Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

►B

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1881/2006

z dnia 19 grudnia 2006 r.

ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s. 5)

zmienione przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
►M1	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1126/2007 z dnia 28 września 2007 r.	L 255	14	29.9.2007
►M2	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 565/2008 z dnia 18 czerwca 2008 r.	L 160	20	19.6.2008
►M3	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 629/2008 z dnia 2 lipca 2008 r.	L 173	6	3.7.2008
►M4	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 105/2010 z dnia 5 lutego 2010 r.	L 35	7	6.2.2010
►M5	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 165/2010 z dnia 26 lutego 2010 r.	L 50	8	27.2.2010
►M6	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 420/2011 z dnia 29 kwietnia 2011 r.	L 111	3	30.4.2011
►M7	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 r.	L 215	4	20.8.2011
►M8	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1258/2011 z dnia 2 grudnia 2011 r.	L 320	15	3.12.2011
►M9	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1259/2011 z dnia 2 grudnia 2011 r.	L 320	18	3.12.2011
►M10	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 219/2012 z dnia 14 marca 2012 r.	L 75	5	15.3.2012
►M11	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 594/2012 z dnia 5 lipca 2012 r.	L 176	43	6.7.2012
►M12	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1058/2012 z dnia 12 listopada 2012 r.	L 313	14	13.11.2012
►M13	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1067/2013 z dnia 30 października 2013 r.	L 289	56	31.10.2013
►M14	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 212/2014 z dnia 6 marca 2014 r.	L 67	3	7.3.2014
►M15	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 362/2014 z dnia 9 kwietnia 2014 r.	L 107	56	10.4.2014
►M16	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 488/2014 z dnia 12 maja 2014 r.	L 138	75	13.5.2014
►M17	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 696/2014 z dnia 24 czerwca 2014 r.	L 184	1	25.6.2014
►M18	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1327/2014 z dnia 12 grudnia 2014 r.	L 358	13	13.12.2014
►M19	Rozporządzenie Komisji (UE) 2015/704 z dnia 30 kwietnia 2015 r.	L 113	27	1.5.2015
►M20	Rozporządzenie Komisji (UE) 2015/1005 z dnia 25 czerwca 2015 r.	L 161	9	26.6.2015
►M21	Rozporządzenie Komisji (UE) 2015/1006 z dnia 25 czerwca 2015 r.	L 161	14	26.6.2015

►**M22**	Rozporządzenie Komisji (UE) 2015/1125 z dnia 10 lipca 2015 r.	L 184	7	11.7.2015
►**M23**	Rozporządzenie Komisji (UE) 2015/1137 z dnia 13 lipca 2015 r.	L 185	11	14.7.2015
►**M24**	Rozporządzenie Komisji (UE) 2015/1933 z dnia 27 października 2015 r.	L 282	11	28.10.2015
►**M25**	Rozporządzenie Komisji (UE) 2015/1940 z dnia 28 października 2015 r.	L 283	3	29.10.2015

sprostowane przez:

►**C1**	Sprostowanie, Dz.U. L 95 z 31.3.2012, s. 14 (1259/2011)			

▼B

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1881/2006

z dnia 19 grudnia 2006 r.

ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z dnia 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności ([1]), w szczególności jego art. 2 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 466/2001 z 8 marca 2001 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy dla niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ([2]) było wielokrotnie i w sposób znaczący zmieniane. Konieczna jest kolejna zmiana najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych w celu uwzględnienia nowych informacji i zmian zawartych w Kodeksie żywnościowym (Codex Alimentarius). Jednocześnie tekst należy, w odpowiednich przypadkach, uczynić bardziej zrozumiałym. Należy zatem zastąpić rozporządzenie (WE) nr 466/2001.

(2) Dla ochrony zdrowia publicznego jest rzeczą zasadniczą, by zanieczyszczenia te nie przekraczały poziomów, które są dopuszczalne z toksykologicznego punktu widzenia.

(3) Z uwagi na różnice w ustawodawstwie poszczególnych państw członkowskich oraz wiążące się z tym ryzyko zakłócenia konkurencji niezbędne jest wprowadzenie środków wspólnotowych w odniesieniu do niektórych zanieczyszczeń w celu zapewnienia jednolitości rynku przy poszanowaniu zasady proporcjonalności.

(4) Najwyższe dopuszczalne poziomy powinny być określone na możliwie rygorystycznym poziomie, który jest rozsądnie osiągalny przy zastosowaniu dobrej praktyki rolniczej, w zakresie rybołówstwa i produkcji, oraz z uwzględnieniem ryzyka związanego z konsumpcją żywności. W przypadku zanieczyszczeń uznanych za genotoksyczne substancje rakotwórcze lub w przypadkach, gdy aktualne narażenie ludności lub najbardziej wrażliwych na skutki narażenia grup ludności jest bliskie czy też przekracza tolerowane pobranie, najwyższe poziomy powinny być określone na najniższym rozsądnie osiągalnym poziomie (ALARA). Takie podejście zapewni, że przedsiębiorcy branży żywnościowej będą stosować środki mające w jak największym stopniu zapobiegać zanieczyszczeniom i je ograniczać w celu ochrony zdrowia publicznego. Ponadto, dla ochrony zdrowia niemowląt i małych dzieci, grupy szczególnie wrażliwej, właściwe jest ustalenie najniższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń, które można osiągnąć poprzez staranny dobór surowców stosowanych do produkcji żywności dla niemowląt i małych dzieci. Staranny dobór surowców jest także właściwy w przypadku produkcji niektórych specjalnych środków spożywczych, takich jak otręby przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi.

([1]) Dz.U. L 37 z 13.2.1993, str. 1. Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

([2]) Dz.U. L 77 z 16.3.2001, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 199/2006 (Dz.U. L 32 z 4.2.2006, str. 32).

▼B

(5) Aby najwyższe dopuszczalne poziomy mogły mieć zastosowanie do suszonych, rozcieńczonych, przetworzonych lub złożonych środków spożywczych, w przypadku gdy na szczeblu wspólnotowym nie ma ustalonych najwyższych dopuszczalnych poziomów, przedsiębiorcy branży spożywczej powinni udostępnić konkretne współczynniki zatężenia i rozcieńczenia wraz z właściwymi danymi doświadczalnymi uzasadniającymi te proponowane współczynniki.

(6) W celu zapewnienia skutecznej ochrony zdrowia publicznego, do obrotu handlowego nie mogą być wprowadzane ani same produkty zawierające zanieczyszczenia w ilościach przekraczających najwyższe dopuszczalne poziomy, ani mieszaniny tych produktów z innymi środkami spożywczymi; produkty te nie mogą też być stosowane jako składniki innych środków spożywczych.

(7) Uznaje się, że sortowanie lub inne metody fizycznej obróbki umożliwiają zmniejszenie zawartości aflatoksyn w przesyłkach zawierających orzechy arachidowe, orzechy, suszone owoce i kukurydzę. W celu zminimalizowania wpływu na handel właściwe jest dopuszczenie wyższej zawartości aflatoksyn w tych produktach, które nie są przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, lub też użycia jako składnik środka spożywczego. W takich przypadkach najwyższe dopuszczalne poziomy aflatoksyn powinnny być ustalane przy uwzględnieniu skuteczności wspomnianej powyżej obróbki w zmniejszaniu zawartości aflatoksyn w orzechach arachidowych, orzechach, suszonych owocach i kukurydzy, na poziomach poniżej najwyższych dopuszczalnych poziomów ustalonych dla tych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi lub do zastosowania jako składniki w środkach spożywczych.

(8) Aby umożliwić skuteczne egzekwowanie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w niektórych środkach spożywczych, należy dla tych przypadków wprowadzić odpowiednie przepisy dotyczące etykietowania.

(9) Z uwagi na warunki klimatyczne panujące w niektórych państwach członkowskich trudno jest zagwarantować, że najwyższe dopuszczalne poziomy dla świeżej sałaty i świeżego szpinaku nie zostaną przekroczone. Należy zezwolić tym państwom członkowskim na okres tymczasowy, w którym dopuszczalne byłoby wprowadzanie na rynek świeżej sałaty i świeżego szpinaku przeznaczonych do spożycia na ich terytorium, w których zawartość azotanów przekracza najwyższe dopuszczalne poziomy. Producenci sałaty i szpinaku mający siedzibę w państwach członkowskich, które udzieliły wspomnianych powyżej zezwoleń, powinni stopniowo zmieniać metody uprawy poprzez stosowanie dobrych praktyk rolniczych, zalecanych na poziomie krajowym.

(10) Niektóre gatunki ryb pochodzące z regionu Morza Bałtyckiego mogą zawierać znaczne poziomy dioksyn i polichlorowanych bifenyli (PBC) o działaniu podobnym do dioksyn. Znacząca część tych gatunków ryb z regionu Morza Bałtyckiego nie będzie spełniała wymagań w zakresie najwyższych dopuszczonych poziomów i tym samym nie będzie mogła być spożywana. Są powody, by przypuszczać, że wykluczenie ryb z diety może mieć negatywny wpływ na zdrowie w regionie Morza Bałtyckiego.

▼B

(11) W Szwecji i Finlandii obowiązuje system zapewniający, że konsumenci są w pełni poinformowani o zaleceniach dietetycznych dotyczących ograniczeń konsumpcji ryb z regionu Morza Bałtyckiego przez określone, najbardziej wrażliwe na skutki narażenia grupy ludności w celu uniknięcia potencjalnego zagrożenia dla zdrowia. Dlatego też należy przyznać odstępstwo Finlandii i Szwecji pozwalające przez okres tymczasowy na wprowadzanie do obrotu na ich terytorium niektórych gatunków ryb z regionu Morza Bałtyckiego, przeznaczonych do spożycia przez ludzi i zawierających dioksyny i polichlorowane bifenyle o działaniu podobnym do dioksyn na wyższym poziomie niż jest to przewidziane w niniejszym rozporządzeniu. Konieczne jest wprowadzenie środków mających zagwarantować, że ryby oraz produkty rybne niespełniające wymagań w zakresie najwyższych dopuszczalnych poziomów nie będą przedmiotem obrotu handlowego w innych państwach członkowskich. Finlandia i Szwecja będą przedkładać Komisji coroczne sprawozdania dotyczące monitorowania przez nie zawartości dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn w rybach pochodzących z regionu Morza Bałtyckiego oraz środków mających na celu zmniejszenie narażenia ludzi na dioksyny i polichlorowane bifenyle o działaniu podobnym do dioksyn z regionu Morza Bałtyckiego.

(12) W celu zapewnienia jednolitego wykonywania przepisów o najwyższych dopuszczalnych poziomach właściwe organy muszą stosować te same kryteria dotyczące pobierania próbek oraz te same kryteria przeprowadzania badań analitycznych w całej Wspólnocie. Istotne jest również to, aby wyniki badań analitycznych były przekazywane i interpretowane w sposób jednolity. Środki dotyczące pobierania próbek i wykonywania analiz określone w niniejszym rozporządzeniu przewidują jednolite zasady dotyczące przekazywania wyników i ich interpretacji.

(13) W odniesieniu do niektórych zanieczyszczeń państwa członkowskie i zainteresowane strony powinny monitorować i przekazywać Komisji informacje o poziomach zanieczyszczeń, jak również o postępach poczynionych w zakresie wdrażania środków zapobiegawczych, tak aby Komisja mogła ocenić, czy należy zmienić obowiązujące środki, czy też przyjąć dodatkowe środki.

(14) Każdy najwyższy dopuszczalny poziom przyjęty na poziomie wspólnotowym może podlegać przeglądowi w celu uwzględnienia postępu naukowo-technicznego i ulepszeń w dobrych praktykach w sektorze rolnym, rybołówstwa i produkcji.

(15) Otręby i zarodki mogą być produkowane do bezpośredniego spożycia przez ludzi, dlatego też należy ustanowić najwyższe dopuszczalne poziomy deoksyniwalenolu i zearalenonu w tych produktach.

(16) W Kodeksie żywnościowym ustanowiono ostatnio najwyższy dopuszczalny poziom ołowiu w rybach, który przyjęła Wspólnota. Należy zatem odpowiednio zmienić obowiązujące obecnie przepisy regulujące zawartość ołowiu w rybach.

(17) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego [1] definiuje środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego, należy więc odpowiednio zmienić zapisy mówiące o środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego, stosownie do terminologii użytej w tym rozporządzeniu.

[1] Dz.U. L 139 z 30.4.2004, str. 55. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1662/2006 (Dz.U. L 320 z 18.11.2006, str. 1).

▼B

(18) Należy wprowadzić zapis mówiący o tym, że najwyższe dopuszczalne poziomy zanieczyszczeń nie mają zastosowania do tych środków spożywczych, które zostały w sposób zgodny z prawem wprowadzone na rynek przed datą, od której mają zastosowanie te poziomy.

(19) Jeśli chodzi o azotany, głównym źródłem ich spożycia przez ludzi są warzywa. Komitet Naukowy ds. Żywności (SCF) stwierdził w swej opinii z dnia 22 września 1995 r. ([1]), że łączne spożycie azotanów jest zazwyczaj dużo niższe od akceptowanego dziennego pobrania (ADI) wynoszącego 3,65 mg/kg masy ciała. Zaleca się jednakże podjęcie dalszych starań w celu zmniejszenia narażenia na spożycie azotanów zawartych w żywności i w wodzie.

(20) Z uwagi na fakt, iż warunki klimatyczne mają istotny wpływ na poziom zawartości azotanów w niektórych warzywach, takich jak sałata czy szpinak, należy ustanowić różne najwyższe dopuszczalne poziomy w zależności od pory roku.

(21) Jeśli chodzi o aflatoksyny, Komitet Naukowy ds. Żywności stwierdził w swej opinii z dnia 23 września 1994 r., że aflotoksyny są genotoksycznymi substancjami rakotwórczymi ([2]). W oparciu o tę opinię należy ograniczyć łączną zawartość aflatoksyn w żywności (suma aflatoksyn B_1, B_2, G_1 i G_2), jak również zawartość samej aflatoksyny B_1 z uwagi na fakt, iż aflatoksyna B_1 jest zdecydowanie najbardziej toksyczna z tych zwiazków. W przypadku zawartości aflatoksyny M_1 w żywności dla niemowląt i małych dzieci należy rozważyć ewentualne zmniejszenie obecnego najwyższego dopuszczalnego poziomu w świetle zmian w procedurach analitycznych.

(22) Jeśli chodzi o ochratoksynę A (OTA), Komitet Naukowy ds. Żywności wydał opinię w dniu 17 września 1998 r. ([3]). Przeprowadzono ocenę spożycia w żywności OTA przez ludność Wspólnoty ([4]) w ramach dyrektywy Rady 93/5/EWG z dnia 25 lutego 1993 r. w sprawie pomocy Komisji i współpracy państw członkowskich w naukowym badaniu zagadnień dotyczących żywności ([5]) (SCOOP). Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) przyjął w dniu 4 kwietnia 2006 r., na wniosek Komisji, uaktualnioną opinię naukową dotyczącą zawartości ochratoksyny A w żywności ([6]), w oparciu o nowe informacje naukowe ustanowił tolerowane tygodniowe pobranie (TWI) na poziomie 120 ng/kg masy ciała.

([1]) Sprawozdania Komitetu Naukowego ds. Żywności, seria 38. Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat azotanów i azotynów, str. 1–33, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf

([2]) Sprawozdania Komitetu Naukowego ds. Żywności, seria 35. Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat aflatoksyn, ochratoksyny A i patuliny, str. 45–50, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

([3]) Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat ochratoksyny A (wydana w dniu 17 września 1998 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html

([4]) Sprawozdania z realizacji zadań w ramach współpracy naukowej, zadanie 3.2.7 „Ocena pobrania z dietą ochratoksyny A przez ludność państw członkowskich UE”, http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf

([5]) Dz.U. L 52 z 4.3.1993, str. 18.

([6]) Opinia panelu naukowego EFSA ds. zanieczyszczeń w łańcuchu żywnościowym, wydana na wniosek Komisji, na temat zawartości ochratoksyny A w żywności. 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) W oparciu o te opinie należy ustalić najwyższe dopuszczalne poziomy dla zbóż, produktów zbożowych, suszonych owoców winorośli, palonej kawy, wina, soku winogronowego i żywności dla niemowląt i małych dzieci, z uwagi na fakt, iż wszystkie wymienione powyżej produkty w sposób znaczący przyczyniają się do narażenia ludzi na OTA lub do narażenia najbardziej narażonych grup konsumentów, takich jak dzieci.

(24) W świetle najnowszych opinii naukowych EFSA zostanie rozważona zasadność ustanowienia najwyższego dopuszczalnego poziomu OTA w środkach spożywczych, takich jak suszone owoce, inne niż suszone owoce winorośli, kakao i produkty z kakao, przyprawy, produkty mięsne, zielona kawa, piwo i lukrecja, jak również przegląd obowiązujących obecnie najwyższych dopuszczalnych poziomów, w szczególności dla zawartości OTA w suszonych owocach winorośli i soku winogronowym.

(25) Jeśli chodzi o patulinę, Komitet Naukowy ds. Żywności zatwierdził na posiedzeniu w dniu 8 marca 2000 r. tymczasowe najwyższe tolerowane dzienne pobranie (PMTDI) patuliny na poziomie 0,4 μg/kg masy ciała ([1]).

(26) W 2001 r. w ramach dyrektywy 93/5/EWG przeprowadzono zadanie SCOOP „Ocena pobrania z dietą patuliny przez ludność państw członkowskich UE” ([2]).

(27) W oparciu o tę ocenę oraz biorąc pod uwagę PMTDI, należy wprowadzić najwyższy dopuszczalny poziom zawartości patuliny w niektórych środkach spożywczych w celu ochrony konsumentów przed niedopuszczalnym zanieczyszczeniem. Te najwyższe dopuszczalne poziomy powinny być poddane przeglądowi i, w razie konieczności, zmniejszone przy uwzględnieniu postępu naukowo-technicznego oraz wdrożenia zalecenia Komisji 2003/598/WE z dnia 11 sierpnia 2003 r. w sprawie obniżenia zanieczyszczenia patuliną soku jabłkowego i składników soku jabłkowego w innych napojach ([3]).

(28) Jeśli chodzi o toksyny Fusarium, Komitet Naukowy ds. Żywności przyjął kilka opinii zawierających ocenę deoksyniwalenolu w grudniu 1999 r. ([4]), ustanawiając tolerowane dzienne pobranie (TDI) na poziomie 1 μg/kg masy ciała, zearalenonu w czerwcu 2000 r. ([5]), ustanawiając TDI na poziomie 0,2 μg/kg masy ciała, fumonizyny w październiku 2000 r. ([6]) (uaktualniona w kwietniu 2003 r.) ([7]), ustanawiając tymczasowe TDI na poziomie 2 μg/kg

([1]) Protokół ze 120. posiedzenia Komitetu Naukowego ds. Żywności, które odbyło się w dniach 8–9 marca 2000 r. w Brukseli, oświadczenie w protokole dotyczące patuliny. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf

([2]) Sprawozdania z realizacji zadań w ramach współpracy naukowej, zadanie 3.2.8 „Ocena pobrania z dietą patuliny przez ludność państw członkowskich UE”. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf

([3]) Dz.U. L 203 z 12.8.2003, str. 34.

([4]) Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat toksyn Fusarium, część 1: Deoksyniwalenol (DON), (wydana w dniu 2 grudnia 1999 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf

([5]) Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat toksyn Fusarium, część 2: Zearalenon (ZEA), (wydana w dniu 22 czerwca 2000 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf

([6]) Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat toksyn Fusarium, część 3: Fumonizyna B_1 (FB_1) (wydana w dniu 17 października 2000 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf

([7]) Uaktualniona opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat fumonizyny B_1, B_2 i B_3 (wydana w dniu 4 kwietnia 2003 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf

▼B

masy ciała, niwalenolu w październiku 2000 r. ([1]), ustanawiając tymczasowe TDI na poziomie 0,7 μg/kg masy ciała, toksyny T-2 i HT-2 w maju 2001 r. ([2]), ustanawiając łączną tymczasową TDI na poziomie 0,06 μg/kg masy ciała oraz trichotecenów, jako grupy, w lutym 2002 r. ([3]).

(29) We wrześniu 2003 r. przeprowadzono i sfinalizowano, w ramach dyrektywy 93/5/EWG, zadanie SCOOP „Zebranie danych o występowaniu toksyn Fusarium w żywności i ocena ich spożycia w żywności przez ludność państw członkowskich UE” ([4]).

(30) W oparciu o opinie naukowe oraz ocenę spożycia należy ustanowić najwyższe dopuszczalne poziomy dla deoksyniwalenolu, zearalenonu oraz fumonizyn. Jeśli chodzi o fumonizyny, wyniki kontroli monitoringu ostatnich zbiorów wskazują, że kukurydza i produkty z kukurydzy mogą być w dużym stopniu zanieczyszczone fumonizynami i należy przyjąć środki, aby uniknąć wprowadzenia do łańcucha pokarmowego kukurydzy i produktów z kukurydzy zanieczyszczonych w niedopuszczalnie wysokim stopniu fumonizynami.

(31) Szacunki dotyczące pobrania wskazują, że obecność toksyn T-2 i HT-2 może budzić obawy, jeśli chodzi o zdrowie publiczne. Dlatego też sprawą konieczną i priorytetową jest opracowanie wiarygodnej i dokładnej metody, zebranie większej ilości danych o występowaniu tych toksyn oraz przeprowadzanie większej liczby dochodzeń/badań w zakresie czynników odpowiedzialnych za występowanie toksyn T-2 i HT-2 w zbożach i produktach zbożowych, w szczególności w owsie i produktach owsianych.

(32) Z uwagi na współwystępowanie nie jest konieczne rozpatrywanie szczególnych środków w odniesieniu do 3-acetylodeoksyniwalenolu, 15-acetylodeoksyniwalenolu i fumonizyny B_3, ponieważ środki dotyczące w szczególności deoksyniwalenolu oraz fumonizyny B_1 i B_2 chroniłyby również ludzi przed niedopuszczalnym narażeniem na 3-acetylodeoksyniwalenol, 15-acetylodeoksyniwalenol i fumonizynę B_3. Podobnie jest również z niwalenolem, w przypadku którego można zaobserwować w pewnym stopniu współwystępowanie z deoksyniwalenolem. Ponadto ocenia się, iż narażenie ludzi na niwalenol jest znacznie niższe od tymczasowego TDI. Jeśli chodzi o inne trichoteceny objęte wspomnianym powyżej zadaniem SCOOP, takie jak 3-acetyldeoksyniwalenol, 15-acetyldeoksyniwalenol, fusarenon-X, T2-triol, diacetoksyscirpenol, neosolaniol, monoacetoksyscirpenol i werrukol, ograniczone informacje wskazują, że nie występują one powszechnie i że stwierdzone poziomy ich występowania są generalnie niskie.

([1]) Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat toksyn Fusarium, część 4: Niwalenol (wydana w dniu 19 października 2000 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf

([2]) Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat toksyn Fusarium, część 5: Toksyna T-2 i toksyna HT-2 (wydana w dniu 30 maja 2001 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf

([3]) Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat toksyn Fusarium, część 6: Ocena grupowa toksyny T-2, toksyny HT-2, niwalenolu i deoksyniwalenolu (wydana w dniu 26 lutego 2002 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf

([4]) Sprawozdania z realizacji zadań w ramach współpracy naukowej, zadanie 3.2.10 „Zebranie danych o występowaniu toksyn Fusarium w żywności oraz ocena pobrania z dietą przez ludność państw członkowskich UE”. http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf

▼B

(33) Warunki klimatyczne w czasie dojrzewania, w szczególności kwitnienia, mają istotne znaczenie na zawartość toksyn Fusarium. Jednakże dobra praktyka rolnicza, zmniejszająca czynniki ryzyka do minimum, może w pewnym stopniu zapobiec zanieczyszczeniu grzybami *Fusarium*. Zalecenie Komisji 2006/583/WE z dnia 17 sierpnia 2006 r. w sprawie zapobiegania występowaniu i ograniczania występowania toksyn Fusarium ([1]) zawiera ogólne zasady zapobiegania i redukcji zanieczyszczeń toksynami Fusarium (zearalenonu, fumonizyn i trichotecenów) w zbożach, które należy wdrażać poprzez opracowanie krajowych kodeksów praktyk, opartych na tych zasadach.

(34) Należy ustalić najwyższy dopuszczalny poziom toksyn Fusarium dla nieprzetworzonego zboża wprowadzanego na rynek w celu przetworzenia wstępnego. Procedury oczyszczania, sortowania i suszenia nie są uważane za przetwarzanie wstępne. Szorowanie należy uznać za przetwarzanie pierwszego stopnia.

(35) Ponieważ stopień, w jakim oczyszczanie i przetwarzanie usuwają toksyny Fusarium z nieprzetworzonego zboża, może się różnić, należy ustanowić najwyższe dopuszczalne poziomy dla produktów zbożowych przeznaczonych dla odbiorców końcowych, jak również dla głównych składników produktów żywnościowych pochodzących ze zbóż, aby zapewnić przestrzeganie ustawodawstwa w interesie ochrony zdrowia publicznego.

(36) W przypadku kukurydzy nie wszystkie czynniki odpowiedzialne za powstawanie toksyn Fusarium, w szczególności zearalenon i fumonizyny B_1 i B_2, są jeszcze dokładnie znane. Z tego też powodu przyznaje się okres pozwalający przedsiębiorcom sektora spożywczego z branży zbożowej na przeprowadzenie badań w sprawie źródeł powstawania mikotoksyn oraz określenie środków zarządzania, jakie należy podjąć, aby w jak największym stopniu zapobiec ich obecności. Proponuje się, aby najwyższe dopuszczalne poziomy oparte na dostępnych danych o występowaniu toksyn miały zastosowanie od 2007 r., w przypadku gdy przed tą datą nie ustalono żadnych szczególnych najwyższych dopuszczalnych poziomów w oparciu o nowe informacje na temat występowania i powstawania toksyn.

(37) Mając na uwadze niski poziom zawartości toksyn Fusarium w ryżu, proponuje się nie wprowadzać żadnych najwyższych dopuszczalnych poziomów dla ryżu i produktów z ryżu.

(38) Do dnia 1 lipca 2008 r. należy rozważyć dokonanie przeglądu najwyższych dopuszczalnych poziomów deoksyniwalenolu, zearalenonu, fumonizyny B_1 i B_2, jak również zasadność ustanowienia najwyższego dopuszczalnego poziomu dla toksyny T-2 i HT-2 w zbożach i produktach zbożowych, uwzględniając postęp naukowo-techniczny w zakresie wspomnianych toksyn.

([1]) Dz.U. L 234 z 29.8.2006, str. 35.

▼B

(39) Jeśli chodzi o ołów, Komitet Naukowy ds. Żywności wydał w dniu 19 czerwca 1992 r. ([1]) opinię zatwierdzającą tymczasowe tolerowane tygodniowe pobranie (PTWI) na poziomie 25 µg/kg masy ciała, zaproponowane przez WHO w 1986 r. Komitet Naukowy ds. Żywności stwierdził w swej opinii, że średnia zawartość ołowiu w środkach spożywczych wydaje się nie budzić obaw wymagających natychmiastowej reakcji.

(40) W 2004 r. w ramach dyrektywy 93/5/EWG zrealizowano zadanie badawcze SCOOP 3.2.11 „Ocena narażenia na pobranie z dietą arsenu, kadmu, ołowiu i rtęci przez ludność państw członkowskich UE" ([2]). W świetle tej oceny i opinii Komitetu Naukowego ds. Żywności należy przyjąć środki mające na celu jak najskuteczniejsze zmniejszenie występowania ołowiu w żywności.

(41) W odniesieniu do kadmu Komitet Naukowy ds. Żywności zatwierdził w swej opinii z dnia 2 czerwca 1995 r. ([3]) tymczasowe tolerowane tygodniowe pobranie (PTWI) na poziomie 7 µg/kg masy ciała i zalecił poczynienie większych wysiłków w celu zmniejszenia narażenia na kadm, z uwagi na to, iż to właśnie środki spożywcze są głównym źródłem pobrania kadmu przez ludzi. Ocena narażenia związanego z pobraniem z dietą została przeprowadzona w ramach zadania badawczego SCOOP 3.2.11. W świetle tej oceny i opinii Komitetu Naukowego ds. Żywności należy przyjąć środki mające na celu jak najskuteczniejsze zmniejszenie występowania kadmu w żywności.

(42) Jeśli chodzi o rtęć, Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) wydał w dniu 24 lutego 2004 r. opinię dotyczącą występowania rtęci i metylortęci w żywności ([4]) i zatwierdził PTWI na poziomie 1,6 µg/kg masy ciała. Metylortęć jest formą chemiczną budzącą najwięcej obaw i może stanowić nawet ponad 90 % całkowitej zawartości rtęci w rybach i owocach morza. Mając na uwadze rezultaty zadania SCOOP 3.2.11, EFSA stwierdził, że zawartości rtęci wykrywane w żywności innej niż ryby i owoce morza budziły mniejszy niepokój. W tych innych rodzajach środków spożywczych rtęć z reguły nie występuje w postaci metylortęci, dlatego też uważa się, że stanowią one mniejsze zagrożenie.

(43) W odniesieniu do metylortęci, oprócz ustalenia najwyższych dopuszczalnych poziomów, właściwym podejściem jest również udzielanie porad konsumentom, w celu ochrony najbardziej narażonych grup ludności. W odpowiedzi na tę potrzebę na stronie internetowej Dyrekcji Generalnej Komisji Europejskiej ds. Zdrowia i Ochrony Konsumentów została udostępniona nota informacyjna na temat zawartości metylortęci w rybach i produktach rybołówstwa ([5]). Kilka państw członkowskich również wydało poradniki na ten temat, z uwagi na to, iż ma on duże znaczenie dla ich ludności.

([1]) Sprawozdania Komitetu Naukowego ds. Żywności, seria 32, opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat: „Potencjalne zagrożenia dla zdrowia ludzkiego wynikające z obecności ołowiu w żywności i napojach", str. 7–8, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

([2]) Sprawozdania z realizacji zadań w ramach współpracy naukowej, zadanie 3.2.11 „Ocena narażenia na pobranie z dietą arsenu, kadmu, ołowiu i rtęci przez ludność państw członkowskich UE". http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf

([3]) Sprawozdania Komitetu Naukowego ds. Żywności, seria 36, opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat kadmu, str. 67–70, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

([4]) Opinia panelu naukowego EFSA ds. zanieczyszczeń w łańcuchu żywnościowym, wydana na wniosek Komisji, na temat obecności rtęci i metylortęci w żywności (wydana w dniu 24 lutego 2004 r.) 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) Jeśli chodzi o cynę nieorganiczną, Komitet Naukowy ds. Żywności w swej opinii z dnia 12 grudnia 2001 r. ([1]) stwierdził, że występowanie cyny nieorganicznej na poziomie 150 mg/kg w napojach w puszkach oraz na poziomie 250 mg/kg w innych produktach spożywczych w puszkach może spowodować u niektórych osób podrażnienie żołądka.

(45) W celu ochrony zdrowia publicznego przed tym zagrożeniem dla zdrowia należy ustanowić najwyższe dopuszczalne poziomy zawartości cyny nieorganicznej w środkach spożywczych w puszkach oraz w napojach w puszkach. Do czasu gdy będą dostępne dane dotyczące wrażliwości niemowląt i małych dzieci na obecność nieorganicznej cyny w żywności, konieczne jest zapewnienie na zasadzie prewencyjnej ochrony zdrowia tej najbardziej narażonej grupy ludności i ustanowienie najwyższych dopuszczalnych poziomów zawartości.

(46) Jeśli chodzi o 3-monochloropropano-1,2-diol (3-MCPD), Komitet Naukowy ds. Żywności wydał w dniu 30 maja 2001 r. opinię naukową dotyczącą występowania 3-MCPD w żywności ([2]), aktualizując w ten sposób na podstawie nowych informacji naukowych opinię Komitetu Naukowego ds. Żywności z dnia 16 grudnia 1994 r. ([3]) oraz ustalił tolerowane dzienne pobranie (TDI) dla 3-MCPD na poziomie 2 μg/kg masy ciała.

(47) W czerwcu 2004 r. przeprowadzono i sfinalizowano w ramach dyrektywy 93/5/EWG zadanie SCOOP „Zebranie i porównanie danych dotyczących zawartości 3-MCPD i substancji z nim związanych w środkach spożywczych” ([4]). Głównymi produktami przyczyniającymi się do pobrania 3-MCPD z dietą były: sos sojowy i produkty oparte na sosie sojowym. Inne produkty spożywcze spożywane w dużych ilościach, takie jak chleb czy kluski, również w znaczącym stopniu przyczyniały się do pobrania tej substancji w niektórych krajach, jednak spowodowane to było raczej ich wysokim spożyciem niż wysoką zawartością 3-MCPD w tych produktach.

(48) W rezultacie należy ustanowić najwyższe dopuszczalne poziomy 3-MCPD w hydrolizowanym białku roślinnym (HVP) oraz sosie sojowym, z uwzględnieniem zagrożenia związanego ze spożyciem tej żywności. Państwa członkowskie są zobowiązane do zbadania innych środków spożywczych pod kątem występowania 3-MCPD, w celu rozważenia potrzeby ustalenia jego najwyższych dopuszczalnych poziomów w innych środkach spożywczych.

(49) Jeśli chodzi o dioksyny i polichlorowane bifenyle o działaniu podobnym do dioksyn, Komitet Naukowy ds. Żywności wydał w dniu 30 maja 2001 r. opinię dotyczącą obecności dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn w żywności ([5]), która była uaktualnieniem opinii Komitetu

([1]) Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat poważnego zagrożenia, jakie stwarza obecność cyny w żywności puszkowanej (wydana w dniu 12 grudnia 2001 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf

([2]) Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat 3-monochloro-propano-1,2-diolu (3-MCPD), będąca uaktualnieniem opinii z 1994 r. (przyjęta w dniu 30 maja 2001 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf

([3]) Sprawozdania Komitetu Naukowego ds. Żywności, seria 36, opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat 3-monochloro-propano-1,2-diolu (3-MCPD), str. 31–34, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

([4]) Sprawozdania z realizacji zadań w ramach współpracy naukowej, zadanie 3.2.9 „Zebranie i zestawienie danych na temat zawartości 3-monochloropropanodiolu (3-MCPD) i substancji z nim związanych w środkach spożywczych”, str. 256. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf

([5]) Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat oceny ryzyka wynikającego z obecności dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn (PCBs) w żywności. Aktualizacja oparta na nowych informacjach naukowych dostępnych po wydaniu opinii Komitetu Naukowego ds. Żywności z dnia 22 listopada 2000 r. (przyjęta w dniu 30 maja 2001 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf

▼B

Naukowego ds. Żywności z dnia 22 listopada 2000 r. ([1]) ustalającej tolerowane tygodniowe pobranie (TWI) dla dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn na poziomie 14 pg równoważnika toksyczności Światowej Organizacji Zdrowia (WHO-TEQ)/kg masy ciała.

(50) Przez termin „dioksyny" w niniejszym rozporządzeniu rozumie się grupę 75 kongenerów polichlorowanych dibenzo-p-dioksyn (PCDD) oraz grupę 135 kongenerów polichlorowanych dibenzofuranów (PCDF), z których 17 stwarza zagrożenie pod względem toksykologicznym. Polichlorowane bifenyle (PCB) stanowią grupę 209 różnych kongenerów, które można podzielić na dwie grupy, biorąc pod uwagę ich właściwości toksykologiczne. 12 kongenerów wykazuje właściwości toksykologiczne podobne do dioksyn, przez co często określa się je jako „polichlorowane bifenyle o działaniu podobnym do dioksyn". Pozostałe polichlorowane bifenyle nie wykazują toksyczności podobnej do dioksyn, ale mają inne właściwości toksykologiczne.

(51) Każdy kongener dioksyn lub polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn wykazuje nieco inny poziom toksyczności. Wprowadzenie koncepcji tzw. współczynników toksyczności (TEF) umożliwia sumaryczne wyrażenie toksyczności tych różnych kongenerów i ułatwia ocenę ryzyka oraz urzędową kontrolę. Oznacza to, iż ilościowe wyniki badań analitycznych odnoszące się do sumy wszystkich dioksyn oraz kongenerów polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn stanowiących zagrożenie toksykologiczne, są wyrażone w policzalnych jednostkach zwanych równoważnikami toksyczności TCDD (TEQ).

(52) Szacunkowe oceny narażenia, uwzględniające wyniki realizacji zadania SCOOP „Ocena pobrania z dietą dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn przez ludność państw członkowskich UE" zakończonego w czerwcu 2000 r. ([2]) wskazują, że znaczna część populacji UE pobiera te substancje z dietą w stopniu przewyższającym tolerowane tygodniowe pobranie – TWI.

(53) Z toksykologicznego punktu widzenia wszelkie najwyższe dopuszczalne poziomy powinny odnosić się zarówno do dioksyn, jak i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn, jednak w 2001 r. na szczeblu wspólnotowym ustanowiono najwyższe dopuszczalne poziomy tylko dla dioksyn, natomiast dla polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn nie ustanowiono tych poziomów z uwagi na bardzo ograniczone w tym czasie dane na temat ich występowania w żywności. Ponieważ po 2001 r. pojawiło się więcej danych na temat obecności polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn w żywności, dlatego też w 2006 r. ustalono najwyższe dopuszczalne poziomy sumy dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn, z uwagi na to, iż jest to najwłaściwsze podejście z toksykologicznego punktu widzenia. W celu zapewnienia płynnego przejścia poziomy ustalone dla dioksyn powinny nadal mieć zastosowanie w okresie przejściowym, równolegle do poziomów ustalonych dla sumy dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn. W okresie przejściowym środki spożywcze muszą spełniać wymagania w zakresie najwyższych dopuszczalnych poziomów zarówno dla dioksyn, jak i dla sumy dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn. Do dnia 31 grudnia 2008 r. zostanie rozważona możliwość odstąpienia od odrębnych limitów dla dioksyn.

([1]) Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat oceny ryzyka wynikającego z obecności dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn (PCBs) w żywności (przyjęta w dniu 22 listopada 2000 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf

([2]) Sprawozdania z realizacji zadań w ramach współpracy naukowej, zadanie 3.2.5 „Ocena pobrania z dietą dioksyn i związanych z nimi polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn przez ludność państw członkowskich UE". http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf

▼B

(54) W celu wspierania aktywnego podejścia do obniżania poziomów dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn w żywności i paszach, w zaleceniu Komisji 2006/88/WE w sprawie ograniczenia obecności dioksyn, furanów i dioksynopodobnych PCB w paszach i środkach spożywczych ustanowiono progi działań ([1]). Progi działań są narzędziem dla właściwych organów i podmiotów gospodarczych umożliwiającym wyodrębnienie przypadków wymagających zidentyfikowania źródła zanieczyszczeń i podjęcia odpowiednich działań, aby je zredukować lub zlikwidować. Ponieważ źródła dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn są różne, należy ustalić odrębne progi podejmowania działań z jednej strony dla dioksyn, a z drugiej strony dla polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn. To podejście zmierzające do aktywnego zmniejszania zawartości dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn w żywności i paszach, a w rezultacie obniżenia najwyższych dopuszczalnych poziomów, powinno być poddane przeglądowi w określonym terminie w celu ustalenia niższych poziomów. Dlatego też do dnia 31 grudnia 2008 r. zostanie rozważona możliwość znacznego obniżenia najwyższych dopuszczalnych poziomów ustalonych dla sumy dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn.

(55) Podmioty gospodarcze powinny dołożyć starań w celu przyspieszenia swej gotowości do usuwania dioksyn, furanów i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn z tłuszczu zwierząt morskich. Znaczne obniżenie poziomu, które zostanie rozważone do dnia 31 grudnia 2008 r., będzie oparte na możliwościach technicznych najskuteczniejszego procesu usuwania zanieczyszczeń.

(56) Jeśli chodzi o ustanowienie najwyższych dopuszczalnych poziomów w innych środkach spożywczych do dnia 31 grudnia 2008 r., szczególna uwaga zostanie poświęcona potrzebie wprowadzenia szczególnych niższych maksymalnych dopuszczalnych poziomów zawartości dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn w żywności dla niemowląt i małych dzieci, w świetle danych monitoringowych uzyskanych poprzez realizowane w latach 2005–2007 programy monitorowania zawartości dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn w żywności dla niemowląt i małych dzieci.

(57) W odniesieniu do wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) Komitet Naukowy ds. Żywności w swej opinii z dnia 4 grudnia 2002 r. ([2]) stwierdził, że niektóre wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne są genotoksycznymi substancjami rakotwórczymi. Wspólny Komitet Ekspertów FAO/WHO ds. Substancji Dodatkowych (JECFA) przeprowadził w 2005 r. ocenę ryzyka na temat WWA i oszacował margines narażenia (MOE) dla WWA jako podstawę przy udzielaniu porad dotyczących składników, które są jednocześnie genotoksyczne i rakotwórcze ([3]).

(58) Według Komitetu Naukowego ds. Żywności benzo(a)piren może być stosowany jako znacznik występowania i rakotwórczego działania WWA w żywności, wraz z benzo(a)antracenem,

([1]) Dz.U. L 42 z 14.2.2006, str. 26.

([2]) Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat zagrożenia dla zdrowia ludzkiego wynikającego z obecności wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w żywności (wydana w dniu 4 grudnia 2002 r.). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

([3]) Ocena niektórych zanieczyszczeń żywności – sprawozdanie z posiedzenia Połączonego Komitetu Ekspertów FAO/WHO ds. Substancji Dodatkowych, 64 posiedzenie w Rzymie, 8–17 lutego 2005 r., str. 1–6 i 61–81.
WHO Technical Report Series, No. 930, 2006 – http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf

▼B

benzo(b)fluorantenem, benzo(j)fluorantenem, benzo(k)fluorantenem, benzo(g,h,i)perylenem, chryzenem, cyclopenta(c,d)pirenem, dibenzo(a,h)antracenem, dibenzo(a,e)pirenem, dibenzo(a,h)pirenem, dibenzo(a,i)pirenem, dibenzo(a,l)pirenem, indeno(1,2,3-cd)pirenem i 5-metylochryzenem. Do przyszłej oceny przydatności utrzymywania benzo(a)pirenu jako znacznika niezbędne będą dalsze analizy względnych proporcji tych WWA w żywności. Ponadto należy również ocenić benzo(c)fluoren, zgodnie z zaleceniem JECFA.

(59) Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne mogą zanieczyścić środki spożywcze w trakcie procesów wędzenia, ogrzewania i suszenia, podczas których produkty spalania mają bezpośredni kontakt z żywnością. Zanieczyszczenie WWA może być również rezultatem zanieczyszczenia środowiska naturalnego, w szczególności w przypadku ryb i produktów rybołówstwa.

(60) W 2004 r. w ramach dyrektywy 93/5/EWG zrealizowano specjalne zadanie SCOOP „Zebranie danych o występowaniu WWA w żywności” ([1]). Stwierdzono wysokie zawartości tych substancji w suszonych owocach, oliwie z wytłoczyn z oliwek, wędzonych rybach, oliwie z pestek winogron, produktach mięsnych wędzonych, świeżych mięczakach, przyprawach/sosach.

(61) W celu ochrony zdrowia publicznego należy utrzymać najwyższe dopuszczalne poziomy dla benzo(a)pirenu w niektórych środkach spożywczych zawierających tłuszcze i oleje oraz w żywności, w której procesy wędzenia lub suszenia mogą powodować wysoki poziom zanieczyszczenia. Najwyższe dopuszczalne poziomy są także niezbędne w żywności, w której skażenie środowiska mogło spowodować wysoki poziom zanieczyszczenia, szczególnie ryb i produktów rybołówstwa, na przykład na skutek wycieku ropy ze statków.

(62) W niektórych rodzajach żywności takich, jak suszone owoce i suplementy diety, wykryto benzo(a)piren, jednak dostępne dane nie są jednoznaczne co do tego, jakie poziomy są racjonalnie osiągalne. Konieczne są dalsze badania w celu wyjaśnienia, jakie poziomy są racjonalnie możliwe do uzyskania w tych produktach spożywczych. Do tego czasu powinny obowiązywać najwyższe dopuszczalne poziomy dla benzo(a)pirenu w składnikach, o których mowa, takich jak oleje i tłuszcze stosowane w suplementach diety.

(63) Do dnia 1 kwietnia 2007 r. należy dokonać przeglądu najwyższych dopuszczalnych poziomów WWA oraz ocenić zasadność ustanowienia najwyższego dopuszczalnego poziomu WWA w maśle kakaowym, z uwzględnieniem postępu naukowo-technicznego w zakresie występowania benzo(a)pirenu i innych rakotwórczych WWA w żywności.

(64) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

([1]) Sprawozdania z zadań realizowanych w ramach współpracy naukowej, zadanie 3.2.12 „Zebranie danych o występowaniu wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w żywności”. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf

▼B

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Zasady ogólne

1. Środki spożywcze wymienione w załączniku nie mogą być wprowadzane do obrotu w przypadku, gdy zawierają zanieczyszczenie wymienione w załączniku na poziomie przekraczającym najwyższy dopuszczalny poziom określony w załączniku.

2. Najwyższe dopuszczalne poziomy określone w załączniku mają zastosowanie do jadalnych części środków spożywczych, o których mowa, chyba że w załączniku określono inaczej.

Artykuł 2

Suszone, rozcieńczone, przetworzone i złożone środki spożywcze

1. Przy stosowaniu najwyższych dopuszczalnych poziomów, określonych w załączniku, do suszonych, rozcieńczonych, przetworzonych lub złożonych z więcej niż jednego składnika środków spożywczych, należy uwzględnić:

a) zmiany stężenia zanieczyszczenia, spowodowane procesami suszenia lub rozcieńczania;

b) zmiany stężenia zanieczyszczenia spowodowane przez proces przetwarzania;

c) względne proporcje składników w produkcie;

d) analityczną granicę oznaczalności.

2. W czasie przeprowadzania urzędowej kontroli przez właściwy organ przedsiębiorca branży spożywczej jest zobowiązany do przedstawienia i uzasadnienia szczególnych współczynników zatężania lub rozcieńczania dla zastosowanych procesów suszenia, rozcieńczania, przetwarzania i/lub mieszania lub dla rozpatrywanych suszonych, rozcieńczonych, przetworzonych i/lub złożonych środków spożywczych.

Jeżeli przedsiębiorca branży spożywczej nie przedstawi niezbędnego współczynnika zatężania lub rozcieńczania lub gdy właściwy organ uzna ten współczynnik za nieodpowiedni w świetle podanego uzasadnienia, to organ ten sam ustala taki współczynnik, w oparciu o dostępne informacje i mając na uwadze ochronę zdrowia ludzkiego.

3. Ustępy 1 i 2 stosuje się, o ile nie ma ustalonych na szczeblu wspólnotowym szczególnych najwyższych dopuszczalnych poziomów dla tych suszonych, rozcieńczonych, przetworzonych lub złożonych środków spożywczych.

4. Jeżeli prawodawstwo wspólnotowe nie przewiduje szczególnych najwyższych dopuszczalnych poziomów w odniesieniu do produktów spożywczych dla niemowląt i małych dzieci, państwa członkowskie mogą wprowadzić bardziej rygorystyczne poziomy.

Artykuł 3

Zakazy używania, mieszania i detoksykacji

1. Środki spożywcze niezgodne z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami określonymi w załączniku nie mogą być stosowane jako składniki żywności.

2. Środki spożywcze zgodne z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami określonymi w załączniku nie mogą być mieszane z środkami spożywczymi, które przekraczają te poziomy.

▼B

3. Środki spożywcze będące przedmiotem sortowania lub innej fizycznej obróbki mającej na celu zmniejszenie poziomu zanieczyszczenia nie mogą być mieszane ze środkami spożywczymi przeznaczonymi do bezpośredniej konsumpcji przez ludzi lub środkami spożywczymi przeznaczonymi do użytku, jako składniki środków spożywczych.

4. Środki spożywcze wymienione w sekcji 2 załącznika (Mikotoksyny) nie mogą być celowo poddane uzdatnianiu metodami chemicznymi.

▼M5

Artykuł 4

Przepisy szczególne dotyczące orzeszków ziemnych, innych nasion oleistych, orzechów z drzew orzechowych, suszonych owoców, ryżu i kukurydzy

Orzechy arachidowe (orzeszki ziemne), inne nasiona oleiste, orzechy z drzew orzechowych, suszone owoce, ryż i kukurydza niespełniające wymogów dotyczących odpowiednich najwyższych dopuszczalnych poziomów aflatoksyn ustanowionych w pkt 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 i 2.1.11 załącznika mogą być wprowadzane do obrotu, pod warunkiem że te środki spożywcze:

a) nie są przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub użycia jako składnik środków spożywczych;

b) spełniają wymogi dotyczące właściwych najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w pkt 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 i 2.1.12 załącznika;

c) zostały poddane obróbce obejmującej sortowanie lub inną fizyczną obróbkę i po tej obróbce najwyższe dopuszczalne poziomy określone w pkt 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 i 2.1.11 załącznika nie są przekroczone, a w wyniku tej obróbki nie powstają inne szkodliwe pozostałości;

d) są oznakowane poprzez wyraźne wskazanie ich przeznaczenia i zawierają wskazówkę „przed spożyciem przez człowieka lub użyciem jako składnik środka spożywczego produkt należy poddać sortowaniu lub innej fizycznej obróbce w celu zmniejszenia zanieczyszczenia aflatoksynami”. Powyższa informacja powinna się znajdować na oznakowaniu każdego opakowania, skrzynki itp. i na oryginalnym dokumencie towarzyszącym. Kod identyfikacyjny przesyłki/partii powinien być naniesiony w sposób trwały na każdym opakowaniu, skrzynce itp. przesyłki i na oryginalnym dokumencie towarzyszącym.

Artykuł 5

Przepisy szczególne dotyczące orzechów arachidowych (orzeszków ziemnych), innych nasion oleistych, ich produktów pochodnych i zbóż

Na oznakowaniu każdego opakowania, skrzynki itp. i na oryginalnym dokumencie towarzyszącym musi znajdować się wyraźna informacja o zamierzonym przeznaczeniu środków spożywczych. Dokument towarzyszący musi w sposób wyraźny odnosić się do przesyłki poprzez zamieszczenie w nim kodu identyfikacyjnego przesyłki, który znajduje się na każdym opakowaniu, pudełku itp. tej przesyłki. Ponadto rodzaj działalności gospodarczej prowadzonej przez odbiorcę przesyłki, określony w dokumencie towarzyszącym, musi być zgodny z zamierzonym przeznaczeniem wysyłanych środków spożywczych.

▼M5

W przypadku braku wyraźnej informacji o tym, iż dane środki spożywcze nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi, najwyższe dopuszczalne poziomy określone w pkt 2.1.5 i 2.1.11 załącznika mają zastosowanie do wszystkich wprowadzanych do obrotu orzechów arachidowych (orzeszków ziemnych), innych nasion oleistych i ich produktów pochodnych oraz zbóż.

W odniesieniu do odstępstwa dotyczącego orzechów arachidowych (orzeszków ziemnych) i innych nasion oleistych przeznaczonych do tłoczenia oleju oraz w kwestii zastosowania najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w pkt 2.1.1 załącznika odstępstwo dotyczy jedynie przesyłek, które są oznakowane poprzez wyraźne wskazanie ich przeznaczenia i zawierają wskazówkę „produkt należy poddać procesowi tłoczenia oleju w celu produkcji rafinowanego oleju roślinnego”. Powyższa informacja znajduje się na etykiecie każdego opakowania, skrzynki itp. i na dokumencie (dokumentach) towarzyszącym(-ych). Miejscem przeznaczenia musi być tłocznia.

▼B

Artykuł 6

Przepisy szczególne dotyczące sałaty

Jeśli sałata uprawiana pod przykryciem („sałata szklarniowa”) nie jest w ten sposób oznakowana, stosuje się najwyższe dopuszczalne poziomy przewidziane w załączniku dla sałaty uprawianej na otwartej przestrzeni („sałata gruntowa”).

Artykuł 7

▼M9

Odstępstwa

▼M8

_____

▼M9

4. W drodze odstępstwa od art. 1 Finlandia, Szwecja i Łotwa mogą zezwalać na wprowadzanie do obrotu na swoich rynkach ►C1 dziko żyjącego ◄ łososia (*Salmo salar*) i produktów z niego otrzymywanych, pochodzących z regionu Morza Bałtyckiego i przeznaczonych do spożycia na ich terytorium, w których poziom dioksyn i/lub PCB o działaniu podobnym do dioksyn i/lub PCB o działaniu niepodobnym do dioksyn jest wyższy od poziomów określonych w pkt 5.3 załącznika, pod warunkiem że wprowadzony zostanie system zapewniający pełne informowanie konsumentów o zaleceniach żywieniowych w odniesieniu do ograniczeń spożycia ►C1 dziko żyjącego ◄ łososia pochodzącego z regionu Morza Bałtyckiego oraz produktów z niego otrzymywanych, przez wskazane najbardziej narażone grupy ludności, w celu uniknięcia potencjalnego zagrożenia dla zdrowia.

Finlandia, Szwecja i Łotwa nadal stosują niezbędne środki w celu dopilnowania, aby ►C1 dziko żyjący ◄ łosoś i produkty z niego otrzymywane niezgodne z pkt 5.3 załącznika nie były wprowadzane do obrotu w innych państwach członkowskich.

Finlandia, Szwecja i Łotwa przedkładają Komisji coroczne sprawozdania dotyczące środków, które przedsięwzięły, aby skutecznie informować wskazane najbardziej narażone grupy ludności o zaleceniach żywieniowych oraz dopilnować, aby ►C1 dziko żyjący ◄ łosoś i produkty z niego otrzymywane niezgodne z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami nie były wprowadzane do obrotu w innych państwach członkowskich. Przedkładają także dowody skuteczności tych środków.

▼M9

5. W drodze odstępstwa od art. 1 Finlandia i Szwecja mogą zezwalać na wprowadzanie na swoje rynki ►C1 dziko żyjącego ◄ śledzia większego niż 17 cm (*Clupea harengus*), ►C1 dziko żyjącego ◄ golca (*Salvelinus* spp.), ►C1 dziko żyjącego ◄ minoga rzecznego (*Lampetra fluviatilis*) i ►C1 dziko żyjącego ◄►C1 trocia ◄ (*Salmo trutta*) oraz produktów z nich otrzymywanych, pochodzących z regionu Morza Bałtyckiego i przeznaczonych do spożycia na ich terytorium, w których poziom dioksyn lub PCB o działaniu podobnym do dioksyn lub PCB o działaniu niepodobnym do dioksyn jest wyższy od poziomów określonych w pkt 5.3 załącznika, pod warunkiem że wprowadzony zostanie system zapewniający pełne informowanie konsumentów o zaleceniach żywieniowych w odniesieniu do ograniczeń spożycia ►C1 dziko żyjącego ◄ śledzia większego niż 17 cm, ►C1 dziko żyjącego ◄ golca, ►C1 dziko żyjącego ◄ minoga rzecznego i ►C1 dziko żyjącego ◄►C1 trocia, ◄ pochodzących z regionu Morza Bałtyckiego oraz produktów z nich otrzymywanych przez wskazane najbardziej narażone grupy ludności, w celu uniknięcia potencjalnego zagrożenia dla zdrowia.

Finlandia i Szwecja nadal stosują niezbędne środki w celu dopilnowania, aby ►C1 dziko żyjący ◄ śledź większy niż 17 cm, ►C1 dziko żyjący ◄ golec, ►C1 dziko żyjący ◄ minóg rzeczny i ►C1 dziko żyjący ◄►C1 troć ◄ i produkty z nich otrzymywane, niezgodne z pkt 5.3 załącznika nie były wprowadzane do obrotu w innych państwach członkowskich.

Finlandia i Szwecja przedkładają Komisji coroczne sprawozdania dotyczące środków, które przedsięwzięły, aby skutecznie informować wskazane najbardziej narażone grupy ludności o zaleceniach żywieniowych oraz dopilnować, aby wymienione ryby i produkty z nich otrzymywane, niezgodne z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami nie były wprowadzane do obrotu w innych państwach członkowskich. Przedkładają także dowody skuteczności tych środków.

▼M18

6. Na zasadzie odstępstwa od art. 1 Irlandia, Hiszpania, Chorwacja, Cypr, Łotwa, Polska, Portugalia, Rumunia, Republika Słowacka, Finlandia, Szwecja oraz Zjednoczone Królestwo mogą zezwalać na wprowadzanie do obrotu na swoich rynkach mięsa wędzonego tradycyjnie i produktów mięsnych wędzonych tradycyjnie, wędzonych na swoim terytorium i przeznaczonych do spożycia na swoim terytorium, wykazujących poziomy WWA wyższe od poziomów określonych w załączniku pkt 6.1.4, o ile produkty te są zgodne z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami stosowanymi przed dniem 1 września 2014 r., tj. 5,0 µg/kg w odniesieniu do benzo(a)pirenu oraz 30,0 µg/kg w odniesieniu do sumy benzo(a)pirenu, benzo(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu i chryzenu.

Wymienione państwa członkowskie kontynuują monitorowanie obecności WWA w mięsie wędzonym tradycyjnie i produktach mięsnych wędzonych tradycyjnie oraz ustanawiają w możliwych przypadkach programy mające na celu wprowadzenie dobrych praktyk wędzarniczych, w zakresie wykonalnym z ekonomicznego punktu widzenia i możliwym bez utraty typowych właściwości organoleptycznych tych produktów.

Przed upływem 3 lat od rozpoczęcia stosowania niniejszego rozporządzenia dokonuje się, na podstawie wszelkich dostępnych informacji, ponownej oceny sytuacji w celu stworzenia wykazu wędzonych mięs i produktów mięsnych, w odniesieniu do których odstępstwo dotyczące lokalnej produkcji i konsumpcji ustanowione będzie bezterminowo.

▼M18

7. Na zasadzie odstępstwa od art. 1 Irlandia, Łotwa, Rumunia, Finlandia, Szwecja oraz Zjednoczone Królestwo mogą zezwalać na wprowadzanie do obrotu na swoich rynkach ryb i produktów rybołówstwa wędzonych tradycyjnie, wędzonych na swoim terytorium i przeznaczonych do spożycia na swoim terytorium, wykazujących poziomy WWA wyższe od poziomów określonych w załączniku pkt 6.1.5, o ile te wędzone produkty są zgodne z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami stosowanymi przed dniem 1 września 2014 r., tj. 5,0 µg/kg w odniesieniu do benzo(a)pirenu oraz 30,0 µg/kg w odniesieniu do sumy benzo(a)pirenu, benzo(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu i chryzenu.

Wymienione państwa członkowskie kontynuują monitorowanie obecności WWA w rybach i produktach rybołówstwa wędzonych tradycyjnie oraz ustanawiają w możliwych przypadkach programy mające na celu wprowadzenie dobrych praktyk wędzarniczych, w zakresie wykonalnym z ekonomicznego punktu widzenia i możliwym bez utraty typowych właściwości organoleptycznych tych produktów.

Przed upływem 3 lat od rozpoczęcia stosowania niniejszego rozporządzenia dokonuje się, na podstawie wszelkich dostępnych informacji, ponownej oceny sytuacji w celu stworzenia wykazu wędzonych ryb i produktów rybołówstwa, w odniesieniu do których odstępstwo dotyczące lokalnej produkcji i konsumpcji ustanowione będzie bezterminowo.

▼B

Artykuł 8

Pobieranie próbek i badania analityczne

Pobieranie próbek i badania analityczne dla potrzeb urzędowej kontroli najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w załączniku są przeprowadzane zgodnie z rozporządzeniami Komisji (WE) nr 1882/2006 ([1]), (WE) nr 401/2006 ([2]), (WE) nr 1883/2006 ([3]) oraz dyrektywami Komisji 2001/22/WE ([4]), 2004/16/WE ([5]) i 2005/10/WE ([6]).

▼M25

Artykuł 9

Monitorowanie i sprawozdawczość

1. Państwa członkowskie monitorują poziom azotanów w warzywach mogących zawierać znaczne ilości tych związków, w szczególności w zielonych warzywach liściastych, i regularnie przekazują wyniki EFSA.

2. Państwa członkowskie przekazują Komisji streszczenie ustaleń dotyczących aflatoksyn i otrzymanych zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 884/2014 ([7]), a indywidualne dane o występowaniu przekazują EFSA.

([1]) Patrz: str. 25 niniejszego Dziennika Urzędowego.
([2]) Dz.U. L 70 z 9.3.2006, str. 12.
([3]) Patrz: str. 32 niniejszego Dziennika Urzędowego.
([4]) Dz.U. L 77 z 16.3.2001, str. 14. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 2005/4/WE (Dz.U. L 19 z 21.1.2005, str. 50).
([5]) Dz.U. L 42 z 13.2.2004, str. 16.
([6]) Dz.U. L 34 z 8.2.2005, str. 15.
([7]) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 884/2014 z dnia 13 sierpnia 2014 r. nakładające specjalne warunki dotyczące przywozu niektórych rodzajów pasz i żywności z niektórych państw trzecich w związku z ryzykiem zanieczyszczenia aflatoksynami i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1152/2009 (Dz.U. L 242 z 14.8.2014, s. 4).

▼M25

3. Każdego roku państwa członkowskie i zainteresowane organizacje zawodowe przekazują Komisji wyniki prowadzonych dochodzeń oraz postępy poczynione w zakresie zastosowania środków zapobiegawczych pozwalających uniknąć zanieczyszczenia deoksyniwalenolem, zearalenonem, fumonizyną B_1 i B_2 oraz toksynami T-2 i HT-2. Komisja udostępnia te wyniki państwom członkowskim. Powiązane dane o występowaniu przekazywane są EFSA.

4. Zdecydowanie zaleca się państwom członkowskim i zainteresowanym organizacjom zawodowym monitorowanie obecności alkaloidów sporyszu w zbożach i produktach zbożowych.

Zdecydowanie zaleca się państwom członkowskim i zainteresowanym organizacjom zawodowym przekazanie EFSA swoich ustaleń dotyczących alkaloidów sporyszu w terminie do dnia 30 września 2016 r. Ustalenia te obejmują dane o występowaniu i szczegółowe informacje na temat związku między obecnością przetrwalników buławinki czerwonej a poziomem poszczególnych alkaloidów sporyszu.

Komisja udostępnia te ustalenia państwom członkowskim.

5. Dane o występowaniu zanieczyszczeń innych niż te, o których mowa w ust. 1–4, zgromadzone przez państwa członkowskie i zainteresowane organizacje zawodowe mogą być przekazywane do EFSA.

6. Dane o występowaniu przekazywane są EFSA w ustalonym przez EFSA formacie przekazywania danych zgodnie z wytycznymi EFSA w sprawie standardowego opisu próbek (SSD) dla żywności i paszy ([1]) oraz dodatkowymi szczególnymi wymaganiami EFSA dotyczącymi sprawozdawczości w odniesieniu do poszczególnych zanieczyszczeń. Dane o występowaniu od zainteresowanych organizacji zawodowych mogą być, w razie potrzeby, przekazywane EFSA zgodnie z uproszczonym formatem przekazywania danych określonym przez EFSA.

▼B

Artykuł 10

Uchylenie

Uchyla się rozporządzenie (WE) nr 466/2001.

Odesłania do uchylonego rozporządzenia traktuje się jako odesłania do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 11

Środki przejściowe

▼M11

Niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do produktów wprowadzonych do obrotu przed datami, o których mowa w lit. a)–f), zgodnie z przepisami obowiązującymi w odpowiednim dniu:

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

▼B

a) 1 lipca 2006 r., w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów deoksyniwalenolu i zearalenonu określonych w pkt 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 i 2.5.7 załącznika;

▼M1

b) 1 października 2007 r. w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów deoksyniwalenolu i zearalenonu określonych w pkt 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 i 2.5.10 załącznika;

▼B

c) 1 października 2007 r., w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów fumonizyny B_1 i B_2 ustanowionych w pkt 2.6 załącznika;

d) 4 listopada 2006 r. w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów sumy dioksyn i polichlorowanych bifenyli o właściwościach podobnych do dioksyn, określonych w sekcji 5 załącznika;

▼M11

e) 1 stycznia 2012 r. w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów dla polichlorowanych bifenyli o działaniu niepodobnym do dioksyn, określonych w sekcji 5 załącznika;

f) 1 stycznia 2015 r. w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów dla ochratoksyny A w *Capsicum* spp., określonych w pkt 2.2.11 załącznika.

▼B

W przypadku wprowadzenia produktów na rynek ciężar dowodu spoczywa na przedsiębiorcy branży żywnościowej.

Artykuł 12

Wejście w życie i zastosowanie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejszą decyzję stosuje się od dnia 1 marca 2007 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

▼B

ZAŁĄCZNIK

Najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych [1]

▼M8

Sekcja 1: Azotany

Środki spożywcze [1]		Najwyższe dopuszczalne poziomy (mg NO_3/kg)	
1.1	Świeży szpinak (*Spinacia oleracea*) [2]		3 500
1.2	Szpinak konserwowany, głęboko zmrożony lub zmrożony		2 000
1.3	Świeża sałata (*Lactuca sativa* L.) (szklarniowa i gruntowa) oprócz sałaty wymienionej w pkt 1.4.	Zbierana od 1 października do 31 marca: sałata uprawiana pod przykryciem sałata uprawiana na otwartej przestrzeni Zbierana od 1 kwietnia do 30 września: sałata uprawiana pod przykryciem sałata uprawiana na otwartej przestrzeni	 5 000 4 000 4 000 3 000
1.4	Sałata lodowa	Sałata uprawiana pod przykryciem Sałata uprawiana na otwartej przestrzeni	2 500 2 000
1.5	Rokietta siewna (*Eruca sativa*, *Diplotaxis sp*, *Brassica tenuifolia*, *Sisymbrium tenuifolium*)	Zbierana od 1 października do 31 marca Zbierana od 1 kwietnia do 30 września	7 000 6 000
1.6	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci [3] [4]		200

▼B

Sekcja 2: Mikotoksyny

Środki spożywcze [1]		Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)		
2.1.	**Aflatoksyny**	B_1	Suma B_1, B_2, G_1 i G_2	M_1
2.1.1.	Orzechy arachidowe (orzeszki ziemne) i inne nasiona oleiste [40], które mają być sortowane lub poddane innej fizycznej obróbce przed spożyciem przez ludzi lub użyciem jako składnik w środkach spożywczych z wyjątkiem: — orzechów arachidowych (orzeszków ziemnych) i innych nasion oleistych przeznaczonych do tłoczenia oleju w celu produkcji rafinowanego oleju roślinnego	8,0 [5]	15,0 [5]	—
2.1.2.	Migdały, pistacje i pestki moreli, które mają być sortowane lub poddane innej fizycznej obróbce przed spożyciem przez ludzi lub użyciem jako składnik w środkach spożywczych	12,0 [5]	15,0 [5]	—

▼M5

▼M5

	Środki spożywcze (1)	Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)		
2.1.3.	Orzechy laskowe i orzechy brazylijskie, które mają być sortowane lub poddane innej fizycznej obróbce przed spożyciem przez ludzi lub użyciem jako składnik w środkach spożywczych	8,0 (5)	15,0 (5)	
2.1.4.	Orzechy z drzew orzechowych inne niż orzechy wymienione w pkt 2.1.2 i 2.1.3, które mają być sortowane lub poddane innej fizycznej obróbce przed spożyciem przez ludzi lub użyciem jako składnik w środkach spożywczych	5,0 (5)	10,0 (5)	—
2.1.5.	Orzechy arachidowe (orzeszki ziemne) i inne nasiona oleiste (40) oraz produkty z nich przetworzone, przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub użycia jako składniki w środkach spożywczych, z wyjątkiem: — surowego oleju roślinnego przeznaczonego do rafinacji — rafinowanego oleju roślinnego	2,0 (5)	4,0 (5)	—
2.1.6.	Migdały, pistacje i pestki moreli przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub użycia jako składniki w środkach spożywczych (41)	8,0 (5)	10,0 (5)	—
2.1.7.	Orzechy laskowe i orzechy brazylijskie przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub użycia jako składniki w środkach spożywczych (41)	5,0 (5)	10,0 (5)	
2.1.8.	Orzechy z drzew orzechowych, inne niż orzechy wymienione w pkt 2.1.6 i 2.1.7, oraz produkty z nich przetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub użycia jako składnik w środkach spożywczych	2,0 (5)	4,0 (5)	—

▼M12

2.1.9.	Suszone owoce, inne niż suszone figi, przeznaczone do sortowania lub poddawania innej fizycznej obróbce przed spożyciem przez ludzi lub użyciem jako składniki w środkach spożywczych	5,0	10,0	—
2.1.10.	Suszone owoce, inne niż suszone figi, oraz produkty z nich przetworzone przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub użycia jako składniki w środkach spożywczych	2,0	4,0	—

▼M5

2.1.11.	Wszystkie zboża i wszystkie ich produkty pochodne, w tym przetworzone produkty zbożowe, z wyjątkiem środków spożywczych wymienionych w pkt 2.1.12, 2.1.15 i 2.1.17	2,0	4,0	—
2.1.12.	Kukurydza i ryż, które mają być sortowane lub poddane innej fizycznej obróbce przed spożyciem przez ludzi lub użyciem jako składnik w środkach spożywczych	5,0	10,0	—
2.1.13.	Surowe mleko (6), mleko poddane obróbce cieplnej i mleko służące do wytwarzania produktów na bazie mleka	—	—	0,050
2.1.14.	Następujące gatunki przypraw: *Capsicum* spp. (pochodzące z tego gatunku suszone owoce, całe lub mielone, w tym papryka chili, mielone chili, pieprz kajeński i papryka) *Piper* spp. (pochodzące z niego owoce, w tym biały i czarny pieprz) *Myristica fragrans* (gałka muszkatołowa) *Zingiber officinale* (imbir) *Curcuma longa* (kurkuma) Mieszanki przypraw zawierające jedną lub więcej wyżej wspomnianych przypraw	5,0	10,0	—

▼M5

	Środki spożywcze (1)	Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)		
2.1.15.	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci (3) (7)	0,10	—	—
2.1.16.	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe i mleko następne (4) ►M20 (3) ◄	—	—	0,025
2.1.17.	Dietetyczna żywność specjalnego przeznaczenia medycznego ►M20 (3) ◄ (10) przeznaczona specjalnie dla niemowląt	0,10	—	0,025

▼M12

2.1.18.	Suszone figi	6,0	10,0	—

▼B

2.2	**Ochratoksyna A**	
2.2.1	Nieprzetworzone zboża	5,0

▼M11

2.2.2	Wszystkie produkty pochodzące z nieprzetworzonych zbóż, w tym produkty z przetworzonych zbóż oraz zboża przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, z wyjątkiem środków spożywczych wymienionych w pkt. 2.2.9, 2.2.10 i 2.2.13	3,0

▼B

2.2.3	Suszone owoce winorośli (koryntki, rodzynki i sułtanki)	10,0
2.2.4	Palone ziarna kawy i mielona kawa palona, z wyjątkiem kawy rozpuszczalnej	5,0
2.2.5	Kawa rozpuszczalna	10,0
2.2.6	Wino (w tym wino musujące, z wyjątkiem wina likierowego i wina o mocy alkoholu poniżej 15 % obj.) i wino owocowe (11)	2,0 (12)
2.2.7	Wino aromatyzowane, napoje na bazie wina aromatyzowanego i aromatyzowane koktajle winopochodne (13)	2,0 (12)
2.2.8	Sok winogronowy, koncentrat soku winogronowego po rozcieńczeniu wodą, nektar winogronowy, moszcz winogronowy i koncentrat moszczu winogronowego po rozcieńczeniu wodą przeznaczony do bezpośredniego spożycia przez ludzi (14)	2,0 (12)
2.2.9	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci (3) (7)	0,50
2.2.10	Produkty dietetyczne do specjalnych celów medycznych ►M20 (3) ◄ (10), przeznaczone specjalnie dla niemowląt	0,50

▼M23

2.2.11.	Przyprawy, w tym przyprawy suszone	
	Piper spp. (jego owoce, w tym biały i czarny pieprz) *Myristica fragrans* (gałka muszkatołowa) *Zingiber officinale* (imbir) *Curcuma longa* (kurkuma)	15 µg/kg
	Capsicum spp. (jego suszone owoce, całe lub mielone, w tym papryka chili, mielone chili, pieprz kajeński i papryka)	20 µg/kg
	Mieszanki przypraw zawierające jedną z wyżej wspomnianych przypraw	15 µg/kg

▼B

	Środki spożywcze ([1])	Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)
▼M4		
2.2.12.	Lukrecja (*Glycyrrhiza glabra, Glycyrrhiza inflate* i inne rodzaje)	
2.2.12.1.	Korzeń lukrecji, składnik naparów ziołowych	20 µg/kg
2.2.12.2.	Wyciąg z lukrecji ([42]), stosowany w żywności, w szczególności w napojach i słodyczach	80 µg/kg
▼M11		
2.2.13	Gluten pszenny niesprzedawany bezpośrednio konsumentom	8,0
▼B		
2.3	**Patulina**	
2.3.1	Soki owocowe, koncentrat soków owocowych po rozcieńczeniu wodą oraz nektary owocowe ([14])	50
2.3.2	Napoje spirytusowe ([15]), jabłecznik i inne sfermentowane napoje otrzymywane z jabłek lub zawierające sok jabłkowy	50
2.3.3	Produkty z jabłek, w tym kompot jabłkowy, puree jabłkowe przeznaczone do bezpośredniego spożycia, z wyjątkiem środków spożywczych wymienionych w pkt 2.3.4 i 2.3.5	25
2.3.4	Sok jabłkowy i produkty z jabłek, w tym kompot jabłkowy i puree jabłkowe, dla niemowląt i małych dzieci ([16]), jako takie oznakowane i sprzedawane ([4])	10,0
2.3.5	Żywność dla niemowląt, inna niż przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci ([3]) ([4])	10,0
▼M1		
2.4	**Deoksyniwalenol** ([17])	
2.4.1	Nieprzetworzone zboża ([18]) ([19])inne niż pszenica durum, owies i kukurydza	1 250
2.4.2	Pszenica durum i owies, nieprzetworzone ([18]) ([19])	1 750
2.4.3	Nieprzetworzona kukurydza ([18]), z wyjątkiem nieprzetworzonej kukurydzy przeznaczonej do mielenia na mokro ([37])	1 750 ([20])
2.4.4	Zboża przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, mąka zbożowa, otręby oraz zarodki jako produkt końcowy wprowadzany na rynek do bezpośredniego spożycia, z wyjątkiem środków spożywczych wymienionych w pkt 2.4.7, 2.4.8 i 2.4.9	750
2.4.5	Makaron (suchy) ([22])	750
2.4.6	Chleb (w tym małe produkty piekarnicze), ciasta, herbatniki, przekąski zbożowe i płatki śniadaniowe	500
2.4.7	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci ([3]) ([7])	200
2.4.8	Frakcje mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek powyżej 500 mikronów, objęte kodem CN 1103 13 lub 1103 20 40 oraz inne produkty mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek powyżej 500 mikronów nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, objęte kodem 1904 10 10	750 ([20])

▼M1

Środki spożywcze ([1])		Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)
2.4.9	Frakcje mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek co najwyżej 500 mikronów, objęte kodem CN 1102 20, oraz inne produkty mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek co najwyżej 500 mikronów nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, objęte kodem CN 1904 10 10	1 250 ([20])
2.5	**Zearalenon** ([17])	
2.5.1	Nieprzetworzone zboża ([18]) ([19])inne niż kukurydza	100
2.5.2	Nieprzetworzona kukurydza ([18]), z wyjątkiem nieprzetworzonej kukurydzy przeznaczonej do mielenia na mokro ([37])	350 ([20])
2.5.3	Zboża przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, mąka zbożowa, otręby oraz zarodki jako produkt końcowy wprowadzany na rynek do bezpośredniego spożycia, z wyjątkiem środków spożywczych wymienionych w pkt 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 i 2.5.10	75
2.5.4	Olej kukurydziany rafinowany	400 ([20])
2.5.5	Chleb (w tym małe produkty piekarnicze), ciasta, herbatniki, przekąski zbożowe i płatki śniadaniowe, z wyjątkiem przekąsek kukurydzianych i płatków śniadaniowych na bazie kukurydzy	50
2.5.6	Kukurydza przeznaczona do bezpośredniego spożycia przez ludzi, przekąski kukurydziane i płatki śniadaniowe na bazie kukurydzy	100 ([20])
2.5.7	Przetworzona żywność na bazie zbóż (z wyjątkiem przetworzonej żywności na bazie kukurydzy) oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci ([3]) ([7])	20
2.5.8	Przetworzona żywność na bazie kukurydzy dla niemowląt i małych dzieci ([3]) ([7])	20 ([20])
2.5.9	Frakcje mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek powyżej 500 mikronów, objęte kodem CN 1103 13 lub 1103 20 40, oraz inne produkty mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek powyżej 500 mikronów nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, objęte kodem CN 1904 10 10	200 ([20])
2.5.10	Frakcje mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek co najwyżej 500 mikronów, objęte kodem CN 1102 20, oraz inne produkty mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek co najwyżej 500 mikronów nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, objęte kodem CN 1904 10 10	300 ([20])
2.6	**Fumonizyny**	Suma B_1 i B_2
2.6.1	Nieprzetworzona kukurydza ([18]), z wyjątkiem nieprzetworzonej kukurydzy przeznaczonej do mielenia na mokro ([37])	4 000 ([23])
2.6.2	Kukurydza przeznaczona do bezpośredniego spożycia przez ludzi, żywność na bazie kukurydzy przeznaczona do bezpośredniego spożycia przez ludzi, z wyjątkiem środków spożywczych wymienionych w pkt 2.6.3 i 2.6.4	1 000 ([23])

▼M1

	Środki spożywcze [1]	Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)
2.6.3	Płatki śniadaniowe na bazie kukurydzy i przekąski kukurydziane	800 [23]
2.6.4	Przetworzona żywność na bazie kukurydzy oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci [3] [7]	200 [23]
2.6.5	Frakcje mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek powyżej 500 mikronów, objęte kodem CN 1103 13 lub 1103 20 40, oraz inne produkty mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek powyżej 500 mikronów nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, objęte kodem CN 1904 10 10	1 400 [23]
2.6.6	Frakcje mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek co najwyżej 500 mikronów, objęte kodem CN 1102 20, oraz inne produkty mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek co najwyżej 500 mikronów nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, objęte kodem CN 1904 10 10	2 000 [23]
▼B 2.7	**Toksyny T-2 i HT-2** [17]	Suma toksyn T-2 i HT-2
2.7.1	Nieprzetworzone zboża [18] i produkty zbożowe	
▼M14 2.8	**Cytrynina**	
2.8.1	Suplementy diety na bazie ryżu poddanego fermentacji grzybami *Monascus purpureus*	2 000 (*)
▼M25 2.9.	**Przetrwalniki buławinki czerwonej i alkaloidy sporyszu**	
2.9.1.	Przetrwalniki buławinki czerwonej	
2.9.1.1.	Nieprzetworzone zboża [18] z wyjątkiem kukurydzy i ryżu	0,5 g/kg (*)
2.9.2.	Alkaloidy sporyszu (**)	
2.9.2.1.	Nieprzetworzone zboża [18] z wyjątkiem kukurydzy i ryżu	— (***)
2.9.2.2.	Produkty przemiału zbóż z wyjątkiem produktów przemiału kukurydzy i ryżu	— (***)
2.9.2.3.	Chleb (w tym małe produkty piekarnicze), ciasta, herbatniki, przekąski zbożowe, płatki śniadaniowe i makarony	— (***)
2.9.2.4.	Żywność na bazie zbóż przeznaczona dla niemowląt i małych dzieci	— (***)

▼B

Sekcja 3: Metale

	Środki spożywcze [1]	Najwyższe dopuszczalne poziomy (mg/kg świeżej masy)
▼M20 3.1	Ołów	
3.1.1	Surowe mleko [6], mleko poddane obróbce cieplnej i mleko służące do wytwarzania produktów na bazie mleka	0,020
3.1.2	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt	
	wprowadzane do obrotu jako proszek [3] [29]	0,050
	wprowadzane do obrotu w postaci płynnej [3] [29]	0,010
3.1.3	Produkty zbożowe przetworzone oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci [3] [29] inna niż 3.1.5	0,050

▼M20

	Środki spożywcze (1)	Najwyższe dopuszczalne poziomy (mg/kg świeżej masy)
3.1.4	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego (3) przeznaczona dla niemowląt i małych dzieci	
	wprowadzana do obrotu jako proszek (29)	0,050
	wprowadzana do obrotu w postaci płynnej (29)	0,010
3.1.5	Napoje dla niemowląt i małych dzieci, oznakowane i sprzedawane jako takie, inne niż wymienione w 3.1.2 i 3.1.4	
	wprowadzane do obrotu w postaci płynnej lub do odtworzenia na podstawie instrukcji producenta, w tym soki owocowe (4)	0,030
	do przygotowania przez parzenie lub gotowanie (29)	1,50
3.1.6	Mięso (z wyłączeniem podrobów) wołowe, baranina, wieprzowina i mięso drobiowe (6)	0,10
3.1.7	Podroby wołowe, baranie, wieprzowe i drobiowe (6)	0,50
3.1.8	Mięso ryb (24) (25)	0,30
3.1.9	Głowonogi (52)	0,30
3.1.10	Skorupiaki (26) (44)	0,50
3.1.11	Małże (26)	1,50
3.1.12	Zboża i jadalne nasiona roślin strączkowych	0,20
3.1.13	Warzywa z wyłączeniem kapustnych liściastych, salsefii, warzyw liściastych, świeżych ziół, grzybów, wodorostów morskich i warzyw owocowych (27) (53)	0,10
3.1.14	Kapustne liściowe, salsefia, warzywa liściaste z wyłączeniem świeżych ziół oraz następujące grzyby: *Agaricus bisporus* (pieczarka dwuzarodnikowa), *Pleurotus ostreatus* (boczniak ostrygowaty), *Lentinula edodes* (grzyb shiitake, twardnik japoński) (27)	0,30
3.1.15	Warzywa owocowe	
	kukurydza cukrowa (27)	0,10
	inne niż kukurydza cukrowa (27)	0,05
3.1.16	Owoce, z wyłączeniem żurawin, porzeczek, jagód bzu czarnego i owoców chruściny jagodnej (27)	0,10
3.1.17	Żurawiny, porzeczki, jagody bzu czarnego i owoce chruściny jagodnej (27)	0,20

▼M20

	Środki spożywcze (1)	Najwyższe dopuszczalne poziomy (mg/kg świeżej masy)
3.1.18	Tłuszcze i oleje, w tym tłuszcz mleczny	0,10
3.1.19	Soki owocowe, koncentraty soków owocowych po rozcieńczeniu wodą oraz nektary owocowe	
	wyłącznie z jagód i innych drobnych owoców (14)	0,05
	z owoców innych niż jagody i inne drobne owoce (14)	0,03
3.1.20	Wino (w tym wino musujące, z wyłączeniem wina likierowego), jabłecznik, wino gruszkowe i wino owocowe (11)	
	produkty wyprodukowane z owoców zebranych od 2001 do 2015 r.	0,20
	produkty wyprodukowane z owoców zebranych od 2016 r.	0,15
3.1.21	Wino aromatyzowane, aromatyzowane napoje winopochodne i aromatyzowane koktajle winopochodne (13)	
	produkty wyprodukowane z owoców zebranych od 2001 do 2015 r.	0,20
	produkty wyprodukowane z owoców zebranych od 2016 r.	0,15
3.1.22	Suplementy diety (39)	3,0
3.1.23	Miód	0,10

▼M16

3.2	**Kadm**	
3.2.1	Warzywa i owoce, z wyjątkiem warzyw korzeniowych i bulwiastych, warzyw liściastych, świeżych ziół, kapustnych liściowych, warzyw łodygowych, grzybów i wodorostów morskich (27)	0,050
3.2.2	Warzywa korzeniowe i bulwiaste (z wyjątkiem selera korzeniowego, pasternaku, salsefii i chrzanu pospolitego), warzywa łodygowe (z wyłączeniem selera) (27). W przypadku ziemniaków najwyższy dopuszczalny poziom stosuje się do ziemniaków obranych.	0,10
3.2.3	Warzywa liściaste, świeże zioła, kapustne liściowe, seler, seler korzeniowy, pasternak, salsefia, chrzan pospolity i następujące grzyby (27): *Agaricus bisporus* (pieczarka dwuzarodnikowa), *Pleurotus ostreatus* (boczniak ostrygowaty), *Lentinula edodes* (grzyb shiitake, twardnik japoński)	0,20
3.2.4	Grzyby z wyjątkiem wymienionych w pkt 3.2.3 (27)	1,0
3.2.5	Ziarna zbóż z wyjątkiem pszenicy i ryżu	0,10

▼M16

	Środki spożywcze (1)	Najwyższe dopuszczalne poziomy (mg/kg świeżej masy)
3.2.6	— Ziarna zbóż, ziarna ryżu — Otręby zbożowe i kiełki pszenicy przeznaczone do bezpośredniego spożycia — Soja	0,20
3.2.7	Określone wyroby kakaowe i czekoladowe zgodnie z poniższym wykazem (49)	
	— Czekolada mleczna o zawartości < 30 % suchej masy kakaowej ogółem	0,10 od dnia 1 stycznia 2019 r.
	— Czekolada o zawartości < 50 % suchej masy kakaowej ogółem czekolada mleczna o zawartości ≥ 30 % suchej masy kakaowej ogółem	0,30 od dnia 1 stycznia 2019 r.
	— Czekolada o zawartości ≥ 50 % suchej masy kakaowej ogółem	0,80 od dnia 1 stycznia 2019 r.
	— Proszek kakaowy sprzedawany konsumentom końcowym lub jako składnik słodzonego proszku kakaowego sprzedawanego konsumentom końcowym (czekolada do picia)	0,60 od dnia 1 stycznia 2019 r.
3.2.8	Mięso (z wyjątkiem podrobów): wołowina, baranina, wieprzowina i mięso drobiowe (6)	0,050
3.2.9	Konina z wyjątkiem podrobów (6)	0,20
3.2.10	Wątroba wołowa, barania, wieprzowa, drobiowa i końska (6)	0,50
3.2.11	Nerki wołowe, baranie, wieprzowe, drobiowe i końskie (6)	1,0
3.2.12	Mięso ryb (24) (25) z wyjątkiem gatunków wymienionych w pkt 3.2.13, 3.2.14 i 3.2.15	0,050
3.2.13	Mięso następujących ryb (24) (25): makrela (gatunki *Scomber*), tuńczyk (gatunki *Thunnus*, *Katsuwonus pelamis*, gatunki *Euthynnus*), *Sicyopterus lagocephalus*	0,10
3.2.14	Mięso następujących ryb (24) (25): tazar marun (gatunki *Auxis*)	0,15
3.2.15	Mięso następujących ryb (24) (25): sardela (gatunki *Engraulis*) włócznik (*Xiphias gladius*) sardynka (*Sardina pilchardus*)	0,25
3.2.16	Skorupiaki (26): mięso z przydatków i odwłoka (44). W przypadku krabów i skorupiaków miękkoodwłokowych (*Brachyura* i *Anomura*) mięso z przydatków	0,50
3.2.17	Małże (26)	1,0
3.2.18	Głowonogi (bez trzewi) (26)	1,0

▼M16

	Środki spożywcze ([1])	Najwyższe dopuszczalne poziomy (mg/kg świeżej masy)
3.2.19	Preparaty dla niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt, ►M20 ([3]) ◄ ([29])	
	— preparaty w proszku produkowane z białek mleka krowiego lub hydrolizatów białkowych	0,010 od dnia 1 stycznia 2015 r.
	— preparaty w postaci płynnej produkowane z białek mleka krowiego lub hydrolizatów białkowych	0,005 od dnia 1 stycznia 2015 r.
	— preparaty w proszku produkowane z izolatów białka sojowego występujących samodzielnie lub w mieszaninie z białkami mleka krowiego	0,020 od dnia 1 stycznia 2015 r.
	— preparaty w postaci płynnej produkowane z izolatów białka sojowego występujących samodzielnie lub w mieszaninie z białkami mleka krowiego	0,010 od dnia 1 stycznia 2015 r.
3.2.20	Produkty zbożowe przetworzone oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci ([3]) ([29])	0,040 od dnia 1 stycznia 2015 r.
3.2.21	Suplementy diety ([39]) z wyjątkiem suplementów wymienionych w pkt 3.2.22	1,0
3.2.22	Suplementy diety ([39]) składające się wyłącznie lub głównie z suszonych wodorostów morskich, produktów otrzymanych z wodorostów morskich lub suszonych małży	3,0
▼B		
3.3	**Rtęć**	
▼M6		
3.3.1	Produkty rybołówstwa ([26]) i mięso ryb ([24]) ([25]), z wyjątkiem gatunków wymienionych w pkt 3.3.2. Najwyższy dopuszczalny poziom w przypadku skorupiaków stosuje się do mięsa z przydatków i odwłoka ([44]). W przypadku krabów i skorupiaków miękkoodwłokowych (*Brachyura i Anomura*) dotyczy on mięsa z przydatków.	0,50
▼M3		
3.3.2	Mięso następujących ryb ([24]) ([25]): żabnica (*gatunki Lophius*) zębacz smugowy (*Anarhichas lupus*) pelamida (*Sarda sarda*) węgorz (*gatunki Anguilla*) gardłosz (*Hoplostethus species*) grenadier (*Coryphaenoides rupestris*) halibut (*Hippoglossus hippoglossus*) miętus królewski (*Genypterus capensis*) marlin (*gatunki Makaira*) smuklica (*gatunki Lepidorhombus*) barwena (*gatunki Mullus*) węgorz różowy (*Genypterus blacodes*) szczupak (*Esox lucius*) orcyn (*Orcynopsis unicolor*)	1,0

▼M3

	Środki spożywcze (1)	Najwyższe dopuszczalne poziomy (mg/kg świeżej masy)
	karlik (*Trisopterus minutus*) koleń iberyjski (*Centroscymnus coelolepis*) raje (*gatunki Raja*) karmazyn (*Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus*) żaglica (*Istiophorus platypterus*) pałasz ogoniasty (*Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo*) morlesz (*gatunki Pagellus*) rekin (wszystkie gatunki) gempel lub kostropak (*Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens*) jesiotr (*gatunki Acipenser*) włócznik (*Xiphias gladius*) tuńczyk (*gatunki Thunnus, gatunki Euthynnus, Katsuwonus pelamis*)	
3.3.3	Suplementy diety (39)	0,10

▼B

3.4	**Cyna (nieorganiczna)**	
3.4.1	Żywność w puszkach z wyłączeniem napojów	200
3.4.2	Napoje w puszkach, w tym soki owocowe i warzywne	100
3.4.3	Produkty w puszkach dla niemowląt i produkty w puszkach dla niemowląt i małych dzieci na bazie przetworów zbożowych z wyłączeniem produktów suszonych i w postaci proszku (3) (29)	50
3.4.4	Preparaty w puszkach do początkowego żywienia niemowląt i preparaty w puszkach do dalszego żywienia niemowląt, w tym początkowe mleko dla niemowląt i mleko następne dla niemowląt, z wyłączeniem produktów suszonych i w postaci proszku ►M20 (3) ◄ (29)	50
3.4.5	Dietetyczne produkty spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego ►M20 (3) ◄ (29) w puszkach, przeznaczone specjalnie dla niemowląt, z wyłączeniem produktów suszonych i sproszkowanych	50

▼M21

3.5	**Arsen (nieorganiczny)** (50) (51)	
3.5.1	Ryż nieparzony bielony (ryż polerowany lub biały)	0,20
3.5.2	Ryż parzony i ryż łuskany	0,25
3.5.3	Wafle ryżowe, papier ryżowy, ciasteczka ryżowe i ciastka ryżowe	0,30
3.5.4	Ryż przeznaczony do produkcji żywności dla niemowląt i małych dzieci (3)	0,10

▼B

Sekcja 4: 3-monochloropropano-1,2-diol (3-MCPD)

	Środki spożywcze (1)	Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)
4.1	Hydrolizowane białka roślinne (30)	20
4.2	Sos sojowy (30)	20

▼M9

Sekcja 5: Dioksyny i PCB (31)

	Środki spożywcze	Najwyższe dopuszczalne poziomy		
		Suma dioksyn (WHO-PCDD/F-TEQ) (32)	Suma dioksyn i polichlorowanych bifenyli o właściwościach podobnych do dioksyn (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) (32)	SUMA PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 i PCB180 (ICES – 6) (32)
5.1	Mięso i produkty mięsne (z wyłączeniem jadalnych podrobów) następujących zwierząt (6):			
	— bydło i owce	2,5 pg/g tłuszczu (33)	4,0 pg/g tłuszczu (33)	40 ng/g tłuszczu (33)
	— drób	1,75 pg/g tłuszczu (33)	3,0 pg/g tłuszczu (33)	40 ng/g tłuszczu (33)
	— świnie	1,0 pg/g tłuszczu (33)	1,25 pg/g tłuszczu (33)	40 ng/g tłuszczu (33)
▼M13				
5.2	Wątroba zwierząt lądowych, o których mowa w pkt 5.1, z wyjątkiem owiec, i produkty z niej pochodzące	0,30 pg/g świeżej masy	0,50 pg/g świeżej masy	3,0 ng/g świeżej masy
	Wątroba owiec i produkty z niej pochodzące	1,25 pg/g świeżej masy	2,00 pg/g świeżej masy	3,0 ng/g świeżej masy
▼M19				
5.3	Mięso ryb i produkty rybołówstwa oraz produkty z nich pochodzące (25) (34), z wyłączeniem: — dziko żyjącego węgorza — dziko żyjącego kolenia (*Squalus acanthias*) — dziko żyjących ryb słodkowodnych, z wyjątkiem gatunków ryb diadromicznych odławianych w wodach słodkich — wątroby rybiej i produktów pochodnych — olejów ze zwierząt morskich Najwyższy dopuszczalny poziom w przypadku skorupiaków stosuje się do mięsa z przydatków i odwłoka (44). W przypadku krabów i skorupiaków miękkoodwłokowych (*Brachyura* i *Anomura*) dotyczy on mięsa z przydatków.	3,5 pg/g świeżej masy	6,5 pg/g świeżej masy	75 ng/g świeżej masy
▼M9				
5.4	Mięso ►C1 dziko żyjących ◄ ryb słodkowodnych, z wyjątkiem gatunków ryb diadromicznych odławianych w wodach słodkich i produktów z nich pochodzących (25)	3,5 pg/g świeżej masy	6,5 pg/g świeżej masy	125 ng/g świeżej masy
▼M19				
5.4a	Mięso z dziko żyjącego kolenia (*Squalus acanthias*) i produkty z niego pochodzące (34)	3,5 pg/g świeżej masy	6,5 pg/g świeżej masy	200 ng/g świeżej masy

▼M19

	Środki spożywcze	Najwyższe dopuszczalne poziomy		
		Suma dioksyn (WHO-PCDD/F-TEQ) ([32])	Suma dioksyn i polichlorowanych bifenyli o właściwościach podobnych do dioksyn (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) ([32])	SUMA PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 i PCB180 (ICES – 6) ([32])
▼M9 5.5	Mięso z ►C1 dziko żyjącego ◄ węgorza (*Anguilla anguilla*) i produkty z niego pochodzące	3,5 pg/g świeżej masy	10,0 pg/g świeżej masy	300 ng/g świeżej masy
5.6	Wątroba rybia i produkty z niej pochodzące z wyjątkiem olejów ze zwierząt morskich, o których mowa w pkt 5.7	—	20,0 pg/g świeżej masy ([38])	200 ng/g świeżej masy ([38])
5.7	Oleje ze zwierząt morskich (olej z ryb, olej z wątroby rybiej i oleje z innych morskich organizmów przeznaczone do spożycia przez ludzi)	1,75 pg/g tłuszczu	6,0 pg/g tłuszczu	200 ng/g tłuszczu
5.8	Surowe mleko ([6]) i produkty mleczne ([6]), ►C1 w tym tłuszcz mleczny ◄	2,5 pg/g tłuszczu ([33])	5,5 pg/g tłuszczu ([33])	40 ng/g tłuszczu ([33])
5.9	Jaja kurze i wyroby z jaj ([6])	2,5 pg/g tłuszczu ([33])	5,0 pg/g tłuszczu ([33])	40 ng/g tłuszczu ([33])
5.10	Tłuszcz z następujących zwierząt:			
	— bydło i owce	2,5 pg/g tłuszczu	4,0 pg/g tłuszczu	40 ng/g tłuszczu
	— drób	1,75 pg/g tłuszczu	3,0 pg/g tłuszczu	40 ng/g tłuszczu
	— świnie	1,0 pg/g tłuszczu	1,25 pg/g tłuszczu	40 ng/g tłuszczu
5.11	Mieszane tłuszcze zwierzęce	1,5 pg/g tłuszczu	2,50 pg/g tłuszczu	40 ng/g tłuszczu
5.12	Oleje i tłuszcze roślinne	0,75 pg/g tłuszczu	1,25 pg/g tłuszczu	40 ng/g tłuszczu
5.13	Żywność przeznaczona dla niemowląt i małych dzieci ([4])	0,1 pg/g świeżej masy	0,2 pg/g świeżej masy	1,0 ng/g świeżej masy

▼M22

Sekcja 6: Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne

	Środki spożywcze	Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)	
6.1	Benzo(a)piren, benz(a)antracen, benzo(b)fluoranten i chryzen	Benzo(a)piren	Suma benzo(a)pirenu, benz(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu i chryzenu ([45])
6.1.1	Oleje i tłuszcze (z wyłączeniem masła kakaowego i oleju kokosowego) przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do stosowania jako składnik w produktach spożywczych	2,0	10,0

▼M22

	Środki spożywcze	Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)	
6.1.2	Ziarno kakaowe i produkty pochodne	5,0 µg/kg tłuszczu począwszy od 1.4.2013 r.	35,0 µg/kg tłuszczu począwszy od 1.4.2013 r. do 31.3.2015 r. 30,0 µg/kg tłuszczu począwszy od 1.4.2015 r.
6.1.3	Olej kokosowy przeznaczony do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do stosowania jako składnik w produktach spożywczych	2,0	20,0
6.1.4	Mięso wędzone i produkty mięsne wędzone	5,0 do 31.8.2014 r. 2,0 począwszy od 1.9.2014 r.	30,0 począwszy od 1.9.2012 r. do 31.8.2014 r. 12,0 począwszy od 1.9.2014 r.
6.1.5	Mięso ryb wędzone i produkty rybołówstwa wędzone ([25]) ([36]) z wyłączeniem produktów rybołówstwa wymienionych w pkt 6.1.6 i 6.1.7. Najwyższy dopuszczalny poziom w przypadku wędzonych skorupiaków stosuje się do mięsa z przydatków i odwłoka ([44]). W przypadku wędzonych krabów i skorupiaków miękkoodwłokowych (*Brachyura* i *Anomura*) dotyczy on mięsa z przydatków.	5,0 do 31.8.2014 r. 2,0 począwszy od 1.9.2014 r.	30,0 począwszy od 1.9.2012 r. do 31.8.2014 r. 12,0 począwszy od 1.9.2014 r.
6.1.6	Szproty wędzone i szproty wędzone w konserwie ([25]) ([47]) (*Sprattus sprattus*); wędzony śledź bałtycki o długości ≤ 14 cm i wędzony śledź bałtycki o długości ≤ 14 cm w konserwie ([25]) ([47]) (*Clupea harengus membras*); katsuobushi (suszony bonito, *Katsuwonus pelamis*); małże (świeże, schłodzone lub mrożone) ([26]); mięso poddane obróbce cieplnej i produkty mięsne poddane obróbce cieplnej ([46]) sprzedawane konsumentowi końcowemu	5,0	30,0
6.1.7	Małże ([36]) (wędzone)	6,0	35,0
6.1.8	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci ([3]) ([29])	1,0	1,0
6.1.9	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym początkowe mleko dla niemowląt i mleko następne ►M20 ([3]) ◄ ([29])	1,0	1,0
6.1.10	Produkty dietetyczne specjalnego przeznaczenia medycznego ►M20 ([3]) ◄ ([29]), przeznaczone specjalnie dla niemowląt	1,0	1,0

▼M24

6.1.11	Włókna kakao i produkty pochodne przeznaczone do stosowania jako składnik w środkach spożywczych	3,0	15,0

▼M11

Sekcja 7: Melamina i jej analogi strukturalne

	Środki spożywcze	Najwyższe dopuszczalne poziomy [mg/kg]
7.1.	Melamina	
7.1.1.	Żywność z wyjątkiem preparatów do początkowego żywienia niemowląt i do dalszego żywienia niemowląt ([48])	2,5
7.1.2.	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i do dalszego żywienia niemowląt, w proszku	1

▼M17

Sekcja 8: Toksyny właściwe dla roślin

Środki spożywcze (1)		Najwyższe dopuszczalne poziomy (g/kg)
8.1	Kwas erukowy	
8.1.1	Oleje i tłuszcze roślinne	50 (**)
8.1.2	Żywność zawierająca dodatek olejów i tłuszczów roślinnych z wyjątkiem żywności, o której mowa w pkt 8.1.3	50 (**)
8.1.3	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt ►M20 (3) ◄	10 (**)

▼B

►M14 (*) Najwyższe dopuszczalne poziomy poddaje się przed dniem 1 stycznia 2016 r. przeglądowi w świetle informacji dotyczących narażenia na cytryninę z innych środków spożywczych oraz zaktualizowanych informacji dotyczących toksyczności cytryniny, w szczególności w odniesieniu do rakotwórczości i genotoksyczności. ◄

►M17 (**) Najwyższy dopuszczalny poziom dotyczy poziomu kwasu erukowego obliczonego na podstawie całkowitego poziomu kwasów tłuszczowych w tłuszczu jako składniku żywności. ◄

►M25 (***) Pobieranie próbek wykonuje się zgodnie z pkt B załącznika I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 401/2006 (Dz.U. L 70 z 9.3.2006, s. 12).

Analizę przeprowadza się w badaniu mikroskopowym.

(****) Suma 12 alkaloidów sporyszu: ergokrystyna/ergokrystynina; ergotamina/ergotaminina; ergokryptyna/ergokryptynina; ergometryna/ergometrynina; ergozyna/ergozynina; ergokornina/ergokorninina.

(*****) Przed dniem 1 lipca 2017 r. rozważone zostanie wprowadzenie odpowiednich i możliwych do osiągnięcia najwyższych dopuszczalnych poziomów, zapewniających wysoki poziom ochrony zdrowia ludzkiego, dla tych odpowiednich kategorii żywności.; ◄

(1) W odniesieniu do owoców, warzyw i zbóż dokonuje się odesłania do środków spożywczych wymienionych w odpowiedniej kategorii określonej w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 396/2005 z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającym dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.3.2005, str. 1), zmienionym ostatnio rozporządzeniem (WE) nr 178/2006 (Dz.U. L 29 z 2.2.2006, str. 3). Oznacza to m.in, że np. gryka (*Fagopyrum sp*) zalicza się do „zbóż", a produkty gryczane zaliczają się do „produktów zbożowych". ►M3 Orzechy nie są objęte najwyższym dopuszczalnym poziomem w owocach. ◄

(2) Najwyższe dopuszczalne poziomy nie mają zastosowania do świeżego szpinaku, przeznaczonego dla przetwórstwa, który jest przewożony luzem z pola bezpośrednio do zakładu przetwórczego.

►M20 (3) Środki spożywcze wymienione w tej kategorii są określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylającym dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009 (Dz.U. L 181 z 29.6.2013, s. 35). ◄

(4) Najwyższy dopuszczalny poziom dotyczy produktów gotowych do spożycia (będących przedmiotem obrotu handlowego jako takie lub po rozcieńczeniu wodą zgodnie z zaleceniami producenta).

(5) ►M5 Najwyższe dopuszczalne poziomy mają zastosowanie do jadalnych części orzechów arachidowych (orzeszków ziemnych) i orzechów z drzew orzechowych. Jeżeli przedmiotem badania analitycznego są orzechy arachidowe (orzeszki ziemne) i orzechy z drzew orzechowych „w łupinach", to przy obliczaniu zawartości aflatoksyn uznaje się, że wszystkie zanieczyszczenia są w części jadalnej, z wyjątkiem orzechów brazylijskich. ◄

(6) Środki spożywcze wymienione w tej kategorii są określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne zasady higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 226 z 25.6.2004, str. 22).

(7) Najwyższy dopuszczalny poziom odnosi się do suchej masy. Suchą masę określa się zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 401/2006.

►M20 ——————— ◄

(10) Najwyższy dopuszczalny poziom w przypadku mleka i produktów mlecznych odnosi się do produktów gotowych do spożycia (znajdujących się w obrocie handlowym jako takie lub po rozcieńczeniu wodą zgodnie z zaleceniami producenta), a w przypadku produktów innych niż mleko i produkty mleczne, do suchej masy. Suchą masę określa się zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 401/2006.

►M20 (11) Wino i wina musujące są określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającym wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającym rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671). ◄

▼B

([12]) Najwyższy dopuszczalny poziom ma zastosowanie począwszy od zbioru w 2005 r.

►M20 ([13]) Środki spożywcze wymienione w tej kategorii są określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 251/2014 z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych aromatyzowanych produktów sektora wina, uchylającym rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91 (Dz.U. L 84 z 20.3.2014, s. 14). ◄

([14]) Środki spożywcze wymienione w tej kategorii są określone w dyrektywie Rady 2001/112/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 10 z 12.1.2002, str. 58).

([15]) Środki spożywcze wymienione w tej kategorii są określone w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1576/89 z dnia 29 maja 1989 r. ustanawiającym ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji napojów spirytusowych (Dz.U. L 160 z 12.6.1989, str. 1), ostatnio zmienionym Protokołem dotyczącym warunków i uzgodnień w sprawie przyjęcia Republiki Bułgarii i Rumunii do Unii Europejskiej.

►M20 ([16]) Niemowlęta i małe dzieci określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylającym dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009 (Dz.U. L 181 z 29.6.2013, s. 35). ◄

([17]) Dla celów zastosowania najwyższych dopuszczalnych poziomów dla deoksyniwalenolu, zearalenonu oraz toksyn T-2 i HT-2, określonych w pkt 2.4, 2.5 i 2.7, ryżu nie zalicza się do „zbóż", a produktów z ryżu nie zalicza się do „produktów zbożowych".

►M25 ([18]) Najwyższy dopuszczalny poziom ma zastosowanie do nieprzetworzonych zbóż wprowadzonych na rynek w celu przetworzenia wstępnego.

„Przetworzenie wstępne" oznacza każdą obróbkę fizyczną lub cieplną ziarna, inną niż suszenie. Procesy oczyszczania, w tym czyszczenia, sortowania i suszenia, nie są uważane za „przetwarzanie wstępne", o ile całe ziarno pozostaje nienaruszone po oczyszczeniu i sortowaniu.

Czyszczenie to oczyszczanie zbóż pędzlem lub ich energiczne szorowanie.

W przypadku stosowania czyszczenia w obecności przetrwalników buławinki czerwonej zboże musi zostać poddane pierwszemu etapowi oczyszczania przed czyszczeniem. Po czyszczeniu, przeprowadzanym w połączeniu z odsysaniem pyłu, następuje sortowanie według koloru, a następnie mielenie.

Zintegrowane systemy produkcji i przetwarzania oznaczają systemy, w których wszystkie otrzymane partie zbóż są oczyszczane, sortowane i przetwarzane w tym samym zakładzie. W zintegrowanych systemach produkcji i przetwarzania najwyższy dopuszczalny poziom stosuje się do nieprzetworzonych zbóż po oczyszczeniu i sortowaniu, ale przed przetwarzaniem wstępnym.

Przedsiębiorstwa branży spożywczej zapewniają przestrzeganie przepisów za pomocą swojej procedury HACCP, zgodnie z którą w tym krytycznym punkcie kontroli ustanawia się i wdraża skuteczną procedurę monitorowania. ◄

([19]) Najwyższy dopuszczalny poziom stosuje się do zbóż zebranych począwszy od roku gospodarczego 2005/2006, zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 824/2000 z dnia 19 kwietnia 2000 r. ustanawiającym procedury przejęcia zbóż przez agencje interwencyjne oraz metody analizy do oznaczania jakości zbóż (Dz.U. L 100 z 20.4.2000, str. 31), ostatnio zmienionym rozporządzeniem (WE) nr 1086/2005 (Dz.U. L 174 z 7.7.2005, str. 65).

►M1 ([20]) Najwyższy dopuszczalny poziom stosuje się od 1 października 2007 r. ◄

►M1 ——————— ◄

([22]) Makaron (suchy) oznacza makaron o zawartości wody ok. 12 %.

([23]) Najwyższy dopuszczalny poziom stosuje się od dnia 1 października 2007 r.

([24]) Ryby wymienione w tej kategorii są określone w kategorii a), z wyłączeniem wątroby rybnej klasyfikowanej pod kodem CN 0302 70 00, wykazu zawartego w załączniku 1 do rozporządzenia (WE) nr 104/2000 (Dz.U. L 17 z 21.1.2000, str. 22), ostatnio zmienionego Aktem dotyczącym warunków przystąpienia Republiki Czeskiej, Republiki Estońskiej, Republiki Cypryjskiej, Republiki Łotewskiej, Republiki Litewskiej, Republiki Węgierskiej, Republiki Malty, Rzeczypospolitej Polskiej, Republiki Słowenii i Republiki Słowackiej oraz dostosowań w traktatach stanowiących podstawę Unii Europejskiej (Dz.U. L 236 z 23.9.2003, str. 33). W przypadku suszonych, rozcieńczonych, przetworzonych i/lub złożonych środków spożywczych stosuje się art. 2 ust. 1 i art. 2 ust. 2.

([25]) W przypadku gdy ryba jest przeznaczona do spożycia w całości, najwyższy dopuszczalny poziom stosuje się do całej ryby.

►M22 ([26]) Środki spożywcze objęte, w zależności od przypadku, kategoriami c) i i) w wykazie zawartym w załączniku I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r. w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury, zmieniającego rozporządzenia Rady (WE) nr 1184/2006 i (WE) nr 1224/2009 oraz uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 104/2000 (Dz.U. L 354 z 28.12.2013, s. 1) (gatunki wymienione w odpowiedniej pozycji). W przypadku suszonych, rozcieńczonych, przetworzonych lub złożonych środków spożywczych stosuje się art. 2 ust. 1 i 2. W przypadku przegrzebka zwyczajnego (*Pecten maximus*) najwyższy dopuszczalny poziom stosuje się wyłącznie do mięśnia przywodziciela oraz do gonady. ◄

([27]) Najwyższy dopuszczalny poziom ma zastosowanie po umyciu owocu lub warzywa i wydzieleniu części jadalnej.

►M20 ——————— ◄

([28]) Najwyższy dopuszczalny poziom odnosi się do sprzedawanego produktu.

▼B

([30]) Najwyższy dopuszczalny poziom został podany dla produktu płynnego zawierającego 40 % suchej masy, co odpowiada najwyższemu dopuszczalnemu poziomowi 50 µg/kg suchej masy. Poziom musi być skorygowany proporcjonalnie, stosownie do zawartości suchej masy w produkcie.

([31]) ►M9 Dioksyny [suma polichlorowanych dibenzo-p-dioksyn (PCDD) i polichlorowanych dibenzofuranów (PCDF) wyrażona jako równoważnik toksyczności określony przez Światową Organizację Zdrowia (WHO) obliczony przy użyciu współczynników toksyczności określonych przez WHO (WHO-TEF)] oraz suma dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn [suma PCDD, PCDF, i polichlorowanych bifenyli (PCB) wyrażona jako równoważnik toksyczności określony przez WHO obliczony przy użyciu WHO-TEF]. WHO-TEF dla oceny zagrożenia dla ludzi, na podstawie konkluzji Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) – spotkanie ekspertów Międzynarodowego Programu Bezpieczeństwa Chemicznego (IPCS), które odbyło się w Genewie w czerwcu 2005 r. (Martin van den Berg et al., Ponowna ocena współczynników toksyczności dla ludzi i ssaków w odniesieniu do dioksyn i związków dioksynopodobnych, przeprowadzona w 2005 r. przez Światową Organizację Zdrowia. Toxicological Sciences 93(2), 223–241 (2006))

Kongener	Wartość TEF	Kongener	Wartość TEF
Dibenzo-p-dioksyny („PCDD”)		**„Dioksynopodobne” PCB Non-orto PCB + Mono-orto PCB**	
2,3,7,8 - TCDD	1	*Non-orto PCB*	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB77	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB81	0,0003
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB126	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB169	0,03
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		
OCDD	0,0003		
Polichlorowane dibenzofurany („PCDF”)		*Mono-orto PCB*	
		PCB105	0,00003
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB114	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB118	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB123	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB156	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB167	0,00003
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB189	0,00003
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01		
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

Użyte skróty: T = tetra (cztero); Pe = penta (pięcio); Hx = hexa (sześcio); Hp = hepta (siedmio); O = octa (ośmio); CDD = chlorodibenzodioksyna; CDF = chlorodibenzofuran; CB = chlorobifenyl. ◄

([32]) Górne granice stężenia: obliczone wg koncepcji granicy oznaczalności, która zakłada, że jako stężenie wszystkich niewykrytych kongenerów (tj. o stężeniu poniżej granicy oznaczalności) do obliczeń przyjmuje się wartości ich odpowiednich granic oznaczalności.

([33]) ►M9 ►C1 Najwyższy dopuszczalny poziom w przeliczeniu na tłuszcz nie ma zastosowania do żywności zawierającej < 2 % tłuszczu. W przypadku żywności zawierającej mniej niż 2 % tłuszczu najwyższym dopuszczalnym poziomem mającym zastosowanie jest poziom przeliczony na produkt odpowiadający poziomowi przeliczonemu na produkt dla żywności zawierającej 2 % tłuszczu, obliczony z najwyższego dopuszczalnego poziomu określonego w przeliczeniu na tłuszcz, z wykorzystaniem następującego wzoru:

Najwyższy dopuszczalny poziom w przeliczeniu na produkt dla żywności zawierającej mniej niż 2 % tłuszczu = najwyższy dopuszczalny poziom dla tej żywności w przeliczeniu na tłuszcz × 0,02. ◄ ◄

►M2 ([34]) Środki spożywcze wymienione w tej kategorii są określone w kategoriach a), b), c), e) i f) wykazu zawartego w art. 1 rozporządzenia (WE) nr 104/2000 z wyjątkiem wątroby rybiej, określonej w pkt 5.11. ◄

►M7 ——————— ◄

►M22 ([36]) Środki spożywcze wymienione w tej kategorii są określone w kategoriach b), c) i i) wykazu zawartego w załączniku I do rozporządzenia (UE) nr 1379/2013. ◄

►M1 ([37]) Zwolnienie stosuje się wyłącznie dla kukurydzy, w przypadku której jest oczywiste (np. przez etykietowanie, miejsce przeznaczenia), że jest przeznaczona do stosowania tylko w procesie mielenia na mokro (produkcji skrobi). ◄

►M2 ([38]) W przypadku wątroby rybiej w puszkach, najwyższy dopuszczalny poziom odnosi się do całej jadalnej zawartości puszki. ◄

►M3 ([39]) Najwyższy dopuszczalny poziom odnosi się do suplementów diety w postaci dostępnej w obrocie handlowym. ◄

▼B

►M5 (40) Nasiona oleiste objęte kodami CN 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 i produkty pochodne (CN 1208); nasiona melona objęte są kodem ex 1207 99.

(41) Jeżeli ich produkty pochodne/produkty z nich przetworzone otrzymywane są wyłącznie lub prawie wyłącznie z danych orzechów z drzew orzechowych, to najwyższe dopuszczalne poziomy ustalone dla tych orzechów mają zastosowanie również do produktów pochodnych/przetworzonych. W pozostałych przypadkach do produktów pochodnych/przetworzonych mają zastosowanie art. 2 ust. 1 i art. 2 ust. 2. ◄

►M4 (42) Najwyższy dopuszczalny poziom ma zastosowanie do nierozcieńczonego wyciągu, gdy 1 kg wyciągu otrzymywany jest z 3 do 4 kg korzenia lukrecji. ◄

►M6 (43) Maksymalny dopuszczalny poziom w przypadku warzyw liściastych nie stosuje się do świeżych ziół (objętych kodem nr 0256000 w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 396/2005). ◄

►M20 (44) Mięso z przydatków i odwłoka. Niniejsza definicja nie obejmuje głowotułowia. W przypadku krabów i skorupiaków miękkoodwłokowych (*Brachyura* i *Anomura*): mięso z przydatków. ◄

►M7 (45) Dolne granice stężeń oblicza się przy założeniu, że wszystkie wartości czterech substancji poniżej granicy oznaczalności wynoszą zero.

(46) Mięso i produkty mięsne, które poddano obróbce cieplnej potencjalnie skutkującej tworzeniem się WWA, tj. wyłącznie pieczeniu na ruszcie (grillu).

(47) W przypadku produktu w konserwie analizę przeprowadza się na całości zawartości konserwy. W odniesieniu do najwyższego dopuszczalnego poziomu w przypadku całego produktu złożonego stosuje się art. 2 ust. 1 lit. c) i ust. 2. ◄

►M11 (48) Najwyższy dopuszczalny poziom nie ma zastosowania do żywności, w odniesieniu do której można udowodnić, że poziom melaminy wyższy niż 2,5 mg/kg jest wynikiem dopuszczonego stosowania cyromazyny jako insektycydu. Poziom melaminy nie może przekraczać poziomu cyromazyny. ◄

►M16 (49) Do określonych wyrobów kakaowych i czekoladowych stosuje się definicje ustanowione w pkt A. 2, 3 i 4 załącznika I do dyrektywy 2000/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 czerwca 2000 r. odnoszącej się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 197 z 3.8.2000, s. 19). ◄

►M21 (50) Suma As(III) i As(V).

(51) Ryż, ryż łuskany, ryż bielony i ryż parzony zgodnie z definicjami zawartymi w normie Kodeksu Żywnościowego 198-1995. ◄

►M20 (52) Najwyższy dopuszczalny poziom odnosi się do zwierzęcia sprzedawanego bez trzewi.

(53) W przypadku ziemniaków najwyższy dopuszczalny poziom stosuje się do obranych ziemniaków. ◄