 1 päivään heinäkuuta 2008 mennessä, jotta kyseisten toksiinien esiintymistä elintarvikkeissa koskeva tieteellinen ja teknologinen edistys voidaan ottaa huomioon.

([1]) EUVL L 234, 29.8.2006, s. 35.

▼B

(39) Elintarvikealan tiedekomitea antoi 19 päivänä kesäkuuta 1992 lausunnon ([1]), jossa hyväksyttiin lyijyn väliaikaiseksi siedettäväksi viikkosaanniksi (provisional tolerable weekly intake, PTWI) WHO:n vuonna 1986 ehdottama 25 µg painokiloa kohti. Elintarvikealan tiedekomitea totesi lausunnossaan, että elintarvikkeissa olevan lyijyn keskimääräinen taso ei vaikuta erityisen huolestuttavalta.

(40) Direktiivin 93/5/ETY puitteissa toteutettiin SCOOP-tehtävä 3.2.11 ”Assessment of the dietary exposure to arsenic, cadmium, lead and mercury of the population of the EU Member States” vuonna 2004 ([2]). Kyseisen arvioinnin ja elintarvikealan tiedekomitean antaman lausunnon perusteella on aiheellista ryhtyä toimenpiteisiin, joilla vähennetään lyijyn määrää elintarvikkeissa mahdollisimman paljon.

(41) Elintarvikealan tiedekomitea vahvisti 2 päivänä kesäkuuta 1995 antamassaan lausunnossa ([3]) kadmiumin väliaikaiseksi siedettäväksi viikkosaanniksi 7 µg painokiloa kohti ja suositteli, että kadmiumille altistumista ravinnon kautta tulisi pyrkiä vähentämään entistä tehokkaammin, koska elintarvikkeet ovat kadmiumin saannin merkittävin lähde. Ravinnon kautta tapahtuvaa altistumista arvioitiin SCOOP-tehtävässä 3.2.11. Kyseisen arvioinnin ja elintarvikealan tiedekomitean antaman lausunnon perusteella on aiheellista ryhtyä toimenpiteisiin, joilla vähennetään kadmiumin määrää elintarvikkeissa mahdollisimman paljon.

(42) EFSA antoi 24 päivänä helmikuuta 2004 elintarvikkeiden sisältämää elohopeaa koskevan lausunnon ([4]), jossa se vahvisti elohopean ja metyylielohopean väliaikaiseksi siedettäväksi viikkosaanniksi 1,6 µg painokiloa kohti. Metyylielohopea on vaarallisin kemiallinen olomuoto, ja sitä voi olla yli 90 prosenttia kalojen ja äyriäisten sisältämän elohopean kokonaismäärästä. SCOOP-tehtävän 3.2.11 tulokset huomioon ottaen EFSA päätteli, että muissa elintarvikkeissa kuin kaloissa ja äyriäisissä todetut elohopeatasot eivät olleet yhtä huolestuttavia. Elohopea ei yleensä esiinny metyylielohopean muodossa muissa elintarvikkeissa, ja siksi niitä ei pidetä yhtä vaarallisina.

(43) Enimmäismäärien vahvistamisen lisäksi metyylielohopean osalta on aiheellista toteuttaa kohdennettua kuluttajaneuvontaa erittäin alttiiden väestöryhmien suojelemiseksi. Tätä varten terveys- ja kuluttaja-asioista vastaavan Euroopan komission pääosaston verkkosivuilla on julkaistu tiedote, joka koskee kalan ja kalastustuotteiden sisältämää metyylielohopeaa ([5]). Useissa jäsenvaltioissa on myös annettu kansalaisille kyseisen maan kannalta oleellista aiheeseen liittyvää neuvontaa.

([1]) Elintarvikealan tiedekomitean raportit, 32. sarja, Elintarvikealan tiedekomitean lausunto ”The potential risk to health presented by lead in food and drink”, s. 7–8. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

([2]) Raportit tieteellistä yhteistyötä koskevista tehtävistä, tehtävä 3.2.11, ”Assessment of dietary exposure to arsenic, cadmium, lead and mercury of the population of the EU Member States”. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf

([3]) Elintarvikealan tiedekomitean raportit, 36. sarja, Elintarvikealan tiedekomitean lausunto kadmiumista, s. 67–70. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

([4]) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen alaisen elintarvikeketjun vierasaineita käsittelevän tiedelautakunnan komission pyynnöstä antama lausunto elintarvikkeiden sisältämästä elohopeasta ja metyylielohopeasta (annettu 24. helmikuuta 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) Elintarvikealan tiedekomitea totesi 12 päivänä joulukuuta 2001 antamassaan lausunnossa ([1]), että 150 mg/kg epäorgaanista tinaa tölkkijuomissa ja 250 mg/kg muissa säilykkeissä saattaa aiheuttaa mahalaukun ärsytystä joillakin ihmisillä.

(45) Kansanterveyden suojelemiseksi tämän terveysvaaran osalta on tarpeen vahvistaa epäorgaanisen tinan enimmäismäärät säilykkeitä ja tölkkijuomia varten. Ennen kuin saadaan tietoa imeväisten ja pikkulasten alttiudesta elintarvikkeissa olevalle epäorgaaniselle tinalle, on tarpeen varovaisuussyistä suojella tämän erityisen alttiin väestöryhmän terveyttä ja vahvistaa niitä varten alhaisemmat enimmäismäärät.

(46) Elintarvikealan tiedekomitea antoi elintarvikkeissa olevasta 3-monoklooripropaani-1,2-diolista (3-MCPD) 30 päivänä toukokuuta 2001 tieteellisen lausunnon ([2]), jossa se ajantasaisti 16 päivänä joulukuuta 1994 ([3]) antamaansa lausuntoa uuden tieteellisen tiedon perusteella ja vahvisti 3-MCPD:n siedettäväksi päiväsaanniksi (tolerable daily intake, TDI) 2 μg painokiloa kohti.

(47) Direktiivin 93/5/ETY puitteissa toteutettu SCOOP-tehtävä ”Collection and collation of data on levels of 3-MCPD and related substances in foodstuffs” saatiin päätökseen kesäkuussa 2004 ([4]). Ravinnon kautta saatavan 3-MCPD:n määrää lisäävät eniten soijakastike ja soijakastikepohjaiset tuotteet. Muutamat muut elintarvikkeet, joita syödään suuria määriä, kuten leipä ja nuudelit, lisäsivät myös merkittävästi päiväsaantia joissakin maissa suurten kulutusmäärien eikä niinkään kyseisten elintarvikkeiden sisältämien korkeiden 3-MCPD-pitoisuuksien vuoksi.

(48) Näin ollen olisi vahvistettava 3-MCPD:n enimmäismäärät hydrolysoitua kasviproteiinia (HVP) ja soijakastiketta varten kyseisten elintarvikkeiden kuluttamiseen liittyvän vaaran huomioon ottamiseksi. Jäsenvaltioita pyydetään tutkimaan 3-MCPD:n esiintymistä muissa elintarvikkeissa, jotta voidaan harkita, onko tarpeen vahvistaa enimmäismäärät muille elintarvikkeille.

(49) Elintarvikealan tiedekomitea antoi 30 päivänä toukokuuta 2001 elintarvikkeiden sisältämiä dioksiineja ja dioksiinin kaltaisia PCB-yhdisteitä koskevan lausunnon ([5]), jolla se ajantasaisti

([1]) Elintarvikealan tiedekomitean lausunto säilykkeiden sisältämän tinan aiheuttamista akuuteista riskeistä (annettu 12. joulukuuta 2001). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf

([2]) Elintarvikealan tiedekomitean vuonna 1994 3-monoklooripropaani-1,2-diolista (3-MCPD) antamansa lausunnon ajantasaistava lausunto (annettu 30. toukokuuta 2001). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf

([3]) Elintarvikealan tiedekomitean raportit, 36. sarja, Elintarvikealan tiedekomitean lausunto 3-monoklooripropaani-1,2-diolista (3-MCPD), s. 31–34. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

([4]) Raportit tieteellistä yhteistyötä koskevista tehtävistä, tehtävä 3.2.9 ”Collection and collation of data on levels of 3-monochloropropanediol (3-MCPD) and related substances in foodstuffs”, s. 256. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf

([5]) Elintarvikealan tiedekomitean lausunto elintarvikkeiden sisältämiä dioksiineja ja dioksiinin kaltaisia PCB-yhdisteitä koskevasta riskinarvioinnista. Ajantasaistus elintarvikealan tiedekomitean 22. marraskuuta 2000 antaman lausunnon hyväksymisen jälkeen saatujen uusien tieteellisten tietojen perusteella (annettu 30. toukokuuta 2001). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf

▼B

22 päivänä marraskuuta 2000 antamaansa lausuntoa ([1]) ja vahvisti dioksiinin ja dioksiinin kaltaisten PCB-yhdisteiden siedettäväksi viikkosaanniksi 14 pg Maailman terveysjärjestön toksisuusekvivalenttia (WHO-TEQ) painokiloa kohti.

(50) Tässä asetuksessa dioksiineilla tarkoitetaan yhdisteryhmää, jossa on 75 polykloorattua dibentso-para-dioksiinia (PCDD) ja 135 polykloorattua dibentsofuraania (PCDF), joista 17 on myrkyllistä. Polyklooribifenyylit (PCB-yhdisteet) muodostavat 209 yhdisteen ryhmän, joka voidaan jakaa kahteen ryhmään toksikologisten ominaisuuksien mukaan: 12 yhdisteen toksikologiset ominaisuudet vastaavat dioksiinien ominaisuuksia, ja siksi niistä käytetään usein ilmaisua ”dioksiinin kaltaiset PCB:t”. Muissa PCB:issä ei ole dioksiinin kaltaista toksisuutta, vaan niiden toksikologiset ominaisuudet ovat erilaiset.

(51) Kullakin dioksiiniyhdisteellä tai dioksiinin kaltaisella PCB-yhdisteellä on erilainen toksisuustaso. Jotta näiden eri yhdisteiden kokonaistoksisuutta voidaan arvioida, on otettu käyttöön toksisuusekvivalenssikertoimen (TEF) käsite riskinarvioinnin ja sääntelyn mukaisen valvonnan helpottamiseksi. Tämä tarkoittaa, että kunkin myrkyllisen dioksiiniyhdisteen ja dioksiinin kaltaisen PCB-yhdisteen määritystulokset ilmaistaan yhtenä määrällisenä yksikkönä eli toksisuusekvivalenttina (TCDD toxic equivalent, TEQ).

(52) Altistumisarviot, joissa otetaan huomioon kesäkuussa 2000 päätökseen saatu SCOOP-tehtävä ”Assessment of dietary intake of dioxins and related PCBs by the population of EU Member States” ([2]), osoittavat huomattavan osan yhteisön väestöä saavan aineita ravinnosta yli siedettävän viikkosaannin.

(53) Kun otetaan huomioon toksikologiset seikat, vahvistettuja määriä olisi sovellettava sekä dioksiineihin että dioksiinin kaltaisiin PCB-yhdisteisiin, mutta vuonna 2001 enimmäismäärät vahvistettiin yhteisön tasolla ainoastaan dioksiineille eikä siis dioksiinin kaltaisille PCB-yhdisteille, koska dioksiinin kaltaisten PCB-yhdisteiden esiintymisestä oli tuolloin saatavilla hyvin vähän tietoa. Vuoden 2001 jälkeen on kuitenkin saatu lisää tietoa dioksiinin kaltaisten PCB-yhdisteiden esiintymisestä, ja siitä syystä vuonna 2006 vahvistettiin enimmäismäärät dioksiinien ja dioksiinin kaltaisten PCB-yhdisteiden summalle, koska se on toksikologiselta kannalta katsottuna asianmukaisin lähestymistapa. Jotta varmistetaan sujuva siirtyminen uusien määrien käyttöön, siirtymävaiheen ajan olisi edelleen sovellettava dioksiinien nykyisiä enimmäismääriä dioksiinien ja dioksiinin kaltaisten PCB-yhdisteiden summan enimmäismäärien lisäksi. Elintarvikkeiden on kyseisen siirtymäkauden ajan noudatettava sekä dioksiineille että dioksiinien ja dioksiinin kaltaisten PCB-yhdisteiden summalle asetettuja enimmäismääriä. Dioksiinien erillisistä enimmäismääristä luopumista harkitaan 31 päivään joulukuuta 2008 mennessä.

([1]) Elintarvikealan tiedekomitean lausunto elintarvikkeiden sisältämiä dioksiineja ja dioksiinin kaltaisia PCB-yhdisteitä koskevasta riskinarvioinnista (annettu 22. marraskuuta 2000). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf

([2]) Raportit tieteellistä yhteistyötä koskevista tehtävistä, tehtävä 3.2.5, ”Assessment of dietary intake of dioxins and related PCBs by the population of EU Member States”. http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf

▼B

(54) Jotta edistettäisiin ennakoivaa lähestymistapaa elintarvikkeissa ja rehussa esiintyvien dioksiinien ja dioksiinin kaltaisten PCB-yhdisteiden vähentämiseen, toimintarajat vahvistettiin dioksiinien, furaanien ja PCB:iden vähentämisestä rehuissa ja elintarvikkeissa 6 päivänä helmikuuta 2006 annetussa komission suosituksessa 2006/88/EY ([1]). Toimintarajat ovat toimivaltaisille viranomaisille ja toimijoille tarkoitettu väline korostamaan niitä tapauksia, joissa on asianmukaista määrittää saastumisen lähde ja toteuttaa toimenpiteitä sen vähentämiseksi tai poistamiseksi. Koska dioksiinit ja dioksiinin kaltaiset PCB-yhdisteet ovat peräisin eri lähteistä, dioksiineille ja dioksiinin kaltaisille PCB-yhdisteille määritetään erilliset toimintarajat. Rehussa ja elintarvikkeissa esiintyvien dioksiinien ja dioksiinin kaltaisten PCB-yhdisteiden aktiiviseen vähentämiseen sovellettavaa ennakoivaa lähestymistapaa ja sen vuoksi sovellettavia enimmäismääriä olisi tarkistettava määritellyn ajanjakson kuluessa enimmäismäärien alentamiseksi. Sen vuoksi dioksiinien ja dioksiinin kaltaisten PCB-yhdisteiden summan enimmäismäärien huomattavaa alentamista harkitaan 31 päivään joulukuuta 2008 mennessä.

(55) Toimijoiden on pyrittävä lisäämään kykyään poistaa dioksiineja, furaaneja ja dioksiinin kaltaisia PCB-yhdisteitä meren eliöistä saatavasta öljystä. Huomattavasti alemman enimmäismäärän, jota on harkittava 31 päivään joulukuuta 2008 mennessä, on perustuttava tehokkaimman puhdistusmenettelyn tarjoamiin teknisiin mahdollisuuksiin.

(56) Määritettäessä muihin elintarvikkeisiin sovellettavia enimmäismääriä 31 päivään joulukuuta 2008 mennessä on kiinnitettävä erityistä huomiota tarpeeseen vahvistaa alemmat enimmäismäärät imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetuissa elintarvikkeissa esiintyville dioksiineille ja dioksiinin kaltaisille PCB-yhdisteille niiden seurantatietojen perusteella, jotka saadaan imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetuissa elintarvikkeissa esiintyvien dioksiinien ja dioksiinin kaltaisten PCB-yhdisteiden seurantaohjelmista vuosina 2005, 2006 ja 2007.

(57) Elintarvikealan tiedekomitea totesi 4 päivänä joulukuuta 2002 antamassaan lausunnossa ([2]), että useat polysykliset aromaattiset hiilivedyt (PAH-yhdisteet) ovat perimän muutoksia ja syöpää aiheuttavia aineita. FAO:n ja WHO:n yhteinen elintarvikelisäaineita käsittelevä asiantuntijakomitea (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, JECFA) teki vuonna 2005 PAH-yhdisteitä koskevan riskinarvioinnin ja arvioi PAH-yhdisteiden altistumisen liikkumavaran (Margin of Exposure, MOE) perusohjeeksi yhdisteille, jotka aiheuttavat sekä perimän muutoksia että syöpää ([3]).

(58) Elintarvikealan tiedekomitean mukaan bentso(a)pyreenia voidaan käyttää elintarvikkeiden sisältämien syöpää aiheuttavien PAH-yhdisteiden, mukaan lukien bents(a)antraseenin, bentso(b)fluoranteenin, bentso(j)fluoranteenin, bentso(k)fluoranteenin, bentso(g,h,i)peryleenin, kryseenin, syklopenta(c,d)pyreenin, dibents(a,h)antraseenin, dibentso(a,e)pyreenin, dibentso(a,h)pyreenin,

([1]) EUVL L 42, 14.2.2006, s. 26.

([2]) Elintarvikealan tiedekomitean lausunto elintarvikkeiden sisältämien polysyklisten aromaattisten hiilivetyjen ihmisten terveydelle aiheuttamista vaaroista (annettu 4. joulukuuta 2002). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

([3]) Evaluation of certain food contaminants – Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 64. kokous Roomassa 8.–17. helmikuuta 2005, s. 1–6 ja 61–81.
WHO Technical Report Series, No. 930, 2006 – http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf

▼B

dibentso(a,i)pyreenin, dibentso(a,l)pyreenin, indeno(1,2,3-cd)pyreenin ja 5-metyylikryseenin esiintymisen ja vaikutusten merkkiaineena. Näiden PAH-yhdisteiden suhteellista osuutta elintarvikkeissa olisi tutkittava tarkemmin, jotta tulevaa uudelleentarkastelua varten saadaan tietoa bentso(a)pyreenin soveltuvuudesta edelleen merkkiaineeksi. Lisäksi olisi JECFA:n suosituksesta analysoitava bentso(c)fluoreeni.

(59) PAH-yhdisteet voivat saastuttaa elintarvikkeet savustuksen sekä kuumennus- ja kuivausprosessien aikana, jolloin palamistuotteet pääsevät suoraan kosketukseen elintarvikkeiden kanssa. Lisäksi ympäristön saastuminen saattaa aiheuttaa PAH-yhdisteiden pääsyn erityisesti kaloihin ja kalastustuotteisiin.

(60) Direktiivin 93/5/ETY puitteissa toteutettiin erityinen SCOOP-tehtävä ”Collection of occurrence data on PAH in food” vuonna 2004 ([1]). Korkeita pitoisuuksia todettiin kuivatuissa hedelmissä, uutetussa oliiviöljyssä, savustetussa kalassa, rypäleensiemenöljyssä, savustetuissa lihavalmisteissa, tuoreissa simpukoissa, mausteissa/kastikkeissa ja maustamisvalmisteissa.

(61) Kansanterveyden suojelemiseksi on tarpeen vahvistaa bentso(a)pyreenien enimmäismäärät tiettyjä elintarvikkeita varten, jotka sisältävät rasvoja ja öljyjä, sekä sellaisia elintarvikkeita varten, joiden vierasainepitoisuus voi olla korkea savustus- tai kuivausprosessien vuoksi. Enimmäismäärät on tarpeen vahvistaa myös niille elintarvikkeille, erityisesti kaloille ja kalastustuotteille, joille ympäristön saastuminen, esimerkiksi meriliikenteen öljyvahingot, saattavat aiheuttaa korkeita vierasainepitoisuuksia.

(62) Joissakin elintarvikkeissa kuten kuivatuissa hedelmissä ja ravintolisissä, on todettu bentso(a)pyreeniä, mutta käytettävissä olevat tiedot eivät osoita selvästi, millaiset tasot voidaan kohtuullisesti saavuttaa. Tarvitaan lisätutkimuksia sen selvittämiseksi, millaiset enimmäismäärät ovat kohtuullisesti saavutettavissa kyseisille elintarvikkeille. Sitä ennen olisi sovellettava asianomaisille ainesosille kuten ravintolisinä käytetyille öljyille ja rasvoille vahvistettuja bentso(a)pyreenin enimmäismääriä.

(63) PAH-yhdisteiden enimmäismääriä ja tarvetta vahvistaa enimmäismäärät PAH-yhdisteille kaakaovoissa olisi tarkasteltava uudelleen 1 päivään huhtikuuta 2007 mennessä ottaen huomioon tieteellisen ja teknologisen tietämyksen lisääntyminen bentso(a)pyreenin ja muiden syöpää aiheuttavien PAH-yhdisteiden esiintymisestä elintarvikkeissa.

(64) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

([1]) Raportit tieteellistä yhteistyötä koskevista tehtävistä, tehtävä 3.2.12 ”Collection of occurrence data on polycyclic aromatic hydrocarbons in food”. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf

▼B

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Yleiset säännöt

1. Liitteessä lueteltuja elintarvikkeita ei saa saattaa markkinoille, jos ne sisältävät liitteessä lueteltuja vierasaineita yli liitteessä vahvistetun enimmäismäärän.

2. Liitteessä vahvistettuja enimmäismääriä on sovellettava kyseisten elintarvikkeiden syötävään osaan, ellei liitteessä muuta mainita.

2 artikla

Kuivatut, laimennetut, jalostetut ja koostetut elintarvikkeet

1. Kun liitteessä vahvistettuja enimmäismääriä sovelletaan kuivattuihin, laimennettuihin, jalostettuihin tai useammasta kuin yhdestä ainesosasta koostettuihin elintarvikkeisiin, on otettava huomioon

a) kuivatus- tai laimennusprosesseista aiheutuvat vierasainepitoisuuden muutokset;

b) jalostamisesta aiheutuvat vierasainepitoisuuden muutokset;

c) ainesosien suhteelliset osuudet valmisteessa;

d) analyyttinen määritysraja.

2. Elintarvikealan toimijoiden on toimivaltaisen viranomaisen suorittaman virallisen valvonnan yhteydessä ilmoitettava ja perusteltava kutakin kuivatus-, laimennus-, jalostus- ja/tai sekoitustoimenpidettä tai kuivattua, laimennettua, jalostettua ja/tai koostettua elintarviketta koskeva pitoisuus- ja laimennuskerroin.

Jos elintarvikealan toimija ei ilmoita tarvittavia pitoisuus- tai laimennuskertoimia tai jos toimivaltainen viranomainen pitää kerrointa perusteet huomioon ottaen epäasianmukaisena, toimivaltainen viranomainen määrittää kertoimen itse käytettävissään olevien tietojen perusteella ihmisten terveyden suojelemiseksi mahdollisimman tehokkaasti.

3. Artiklan 1 ja 2 kohtaa sovelletaan, jos kyseisille kuivatuille, laimennetuille, jalostetuille tai koostetuille elintarvikkeille ei ole vahvistettu erityisiä yhteisön enimmäismääriä.

4. Jos yhteisön lainsäädännössä ei vahvisteta erityisiä enimmäismääriä imeväisten ja pikkulasten elintarvikkeita varten, jäsenvaltiot voivat vahvistaa alhaisempia enimmäismääriä.

3 artikla

Käytön, sekoittamisen ja myrkyttömäksi tekemisen (detoksifikaation) kieltäminen

1. Elintarvikkeita, jotka eivät ole liitteessä vahvistettujen enimmäismäärien mukaisia, ei saa käyttää elintarvikkeiden ainesosina.

2. Elintarvikkeita, jotka ovat liitteessä vahvistettujen enimmäismäärien mukaisia, ei saa sekoittaa sellaisiin elintarvikkeisiin, joissa vahvistetut enimmäismäärät ylittyvät.

▼B

3. Elintarvikkeita, joihin sovelletaan lajittelumenettelyä tai muuta fyysistä menettelyä vierasainepitoisuuden alentamiseksi, ei saa sekoittaa suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettuihin elintarvikkeisiin tai elintarvikkeiden ainesosiksi tarkoitettuihin elintarvikkeisiin.

4. Liitteessä olevassa 2 jaksossa lueteltuja vierasaineita (mykotoksiineja) sisältäviä elintarvikkeita ei saa tarkoituksellisesti tehdä myrkyttömäksi kemiallisilla menetelmillä.

▼M5

4 artikla

Maapähkinöitä, muita öljysiemeniä, pähkinöitä, kuivattuja hedelmiä, riisiä ja maissia koskevat erityissäännökset

Maapähkinät, muut öljysiemenet, pähkinät, kuivatut hedelmät, riisi ja maissi, jotka eivät ole liitteessä olevassa 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 ja 2.1.11 kohdassa vahvistettujen aflatoksiinien enimmäismäärien mukaisia, voidaan saattaa markkinoille edellyttäen, että

a) ne eivät ole suoraan ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosiksi tarkoitettuja;

b) ne ovat liitteessä olevassa 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 ja 2.1.12 kohdassa vahvistettujen asiaankuuluvien enimmäismäärien mukaisia;

c) ne myöhemmin lajitellaan tai niitä käsitellään fyysisesti muilla menetelmillä, ja ne eivät tämän käsittelyn jälkeen ylitä liitteessä olevassa 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 ja 2.1.11 kohdassa vahvistettuja enimmäismääriä, eikä käsittely itsessään aiheuta muita haitallisia jäämiä;

d) niiden käyttötarkoitus on osoitettu selvästi pakkausmerkinnässä, jossa on maininta ”tuotteeseen on ennen ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosiksi käyttämistä sovellettava lajittelumenettelyä tai muita fyysisiä menettelyjä aflatoksiinitason alentamiseksi”. Merkintä on tehtävä jokaisen yksittäisen pussin, laatikon tai muun pakkauksen pakkausmerkintään ja saateasiakirjan alkuperäiskappaleeseen. Lähetyksen/erän tunnistekoodi on merkittävä pysyvästi lähetyksen jokaiseen yksittäiseen pussiin, laatikkoon tai muuhun pakkaukseen ja saateasiakirjan alkuperäiskappaleeseen.

5 artikla

Maapähkinöitä ja muita öljysiemeniä, niistä saatavia tuotteita ja viljoja koskevat erityissäännökset

Jokaisen yksittäisen pussin, laatikon tai muun pakkauksen pakkausmerkinnässä ja saateasiakirjan alkuperäiskappaleessa on oltava selkeä merkintä käyttötarkoituksesta. Saateasiakirjan ja lähetyksen välisen yhteyden on oltava selkeä, ja siksi saateasiakirjaan on merkittävä lähetyksen tunnistekoodi, joka on myös jokaisessa lähetykseen kuuluvassa yksittäisessä pussissa, laatikossa tai muussa pakkauksessa. Lisäksi saateasiakirjaan merkityn lähetyksen vastaanottajan liiketoiminnan on oltava tuotteen käyttötarkoitusta vastaava.

▼M5

Kaikkiin markkinoille saatettaviin maapähkinöihin ja muihin öljysiemeniin, niistä valmistettuihin tuotteisiin ja viljoihin sovelletaan liitteessä olevassa 2.1.5 ja 2.1.11 kohdassa vahvistettuja enimmäismääriä, ellei ole selvää merkintää siitä, että tuotteet eivät ole ihmisravinnoksi tarkoitettuja.

Puristettaviksi tarkoitettuja maapähkinöitä ja muita öljysiemeniä koskevaa poikkeusta enimmäismäärien soveltamiseen, josta säädetään liitteessä olevassa 2.1.1 kohdassa, sovelletaan ainoastaan sellaisiin lähetyksiin, joiden pakkausmerkinnässä käyttötarkoitus on selvästi osoitettu ja joissa on merkintä ”tuote on tarkoitettu puristettavaksi puhdistetun kasviöljyn valmistukseen”. Merkintä on tehtävä jokaisen yksittäisen pussin, laatikon tai muun pakkauksen pakkausmerkintään ja saateasiakirjoihin. Lopullisena määräpaikkana on oltava öljynpuristamo.

▼B

6 artikla

Salaattia koskevat erityissäännökset

Jos katteen alla kasvatettu salaatti (kasvihuonesalaatti) ei ole merkitty sellaiseksi, siihen sovelletaan avomaalla kasvatettua salaattia (avomaan salaattia) varten liitteessä vahvistettuja enimmäismääriä.

7 artikla

▼M9

Poikkeukset

▼M8

_____

▼M9

4. Poiketen siitä, mitä 1 artiklassa säädetään, Suomelle, Ruotsille ja Latvialle annetaan lupa sallia liitteessä olevassa 5.3 kohdassa vahvistettuja enimmäismääriä suurempia dioksiinipitoisuuksia ja/tai dioksiinien kaltaisten PCB-yhdisteiden ja/tai muiden kuin dioksiinien kaltaisten PCB-yhdisteiden pitoisuuksia sisältävän, alueellaan käytettäväksi tarkoitetun, Itämeren alueelta luonnosta pyydetyn lohen (*Salmo salar*) ja siitä saatavien tuotteiden markkinoille saattaminen edellyttäen, että käytössä on järjestelmä sen varmistamiseksi, että kuluttajille tiedotetaan asianmukaisesti kaikista ruokavaliosuosituksista, jotka koskevat Itämeren alueelta luonnosta pyydetyn lohen ja siitä saatavien tuotteiden syönnin rajoittamista tiettyjen alttiiden väestöryhmien osalta mahdollisten terveysriskien välttämiseksi.

Suomen, Ruotsin ja Latvian on myös edelleen sovellettava tarvittavia toimenpiteitä sen varmistamiseksi, että luonnosta pyydettyä lohta ja siitä saatavia tuotteita, jotka eivät täytä liitteessä olevan 5.3 kohdan vaatimuksia, ei saateta markkinoille muissa jäsenvaltioissa.

Suomi, Ruotsi ja Latvia ilmoittavat komissiolle vuosittain, mitä toimenpiteitä ne ovat toteuttaneet tiedottaakseen tietyille alttiille väestöryhmille ruokavaliosuosituksista ja varmistaakseen, että luonnosta pyydettyä lohta ja siitä saatavia tuotteita, jotka eivät täytä enimmäismääriä koskevia vaatimuksia, ei saateta markkinoille muissa jäsenvaltioissa. Kyseisten jäsenvaltioiden on lisäksi osoitettava toimenpiteiden vaikuttavuus.

▼M9

5. Poiketen siitä, mitä 1 artiklassa säädetään, Suomelle ja Ruotsille annetaan lupa sallia liitteessä olevassa 5.3 kohdassa vahvistettuja enimmäismääriä suurempia dioksiinipitoisuuksia ja/tai dioksiinien kaltaisten PCB-yhdisteiden ja/tai muiden kuin dioksiinien kaltaisten PCB-yhdisteiden pitoisuuksia sisältävän, alueellaan käytettäväksi tarkoitetun, Itämeren alueelta luonnosta pyydetyn, yli 17 cm:n mittaisen silakan (*Clupea harengus*), pyydetyn luonnonvaraisen nieriän (*Salvelinus* spp.), pyydetyn luonnonvaraisen jokinahkiaisen (*Lampetra fluviatilis*) ja pyydetyn luonnonvaraisen taimenen (*Salmo trutta*) sekä niistä saatavien tuotteiden markkinoille saattaminen edellyttäen, että käytössä on järjestelmä sen varmistamiseksi, että kuluttajille tiedotetaan asianmukaisesti kaikista ruokavaliosuosituksista, jotka koskevat Itämeren alueelta luonnosta pyydetyn, yli 17 cm:n mittaisen silakan, luonnosta pyydetyn nieriän, luonnosta pyydetyn jokinahkiaisen ja luonnosta pyydetyn taimenen sekä niistä saatavien tuotteiden syönnin rajoittamista tiettyjen alttiiden väestöryhmien osalta mahdollisten terveysriskien välttämiseksi.

Suomen ja Ruotsin on edelleen sovellettava tarvittavia toimenpiteitä sen varmistamiseksi, että luonnosta pyydettyä, yli 17 cm:n mittaista silakkaa, luonnosta pyydettyä nieriää, luonnosta pyydettyä jokinahkiaista ja luonnosta pyydettyä taimenta sekä niistä saatavia tuotteita, jotka eivät täytä liitteessä olevan 5.3 kohdan vaatimuksia, ei saateta markkinoille muissa jäsenvaltioissa.

Suomi ja Ruotsi ilmoittavat komissiolle vuosittain, mitä toimenpiteitä ne ovat toteuttaneet tiedottaakseen tietyille alttiille väestöryhmille ruokavaliosuosituksista ja varmistaakseen, että kalaa ja siitä saatavia tuotteita, jotka eivät täytä enimmäismääriä koskevia vaatimuksia, ei saateta markkinoille muissa jäsenvaltioissa. Kyseisten jäsenvaltioiden on lisäksi osoitettava toimenpiteiden vaikuttavuus.

▼M18

6. Poiketen siitä, mitä 1 artiklassa säädetään, Irlanti, Espanja, Kroatia, Kypros, Latvia, Puola, Portugali, Romania, Slovakia, Suomi, Ruotsi ja Yhdistynyt kuningaskunta voivat sallia, että niiden markkinoille saatetaan perinteisesti savustettua lihaa ja lihatuotteita, jotka on savustettu niiden alueella ja tarkoitettu kulutukseen niiden alueella ja joiden PAH-yhdisteiden tasot ovat korkeammat kuin liitteessä olevassa 6.1.4 kohdassa asetetut tasot, edellyttäen että tuotteet ovat ennen 1 päivää syyskuuta 2014 sovellettavien enimmäismäärien mukaiset eli 5,0 µg/kg bentso(a)pyreenin osalta ja 30,0 µg/kg bentso(a)pyreenin, bentso(a)antraseenin, bentso(b)fluoranteenin ja kryseenin yhteismäärän osalta.

Asianomaisten jäsenvaltioiden on seurattava edelleen PAH-yhdisteiden esiintymistä perinteisesti savustetuissa lihoissa ja lihatuotteissa ja perustettava ohjelmia hyvien savustuskäytäntöjen täytäntöönpanemiseksi mahdollisuuksien mukaan ottaen huomioon, ovatko ne taloudellisesti toteuttamiskelpoisia ja mikä on mahdollista menettämättä näiden tuotteiden tyypillisiä aistinvaraisia ominaisuuksia.

Tilannetta olisi arvioitava uudelleen kolmen vuoden kuluessa tämän asetuksen soveltamisen aloittamisesta kaikkien saatavilla olevien tietojen perusteella, jotta voidaan määrittää luettelo savustetuista lihoista ja lihatuotteista, joiden osalta paikallista tuotantoa ja kulutusta koskevaa poikkeusta jatketaan ilman aikarajaa.

▼M18

7. Poiketen siitä, mitä 1 artiklassa säädetään, Irlanti, Latvia, Romania, Suomi, Ruotsi ja Yhdistynyt kuningaskunta voivat sallia, että niiden markkinoille saatetaan perinteisesti savustettua kalaa ja kalatuotteita, jotka on savustettu niiden alueella ja tarkoitettu kulutukseen niiden alueella ja joiden PAH-yhdisteiden tasot ovat korkeammat kuin liitteessä olevassa 6.1.5 kohdassa asetetut tasot, edellyttäen että tuotteet ovat ennen 1 päivää syyskuuta 2014 sovellettavien enimmäismäärien mukaiset eli 5,0 µg/kg bentso(a)pyreenin osalta ja 30,0 µg/kg bentso(a)pyreenin, bentso(a)antraseenin, bentso(b)fluoranteenin ja kryseenin yhteismäärän osalta.

Asianomaisten jäsenvaltioiden on seurattava edelleen PAH-yhdisteiden esiintymistä perinteisesti savustetuissa kaloissa ja kalatuotteissa ja perustettava ohjelmia hyvien savustuskäytäntöjen täytäntöönpanemiseksi mahdollisuuksien mukaan ottaen huomioon, ovatko ne taloudellisesti toteuttamiskelpoisia ja mikä on mahdollista menettämättä näiden tuotteiden tyypillisiä aistinvaraisia ominaisuuksia.

Tilannetta olisi arvioitava uudelleen kolmen vuoden kuluessa tämän asetuksen soveltamisesta kaikkien saatavilla olevien tietojen perusteella, jotta voidaan määrittää luettelo savustetuista kaloista ja kalatuotteista, joiden osalta paikallista tuotantoa ja kulutusta koskevaa poikkeusta jatketaan ilman aikarajaa.

▼B

8 artikla

Näytteenotto ja määritys

Liitteessä vahvistettujen enimmäismäärien viralliseen valvontaan liittyvä näytteenotto ja määritys on tehtävä komission asetusten (EY) N:o 1882/2006 ([1]), (EY) N:o 401/2006 ([2]), (EY) N:o 1883/2006 ([3]) ja komission direktiivien 2001/22/EY ([4]), 2004/16/EY ([5]) ja 2005/10/EY ([6]) mukaisesti.

▼M25

9 artikla

Seuranta ja raportointi

1. Jäsenvaltioiden on seurattava niiden vihannesten nitraattipitoisuutta, joissa pitoisuus saattaa olla merkittävä, erityisesti vihreitä lehtivihanneksia, ja ilmoitettava seurannan tulokset säännöllisesti EFSA:lle.

2. Jäsenvaltioiden on toimitettava komissiolle yhteenveto komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 884/2014 ([7]) mukaisesti saaduista aflatoksiineihin liittyvistä havainnoista ja jäsenvaltioiden on raportoitava yksittäisistä esiintymistiedoista EFSA:lle.

([1]) Katso tämän virallisen lehden sivu 25.
([2]) EUVL L 70, 9.3.2006, s. 12.
([3]) Katso tämän virallisen lehden sivu 32.
([4]) EUVL L 77, 16.3.2001, s. 14. Direktiivi sellaisena kuin se on muutettuna direktiivillä 2005/4/EY (EUVL L 19, 21.1.2005, s. 50).
([5]) EUVL L 42, 13.2.2004, s. 16.
([6]) EUVL L 34, 8.2.2005, s. 15.
([7]) Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 884/2014, annettu 13 päivänä elokuuta 2014, tietyistä kolmansista maista tulevien tiettyjen rehujen ja elintarvikkeiden tuonnissa aflatoksiinipitoisuusriskin vuoksi käyttöön otettavista erityisehdoista ja asetuksen (EY) N:o 1152/2009 kumoamisesta (EUVL L 242, 14.8.2014, s. 4).

▼M25

3. Jäsenvaltioiden ja ammatillisten sidosryhmäorganisaatioiden on ilmoitettava vuosittain komissiolle toteuttamiensa tutkimusten tulokset ja tiedot edistymisestä sellaisten ennalta ehkäisevien toimenpiteiden soveltamisessa, joilla pyritään estämään saastuminen okratoksiini A:lla, deoksinivalenolilla, zearalenonilla, fumonisiineillä B_1 ja B_2 sekä T-2- ja HT-2-toksiineilla. Komissio toimittaa kyseiset tulokset jäsenvaltioille. Niihin liittyvät esiintymistiedot on ilmoitettava EFSA:lle.

4. Jäsenvaltioita ja ammatillisia sidosryhmäorganisaatioita kehotetaan voimakkaasti seuraamaan torajyväalkaloidien esiintymistä viljoissa ja viljatuotteissa.

Jäsenvaltioita ja ammatillisia sidosryhmäorganisaatioita kehotetaan voimakkaasti raportoimaan EFSA:lle torajyväalkaloideja koskevista havainnoistaan viimeistään 30 päivänä syyskuuta 2016. Näihin havaintoihin on sisällytettävä esiintymistiedot ja erilliset tiedot torajyväpahkojen esiintymisen ja yksittäisten torajyväalkaloidien määrän välisestä suhteesta.

Komissio antaa nämä havainnot jäsenvaltioiden käyttöön.

5. EFSA:lle voidaan raportoida muiden kuin 1–4 kohdassa tarkoitettujen vierasaineiden esiintymistiedoista, joita jäsenvaltiot ja ammatilliset sidosryhmäorganisaatiot ovat keränneet.

6. Esiintymistiedot on toimitettava EFSA:lle EFSA:n tietojen esitysmuodossa, joka on elintarvikkeiden ja rehujen osalta käytettävää näytteen standardikuvausta (SSD) ([1]) koskevissa EFSA:n ohjeissa esitettyjen vaatimusten ja muiden vierasaineita koskevien EFSA:n erityisten raportointivaatimusten mukainen. Ammatillisten sidosryhmäorganisaatioiden keräämät esiintymistiedot voidaan tarvittaessa toimittaa EFSA:lle yksinkertaistetussa tietojen esitysmuodossa, jonka EFSA määrittää.

▼B

10 artikla

Kumoaminen

Kumotaan asetus (EY) N:o 466/2001.

Viittauksia kumottuun asetukseen pidetään viittauksina tähän asetukseen.

11 artikla

Siirtymätoimenpiteet

▼M11

Tätä asetusta ei sovelleta tuotteisiin, jotka on saatettu markkinoille ennen a–f kohdassa tarkoitettuja päivämääriä kyseisinä aikoina sovellettujen säännösten mukaisesti:

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

▼B

a) liitteessä olevassa 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 ja 2.5.7 kohdassa vahvistettujen deoksinivalenolin ja zearalenonin enimmäismäärien osalta ennen 1 päivää heinäkuuta 2006;

▼M1

b) liitteessä olevassa 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2., 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 ja 2.5.10 kohdassa vahvistettujen deoksinivalenolin ja zearalenonin enimmäismäärien osalta ennen 1 päivää lokakuuta 2007;

▼B

c) liitteessä olevassa 2.6 kohdassa vahvistettujen fumonisiinien B_1 ja B_2 enimmäismäärien osalta ennen 1 päivää lokakuuta 2007;

d) liitteessä olevassa 5 jaksossa vahvistettujen dioksiinin ja dioksiinin kaltaisten PCB-yhdisteiden summan enimmäismäärien osalta ennen 4 päivää marraskuuta 2006;

▼M11

e) liitteessä olevassa 5 jaksossa vahvistettujen muiden kuin dioksiinin-kaltaisten PCB-yhdisteiden enimmäismäärien osalta ennen 1 päivää tammikuuta 2012;

f) liitteessä olevassa 2.2.11 kohdassa vahvistettujen *Capsicum* spp.:n sisältämän okratoksiini A:n enimmäismäärän osalta ennen 1 päivää tammikuuta 2015.

▼B

Elintarvikealan toimijan on todistettava, milloin tuotteet saatettiin markkinoille.

12 artikla

Voimaantulo ja soveltaminen

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan 1 päivästä maaliskuuta 2007.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

▼B

LIITE

Tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärät ([1])

▼M8

1 jakso: Nitraatti

Elintarvikkeet ([1])		Enimmäismäärät (mg NO_3/kg)	
1.1	Tuore pinaatti (*Spinacia oleracea*) ([2])		3 500
1.2	Säilötty, pakastettu tai jäädytetty pinaatti		2 000
1.3	Tuore salaatti (*Lactuca sativa* L.) (kasvihuoneessa ja avomaalla kasvatettu salaatti), lukuun ottamatta 1.4 kohdan salaattia	Sato korjattu 1.10.–31.3.: Katteen alla kasvatettu salaatti Avomaalla kasvatettu salaatti Sato korjattu 1.4.–30.9.: Katteen alla kasvatettu salaatti Avomaalla kasvatettu salaatti	 5 000 4 000 4 000 3 000
1.4	Jäävuorisalaatit	Katteen alla kasvatettu salaatti Avomaalla kasvatettu salaatti	2 500 2 000
1.5	Rucola (*Eruca sativa*, *Diplotaxis sp*, *Brassica tenuifolia*, *Sisymbrium tenuifolium*)	Sato korjattu 1.10.–31.3.: Sato korjattu 1.4.–30.9.:	7 000 6 000
1.6	Imeväisten ja pikkulasten viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat ([3]) ([4])		200

▼B

2 jakso: Mykotoksiinit

Elintarvikkeet ([1])		Enimmäismäärät (µg/kg)		
▼M5 2.1	**Aflatoksiinit**	B_1	B_1, B_2, G_1 ja G_2 summa	M_1
2.1.1	Maapähkinät ja muut öljysiemenet ([40]), joihin on ennen ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosiksi käyttämistä sovellettava lajittelumenettelyä tai muita fyysisiä menetelmiä, lukuun ottamatta — maapähkinöitä ja muita öljysiemeniä, jotka on tarkoitettu puristettaviksi puhdistetun kasviöljyn tuotantoa varten	8,0 ([5])	15,0 ([5])	—
2.1.2	Mantelit, pistaasipähkinät ja aprikoosin siemenet, joihin on ennen ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosiksi käyttämistä sovellettava lajittelumenettelyä tai muita fyysisiä menetelmiä	12,0 ([5])	15,0 ([5])	—

▼M5

	Elintarvikkeet ([1])	Enimmäismäärät (µg/kg)		
2.1.3	Hasselpähkinät ja parapähkinät, joihin on ennen ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosiksi käyttämistä sovellettava lajittelumenettelyä tai muita fyysisiä menetelmiä	8,0 ([5])	15,0 ([5])	
2.1.4	Muut kuin 2.1.2 ja 2.1.3 kohdassa luetellut pähkinät, joihin on ennen ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosiksi käyttämistä sovellettava lajittelumenettelyä tai muita fyysisiä menetelmiä	5,0 ([5])	10,0 ([5])	—
2.1.5	Maapähkinät ja muut öljysiemenet ([40]) ja niistä tehdyt valmisteet, jotka on tarkoitettu suoraan ihmisravinnoksi tai käytettäväksi elintarvikkeiden ainesosina, lukuun ottamatta — puhdistettaviksi tarkoitettuja raakakasviöljyjä — puhdistettuja kasviöljyjä	2,0 ([5])	4,0 ([5])	—
2.1.6	Mantelit, pistaasipähkinät ja aprikoosin siemenet, jotka on tarkoitettu suoraan ihmisravinnoksi tai käytettäväksi elintarvikkeiden ainesosina ([41])	8,0 ([5])	10,0 ([5])	—
2.1.7	Hasselpähkinät ja parapähkinät, jotka on tarkoitettu suoraan ihmisravinnoksi tai käytettäväksi elintarvikkeiden ainesosina ([41])	5,0 ([5])	10,0 ([5])	
2.1.8	Muut kuin 2.1.6 ja 2.1.7 kohdassa luetellut pähkinät ja niistä valmistetut tuotteet, jotka on tarkoitettu suoraan ihmisravinnoksi tai käytettäväksi elintarvikkeiden ainesosina	2,0 ([5])	4,0 ([5])	—

▼M12

2.1.9	Kuivatut hedelmät (lukuun ottamatta kuivattuja viikunoita), joihin on ennen ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosiksi käyttämistä sovellettava lajittelumenettelyä tai muita fyysisiä menetelmiä	5,0	10,0	—
2.1.10	Kuivatut hedelmät (lukuun ottamatta kuivattuja viikunoita), ja niistä tehdyt valmisteet, jotka on tarkoitettu suoraan ihmisravinnoksi tai käytettäväksi elintarvikkeiden ainesosina	2,0	4,0	—

▼M5

2.1.11	Kaikki viljat ja viljavalmisteet, mukaan luettuina jalostetut viljavalmisteet, lukuun ottamatta 2.1.12, 2.1.15 ja 2.1.17 kohdassa lueteltuja elintarvikkeita	2,0	4,0	—
2.1.12	Maissi ja riisi, joihin on ennen ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosiksi käyttämistä sovellettava lajittelumenettelyä tai muita fyysisiä menettelyjä	5,0	10,0	—
2.1.13	Raakamaito ([6]), lämpökäsitelty maito ja maitopohjaisten tuotteiden valmistukseen tarkoitettu maito	—	—	0,050
2.1.14	Seuraavat maustelajit: *Capsicum* spp. (niiden kuivatut hedelmät, kokonaisina tai jauhettuina, maustepaprikat, chilijauhe, cayenne ja paprika mukaan luettuina) *Piper* spp. (niiden hedelmät, valko- ja mustapippuri mukaan luettuna) *Myristica fragrans* (muskottipähkinä) *Zingiber officinale* (inkivääri) *Curcuma longa* (kurkuma) Yhtä tai useampaa edellä mainittua maustetta sisältävät mausteseokset	5,0	10,0	—

▼M5

	Elintarvikkeet ([1])	Enimmäismäärät (µg/kg)		
2.1.15	Imeväisten ja pikkulasten viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat ([3]) ([7])	0,10	—	—
2.1.16	Äidinmaidonkorvikkeet ja vieroitusvalmisteet, kokonaan lehmänmaidon proteiinista valmistetut tuotteet mukaan luettuina ([4]) ►M20 ([3]) ◄	—	—	0,025
2.1.17	Imeväisten erityisruokavaliovalmisteet lääkinnällisiin tarkoituksiin ►M20 ([3]) ◄ ([10])	0,10	—	0,025
▼M12				
2.1.18	Kuivatut viikunat	6,0	10,0	—
▼B				
2.2	**Okratoksiini A**			
2.2.1	Käsittelemättömät viljat	5,0		
▼M11				
2.2.2.	Kaikki käsittelemättömistä viljoista saadut valmisteet, mukaan luettuna jalostetut viljavalmisteet ja suoraan ihmisravinnoksi tarkoitetut valmisteet, lukuun ottamatta 2.2.9, 2.2.10 ja 2.2.13 kohdassa lueteltuja elintarvikkeita	3,0		
▼B				
2.2.3	Rusinat (korintit, rusinat ja sultana-lajikkeet)	10,0		
2.2.4	Paahdetut kahvipavut, jauhettu paahdettu kahvi, lukuun ottamatta liukoista kahvia	5,0		
2.2.5	Liukoinen kahvi (pikakahvi)	10,0		
2.2.6	Viinit (myös kuohuviini, mutta ei väkevä viini, eikä viini, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 15 tilavuusprosenttia) ja hedelmäviini ([11])	2,0 ([12])		
2.2.7	Maustetut viinit, maustetut viinipohjaiset juomat ja maustetut viinistä valmistetut juomasekoitukset ([13])	2,0 ([12])		
2.2.8	Suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettu rypälemehu, rypälemehutiiviste ennalleen saatettuna, rypälenektari, rypäleen puristemehu ja tiivistetty rypäleen puristemehu ennalleen saatettuna ([14])	2,0 ([12])		
2.2.9	Imeväisten ja pikkulasten viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat ([3]) ([7])	0,50		
2.2.10	Imeväisten erityisruokavaliovalmisteet lääkinnällisiin tarkoituksiin ►M20 ([3]) ◄ ([10])	0,50		
▼M23				
2.2.11	Mausteet, mukaan luettuna kuivatut mausteet			
	Piper spp. (niiden hedelmät, valko- ja mustapippuri mukaan luettuina) *Myristica fragrans* (muskottipähkinä) *Zingiber officinale* (inkivääri) *Curcuma longa* (maustekurkuma)	15 µg/kg		
	Capsicum spp (niiden kuivatut hedelmät, kokonaisina tai jauhettuina, maustepaprikat, chilijauhe, cayenne ja paprika mukaan luettuina)	20 µg/kg		
	Yhtä edellä olevaa maustetta sisältävät mausteseokset	15 µg/kg		

▼B

	Elintarvikkeet ([1])	Enimmäismäärät (µg/kg)
▼M4		
2.2.12	Lakritsi (*Glycyrrhiza glabra, Glycyrrhiza inflate* ja muut lajit)	
2.2.12.1	Lakritsijuuri, yrttiteen ainesosa	20 µg/kg
2.2.12.2	Lakritsiuute ([42]), tarkoitettu elintarvikekäyttöön, erityisesti juomiin ja konditoriatuotteisiin	80 µg/kg
▼M11		
2.2.13.	Muu kuin suoraan kuluttajalle myyty vehnägluteeni	8,0
▼B		
2.3	**Patuliini**	
2.3.1	Hedelmätäysmehut, hedelmätäysmehutiivisteet ennalleen saatettuna ja hedelmänektarit ([14])	50
2.3.2	Tislatut alkoholijuomat ([15]), siideri sekä muut käymisen avulla valmistetut juomat, jotka on tehty omenoista tai jotka sisältävät omenamehua	50
2.3.3	Kiinteät omenavalmisteet, mukaan luettuna omenahilloke ja -sose, jotka on tarkoitettu suoraan käytettäväksi, lukuun ottamatta 2.3.4 ja 2.3.5 kohdan elintarvikkeita	25
2.3.4	Omenamehu ja kiinteät omenavalmisteet, mukaan luettuna omenahilloke ja -sose, jotka on tarkoitettu imeväisille ja pikkulapsille ([16]) ja merkitty sellaiseksi ja myyty sellaisina ([4])	10,0
2.3.5	Muut lastenruoat kuin imeväisten ja pikkulasten viljapohjaiset valmisruoat ([3]) ([4])	10,0
▼M1		
2.4	**Deoksinivalenoli** ([17])	
2.4.1	Käsittelemätön vilja ([18]) ([19]) muu kuin durumvehnä, kaura ja maissi	1 250
2.4.2	Käsittelemätön durumvehnä ja -kaura ([18]) ([19])	1 750
2.4.3	Käsittelemätön maissi ([18]), lukuun ottamatta märkäjauhatukseen ([37]) tarkoitettua käsittelemätöntä maissia	1 750 ([20])
2.4.4	Viljat, jotka on tarkoitettu suoraan ihmisravinnoksi, jauhettu vilja, leseet ja alkiot lopputuotteina ja suoraan ihmisravinnoksi myytävinä, lukuun ottamatta 2.4.7, 2.4.8 ja 2.4.9 kohdan elintarvikkeita	750
2.4.5	Pasta (kuiva) ([22])	750
2.4.6	Leipä (mukaan luettuna pienet leipomotuotteet), kakut ja leivokset, keksit ja pikkuleivät, viljavälipalat sekä aamiaishiutaleet	500
2.4.7	Imeväisten ja pikkulasten viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat ([3]) ([7])	200
2.4.8	CN-koodeihin 1103 13 tai 1103 20 40 luokiteltavat maissin fraktiot, joiden karkeus on > 500 mikronia, sekä CN-koodiin 1904 10 10 luokiteltavat muut maissista valmistetut myllytuotteet, joiden karkeus on > 500 mikronia ja joita ei käytetä suoraan ihmisravinnoksi	750 ([20])

▼M1

	Elintarvikkeet ([1])	Enimmäismäärät (µg/kg)
2.4.9	CN-koodiin 1102 20 luokiteltavat maissin fraktiot, joiden karkeus on ≤ 500 mikronia, sekä CN-koodiin 1904 10 10 luokiteltavat muut maissista valmistetut myllytuotteet, joiden karkeus on ≤ 500 mikronia ja joita ei käytetä suoraan ihmisravinnoksi	1 250 ([20])
2.5	**Zearalenoni** ([17])	
2.5.1	Käsittelemättömät viljat ([18]) ([19]), muut kuin maissi	100
2.5.2	Käsittelemätön maissi ([18]), lukuun ottamatta märkäjauhatukseen ([37]) tarkoitettua käsittelemätöntä maissia	350 ([20])
2.5.3	Viljat, jotka on tarkoitettu suoraan ihmisravinnoksi, jauhettu vilja, leseet ja alkiot lopputuotteina ja suoraan ihmisravinnoksi myytävinä, lukuun ottamatta 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 ja 2.5.10 kohdan elintarvikkeita	75
2.5.4	Jalostettu maissiöljy	400 ([20])
2.5.5	Leipä (mukaan luettuna pienet leipomotuotteet), kakut ja leivokset, keksit ja pikkuleivät, viljavälipalat sekä aamiaishiutaleet, lukuun ottamatta maissivälipaloja ja maissipohjaisia aamiaishiutaleita	50
2.5.6	Maissi, joka on tarkoitettu suoraan ihmisravinnoksi Maissivälipalat ja maissipohjaiset aamiaishiutaleet	100 ([20])
2.5.7	Imeväisten ja pikkulasten viljapohjaiset valmisruoat (lukuun ottamatta maissipohjaisia valmisruokia) ja muut lastenruoat ([3]) ([7])	20
2.5.8	Imeväisten ja pikkulasten maissipohjaiset valmisruoat ([3]) ([7])	20 ([20])
2.5.9	CN-koodeihin 1103 13 tai 1103 20 40 luokiteltavat maissin fraktiot, joiden karkeus on > 500 mikronia, sekä CN-koodiin 1904 10 10 luokiteltavat muut maissista valmistetut myllytuotteet, joiden karkeus on > 500 mikronia ja joita ei käytetä suoraan ihmisravinnoksi	200 ([20])
2.5.10	CN-koodiin 1102 20 luokiteltavat maissin fraktiot, joiden karkeus on ≤ 500 mikronia, sekä CN-koodiin 1904 10 10 luokiteltavat muut maissista valmistetut myllytuotteet, joiden karkeus on ≤ 500 mikronia ja joita ei käytetä suoraan ihmisravinnoksi	300 ([20])
2.6	**Fumonisiinit**	B_1 ja B_2 summa
2.6.1	Käsittelemätön maissi ([18]), lukuun ottamatta märkäjauhatukseen ([37]) tarkoitettua käsittelemätöntä maissia	4 000 ([23])
2.6.2	Suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettu maissi, suoraan ihmisravinnoksi tarkoitetut maissipohjaiset elintarvikkeet, lukuun ottamatta 2.6.3 ja 2.6.4 kohdan elintarvikkeita	1 000 ([23])

▼M1

	Elintarvikkeet ([1])	Enimmäismäärät (µg/kg)
2.6.3	Maissipohjaiset aamiaishiutaleet ja maissivälipalat	800 ([23])
2.6.4	Imeväisten ja pikkulasten maissipohjaiset valmisruoat ja lastenruoat ([3]) ([7])	200 ([23])
2.6.5	CN-koodeihin 1103 13 tai 1103 20 40 luokiteltavat maissin fraktiot, joiden karkeus on > 500 mikronia, sekä CN-koodiin 1904 10 10 luokiteltavat muut maissista valmistetut myllytuotteet, joiden karkeus on > 500 mikronia ja joita ei käytetä suoraan ihmisravinnoksi	1 400 ([23])
2.6.6	CN-koodiin 1102 20 luokiteltavat maissin fraktiot, joiden karkeus on ≤ 500 mikronia, sekä CN-koodiin 1904 10 10 luokiteltavat muut maissista valmistetut myllytuotteet, joiden karkeus on ≤ 500 mikronia ja joita ei käytetä suoraan ihmisravinnoksi	2 000 ([23])

▼B

2.7	**T-2- ja HT-2-toksiinit** ([17])	T-2- ja HT-2-toksiinien summa
2.7.1	Käsittelemättömät viljat ([18]) ja viljavalmisteet	

▼M14

2.8	**Sitriniini**	
2.8.1	*Monascus purpureus* -punahiivalla fermentoituun riisiin perustuvat ravintolisät	2 000 (*)

▼M25

2.9	**Torajyväpahkat ja torajyväalkaloidit**	
2.9.1	Torajyväpahkat	
2.9.1.1	Käsittelemättömät viljat ([18]), lukuun ottamatta maissia ja riisiä	0,5 g/kg (*)
2.9.2	Torajyväalkaloidit (**)	
2.9.2.1	Käsittelemättömät viljat ([18]), lukuun ottamatta maissia ja riisiä	— (***)
2.9.2.2	Viljasta valmistetut myllytuotteet, lukuun ottamatta maissista ja riisistä valmistettuja myllytuotteita	— (***)
2.9.2.3	Leipä (mukaan luettuna pienet leipomotuotteet), kakut ja leivokset, keksit ja pikkuleivät, viljavälipalat, aamiaishiutaleet ja pasta	— (***)
2.9.2.4	Imeväisten ja pikkulasten viljapohjaiset ruoat	— (***)

▼B

3 jakso: Metallit

	Elintarvikkeet ([1])	Enimmäismäärät (mg/kg tuorepainoa)

▼M20

3.1	Lyijy	
3.1.1	Raakamaito ([6]), lämpökäsitelty maito ja maitopohjaisten tuotteiden valmistukseen tarkoitettu maito	0,020
3.1.2	Äidinmaidonkorvikkeet ja vieroitusvalmisteet	
	myydään jauheena ([3]) ([29])	0,050
	myydään nesteenä ([3]) ([29])	0,010
3.1.3	Imeväisten ja pikkulasten viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat ([3]) ([29]), muut kuin 3.1.5 kohdassa mainitut	0,050

▼M20

	Elintarvikkeet ([1])	Enimmäismäärät (mg/kg tuorepainoa)
3.1.4	Imeväisille ja pikkulapsille erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet ([3])	
	myydään jauheena ([29])	0,050
	myydään nesteenä ([29])	0,010
3.1.5	Imeväisten ja pikkulasten juomat, jotka on merkitty sellaisiksi ja myydään sellaisina, muut kuin 3.1.2 ja 3.1.4 kohdassa mainitut	
	myydään nesteinä tai saatettava ennalleen valmistajan ohjeiden mukaan, hedelmämehut mukaan luettuina ([4])	0,030
	valmistettava uuttamalla tai keittämällä ([29])	1,50
3.1.6	Nautaeläinten, lampaiden, sian ja siipikarjan liha (lukuun ottamatta sivutuotteita) ([6])	0,10
3.1.7	Nautaeläinten, lampaiden, sian ja siipikarjan sivutuotteet ([6])	0,50
3.1.8	Kalanliha ([24]) ([25])	0,30
3.1.9	Pääjalkaiset ([52])	0,30
3.1.10	Äyriäiset ([26]) ([44])	0,50
3.1.11	Simpukat ([26])	1,50
3.1.12	Viljat ja palkohedelmät	0,20
3.1.13	Vihannekset, lukuun ottamatta lehtikaalia, kaurajuurta, lehtivihanneksia, tuoreita yrttejä, sieniä, merilevää ja hedelmävihanneksia ([27]) ([53])	0,10
3.1.14	Lehtikaalit, kaurajuuri, lehtivihannekset, lukuun ottamatta tuoreita yrttejä, ja seuraavat sienet: *Agaricus bisporus* (herkkusieni), *Pleurotus ostreatus* (osterivinokas), *Lentinula edodes* (siitake) ([27])	0,30
3.1.15	Hedelmävihannekset	
	sokerimaissi ([27])	0,10
	muut kuin sokerimaissi ([27])	0,05
3.1.16	Hedelmät, lukuun ottamatta karpaloita, herukoita, seljanmarjoja ja mansikkapuun hedelmiä ([27])	0,10
3.1.17	Karpalot, herukat, seljanmarjat ja mansikkapuun hedelmät ([27])	0,20

▼M20

	Elintarvikkeet ([1])	Enimmäismäärät (mg/kg tuorepainoa)
3.1.18	Rasvat ja öljyt, maitorasva mukaan luettuna	0,10
3.1.19	Hedelmätäysmehut, hedelmätäysmehutiivisteet ennalleen saatettuna ja hedelmänektarit	
	yksinomaan marjoista ja muista pienistä hedelmistä ([14])	0,05
	muista hedelmistä kuin marjoista ja muista pienistä hedelmistä ([14])	0,03
3.1.20	Viinit (myös kuohuviinit, mutta ei väkevät viinit), siiderit, päärynä- ja hedelmäviinit ([11])	
	tuotteet, jotka on valmistettu vuoden 2001 hedelmäsadosta vuoden 2015 hedelmäsatoon	0,20
	tuotteet, jotka on valmistettu vuoden 2016 tai sitä myöhempien vuosien hedelmäsadosta	0,15
3.1.21	Maustetut viinit, maustetut viinipohjaiset juomat ja maustetut viinistä valmistetut juomasekoitukset ([13])	
	tuotteet, jotka on valmistettu vuoden 2001 hedelmäsadosta vuoden 2015 hedelmäsatoon	0,20
	tuotteet, jotka on valmistettu vuoden 2016 tai sitä myöhempien vuosien hedelmäsadosta	0,15
3.1.22	Ravintolisät ([39])	3,0
3.1.23	Hunaja	0,10

▼M16

3.2	**Kadmium**	
3.2.1	Vihannekset ja hedelmät, lukuun ottamatta juuri- ja mukulavihanneksia, lehtivihanneksia, tuoreita yrttejä, lehtikaalia, varsivihanneksia, sieniä sekä merilevää ([27])	0,050
3.2.2	Juuri- ja mukulavihannekset (lukuun ottamatta mukulaselleriä, palsternakkoja, kaurajuurta ja piparjuurta), varsivihannekset (lukuun ottamatta lehtiselleriä) ([27]). Perunoita koskevaa enimmäismäärää sovelletaan kuorittuihin perunoihin.	0,10
3.2.3	Lehtivihannekset, tuoreet yrtit, lehtikaali, lehtiselleri, mukulaselleri, palsternakat, kaurajuuri, piparjuuri ja seuraavat sienet ([27]): *Agaricus bisporus* (herkkusieni), *Pleurotus ostreatus* (osterivinokas), *Lentinula edodes* (siitake)	0,20
3.2.4	Sienet, lukuun ottamatta 3.2.3 kohdassa lueteltuja lajeja ([27])	1,0
3.2.5	Viljanjyvät, lukuun ottamatta vehnää ja riisiä	0,10

▼**M16**

Elintarvikkeet ([1])		Enimmäismäärät (mg/kg tuorepainoa)
3.2.6	— Vehnän- ja riisinjyvät — Vehnänleseet ja vehnänalkiot, suoraan nautittavaksi tarkoitetut — Soijapavut	0,20
3.2.7	Jäljempänä luetellut erityiset kaakao- ja suklaatuotteet ([51])	
	— Maitosuklaa, joka sisältää alle 30 % kaakaon kiintoaineita	0,10 alkaen 1 päivästä tammikuuta 2019
	— Suklaa, joka sisältää alle 50 % kaakaon kiintoaineita; maitosuklaa, joka sisältää vähintään 30 % kaakaon kiintoaineita	0,30 alkaen 1 päivästä tammikuuta 2019
	— Suklaa, joka sisältää vähintään 50 % kaakaon kiintoaineita;	0,80 alkaen 1 päivästä tammikuuta 2019
	— Kaakaojauhe, joka myydään loppukuluttajalle tai joka sisältyy ainesosana loppukuluttajalle myytävään sokeroituun kaakaojauheeseen (suklaajuoma)	0,60 alkaen 1 päivästä tammikuuta 2019
3.2.8	Nautaeläinten, lampaiden, sian ja siipikarjan liha (lukuun ottamatta sivutuotteita) ([6])	0,050
3.2.9	Hevosenliha, lukuun ottamatta sivutuotteita ([6])	0,20
3.2.10	Nautaeläinten, lampaiden, sikojen, siipikarjan ja hevosen maksa ([6])	0,50
3.2.11	Nautaeläinten, lampaiden, sikojen, siipikarjan ja hevosen munuainen ([6])	1,0
3.2.12	Kalanliha ([24]) ([25]), lukuun ottamatta 3.2.13, 3.2.14 ja 3.2.15 kohdassa lueteltuja lajeja	0,050
3.2.13	Seuraavien kalojen liha ([24]) ([25]): makrilli (*Scomber* sp.), tonnikalat (*Thunnus* sp., *Katsuwonus pelamis*, *Euthynnus* sp.), tokko (*Sicyopterus lagocephalus*)	0,10
3.2.14	Seuraavien kalojen liha ([24]) ([25]): kuulamakrillit (*Auxis* sp.)	0,15
3.2.15	Seuraavien kalojen liha ([24]) ([25]): sardellit (*Engraulis* sp.) miekkakala (*Xiphias gladius*) sardiini (*Sardina pilchardus*)	0,25
3.2.16	Äyriäiset ([26]) raajojen ja vatsapuolen liha ([44]). Rapujen ja ravun kaltaisten äyriäisten (*Brachyura* ja *Anomura*) tapauksessa raajojen liha.	0,50
3.2.17	Simpukat ([26])	1,0
3.2.18	Pääjalkaiset (ilman sisälmyksiä) ([26])	1,0

▼M16

	Elintarvikkeet ([1])	Enimmäismäärät (mg/kg tuorepainoa)
3.2.19	Äidinmaidonkorvikkeet ja vieroitusvalmisteet, ►M20 ([3]) ◄ ([29])	
	— lehmänmaidon proteiineista tai proteiinihydrolysaateista valmistetut jauhomaiset valmisteet	0,010 alkaen 1 päivästä tammikuuta 2015
	— lehmänmaidon proteiineista tai proteiinihydrolysaateista valmistetut nestemäiset valmisteet	0,005 alkaen 1 päivästä tammikuuta 2015
	— jauhomaiset valmisteet, jotka on valmistettu soijaproteiini-isolaateista joko sellaisenaan tai sekoitettuna lehmänmaidon proteiineihin	0,020 alkaen 1 päivästä tammikuuta 2015
	— nestemäiset valmisteet, jotka on valmistettu soijaproteiini-isolaateista joko sellaisenaan tai sekoitettuna lehmänmaidon proteiineihin	0,010 alkaen 1 päivästä tammikuuta 2015
3.2.20	Imeväisten ja pikkulasten viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat ([3]) ([29])	0,040 alkaen 1 päivästä tammikuuta 2015
3.2.21	Ravintolisät ([39]), lukuun ottamatta 3.2.22 kohdassa lueteltuja ravintolisiä	1,0
3.2.22	Ravintolisät ([39]), jotka koostuvat kokonaan tai pääasiassa kuivatusta merilevästä, merilevästä saaduista tuotteista tai kuivatuista simpukoista	3,0

▼B

3.3	**Elohopea**	

▼M6

3.3.1	Kalastustuotteet ([26]) ja kalanliha ([24]) ([25]), lukuun ottamatta 3.3.2 kohdassa lueteltuja lajeja. Äyriäisiä koskevaa enimmäismäärää sovelletaan raajojen ja vatsapuolen lihaan ([44]). Rapujen ja ravun kaltaisten äyriäisten (*Brachyura* ja *Anomura*) tapauksessa sitä sovelletaan raajojen lihaan.	0,50

▼M3

3.3.2	Seuraavien kalojen liha ([24]) ([25]): merikrotit (*Lophius* sp.) merikissa (*Anarhichas lupus*) sarda (*Sarda sarda*) ankeriaat (*Anguilla* sp.) keltaroussi, välimerenroussi (*Hoplostethus* sp.) lestikala (*Coryphaenoides rupestris*) ruijanpallas (*Hippoglossus hippoglossus*) kapinrihmanilkka (*Genypterus capensis*) marliinit (*Makaira* sp.) lasikampelat (*Lepidorhombus* sp.) mullot (*Mullus* sp.) punarihmanilkka (*Genypterus blacodes*) hauki (*Exos lucius*) juovaton sarda (*Orcynopsis unicolor*)	1,0

▼M3

	Elintarvikkeet ([1])	Enimmäismäärät (mg/kg tuorepainoa)
	pikkuturska (*Trisopterus minutus*) syvännepiikkihai (*Centroscymnus coelolepis*) rauskut (*Raja* sp.) punasimput (*Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus*) purjekala (*Istiophorus platypterus*) hopeahuotrakala (*Lepidopus caudatus*) ja mustahuotrakala (*Aphanopus carbo*) pagellit (*Pagellus* sp.) hait (kaikki lajit) käärmemakrillit (*Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens*) sammet (*Acipenser* sp.) miekkakala (*Xiphias gladius*) tonnikalat (*Thunnus* sp., *Euthynnus* sp., *Katsuwonus pelamis*)	
3.3.3	Ravintolisät ([39])	0,10
▼B 3.4	**Epäorgaaniset tinayhdisteet**	
3.4.1	Muut säilykkeet kuin tölkkijuomat	200
3.4.2	Tölkkijuomat, hedelmä- ja vihannesmehut mukaan luettuina	100
3.4.3	Imeväisten ja pikkulasten lastenruokasäilykkeet ja viljapohjaiset valmisruoat, kuivattuja ja jauheena olevia tuotteita lukuun ottamatta ([3]) ([29])	50
3.4.4	Äidinmaidonkorvike- ja vieroitusvalmistesäilykkeet, kokonaan lehmänmaidon proteiinista valmistetut tuotteet mukaan luettuina, lukuun ottamatta kuivattuja ja jauhettuja tuotteita ►M20 ([3]) ◄ ([29])	50
3.4.5	Imeväisten erityisruokavaliovalmisteet säilykkeinä lääkinnällisiin tarkoituksiin ►M20 ([3]) ◄ ([29]), kuivattuja ja jauhettuja tuotteita lukuun ottamatta.	50
▼M21 3.5	**Arseeni (epäorgaaninen)** ([50]) ([51])	
3.5.1	Kiehauttamaton (non-parboiled) hiottu riisi (kiillotettu tai valkoinen riisi)	0,20
3.5.2	Kiehautettu (parboiled) riisi ja esikuorittu riisi	0,25
3.5.3	Riisivohvelit, riisivohvelikeksit, riisikeksit ja riisikakut	0,30
3.5.4	Riisi, joka on tarkoitettu imeväisille ja pikkulapsille tarkoitettujen elintarvikkeiden valmistukseen ([3])	0,10

▼B

4 jakso: 3-monoklooripropaani-1,2-dioli (3-MCPD)

	Elintarvikkeet ([1])	Enimmäismäärät (µg/kg)
4.1	Hydrolysoitu kasviproteiini ([30])	20
4.2	Soijakastike ([30])	20

▼M9

5 jakso: dioksiinit ja PCB-yhdisteet ([31])

	Elintarvikkeet	Enimmäismäärät		
		Dioksiinien summa (WHO-PCDD/F-TEQ) ([32])	Dioksiinien ja dioksiinien kaltaisten pcb-yhdisteiden summa (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) ([32])	Yhdisteiden PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ja PCB180 (ICES – 6) ([32]) Summa
5.1	Liha ja lihatuotteet (lukuun ottamatta syötäviä sivutuotteita), jotka ovat peräisin seuraavista eläimistä ([6]):			
	— nautaeläimet ja lampaat	2,5 pg/g rasvaa ([33])	4,0 pg/g rasvaa ([33])	40 ng/g rasvaa ([33])
	— siipikarja	1,75 pg/g rasvaa ([33])	3,0 pg/g rasvaa ([33])	40 ng/g rasvaa ([33])
	— siat	1,0 pg/g rasvaa ([33])	1,25 pg/g rasvaa ([33])	40 ng/g rasvaa ([33])
▼M13				
5.2	Kohdassa 5.1 tarkoitettujen maaeläinten, lukuun ottamatta lammasta, maksa ja siitä johdetut tuotteet;	0,30 pg/g tuorepainoa	0,50 pg/g tuorepainoa	3,0 ng/g tuorepainoa
	Lampaanmaksa ja siitä johdetut tuotteet	1,25 pg/g tuorepainoa	2,00 pg/g tuorepainoa	3,0 ng/g tuorepainoa
▼M19				
5.3	Kalanliha ja kalastustuotteet ja niistä saatavat tuotteet ([25]) ([34]), lukuun ottamatta — luonnosta pyydettyä ankeriasta — luonnosta pyydettyä piikkihaita (*Squalus acanthias)* — luonnosta pyydettyä makean veden kalaa, lukuun ottamatta makean veden diadromisia kalalajeja — kalanmaksaa ja siitä johdettuja tuotteita — meren eliöistä saatavaa öljyä Äyriäisiä koskevaa enimmäismäärää sovelletaan raajojen ja vatsapuolen lihaan ([44]). Rapujen ja ravun kaltaisten äyriäisten (*Brachyura* ja *Anomura*) tapauksessa sitä sovelletaan raajojen lihaan.	3,5 pg/g tuorepainoa	6,5 pg/g tuorepainoa	75 ng/g tuorepainoa
▼M9				
5.4	Luonnosta pyydetyn makean veden kalan liha, lukuun ottamatta makean veden diadromisia kalalajeja ja niistä saatavia tuotteita ([25])	3,5 pg/g tuorepainoa	6,5 pg/g tuorepainoa	125 ng/g tuorepainoa
▼M19				
5.4 a	Luonnosta pyydetyn piikkihain (*Squalus acanthias*) liha ja siitä saatavat tuotteet ([34])	3,5 pg/g tuorepainoa	6,5 pg/g tuorepainoa	200 ng/g tuorepainoa

▼M19

	Elintarvikkeet	Enimmäismäärät		
		Dioksiinien summa (WHO-PCDD/F-TEQ) ([32])	Dioksiinien ja dioksiinien kaltaisten pcb-yhdisteiden summa (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) ([32])	Yhdisteiden PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ja PCB180 (ICES – 6) ([32]) Summa
▼M9				
5.5	Luonnosta pyydetyn ankeriaan (*Anguilla anguilla*) liha ja siitä saatavat tuotteet	3,5 pg/g tuorepainoa	10,0 pg/g tuorepainoa	300 ng/g tuorepainoa
5.6	Kalanmaksa ja siitä johdetut tuotteet, lukuun ottamatta 5.7 kohdassa tarkoitettua meren eliöistä saatavaa öljyä	—	20,0 pg/g tuorepainoa ([38])	200 ng/g tuorepainoa ([38])
5.7	Meren eliöistä saatava öljy (kalaöljy, kalanmaksaöljy ja muista meren eliöistä saatavat öljyt, jotka on tarkoitettu ihmisravinnoksi)	1,75 pg/g rasvaa	6,0 pg/g rasvaa	200 ng/g rasvaa
5.8	Raakamaito ([6]) ja maitovalmisteet ([6]), voirasva mukaan luettuna	2,5 pg/g rasvaa ([33])	5,5 pg/g rasvaa ([33])	40 ng/g rasvaa ([33])
5.9	Kananmunat ja munatuotteet ([6])	2,5 pg/g rasvaa ([33])	5,0 pg/g rasvaa ([33])	40 ng/g rasvaa ([33])
5.10	Seuraavien eläinten rasva:			
	— nautaeläimet ja lampaat	2,5 pg/g rasvaa	4,0 pg/g rasvaa	40 ng/g rasvaa
	— siipikarja	1,75 pg/g rasvaa	3,0 pg/g rasvaa	40 ng/g rasvaa
	— siat	1,0 pg/g rasvaa	1,25 pg/g rasvaa	40 ng/g rasvaa
5.11	Eläinperäiset sekarasvat	1,5 pg/g rasvaa	2,50 pg/g rasvaa	40 ng/g rasvaa
5.12	Kasvirasvat ja -öljyt	0,75 pg/g rasvaa	1,25 pg/g rasvaa	40 ng/g rasvaa
5.13	Imeväisten ja pikkulasten ruoat ([4])	0,1 pg/g tuorepainoa	0,2 pg/g tuorepainoa	1,0 ng/g tuorepainoa

▼M22

6 Jakso: Polysykliset aromaattiset hiilivedyt

	Elintarvikkeet	Enimmäismäärät (µg/kg)	
6.1	Bentso(a)pyreeni, bentso(a)antraseeni, bentso(b)fluoranteeni ja kryseeni	Bentso(a)pyreeni	Bentso(a)pyreenin, bentso(a)antraseenin, bentso(b)fluoranteenin ja kryseenin summa ([45])
6.1.1	Öljyt ja rasvat (lukuun ottamatta kaakaovoita ja kookosöljyä), jotka on tarkoitettu suoraan ihmisravinnoksi tai käytettäväksi elintarvikkeiden ainesosina	2,0	10,0

▼M22

Elintarvikkeet		Enimmäismäärät (µg/kg)	
6.1.2	Kaakaopavut ja niistä tehdyt valmisteet	1.4.2013 lähtien 5,0 µg/kg rasvaa	1.4.2013–31.3.2015 35,0 µg/kg rasvaa 1.4.2015 lähtien 30,0 µg/kg rasvaa
6.1.3	Kookosöljy, joka on tarkoitettu suoraan ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosaksi	2,0	20,0
6.1.4	Savustettu liha ja savustetut lihavalmisteet	31.8.2014 saakka 5,0 1.9.2014 lähtien 2,0	1.9.2012–31.8.2014 30,0 1.9.2014 lähtien 12,0
6.1.5	Savustettu kalanliha ja savustetut kalastustuotteet ([25]) ([36])lukuun ottamatta 6.1.6 ja 6.1.7 kohdassa lueteltuja kalastustuotteita. Savustettuja äyriäisiä koskevaa enimmäismäärää sovelletaan raajojen ja vatsapuolen lihaan ([44]). Savustettujen rapujen ja ravun kaltaisten äyriäisten (*Brachyura* ja *Anomura*) tapauksessa sitä sovelletaan raajojen lihaan.	31.8.2014 saakka 5,0 1.9.2014 lähtien 2,0	1.9.2012–31.8.2014 30,0 1.9.2014 lähtien 12,0
6.1.6	Savustetut kilohailit ja savukilohailisäilykkeet ([25]) ([47]) (*Sprattus sprattus*); savustettu silakka, enintään 14 cm pitkä, ja savusilakkasäilykkeet enintään 14 cm pitkästä silakasta ([25]) ([47])(*Clupea harengus membras*); katsuobushi (kuivattu sarda, *Katsuwonus pelamis);* simpukat (tuoreet, jäähdytetyt tai jäädytetyt) ([26]); loppukuluttajille myytävät lämpökäsitellyt liha ja lihavalmisteet ([46])	5,0	30,0
6.1.7	Simpukat ([36])(savustetut)	6,0	35,0
6.1.8	Imeväisten ja pikkulasten viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat ([3]) ([29])	1,0	1,0
6.1.9	Äidinmaidonkorvikkeet ja vieroitusvalmisteet maitopohjaiset tuotteet mukaan luettuina ►**M20** ([3]) ◄ ([29])	1,0	1,0
6.1.10	Imeväisten erityisruokavaliovalmisteet lääkinnällisiin tarkoituksiin ►**M20** ([3]) ◄ ([29])	1,0	1,0

▼M24

6.1.11	Kaakaokuitu ja kaakaokuidusta saadut tuotteet, jotka on tarkoitettu käytettäväsi elintarvikkeiden ainesosana	3,0	15,0

▼M11

7 Jakso: Melamiini ja sitä rakenteellisesti vastaavat aineet

Elintarvikkeet		Enimmäismäärät mg/kg
7.1.	Melamiini	
7.1.1.	Elintarvikkeet, lukuun ottamatta äidinmaidonkorvikkeita ja vieroitusvalmisteita ([48])	2,5
7.1.2.	Jauhemaiset äidinmaidonkorvikkeet ja vieroitusvalmisteet	1

▼M17

8 jakso: Luontaiset kasvitoksiinit

Elintarvikkeet ([1])		Enimmäismäärät g/kg
8.1	Erukahappo	
8.1.1	Kasviöljyt ja -rasvat	50 (**)
8.1.2	Lisättyjä kasviöljyjä ja -rasvoja sisältävät elintarvikkeet, lukuun ottamatta 8.1.3 kohdassa tarkoitettuja elintarvikkeita	50 (**)
8.1.3	Äidinmaidonkorvikkeet ja vieroitusvalmisteet ►M20 ([3]) ◄	10 (**)

▼B

►M14 (*) Enimmäismäärää tarkastellaan uudelleen ennen 1 päivää tammikuuta 2016 muiden elintarvikkeiden kautta tapahtuvasta sitriniinille altistumisesta saatujen tietojen ja sitriniinin myrkyllisyydestä, etenkin syöpää aiheuttavista ominaisuuksista ja genotoksisuudesta, saatujen ajantasaisten tietojen perusteella. ◄

►M17 (**) Enimmäismäärä tarkoittaa erukahapon määrää, joka lasketaan elintarvikkeessa olevan rasvan sisältämien rasvahappojen kokonaismäärästä. ◄

►M25 (***) Näytteenotto on suoritettava komission asetuksen (EY) N:o 401/2006 liitteessä I olevan B kohdan mukaisesti (EUVL L 70, 9.3.2006, s. 12).

Analyysi on tehtävä mikroskooppisena tutkimuksena.

(****) Kahdentoista torajyväalkaloidin summa: ergokristiini/ergokristiniini ergotamiini/ergotaminiini ergokryptiini/ergokryptiniini ergometriini/ergometriniini ergosiini/ergosiniini ergokorniini/ergokorniniini.

(*****) Asianmukaiset ja noudatettavissa olevat torajyväalkaloidien enimmäismäärät, jotka antavat korkean suojan tason ihmisten terveydelle, annetaan näille elintarvikeryhmille viimeistään 1 päivänä heinäkuuta 2017. ◄

([1]) Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisina kuin ne määritellään torjunta-ainejäämien enimmäismääristä kasvi- ja eläinperäisissä elintarvikkeissa ja rehuissa tai niiden pinnalla sekä neuvoston direktiivin 91/414/ETY muuttamisesta 23 päivänä helmikuuta 2005 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 396/2005 (EUVL L 70, 16.3.2005, s. 1), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 178/2006 (EUVL L 29, 2.2.2006, s. 3). Tämä tarkoittaa muun muassa sitä, että tattari (*Fagopyrum* spp.) sisältyy viljoihin ja tattarista tehdyt valmisteet viljavalmisteisiin. ►M3 Hedelmiä koskevaa enimmäismäärää ei sovelleta pähkinöihin. ◄

([2]) Enimmäismäärää ei sovelleta tuoreeseen pinaattiin, joka on tarkoitettu jalostettavaksi ja joka kuljetetaan suoraan irtotavarana pellolta jalostuslaitokseen.

►M20 ([3]) Tämän ryhmän elintarvikkeet sellaisina kuin ne määritellään imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetuista ruoista, erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetuista elintarvikkeista ja painonhallintaan tarkoitetuista ruokavalionkorvikkeista ja neuvoston direktiivin 92/52/ETY, komission direktiivien 96/8/EY, 1999/21/EY, 2006/125/EY ja 2006/141/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2009/39/EY sekä komission asetusten (EY) N:o 41/2009 ja (EY) N:o 953/2009 kumoamisesta 12 päivänä kesäkuuta 2013 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 609/2013 (EUVL L 181, 29.6.2013, s. 35). ◄

([4]) Enimmäismäärä on käyttövalmista tuotetta kohti (joko sellaisenaan myytävästä tai valmistajan ohjeiden mukaan nautittavaksi valmistetusta).

([5]) ►M5 Enimmäismäärät koskevat maapähkinöiden ja pähkinöiden syötäväksi tarkoitettua osaa. Jos määritetään kuorellisia maapähkinöitä ja pähkinöitä, aflatoksiinipitoisuuksia laskettaessa oletetaan, että vierasaineen koko määrä on syötäväksi tarkoitetussa osassa; tämä ei kuitenkaan koske parapähkinöitä. ◄

([6]) Tämän ryhmän elintarvikkeet sellaisina kuin ne määritellään eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 853/2004 (EUVL L 226, 25.6.2004, s. 22).

([7]) Enimmäismäärä on kuiva-ainetta kohti. Kuiva-aine määritellään asetuksen (EY) N:o 401/2006 mukaisesti.

►M20 ——————— ◄

([10]) Enimmäismäärä on maidon ja maitotuotteiden kohdalla käyttövalmista tuotetta kohti (joko sellaisenaan myytävää tai valmistajan ohjeiden mukaan nautittavaksi valmistettua) ja muun kuin maidon ja maitotuotteiden kohdalla kuiva-ainetta kohti. Kuiva-aine määritellään asetuksen (EY) N:o 401/2006 mukaisesti.

►M20 ([11]) Viinit ja kuohuviinit sellaisina kuin ne määritellään maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 1308/2013 (EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671). ◄

▼B

([12]) Enimmäismäärää sovelletaan tuotteisiin, jotka on valmistettu vuoden 2005 tai sitä myöhempien vuosien sadosta.

►M20 ([13]) Tämän ryhmän elintarvikkeet sellaisina kuin ne määritellään maustettujen viinituotteiden määritelmästä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojasta sekä neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1601/91 kumoamisesta 26 päivänä helmikuuta 2014 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 251/2014 (EUVL L 84, 20.3.2014, s. 14).

Näihin juomiin sovellettava okratoksiini A:n enimmäismäärä on riippuvainen viinin ja/tai rypäleen puristemehun osuudesta lopullisessa tuotteessa. ◄

([14]) Tämän ryhmän elintarvikkeet sellaisina kuin ne määritellään elintarvikkeena käytettävistä hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista 20 päivänä joulukuuta 2001 annetussa neuvoston direktiivissä 2001/112/EY (EYVL L 10, 12.1.2002, s. 58).

([15]) Tämän ryhmän elintarvikkeet sellaisina kuin ne määritellään tislattujen alkoholijuomien määritelmää, kuvausta ja esittämistä koskevista yleisistä säännöistä 29 päivänä toukokuuta 1989 annetussa neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 1576/89 (EYVL L 160, 12.6.1989, s. 1), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna pöytäkirjalla Bulgarian tasavallan ja Romanian Euroopan unioniin liittymistä koskevista ehdoista ja menettelyistä.

►M20 ([16]) Imeväiset ja pikkulapset sellaisina kuin ne määritellään imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetuista ruoista, erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetuista elintarvikkeista ja painonhallintaan tarkoitetuista ruokavalionkorvikkeista ja neuvoston direktiivin 92/52/ETY, komission direktiivien 96/8/EY, 1999/21/EY, 2006/125/EY ja 2006/141/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2009/39/EY sekä komission asetusten (EY) N:o 41/2009 ja (EY) N:o 953/2009 kumoamisesta 12 päivänä kesäkuuta 2013 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 609/2013 (EUVL L 181, 29.6.2013, s. 35). ◄

([17]) Sovellettaessa deoksinivalenolin, zearalenonin ja T-2- ja HT-2-toksiinien enimmäismääriä, jotka on vahvistettu 2.4, 2.5 ja 2.7 kohdassa, riisiä ei pidetä viljana eikä riisivalmisteita viljavalmisteina.

►M25 ([18]) Enimmäismäärää sovelletaan käsittelemättömään viljaan, joka on saatettu markkinoille ensiasteen jalostusta varten.

Ensiasteen jalostuksella tarkoitetaan kaikkea jyvälle tehtävää fyysistä tai lämpökäsittelyä, kuivausta lukuun ottamatta. Puhdistusta, hankauspesu mukaan luettuna, lajittelua tai kuivausta ei pidetä ensiasteen jalostuksena, mikäli koko jyvä säilyy ehjänä puhdistuksen ja lajittelun jälkeen.

Hankauspesu on viljan puhdistamista harjaamalla ja/tai hiomalla sitä voimakkaasti.

Jos käytetään hankauspesua, kun torajyväpahkoja esiintyy, vilja on esipuhdistettava ennen hankauspesua. Hankauspesua, jossa käytetään pölyä imevää laitetta, seuraa värilajittelu ennen jauhatusta.

Integroiduilla tuotanto- ja jalostusjärjestelmillä tarkoitetaan järjestelmiä, joissa kaikki sisään tulevat viljaerät puhdistetaan, lajitellaan ja jalostetaan samassa tuotantolaitoksessa. Tällaisissa integroiduissa tuotanto- ja jalostusjärjestelmissä enimmäismäärää sovelletaan käsittelemättömään viljaan puhdistuksen ja lajittelun jälkeen mutta ennen ensiasteen jalostusta.

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava enimmäismäärän noudattaminen HACCP-järjestelmään perustuvilla menettelyillään, joilla otetaan käyttöön tässä kriittisessä valvontavaiheessa toteutettava tehokas seurantamenettely. ◄

([19]) Enimmäismäärää sovelletaan viljoihin, jotka on korjattu ja otettu haltuun markkinointivuonna 2005/2006 ja sen jälkeen interventioelinten suorittamaan viljan haltuunottoon sovellettavista menettelyistä sekä menetelmistä viljan laadun määrittämiseksi 19 päivänä huhtikuuta 2000 annetun komission asetuksen (EY) N:o 824/2000 mukaisesti (EYVL L 100, 20.4.2000, s. 31), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1068/2005 (EUVL L 174, 7.7.2005, s. 65).

►M1 ([20]) Enimmäismäärää sovelletaan 1 päivästä lokakuuta 2007. ◄

►M1 ——————— ◄

([22]) Pastalla (kuivalla) tarkoitetaan pastaa, jonka vesipitoisuus on noin 12 %.

([23]) Enimmäismäärää sovelletaan 1 päivästä lokakuuta 2007.

([24]) Tämän ryhmän kalat sellaisina kuin ne määritellään neuvoston asetuksen (EY) N:o 104/2000 (EYVL L 17, 21.1.2000, s. 22) 1 artiklassa olevan luettelon luokassa a, lukuun ottamatta CN-koodiin 0302 70 00 kuuluvaa kalanmaksaa, sellaisena kuin mainittu asetus on viimeksi muutettuna Tšekin tasavallan, Viron tasavallan, Kyproksen tasavallan, Latvian tasavallan, Liettuan tasavallan, Unkarin tasavallan, Maltan tasavallan, Puolan tasavallan, Slovenian tasavallan ja Slovakian tasavallan liittymisehtoja ja niiden sopimusten mukautuksia, joihin Euroopan unioni perustuu, koskevalla asiakirjalla (EUVL L 236, 23.9.2003, s. 33). Kuivattuihin, laimennettuihin, jalostettuihin ja/tai useista ainesosista koostettuihin elintarvikkeisiin sovelletaan 2 artiklan 1 ja 2 kohtaa.

([25]) Kokonaisina syötäviksi tarkoitettujen kalojen osalta enimmäismäärää sovelletaan koko kalaan.

►M22 ([26]) Elintarvikkeet, jotka kuuluvat kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1184/2006 ja (EY) N:o 1224/2009 muuttamisesta sekä neuvoston asetuksen (EY) N:o 104/2000 kumoamisesta 11 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1379/2013 (EUVL L 354, 28.12.2013, s. 1) liitteessä I olevan luettelon c ja i luokkaan (lajit sellaisina kuin ne on lueteltu asianomaisessa kohdassa). Kuivattuihin, laimennettuihin, jalostettuihin ja/tai useista ainesosista koostettuihin elintarvikkeisiin sovelletaan 2 artiklan 1 ja 2 kohtaa. Isokampasimpukoiden (*Pecten maximus*) tapauksessa enimmäismäärää sovelletaan ainoastaan lähentäjälihakseen ja sukurauhaseen. ◄

([27]) Enimmäismäärää sovelletaan sen jälkeen kuin hedelmä tai vihannes on pesty ja syötävä osa erotettu.

►M20 ——————— ◄

([29]) Enimmäismäärä on myytävälle valmisteelle.

▼B

([30]) Enimmäismäärä on nestemäiselle valmisteelle, joka sisältää 40 % kuiva-ainetta. Tämä vastaa 50 µg/kg enimmäismäärää kuiva-aineessa. Määrää on muutettava suhteessa valmisteen kuiva-ainemäärään.

([31]) ►M9 Dioksiinit (polykloorattujen dibentso-para-dioksiinien (PCDD:t) ja polykloorattujen dibentsofuraanien (PCDF:t) summa ilmaistuna Maailman terveysjärjestön WHO:n toksisuusekvivalentteina käyttäen WHO:n toksisuusekvivalenssikertoimia (WHO-TEF)) ja dioksiinien ja dioksiinien kaltaisten PCB-yhdisteiden (PCDD:n, PCDF:n ja polykloorattujen bifeenyylien (PCB:t) summa ilmaistuna Maailman terveysjärjestön WHO:n toksisuusekvivalentteina käyttäen WHO:n toksisuusekvivalenssikertoimia WHO-TEF)). Ihmisille aiheutuvan riskin arvioinnissa käytettävät WHO-TEF-arvot perustuvat Genevessä kesäkuussa 2005 pidetyn Maailman terveysjärjestön (WHO) asiantuntijakokouksen päätelmiin (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)).

Yhdiste	TEF-arvo	Yhdiste	TEF-arvo
Dibentso-para-dioksiinit (PCDD:t)		**Dioksiinien kaltaiset PCB-yhdisteet. Ei-orto-PCB-yhdisteet + mono-orto-PCB-yhdisteet**	
2,3,7,8 – TCDD	1		
1,2,3,7,8-PeCDD	1	*Ei-orto-PCB-yhdisteet*	
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 77	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0003
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01	PCB 169	0,03
OCDD	0,0003		
Dibentsofuraanit (PCDF:t)		*Mono-orto-PCB-yhdisteet*	
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	PCB123	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB156	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB167	0,00003
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB189	0,00003
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

Käytetyt lyhenteet: T = tetra; Pe = penta; Hx = heksa; Hp = hepta; O = okta; CDD = klooridibentsodioksiini, CDF = klooridibentsofuraani; CB = klooribifenyyli. ◄

([32]) Ylemmät pitoisuudet: Ylemmät pitoisuudet lasketaan antamalla kaikille määritysrajan alittaville yhdisteille määritysrajaa vastaava arvo.

([33]) ►M9 Rasvassa olevien pitoisuuksien mukaan ilmoitettua enimmäismäärää ei sovelleta alle 2 % rasvaa sisältäviin elintarvikkeisiin. Elintarvikkeisiin, jotka sisältävät alle 2 % rasvaa, sovelletaan tuotteessa olevien pitoisuuksien perusteella laskettavaa enimmäismäärää, joka vastaa sellaisten elintarvikkeiden, jotka sisältävät alle 2 % rasvaa, tuotteessa olevien pitoisuuksien perusteella laskettavaa enimmäismäärää, joka on laskettu rasvassa olevien pitoisuuksien mukaan vahvistetun enimmäismäärän perusteella seuraavalla laskukaavalla:

Alle 2 % rasvaa sisältävien elintarvikkeiden enimmäismäärä ilmaistuna tuotteessa olevien pitoisuuksien mukaan = kyseisen elintarvikkeen enimmäismäärä ilmaistuna rasvassa olevien pitoisuuksien mukaan × 0,02. ◄

►M2 ([34]) Tämän ryhmän elintarvikkeet sellaisina kuin ne määritellään asetuksen (EY) N:o 104/2000 1 artiklassa olevan luettelon a, b, c, e ja f alakohdassa, lukuun ottamatta 5.11 kohdassa tarkoitettua kalanmaksaa. ◄

►M7 ———— ◄

►M22 ([36]) Tämän luokan elintarvikkeet sellaisina kuin ne määritellään asetuksen (EU) N:o 1379/2013 liitteessä I olevan luettelon b, c ja i luokassa. ◄

►M1 ([37]) Poikkeus koskee ainoastaan maissia, joka on esimerkiksi pakkausmerkintöjen tai vastaanottajan perusteella selvästi tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan märkäjauhatusmenetelmässä (tärkkelyksen tuotannossa). ◄

►M2 ([38]) Kalanmaksasäilykkeiden osalta enimmäismäärä koskee koko syötävää osaa tölkin sisällöstä. ◄

►M3 ([39]) Enimmäismäärää sovelletaan myytäviin ravintolisiin. ◄

▼B

►M5 (40) Öljysiemenet, jotka kuuluvat CN-koodeihin 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206 ja 1207, ja CN-koodiin 1208 kuuluvat niistä saatavat tuotteet; melonin siemenet kuuluvat CN-koodiin ex 1207 99.

(41) Jos niistä saadut/valmistetut tuotteet saadaan/valmistetaan pelkästään tai lähes pelkästään asianomaisista pähkinöistä, kullekin pähkinälle vahvistettuja enimmäismääriä sovelletaan myös siitä saatuihin/valmistettuihin tuotteisiin. Muussa tapauksessa saatuihin/valmistettuihin tuotteisiin sovelletaan 2 artiklan 1 ja 2 kohtaa. ◄

►M4 (42) Enimmäismäärää sovelletaan puhtaaseen laimentamattomaan uutteeseen (saataessa 1 kg uutetta 3–4 kg:sta lakritsijuurta. ◄

►M6 (43) Lehtivihanneksia koskevaa enimmäismäärää ei sovelleta tuoreisiin yrtteihin (jotka kuuluvat asetuksen (EY) N:o 396/2005 liitteessä I olevaan koodinumeroon 0256000). ◄

►M20 (44) Raajojen ja vatsapuolen liha. Määritelmään ei sisälly äyriäisten eturuumis (cephalothorax). Rapujen ja ravun kaltaisten äyriäisten (*Brachyura* ja *Anomura*) tapauksessa raajojen liha. ◄

►M7 (45) Alemmat pitoisuudet lasketaan antamalla kaikille määritysrajan alittaville neljälle aineelle arvoksi nolla.

(46) Liha ja lihavalmisteet, joille on tehty lämpökäsittely, joka voi johtaa PAH-yhdisteiden muodostumiseen, ts. ainoastaan grillaaminen.

(47) Säilykkeen analyysi tehdään tölkin koko sisällöstä. Koko yhdistelmätuotetta koskevan enimmäismäärän osalta sovelletaan 2 artiklan 1 kohdan c alakohtaa ja 2 kohdan 2 alakohtaa. ◄

►M11 (48) Enimmäismäärää ei sovelleta elintarvikkeisiin, joiden osalta voidaan osoittaa, että 2,5 mg/kg:n ylittävä määrä melamiinia johtuu syromatsiinin sallitusta käytöstä hyönteisten torjunta-aineena. Melamiinin määrä ei saa ylittää syromatsiinin määrää. ◄

►M16 (49) Kyseisiin kaakao- ja suklaatuotteisiin sovelletaan elintarvikkeena käytettävistä kaakao- ja suklaatuotteista 23 päivänä kesäkuuta 2000 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/36/EY (EYVL L 197, 3.8.2000, s. 19) liitteessä I olevan A jakson 2, 3 ja 4 kohdassa vahvistettuja määritelmiä. ◄

►M21 (50) As(III):n ja As(V):n summa.

(51) Riisi, esikuorittu riisi, hiottu riisi ja kiehautettu (parboiled) riisi sellaisena kuin se on määritelty Codex-standardissa 198–1995. ◄

►M20 (52) Enimmäismäärää sovelletaan ilman sisälmyksiä myytävään eläimeen.

(53) Perunoita koskevaa enimmäismäärää sovelletaan kuorittuihin perunoihin. ◄