Този документ е средство за документиране и не обвързва институциите

►**B** **РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1881/2006 НА КОМИСИЯТА**

от 19 декември 2006 година

за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните

(текст от значение за ЕИП)

(ОВ L 364, 20.12.2006 г., стр. 5)

Изменен със:

		Официален вестник		
		№	страница	дата
►**M1**	Регламент (ЕО) № 1126/2007 на Комисията от 28 септември 2007 година	L 255	14	29.9.2007 г.
►**M2**	Регламент (ЕО) № 565/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година	L 160	20	19.6.2008 г.
►**M3**	Регламент (ЕО) № 629/2008 на Комисията от 2 юли 2008 година	L 173	6	3.7.2008 г.
►**M4**	Регламент (ЕС) № 105/2010 на Комисията от 5 февруари 2010 година	L 35	7	6.2.2010 г.
►**M5**	Регламент (ЕС) № 165/2010 на Комисията от 26 февруари 2010 година	L 50	8	27.2.2010 г.
►**M6**	Регламент (ЕС) № 420/2011 на Комисията от 29 април 2011 година	L 111	3	30.4.2011 г.
►**M7**	Регламент (ЕС) № 835/2011 на Комисията от 19 август 2011 година	L 215	4	20.8.2011 г.
►**M8**	Регламент (ЕС) № 1258/2011 на Комисията от 2 декември 2011 година	L 320	15	3.12.2011 г.
►**M9**	Регламент (ЕС) № 1259/2011 на Комисията от 2 декември 2011 година	L 320	18	3.12.2011 г.
►**M10**	Регламент (ЕС) № 219/2012 на Комисията от 14 март 2012 година	L 75	5	15.3.2012 г.
►**M11**	Регламент (ЕС) № 594/2012 на Комисията от 5 юли 2012 година	L 176	43	6.7.2012 г.
►**M12**	Регламент (ЕС) № 1058/2012 на Комисията от 12 ноември 2012 година	L 313	14	13.11.2012 г.
►**M13**	Регламент (ЕС) № 1067/2013 на Комисията от 30 октомври 2013 година	L 289	56	31.10.2013 г.
►**M14**	Регламент (ЕС) № 212/2014 на Комисията от 6 март 2014 година	L 67	3	7.3.2014 г.
►**M15**	Регламент (ЕС) № 362/2014 на Комисията от 9 април 2014 година	L 107	56	10.4.2014 г.
►**M16**	Регламент (ЕС) № 488/2014 на Комисията от 12 май 2014 година	L 138	75	13.5.2014 г.
►**M17**	Регламент (ЕС) № 696/2014 на Комисията от 24 юни 2014 година	L 184	1	25.6.2014 г.
►**M18**	Регламент (ЕС) № 1327/2014 на Комисията от 12 декември 2014 година	L 358	13	13.12.2014 г.
►**M19**	Регламент (ЕС) 2015/704 на Комисията от 30 април 2015 година	L 113	27	1.5.2015 г.
►**M20**	Регламент (ЕС) 2015/1005 на Комисията от 25 юни 2015 година	L 161	9	26.6.2015 г.
►**M21**	Регламент (ЕС) 2015/1006 на Комисията от 25 юни 2015 година	L 161	14	26.6.2015 г.

►**M22**	Регламент (ЕС) 2015/1125 на Комисията от 10 юли 2015 година	L 184	7	11.7.2015 г.
►**M23**	Регламент (ЕС) 2015/1137 на Комисията от 13 юли 2015 година	L 185	11	14.7.2015 г.
►**M24**	Регламент (ЕС) 2015/1933 на Комисията от 27 октомври 2015 година	L 282	11	28.10.2015 г.
►**M25**	Регламент (ЕС) 2015/1940 на Комисията от 28 октомври 2015 година	L 283	3	29.10.2015 г.

▼B

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1881/2006 НА КОМИСИЯТА

от 19 декември 2006 година

за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните

(текст от значение за ЕИП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 315/93 на Съвета от 8 февруари 1993 г. за установяване на общностни процедури относно замърсителите в храните ([1]), и по-специално член 2, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

(1) Регламент (ЕИО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 г. за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните ([2]) беше съществено изменян много пъти. Необходимо е да се изменят отново максимално допустимите количества на някои замърсители, за да се вземат предвид новата информация и развитието на Codex Alimentarius. В същото време там, където е подходящо, текстът следва да бъде пояснен. Следователно Регламент (ЕО) № 466/2001 следва да бъде заменен.

(2) Съществено е, с оглед защитата на общественото здраве, замърсителите да се задържат в количества, които са приемливи от токсикологична гледна точка.

(3) С оглед на несъответствията между законодателствата на държавите членки и произтичащата от това опасност от нарушаване на конкуренцията, за някои замърсители са необходими мерки на общностно ниво, за да се гарантира единството на пазара, като същевременно се спазва принципът на пропорционалността.

(4) Максимално допустимите количества следва да бъдат определени на точни нива, които са разумно достижими чрез прилагането на добри селскостопански, риболовни и производствени практики и като се отчита рискът, свързан с консумирането на храни. В случай на замърсители, които се разглеждат като генотоксични канцерогени или в случаи, при които текущото излагане на населението или на уязвими групи от населението е близо до или надхвърля приемливата доза, максимално допустимите количества следва да бъдат определени на най-ниското ниво, което е разумно достижимо (ALARA). Такива подходи позволяват на ръководителите на хранителни предприятия да прилагат мерки за предотвратяване и намаляване на замърсяването, до колкото е възможно, с оглед на защитата на общественото здраве. Освен това е подходящо за защитата на здравето на кърмачетата и малките деца, които представляват уязвима група, да се въведат най-ниските максимално допустими количества, които са достижими чрез точен подбор на суровините, използвани за производството на храни за кърмачета и малки деца. Този точен подбор на суровините е подходящ и за производството на някои специфични храни като трици за директна консумация от човека.

([1]) ОВ L 37, 13.2.1993 г., стр. 1. Регламент, изменен с Регламент (ЕО) № 1882/2003 на Европейския парламент и на Съвета (ОВ L 284, 31.10.2003 г., стр. 1).

([2]) ОВ L 77, 16.3.2001 г., стр. 1. Регламент, изменен с Регламент (ЕО) № 199/2006 (ОВ L 32, 4.2.2006 г., стр. 32).

▼B

(5) За да може максимално допустимите количества да бъдат прилагани към храни, които са изсушени, разтворени, преработени и съставени от повече от една съставка, когато няма въведени специфични максимално допустими количества на Общността, ръководителите на хранителни предприятия следва да предоставят специфични коефициенти на концентрация и разреждане, придружени с подходящи експериментални данни, които обосновават предложения коефициент.

(6) За да се гарантира ефикасна защита на общественото здраве, продукти, съдържащи замърсители, надхвърлящи максимално допустимите стойности, не следва да бъдат пускани на пазара както като такива, така и след смесване с други храни или използвани като съставки на други храни.

(7) Приема се, че сортирането или друга механична обработка дават възможност за намаляване на съдържанието на афлатоксини в партиди от фъстъци, черупчести и сушени плодове и от царевица. С оглед да се сведе до минимум отражението върху търговията, е препоръчително да се разреши по-високо съдържание на афлатоксини за тези продукти, които не са предназначени за пряка консумация от човека или за съставка в храни. В тези случаи, максимално допустимите количества на афлатоксини следва да бъдат определени, като се вземе предвид ефективността на горепосочените обработки за намаляване на съдържанието на афлатоксини във фъстъци, черупчести и сушени плодове и в царевица под максимално допустимите количества, определени за тези продукти, предназначени за директна консумация от човека или за влагане като съставка в храни.

(8) За да се гарантира ефективното спазване на максимално допустимите количества на някои замърсители в някои храни, уместно е да се предвидят подходящи разпоредби за етикетирането в тези случаи.

(9) Поради климатичните условия в някои държави-членки е трудно да се гарантира, че максимално допустимите количества не са надхвърлени в пресните марули и пресния спанак. На тези държави-членки следва да бъде разрешено временно да продължат да разрешават пускането на пазара на пресни марули и пресен спанак, отгледани и предназначени за консумация на тяхна територия, чието нитратно съдържание надхвърля максимално допустимите количества. Производителите на марули и спанак, установени в държавите членки, които са получили гореупоменатите разрешения, следва постепенно да променят земеделските си методи, чрез прилагане на добри селскостопански практики, препоръчани на национално ниво.

(10) Някои видове риба от Балтийския регион могат да съдържат високи нива диоксини и диоксиноподобни PCBs. Значителна част от тези видове риба от Балтийския регион няма да отговаря на максимално допустимите количества и следователно биха били изключени от хранителния режим на населението. Има признаци, че изключването на риба от хранителния режим на населението може да има негативно въздействие върху здравето в Балтийския регион.

▼B

(11) Швеция и Финландия разполагат със система, която гарантира пълната информираност на потребителите относно препоръките за хранителния режим, касаещи ограниченията при консумацията на риба от Балтийския регион от идентифицирани уязвими групи от населението, с оглед да се избегнат потенциални рискове за здравето. Следователно, подходящо е да се направи изключение за Финландия и Швеция, временно да пускат на пазара някои видове риба, произхождащи от Балтийския регион и предназначени за консумация на тяхна територия, със съдържание на диоксини или диоксиноподобни PCBs, по-високо от това, определено в настоящия регламент. Следва да бъдат прилагани необходимите мерки, за да бъде гарантирано, че риба и рибни продукти, неотговарящи на максимално допустимите количества, не се пускат на пазара на други държави-членки. Финландия и Швеция докладват всяка година на Комисията за резултатите от техния мониторинг на съдържанието на диоксини или диоксиноподобни PCBs в риба от Балтийския регион и за мерките за намаляване на излагането на човека на диоксини или диоксиноподобни PCBs от Балтийския регион.

(12) За да се гарантира, че максимално допустимите количества се прилагат по един и същи начин, еднакви критерии за избор на проби и за анализ на характеристиките следва да бъдат прилагани от компетентните органи на цялата територия на Общността. Освен това е важно аналитичните резултати да бъдат докладвани и тълкувани по еднакъв начин. Мерките по отношение на взимането на проби и на анализ, определени в настоящия регламент, предвиждат еднакви правила за докладване и тълкуване.

(13) За някои замърсители държавите членки и заинтересованите страни следва да наблюдават и докладват както за допустимите количества, така и за напредъка по отношение на прилагане на предпазните мерки, за да може Комисията да оцени необходимостта от промяна на съществуващите мерки или да приеме допълнителни мерки.

(14) Всяко максимално допустимо количество, прието на общностно ниво, може да бъде предмет на преглед, за да бъдат взети предвид напредъка на научното и техническото знание и подобренията в добрите селскостопански, риболовни и производствени практики.

(15) Трици и кълнове могат да бъдат пускани на пазара за директна консумация от човека и следователно е подходящо да бъде установено максимално допустимо количество на деоксиниваленол и зеараленон в тези стоки.

(16) Codex Alimentarius наскоро определи максимално допустимо количество за олово в риба, което Общността прие. Следователно е подходящо да бъде изменена текущата разпоредба относно оловото в рибата.

(17) Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход ([1]) дефинира храните от животински произход и съответно текстовете по отношение на храните от животински произход следва да бъдат изменени в някои случаи, съгласно терминологията, използвана в този регламент.

([1]) ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55 с корекциите, направени с ОВ L 226, 25.6.2004 г., стр. 22. Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1662/2006 (ОВ L 320, 18.11.2006 г., стр. 1).

▼B

(18) Необходимо е да се предвиди максимално допустимите количества на замърсители да не се прилагат към храни, които са били законно пуснати на пазара на Общността, преди датата на прилагането на тези максимално допустими количества.

(19) По отношение на нитратите, зеленчуците са основният източник на нитрати, приемани от човека. Научният комитет по храните, в своето становище от 22 септември 1995 г. ([1]), посочва, че общият прием на нитрати обикновено е доста под приемливия дневен прием от 3,65 mg/kg телесно тегло. Той препоръчва, обаче, да продължат усилията за намаляване на приемането на нитрати чрез храната и водата.

(20) Тъй като климатичните условия имат основно влияние върху допустимите количества на нитратите в някои зеленчуци като марули и спанак, следва да бъдат определени различни максимално допустими количества на нитрати в зависимост от сезона.

(21) По отношение на афлатоксините, Научният комитет по храните посочва в своето становище от 23 септември 1994 г., че афлатоксините са генотоксични канцерогени ([2]). Въз основа на това становище, подходящо е да се ограничи общото съдържание на афлатоксини в храните (сумата на афлатоксини B_1, B_2, G_1 и G_2), както и съдържанието на афлатоксин B_1 - самостоятелно, тъй като афлатоксин B_1 е най-токсичната съставка. За афлатоксин M_1 в храни за кърмачета и малки деца, като се има предвид развитието на аналитичните процедури, следва да бъде разгледана възможността за намаляване на установеното максимално допустимо количество.

(22) По отношение на охратоксин А (ОТА), Научният комитет по храните прие научно становище на 17 септември 1998 г. ([3]) Беше направена оценка на хранителния прием на ОТА от населението на Общността ([4]), в рамките на Директива 93/5/ЕИО на Съвета от 25 февруари 1993 г. за подпомагане на Комисията и сътрудничество на държавите членки при научното проучване на въпроси, свързани с храните ([5]). Европейският орган за безопасност на храните (ЕОБХ), по искане на Комисията, прие актуализирано научно становище по отношение на охратоксин А в храните на 4 април 2006 г. ([6]), като взе предвид новата научна информация и въведе допустима седмична доза (ДСД) от 120 ng/kg телесно тегло.

([1]) Доклади на Научния комитет по храните, 38-ма поредица, Становище на Научния комитет по храните относно нитратите и нитритите, стр. 1, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf

([2]) Доклади на Научния комитет по храните, 35-а поредица, Становище на Научния комитет по храните относно афлатоксините, охратоксин А и патулина, стр. 45, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

([3]) Становище на Научния комитет по храните относно афлатоксините, охратоксин А (изразено на 17 септември 1998 г.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html

([4]) Доклади по задачите за научно сътрудничество, Задача 3.2.7., „Оценка на дозата охратоксин А, приемана чрез хранителния режим от населението на държавите-членки на ЕС“.http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf

([5]) ОВ L 52, 4.3.1993 г., стр. 18.

([6]) Становище на Научния комитет по замърсителите в хранителната верига на ЕОБХ по искане на Комисията относно охратоксин А в храните. 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) Въз основа на тези становища, подходящо е да се установят максимално допустими количества за зърнени храни и получени от тях продукти, сушено грозде, печено кафе, вино, гроздов сок и храни за кърмачета и малки деца, тъй като всички тези храни съществено допринасят за общото количество ОТА, приемано от човека или за общото количество ОТА, приемано от уязвими групи потребители като например децата.

(24) Въпросът дали е уместно да се установи максимално допустимо количество на ОТА в храни като сушени плодове, различни от сушено грозде, какао и какаови продукти, подправки, месни продукти, зелено кафе, бира и сладник, както преглед на съществуващите максимално допустими количества, по-специално за ОТА в сушено грозде и гроздов сок, ще бъдат проучени, като се има предвид неотдавнашното научно становище на ЕОБХ.

(25) По отношение на патулина, Научният комитет по храните одобри на своето заседание на 8 март 2000 г. временна максимална приемлива дневна доза (ВМПДД) от 0,4 μg/kg телесно тегло за патулина ([1]).

(26) През 2001 г. в изпълнение на Директива 93/5/ЕИО за подпомагане на Комисията и сътрудничество на държавите членки при научното проучване на въпроси, свързани с храните, беше реализирана задачата „Оценка на хранителния прием на патулин от населението на държавите членки на ЕС“ ([2]).

(27) Въз основа на тази оценка и като се вземе предвид ВМПДД, следва да бъдат определени максимално допустими количества на патулина в някои храни, с цел да се защитят потребителите от нежелателно замърсяване. Тези максимално допустими количества следва да бъдат отново преразгледани и, ако е необходимо, намалени с оглед напредъка в научното и технологичното знание и прилагането на Препоръка 2003/598/ЕО на Комисията от 11 август 2003 г. относно предотвратяването и намаляването на замърсяването от патулин в ябълковия сок и в съставките от ябълков сок, влагани в други напитки ([3]).

(28) По отношение на фузариум токсините, Научният комитет по храните прие няколко становища оценяващи деоксиваленола през декември 1999 г. ([4]) като установи приемлива дневна доза (ПДД) от 1 μg/kg телесно тегло, зеараленона през юни 2000 г. ([5]) като установи временна ПДД от 0,2 μg/kg телесно тегло, фумонизините през октомври 2000 г. ([6]) (актуализирано през м. април 2003 г.) ([7]) като установи ПДД от

([1]) Протокол на 120-тото заседание на Научния комитет по храните, състояло се на 8 и 9 март 2000 г. в Брюксел, Декларация за патулина. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf

([2]) Доклади по задачите за научно сътрудничество, Задача 3.2.8., „Оценка на дозата патулин, приемана чрез хранителния режим от населението на Общността“, http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf

([3]) ОВ L 203, 12.8.2003 г., стр. 34.

([4]) Становище на Научния комитет по храните относно фузариум-токсините. Част 1: Деоксиваленол (изразено на 2 декември 1999 г.), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf

([5]) Становище на Научния комитет по храните относно фузариум-токсините. Част 2: Зеараленон (изразено на 22 юни 2000 г.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf

([6]) Становище на Научния комитет по храните относно фузариум-токсините. Част 3: Фумонизин B_1 (FB1) (изразено на 17 октомври 2000 г.), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf

([7]) Актуализирано становище на Научния комитет по храните относно Фумонизин B_1, B2 и B3 (изразено на 4 април 2003 г.), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf

▼B

2 μg/kg телесно тегло, ниваленола през октомври 2000 г. ([1]) като установи временна ПДД от 0,7 μg/kg телесно тегло, Т-2 и НТ-2 токсини през май 2001 г. ([2]) като установи комбинирана временна ПДД от 0,06 μg/kg телесно тегло и трихотецетените като група през февруари 2002 г. ([3]).

(29) В рамките на Директива 93/5/ЕИО за подпомагане на Комисията и сътрудничество на държавите членки при научното проучване на въпроси, свързани с храните, беше реализирана и окончателно завършена през септември 2003 г. задачата „Събиране на данни относно наличието на фузариум токсини в храните и оценка на хранителния прием на патулин от населението на държавите-членки на ЕС“ ([4]).

(30) Въз основа на научните становища и на оценката на хранителния прием, подходящо е да се установят максимално допустими количества за деоксиниваленола, зеараленона и фумонизините. По отношение на фумонизините, контролните резултати от последните реколти показват, че царевицата и царевичните продукти могат да бъдат с много високо ниво на замърсяване с фумонизини и е подходящо да бъдат предприети мерки, за да не се допуска в хранителната верига да влязат царевица и царевични продукти с такава недопустимо висока степен на замърсяване.

(31) Оценките на приеманите дози показват, че наличието на Т-2 и НТ-2 токсини могат да предизвикат загриженост за общественото здраве. Следователно, разработването на надежден и прецизен метод, събирането на повече данни за наличието на тези токсини в храните и повече изследвания/проучвания на факторите, свързани с наличието на Т-2 и НТ-2 токсини в зърнените храни и получените от тях продукти, по-специално в овеса и продуктите от овес, са необходими и са от голяма важност.

(32) Поради съвместното наличие, не е необходимо да се разглеждат специфични мерки за 3-ацетил деоксиниваленол, 15-ацетил деоксиниваленол и фумозин B_3, тъй като мерки по отношение, по-специално, на деоксиниваленол и фумозин B_1 и B_2 също биха защитили населението от нежелателно излагане на 3-ацетил деоксиниваленол, 15-ацетил деоксиниваленол и фумозин B_3. Същото важи и за ниваленола, за който може да бъде наблюдавано до известна степен съвместно наличие с деоксиниваленола. Освен това се счита, че приеманата доза ниваленол от човека е значително по-ниска от временната ПДД. По отношение на другите трихотецетени, разгледани в споменатото по-горе проучване, като например 3-ацетилдеоксиниваленол, 15-ацетил-деоксиниваленол, фузаренон-Х, Т2-триол, диасетоксирпенол, неосоланиол, моноасетоксисцирпенол и верукол, наличната оскъдна информация показва, че те не са широко разпространени и допустимите количества на намереното съдържание обикновено са ниски.

([1]) Становище на Научния комитет по храните относно фузариум-токсините. Част 4: Ниваленол (изразено на 19 октомври 2000 г.), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf

([2]) Становище на Научния комитет по храните относно фузариум-токсините. Част 5: Т-2 токсин и НТ-2 токсин (прието на 30 май 2001 г.), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf

([3]) Становище на Научния комитет по храните относно фузариум-токсините. Част 6: Групова оценка на Т-2 токсин, НТ-2 токсин, ниваленол и деоксиваленол. (прието на 26 февруари 2002 г.), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf

([4]) Доклади по задачите за научно сътрудничество, Задача 3.2.10., „Събиране на данни относно наличието на фузариум токсини в храните и оценка на дозата патулин, приемана чрез хранителния режим от населението на държавите-членки на ЕС“. http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf

▼B

(33) Климатичните условия по време на растежа, и по-специално по време на цъфтенето, имат основно влияние върху съдържанието на фузариум токсини. Независимо от това, добрите селскостопански практики, при които рисковите фактори са сведени до минимум, могат да предотвратят до известна степен замърсяването с *Fusarium* гъби. Препоръка 2006/583/ЕО на Комисията от 17 август 2006 г. относно предотвратяването и намаляването на фузариум токсините в зърнените храни и получените от тях продукти ([1]) съдържа общите принципи за предотвратяването и намаляването на замърсяването с фузариум токсини (зеараленон, фумонизини и трихотецетени) в зърнените храни, които следва да бъдат приложени при разработването на национални кодекси за практики, основани на тези принципи.

(34) Следва да бъдат определени максимално допустими количества на фузариум токсини за необработени зърнени храни, пуснати на пазара за първична обработка. Процедурите по почистване, сортиране и изсушаване не се разглеждат като първична обработка, дотолкова доколкото няма механична намеса върху самото зърно. Измиването се разглежда като първична обработка.

(35) Тъй като степента, до която фузариум токсините в необработените зърнени храни се отстраняват чрез почистване и обработка, може да варира, подходящо е да се установят максимално допустими количества за крайни потребителски продукти от зърнени храни, както и за основни хранителни съставки, получени от зърнени храни, с оглед да е налице приложимо законодателство, с цел да се гарантира защитата на общественото здраве.

(36) За царевицата, не всички фактори, включени в образуването на фузариум токсини, по-специално на зеараленон и фумонизини B_1 и B_2, са точно известни. Поради това се предоставя период от време, който да позволи на ръководителите на хранителни предприятия във веригата на зърнените храни да извършат проучвания на източниците за образуване на тези микотоксини и за идентифицирането на управленските мерки, които да бъдат предприети за предотвратяване на тяхното наличие, по възможно най-разумния начин. Предлага се максимално допустимите количества, основаващи се понастоящем на известните данни, да се прилагат от 2007 г., в случай че дотогава не са въведени специфични максимално допустими количества въз основа на нова информация за наличието и формирането им.

(37) Предвид ниските нива на замърсяване с фузариум токсини, намерени в ориза, не се предлагат максимално допустими количества за ориз и оризови продукти.

(38) До 1 юли 2008 г. следва да бъде обсъдено преразглеждане на максимално допустимите количества на деоксиниваленол, зеараленон, фумонизини B_1 и B_2, както и това дали е уместно да бъдат установени максимално допустими количества за Т-2 и НТ-2 токсини в зърнените храни и получените от тях продукти, като се вземе предвид напредъка в научното и технологичното знание за тези токсини в храните.

([1]) ОВ L 234, 29.8.2006 г., стр. 35.

▼B

(39) По отношение на оловото, Научният комитет по храните прие становище на 19 юни 1992 г. ([1]), с което утвърди временна приемлива седмична доза (ВПСД) от 25 μg/kg телесно тегло, предложена от СЗО през 1986 г. Научният комитет по храните заключава в своето становище, че средното допустимо количество на олово в храните не може да бъде причина за непосредствена загриженост.

(40) В рамките на Директива 93/5/ЕИО относно съдействието на Комисията и сътрудничеството между държавите членки в научното проучване на въпроси, свързани с храните, през 2004 г. беше реализирана задачата 3.2.11 „Оценка на хранителните дози арсеник, кадмий, олово и живак, приемани от населението на държавите членки на ЕС“ ([2]). Предвид на тази оценка и на становището на Научния комитет по храните е подходящо да се предприемат мерки за намаляване на наличието на олово в храните в най-голямата възможна степен.

(41) По отношение на кадмия, Научният комитет по храните одобри в своето становище от 2 юни 1995 г. ([3]) ВПСД от 7 μg/kg телесно тегло и препоръча да се направят по-големи усилия за намаляване на хранителната доза кадмий, тъй като храните са основният източник на прием на кадмий. Оценка на хранителните дози беше реализирана в задача 3.2.11. Предвид на тази оценка и на становището на Научния комитет по храните е подходящо да се предприемат мерки за намаляване на наличието на кадмий в храните в най-голямата възможна степен.

(42) По отношение на живака, ЕОБХ прие на 24 февруари 2004 г. становище относно живака и метилживака в храните ([4]) и утвърди временна приемлива седмична доза от 1,6 μg/kg телесно тегло. Метилживакът е химичната форма, която предизвиква най-голяма загриженост и която може да съставлява повече от 90 % от общия живак в рибата и морските храни. Като взе предвид резултатите от задача 3.2.11, ЕОБХ заключи, че допустимите количества на живак в храните, различни от риба и морски храни, предизвикват по-малка загриженост. Формите на живака, налични в тези други храни, предимно не са метилживак и следователно те се разглеждат като представляващи по-малък риск.

(43) В допълнение към установяването на максимално допустими количества, даването на целеви съвети на потребителите е подходящ подход, в случая на метилживака, с цел защитата на уязвими групи от населението. В отговор на тази необходимост, на интернет сайта на Генерална дирекция „Здравеопазване и защита на потребителите“ на Европейската комисия е публикуван информационен материал относно метилживака в рибата и рибните продукти ([5]). Няколко държави-членки също издадоха съвети по този въпрос, които са приложими за тяхното население.

([1]) Доклади на Научния комитет по храните, 32-ра поредица, Становище на Научния комитет по храните относно „Потенциалният риск за здравето от оловото в храните и напитките“, стр. 7, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

([2]) Доклади по задачите за научно сътрудничество, Задача 3.2.11., „Оценка на дозите арсеник, кадмий, олово и живак, приемани чрез хранителния режим от населението на държавите-членки на ЕС“. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf

([3]) Доклади на Научния комитет по храните, 36-поредица. Становище на Научния комитет по храните относно кадмия, стр. 67, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

([4]) Становище на Научния панел по замърсителите в хранителната верига на Европейска орган по безопасност на храните (ЕОБХ) по искане на Комисията относно живака и метилживака в храните (прието на 24 февруари 2004 г.) 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) По отношение на неорганичния калай, Научният комитет по храните заключи в своето становище от 12 декември 2001 г. ([1]), че допустимите количества на неорганичен калай от 150 mg/kg в напитки в кутии и 250 mg/kg в други консервирани храни, могат да причинят стомашни разстройства при някои хора.

(45) За да се защити общественото здраве от този риск, е необходимо да се установят максимално допустими количества за неорганичен калай в консервирани храни и в напитки в кутии. Докато не са налични данни относно чувствителността на кърмачетата и малките деца към неорганичния калай в храните, е необходимо, като предпазна мярка за защитата на здравето на тази уязвима група от населението, да се въведат по-ниски максимално допустими количества.

(46) По отношение на 3-монохлорпропан-1,2-диолът (3-MCPD), Научният комитет по храните прие на 30 май 2001 г. научно становище относно 3-MCPD в храните ([2]), актуализиращо неговото становище от 16 декември 1994 г. ([3]), на базата на нова научна информация и установи приемлива дневна доза (ПДД) от 2 μg/kg телесно тегло за 3-MCPD.

(47) В рамките на Директива 93/5/ЕИО относно съдействието на Комисията и сътрудничеството между държавите членки в научното проучване на въпроси, свързани с храните, през юни 2004 г. беше реализирана и окончателно завършена задачата „Събиране и съпоставяне на данни относно допустимите количества на 3-MCPD и свързани вещества в храните“ ([4]). Основните източници на 3-MCPD в хранителния прием, са соевият сос и основаните на него продукти. Някои други храни, консумирани в големи количества, като например хляб и юфка, също допринасят значително към приема в някои страни, по-скоро поради голямата консумация, отколкото поради високи допустими количества на 3-MCPD в тези храни.

(48) Следователно, следва да бъдат установени максимално допустими количества на 3-MCPD в хидролизирания растителен протеин и соевия сос, като се взима предвид риска, свързан с консумацията на тези храни. Държавите членки са помолени да проучат други храни за наличието на 3-MCPD, с оглед да бъде разгледана необходимостта от установяването на максимално допустими количесвта за допълнителни храни.

(49) По отношение на диоксините и PCB, Научният комитет по храните прие на 30 май 2001 г. становище относно диоксините и диоксиноподобните PCBs в храните ([5]), актуализиращо

([1]) Становище на Научния комитет по храните относно острите рискове, възникващи от калая в консервирани храни (прието на 12 декември 2001 г.), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf

([2]) Становище на Научния комитет по храните относно 3-монохлорпропан-1,2-диолът (3-MCPD), актуализиращо становището от 1994 година (прието на 30 май 2001 г.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf

([3]) Доклади на Научния комитет по храните, 36-та поредица, Становище на Научния комитет по храните относно 3-монохлоро-пропан-1,2-диол 3-MCPD), стр. 31, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

([4]) Доклади по задачите за научно сътрудничество, Задача 3.2.9 „Събиране и съпоставяне на данни относно стойностите на съдържанието на 3-MCPD и свързани вещества в храните“. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf

([5]) Становище на Научния комитет по храните относно оценката на риска, свързан с диоксините и подобните на диоксин PCB в храните. Актуализация, основана на нова научна информация, станала достъпна след приемането на становището на Научния комитет по храните на 22 ноември 2000 г. (прието на 30 май 2001 г.), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf

▼B

неговото становище от 22 ноември 2000 г. ([1]), определящо приемлива седмична доза (ПСД) от 14 pg токсичен еквивалент съгласно Световната здравна организация (WHO-TEQ)/kg телесно тегло за диоксини и диоксиноподобни PCBs.

(50) Диокисините, по смисъла на настоящия регламент, са група от 75 полихлоринатни дибензо-*p*-диоксин (PCDD) сродни съединения и 135 полихлоринатни дибензофуран (PCDF) сродни съединения, 17 от които са с токсикологично значение. Полихлоринатните бифенили (PCB) са група от 209 различни сродни съединения, които могат да бъдат разделени на две групи, според техните токсикологични свойства: 12 сродни съединения проявяват токсикологични свойства, подобни на диоксините и поради тази причина често са наричани диоксиноподобни PCBs. Другите PCB нямат подобна на диоксин токсичност и имат различен токсикологичен профил.

(51) Всяко сродно съединение от диоксините или диоксиноподобните PCBs проявява различно ниво на токсичност. За да е възможно да се събере токсичността на тези различни сродни съединения, е въведена концепцията за факторите на токсична еквивалентност (TEF), с цел да се улеснят оценката на риска и регулаторният контрол. Това означава, че аналитичните резултати, свързани с всички отделни диоксини и диоксиноподобни PCBs сродни съединения, предизвикващи токсикологична загриженост, се изразяват в количествени единици, а именно в TCDD токсичен еквивалент (TEQ).

(52) Оценките на приеманата доза, като се вземе предвид задачата „Оценка на хранителния прием на диоксини и диоксиноподобни PCBs от населението на държавите членки на ЕС“ и завършена окончателно през юни 2000 г. ([2]), показват, че значителна част от населението на Общността има хранителен прием, който надвишава ПСД.

(53) От токсикологична гледна точка, всяко установено допустимо количество следва да се прилага както към диоксините, така и към диоксиноподобните PCBs, но през 2001 г., на общностно ниво, бяха установени максимално допустими количества само за диоксини, но не и за диоксиноподобни PCBs, поради ограничените данни, които бяха налични по това време относно преобладаването на подобните на диоксин PCB. От 2001 г. обаче, наличните данни относно наличието на подобните на диоксин PCB се увеличиха и през 2006 г. бяха установени максимално допустими количества за сумата от диоксини и диоксиноподобни PCBs, тъй като това е най-уместният подход от токсикологична гледна точка. За да се гарантира плавен преход, допустимите количества за диоксините следва да продължат да бъдат прилагани за преходен период в допълнение към допустимите количества за сумата от диоксини и диоксиноподобни PCBs. По време на този преходен период, храните следва да отговарят както на максимално допустимите количества на диоксини, така и на максимално допустимите количества на сумата от диоксини и диоксиноподобни PCBs. До 31 декември 2008 г. ще да бъде направена оценка на необходимостта от отмяна на отделните максимално допустими количества за диоксините.

([1]) Становище на Научния комитет по храните относно оценката на риска, свързан с диоксините и подобните на диоксин PCB в храните (прието на 22 ноември 2000 г.), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf

([2]) Доклади по задачите за научно сътрудничество, Задача 3.2.5 „Оценка на дозата диоксини и подобни на диоксин PCB, приемана чрез хранителния режим от населението на държавите-членки на ЕС“. http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf

▼B

(54) С цел да се насърчи иноваторският подход за намаляване на диоксините и диксиноподобните PCBs в храните и фуражите, с Препоръка 2006/88/ЕО на Комисията от 6 февруари 2006 г. относно намаляването на наличието на диоксини, фурани и PCB в храните и фуражите ([1]) бяха определени нива на действия. Тези нива на действия са инструмент за компетентните органи и операторите, с който се подчертават онези случаи, в които е подходящо да се идентифицира източник на замърсяване и да се предприемат мерки за неговото намаляване или отстраняване. Тъй като източниците на диоксини и диоксиноподобни PCBs са различни, са определени отделни нива на действия за диоксините от една страна, и други нива на действия за диоксиноподобните PCBs, от друга страна. Този новаторски подход за активно намаляване на диоксините и диоксиноподобните PCBs в храните и фуражите, и съответно за намаляване на приложимите максимално допустими количества, следва да бъде преразгледан в рамките на определен период от време, с цел да се установят по-ниски допустими количества. Следователно, не по-късно от 31 декември 2008 г. ще бъде проучена възможността максимално допустимите количества за сумата от диоксини и диоксиноподобни PCBs да бъдат съществено намалени.

(55) Операторите следва да положат усилия да подобрят своя капацитет за отстраняване на диоксини, фурани и диоксиноподобните PCBs от морските масла. Съществено по-ниското допустимо количество, което ще бъде предмет на разглеждане до 31 декември 2008 г., ще бъде основано на техническите възможности на най-ефективната процедура на обеззаразяване.

(56) По отношение на установяването на максимално допустими количества за други храни, до 31 декември 2008 г., следва да бъде обърнато специално внимание на необходимостта да се установят специфични по-ниски максимално максимално допустими количества за диоксините и за диоксиноподобните PCBs в храни за кърмачета и малки деца, като се имат предвид данните от мониторинга, получени в резултат от програмите за мониторинг на диоксините и на диоксиноподобните PCBs в храни за кърмачета и малки деца, проведени през 2005, 2006 и 2007 г.

(57) По отношение на полицикличните ароматни хидрокарбони, Научният комитет по храните заключи в своето становище от 4 декември 2002 г. ([2]), че редица полициклични ароматни хидрокарбони (ПАХ) са генотоксични канцерогени. Съвместният ФАО/СЗО експертен комитет по хранителните добавки (JECFA) извърши през 2005 г. оценка на риска на полицикличните ароматни хидрокарбони и оцени границите на поетата доза полициклични ароматни хидрокарбони, като основа за даване на съвети относно съставки, които са едновременно генотоксични и канцерогенни ([3]).

(58) Според Научния комитет по храните, бензо(а)пиренът може да бъде използван като маркер за наличието и ефекта на канцерогенни полициклични ароматни хидрокарбони в храните, включително и бенз(а)антрацен, бензо(b)флуорантен, бензо(j)-флуорантен, бензо(k)флуорантен, бензо(g,h,i)перилен, крисен, циклопента(c,d)пирен, дибенз(a,h)антрацен, дибензо(a,e)пирен, дибензо(a,h)пирен, дибензо(a,i)пирен, дибензо(a,l)пирен,

([1]) ОВ L 42, 14.2.2006 г., стр. 26.

([2]) Становище на Научния комитет по храните относно рисковете за човешкото здраве от полицикличните ароматни хидрокарбони в храните (изразено на 4 декември 2002 г.), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

([3]) Оценка на някои замърсители на храните — Доклад на Съвместния FAO/WHO експертен комитет относно хранителните добавки), 64-то заседание, Рим, от 8 до 17 февруари 2005 г., стр. 1 и стр. 61. WHO Technical Report Series, № 930, 2006 — http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf

▼B

индено(1,2,3-cd)пирен и 5-метилкрисен. Необходимо е да се проведат допълнителни анализи на относителните съотношения на тези полициклични ароматни хидрокарбони в храните, с оглед в бъдеще да бъде направен нов преглед дали бензо(а)пиренът може да продължи да бъде разглеждан като маркер. В допълнение, бензо(с)флуоренът следва да бъде анализиран съгласно препоръка на Съвместния FAO/WHO експертен комитет по хранителните добавки.

(59) Полицикличните ароматни хидрокарбони могат да замърсят храните по време на процесите на опушване, нагряване и изсушаване, което позволява продукти от горенето да влязат в директен контакт с храните. В допълнение, замърсяването на околната среда може да причини замърсяване с полициклични ароматни хидрокарбони, по-специално в рибата и рибните продукти.

(60) В рамките на Директива 93/5/ЕИО, през 2004 г. беше осъществена специфичната задача „Събиране на данни за наличието за полициклични ароматни хидрокарбони в храните“ ([1]). Бяха констатирани високи допустими количества в сушени плодове, олио от маслиново кюспе, пушена риба, олио от семки от грозде, пушени месни продукти, пресни мекотели и подправки/сосове.

(61) С цел да се защити общественото здраве, необходимо е да бъдат въведени максимално допустими количества на бензо(а)пирен в някои храни, съдържащи растителни и животински мазнини, и в храни, при които процесите на опушване или сушене могат да причинят високи нива на замърсяване. Максимално допустимите количества са необходими и в храни, при които замърсяването на околната среда може да причини високи нива на замърсяване, по-специално в рибата и рибните продукти, например в резултат на изхвърляне на нефт от корабите.

(62) В някои храни, като сушени плодове и хранителни добавки, беше намерен бензо(а)пирен, но наличните данни са неокончателни, за да се определи какви са допустимите количества, които са разумно постижими. Необходими са допълнителни проучвания, за да бъдат изяснени допустимите количества, които са разумно постижими в тези храни. Междувременно, максимално допустимите количества за бензо(а)пирен следва да бъдат прилагани за някои съставки, такива като растителни и животински мазнини, използвани в хранителните добавки.

(63) Максимално допустимите количества за полициклични ароматни хидрокарбони и възможността да бъде установено такова максимално допустимо количество в какаовото масло ще бъдат преразгледани отново до 1 април 2007 г., като се вземе предвид напредъкът на научното и технологичното знание относно наличието на бензо(а)пирен и други канцерогенни полициклични ароматни хидрокарбони в храните.

(64) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните,

([1]) Доклади по задачите за научно сътрудничество, Задача 3.2.12 „Събиране на данни за наличието на полициклични ароматни хидрокарбони в храните“. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf

▼B

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Общи правила

1. Храните, изброени в приложението, не се пускат на пазара, когато съдържат замърсител, фигуриращ в приложението, с максимално допустимо количество, което надхвърля максимално допустимото количество, определено в приложението.

2. Максимално допустимите количества, посочени в приложението, се прилагат към ядивната част на съответните храни, освен ако в приложението изрично не е указано друго.

Член 2

Изсушени, разтворени, преработени и съставни храни

1. При прилагането на максимално допустимите количества, посочени в приложението, към изсушени, разтворени, преработени или съставени от повече от една съставка храни се взима предвид следното:

а) промените в концентрацията на замърсителя, причинени от процеси на сушене или разтваряне;

б) промените в концентрацията на замърсителя, причинени от обработка;

в) относителните съотношения на съставките в продукта;

г) аналитичната граница на количествената оценка.

2. Когато компетентните органи провеждат официален контрол, ръководителите на хранителни предприятия предоставят и обосновават специфичните коефициенти на концентрация или разтваряне за съответните процеси на сушене, разтваряне, преработка и/или смесване или за съответните изсушени, разтворени, преработени и/или съставни храни.

Ако ръководителите на хранителни предприятия не предоставят необходимия коефициент на концентрация или разтваряне или ако компетентният орган счете, че коефициентът е неподходящ предвид дадената обосновка, органът сам определя този коефициент на базата на наличната информация и с цел максимална защита на човешкото здраве.

3. Параграфи 1 и 2 се прилагат дотолкова, доколкото не са определени, на общностно ниво, специфични максимално допустими количества за тези изсушени, разтворени, преработени или съставни храни.

4. Доколкото законодателството на Общността не предвижда специфични максимално допустими количества за храни за кърмачета и малки деца, държавите членки могат да предвидят по-строги допустими количества.

Член 3

Забрани за употреба, смесване и детоксикация

1. Храни, които не съответстват на изискванията за максимално допустимите количества, посочени в приложението, не трябва да бъдат използвани като съставки при производството на храни.

2. Храни, които отговарят на изискванията за максимално допустимите количества, посочени в приложението, не трябва да бъдат смесвани с храни, които надхвърлят тези максимално допустими количества.

▼B

3. Храни, които подлежат на сортиране или друга механична обработка, с цел намаляване нивото на замърсяване, не трябва да бъдат смесвани с храни, предназначени за директна консумация от човека или с храни, предназначени за употреба като съставки при производството на храни.

4. Храни, които съдържат замърсители, изброени в раздел 2 на приложението (Микотоксини), не трябва да бъдат преднамерено пречистени чрез химични обработки.

▼M5

Член 4

Специфични разпоредби за фъстъците, другите маслодайни семена, черупчестите плодове, сушените плодове, ориза и царевицата

Фъстъци, други маслодайни семена, черупчести плодове, сушени плодове, ориз и царевица, които не са съобразени със съответните максимално допустими количества афлатоксини, посочени в точки 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 и 2.1.11 от приложението, могат да бъдат пускани на пазара, при условие че посочените храни:

а) не са предназначени за пряка консумация от човека или за употреба като съставка в храни;

б) отговарят на изискванията за съответните максимално допустими количества, посочени в точки 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 и 2.1.12 от приложението;

в) са подложени на обработка, включваща сортиране или друга механична обработка, като след тази обработка максимално допустимите количества, посочени в точки 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 и 2.1.11 от приложението, не са надвишени и в резултат от тази обработка не се получават други вредни остатъци;

г) са етикетирани по начин, който ясно показва тяхната употреба и носят обозначението „преди консумация от човека или употреба като съставка в храни продуктът подлежи на сортиране или на друга механична обработка, с цел намаляване на замърсяването с афлатоксини“. Обозначението трябва да бъде нанесено на етикета на всяка отделна торба, кутия и т.н. или в оригиналния съпровождащ документ. Идентификационният код на пратката/партидата трябва да бъде незаличимо нанесен на всяка отделна торба, кутия и т.н. от партидата и в оригиналния съпровождащ документ.

Член 5

Специфични разпоредби за фъстъците, другите маслодайни семена, техните производни продукти и за зърнените храни

На етикета на всяка отделна торба, кутия и т.н., както и в оригиналния съпровождащ документ, трябва да е ясно обозначена предвидената употреба. Съпровождащият документ трябва да бъде ясно свързан с пратката чрез посочване на идентификационния код на пратката, който е поставен на всяка отделна торба, кутия и т.н. от пратката. Освен това стопанската дейност на получателя на пратката, вписан в съпровождащия документ, трябва да бъде съвместима с предвидената употреба.

▼M5

При липса на ясно обозначение, че предвидената им употреба не е за консумация от човека, максимално допустимите количества, посочени в точки 2.1.5 и 2.1.11 от приложението, се прилагат към всички фъстъци, други маслодайни семена и техните производни продукти и към зърнените храни, пуснати на пазара.

По отношение на направеното изключение за фъстъци и други маслодайни семена, предназначени за смилане и прилагането на максимално допустимите количества, посочени в точка 2.1.1 от приложението, изключението се отнася само за пратки, на чийто етикет ясно е отбелязана употребата, за която са предвидени, и на които е указано „продукт, предназначен за смилане за производство на рафинирано растително масло“. Обозначението се поставя на етикета на всеки отделен пакет, кутия и т.н., както и в придружаващ/ите документ/и. Крайното местоназначение трябва да бъде предприятието за смилане.

▼B

Член 6

Специфични разпоредби за марулите

Ако марулите, отгледани под покрив (оранжерийни марули), не са етикетирани като такива, то се прилагат максимално допустимите количества, посочени в приложението за полски марули.

Член 7

▼M9

Дерогации

▼M8

_____

▼M9

4. Чрез дерогация от член 1 Финландия, Швеция и Латвия могат да разрешат пускането на своя пазар на уловена дива сьомга (*Salmo salar*) и продукти от нея с произход от Балтийския регион, предназначени за консумация на тяхна територия, с допустими количества диоксини и/или допустими количества на сумата от диоксини и диоксиноподобни PCB и/или недиоксиноподобни PCB, по-високи от посочените в точка 5.3 от приложението, при условие че съществува действаща система, която гарантира, че потребителите са напълно информирани за препоръчителния хранителен режим относно ограниченията в консумацията на дива сьомга от Балтийския регион и на продукти от нея от определени уязвими групи от населението, за да се избегнат потенциални рискове за здравето.

Финландия, Швеция и Латвия продължават да прилагат необходимите мерки, за да гарантират, че уловената дива сьомга и продуктите от нея, които не отговарят на изискванията на точка 5.3 от приложението, не се пускат на пазара на други държави-членки.

Финландия, Швеция и Латвия ежегодно докладват на Комисията мерките, които са предприели за ефикасно информиране на определените уязвими групи от населението за препоръчителния хранителен режим и за гарантиране, че уловената дива сьомга и продуктите от нея, които не съответстват на максимално допустимите количества, не се предлагат на пазара на други държави-членки. Те предоставят също и доказателства за резултатността на мерките.

▼M9

5. Чрез дерогация от член 1 Финландия, Швеция и Латвия могат да разрешат пускането на своя пазар на уловена дива херинга (*Clupea harengus*), по-дълга от 17 cm, на уловен див сивен (*Salvenius* spp.), уловена дива речна минога (*Lampetra fluviatilis*), уловена дива пъстърва (*Salmo trutta*) и продукти от тях с произход от Балтийския регион, предназначени за консумация на тяхна територия, с допустими количества на диоксини и/или допустими количества на диоксиноподобни PCB и/или недиоксиноподобни PCB, по-високи от посочените в точка 5.3 от приложението, при условие че съществува действаща система, която гарантира, че потребителите са напълно информирани за препоръчителния хранителен режим относно ограниченията в консумацията на уловена дива херинга, по-дълга от 17 cm, уловен див сивен, уловена дива речна минога, уловена дива пъстърва от Балтийския регион и продукти от тях от определени уязвими групи от населението, за да се избегнат потенциални рискове за здравето.

Финландия и Швеция продължават да прилагат необходимите мерки, за да гарантират, че уловена дива херинга, по-дълга от 17 cm, и продукти от нея, уловен див сивен, уловена дива речна минога, уловена дива пъстърва и продукти от тях, които не отговарят на изискванията на точка 5.3 от приложението, не се пускат на пазара на други държави-членки.

Финландия и Швеция ежегодно докладват на Комисията мерките, които са предприели за ефикасно информиране на определените уязвими групи от населението за препоръчителния хранителен режим и за гарантиране, че риба и рибни продукти, които не съответстват на максимално допустимите количества, не се предлагат на пазара на други държави-членки. Те предоставят също и доказателства за резултатността на мерките.

▼M18

6. Чрез дерогация от член 1 Ирландия, Испания, Хърватия, Кипър, Латвия, Полша, Португалия, Румъния, Словашката република, Финландия, Швеция и Обединеното кралство могат да разрешават пускане на своя пазар на месо и месни продукти, пушени по традиционен начин, които са опушени на тяхната територия и са предназначени за консумация на тяхната територия, със съдържание на ПАВ, по-високо от посоченото в точка 6.1.4 от приложението, при условие че тези продукти отговарят на изискванията за максимално допустимите количества, приложими преди 1 септември 2014 г., т.е. 5,0 μg/kg за бензо(а)пирен и 30,0 μg/kg за сбора от бензо(а)пирен, бенз(а)антрацен, бензо(b)флуорантен и хризен.

Тези държави членки продължават да контролират наличието на ПАВ в месо и месни продукти, пушени по традиционен начин, и изготвят програми за прилагане на добри практики за опушване, когато е възможно, в рамките на това, което е икономически постижимо и възможно без загуба на типични органолептични характеристики на тези продукти.

В срок от три години от датата на прилагане на регламента ситуацията се подлага на повторна оценка въз основа на цялата налична информация с цел да се изготви списък на пушено месо и пушени месни продукти, за които дерогацията да се продължи безсрочно по отношение на местното производство и потребление.

▼M18

7. Чрез дерогация от член 1 Ирландия, Латвия, Румъния, Финландия, Швеция и Обединеното кралство могат да разрешават пускане на своя пазар на риба и рибни продукти, пушени по традиционен начин, които са опушени на тяхната територия и са предназначени за консумация на тяхната територия, със съдържание на ПАВ, по-високо от посоченото в точка 6.1.5 от приложението, при условие че тези пушени продукти отговарят на изискванията за максимално допустимите количества, приложими преди 1 септември 2014 г., т.е. 5,0 μg/kg за бензо(а)пирен и 30,0 μg/kg за сбора от бензо(а)пирен, бенз(а)антрацен, бензо(b)флуорантен и хризен.

Тези държави членки продължават да контролират наличието на ПАВ в риба и рибни продукти, пушени по традиционен начин, и изготвят програми за прилагане на добри практики за опушване, когато е възможно, в рамките на това, което е икономически постижимо и възможно без загуба на типични органолептични характеристики на тези продукти.

В срок от три години от датата на прилагане на регламента ситуацията се подлага на повторна оценка въз основа на цялата налична информация с цел да се изготви списък на пушена риба и пушени рибни продукти, за които дерогацията да се продължи безсрочно по отношение на местното производство и потребление.

▼B

Член 8

Вземане на проби и анализ

Вземането на проби и анализът за официалния контрол на максимално допустимите количества, определени в приложението, се осъществяват в съответствие с Регламенти (ЕО) № 1882/2006 ([1]), № 401/2006 ([2]), № 1883/2006 ([3]) и Директиви 2001/22/ЕО ([4]), 2004/16/ЕО ([5]) и 2005/10/ЕО ([6]) на Комисията.

▼M25

Член 9

Мониторинг и докладване

1. Държавите членки наблюдават допустимите количества на нитрати в зеленчуците, които могат да съдържат значителни количества нитрати, и по-специално в зелените листни зеленчуци, и редовно докладват резултатите на ЕОБХ.

2. Държавите членки докладват пред Комисията обобщените си констатации относно наличието на афлатоксини, формулирани в съответствие с Регламент за изпълнение (ЕС) № 884/2014 на Комисията ([7]), а пред ЕОБХ — индивидуалните данни за случаи на наличие.

([1]) ОВ L 364, 20.12.2006 г., стр. 25.
([2]) ОВ L 70, 9.3.2006 г., стр. 12.
([3]) ОВ L 364, 20.12.2006 г., стр. 32.
([4]) ОВ L 77, 16.3.2001 г., стр. 14. Директива, изменена с Директива 2005/4/ЕО (ОВ L 19, 21.1.2005 г., стр. 50).
([5]) ОВ L 42, 13.2.2004 г., стр. 16.
([6]) ОВ L 34, 8.2.2005 г., стр. 15.
([7]) Регламент (ЕО) № 884/2014 на Комисията от 13 август 2014 г. за налагане на специални условия за вноса на определени фуражи и храни от някои трети държави във връзка с рисковете от замърсяване на тези продукти с афлатоксини и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1152/2009 (ОВ L 242, 14.8.2014 г., стр. 4).

▼M25

3. Държавите членки и професионалните организации на заинтересовани страни съобщават ежегодно на Комисията резултатите от предприетите проучвания и докладват относно напредъка по прилагането на превантивните мерки за избягване на замърсяването с деоксиниваленол, зеараленон, фумонизин B1 и B2, T-2 и HT-2 токсини. Комисията предоставя тези резултати на държавите членки. Свързаните данни за случаи на наличие се докладват пред ЕОБХ.

4. На държавите членки и на професионалните организации на заинтересовани страни настоятелно се препоръчва да наблюдават наличието на алкалоиди от мораво рогче в зърнените храни и зърнените продукти.

На държавите членки и на професионалните организации на заинтересовани страни настоятелно се препоръчва до 30 септември 2016 г. да докладват пред ЕОБХ констатациите си относно алкалоидите от мораво рогче. Тези констатации следва да включват данни за случаи на наличие и конкретна информация относно взаимовръзката между наличието на склероции на мораво рогче и количествата на отделните алкалоиди от мораво рогче.

Комисията предоставя тези констатации на държавите членки.

5. Данните за случаи на наличие на други замърсители, различни от посочените в параграфи 1—4, събрани от държавите членки и от професионалните организации на заинтересовани страни, могат да бъдат докладвани пред ЕОБХ.

6. Данните за случаи на наличие се предоставят на ЕОБХ в определения от него формат за предаване на данни в съответствие с изискванията на насоките на ЕОБХ „Guidance on Standard Sample Description (SSD) for Food and Feed“ (Насоки относно стандартното описание на пробата за храни и фуражи) ([1]) и с допълнителните специфични изисквания за докладване на ЕОБХ за определени замърсители. Професионалните организации на заинтересовани страни могат по целесъобразност да предоставят данните за случаи на наличие на ЕОБХ в определения от него опростен формат за предаване на данни.

▼B

Член 10

Отмяна

Регламент (ЕО) № 466/2001 се отменя.

Позоваванията на отменения регламент се тълкуват като позовавания на настоящия регламент.

Член 11

Преходни мерки

▼M11

Настоящият регламент не се прилага за продукти, които са били пуснати на пазара преди датите, посочени в букви а) — е), в съответствие с разпоредбите, приложими към съответната дата:

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

▼B

а) 1 юли 2006 г. по отношение на максимално допустимите количества за деоксиниваленол и зеараленон, посочени в точки 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 и 2.5.7 от приложението;

▼M1

б) 1 октомври 2007 г. по отношение на максимално допустимите количества за деоксиниваленол и зеараленон, посочени в точки 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 и 2.5.10 от приложението;

▼B

в) 1 октомври 2007 г. по отношение на максимално допустимите количества за фумонизини B_1 и B_2, посочени в точка 2.6 от приложението;

г) 4 ноември 2006 г. по отношение на максимално допустимите количества за сумата от диоксини и диоксиноподобни PCBs, посочени в раздел 5 от приложението;

▼M11

д) 1 януари 2012 г. по отношение на максимално допустимите количества за недиоксиноподобни PCB, посочени в раздел 5 от приложението;

е) 1 януари 2015 г. по отношение на максимално допустимото количество за охратоксин А в *Capsicum* spp., посочено в точка 2.2.11. от приложението.

▼B

Тежестта на доказването кога продуктите са били пуснати на пазара, се поема от ръководителя на хранителното предприятие.

Член 12

Влизане в сила и прилагане

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Той се прилага от 1 март 2007 година.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

▼B

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Максимално допустими количества за някои замърсители в храните (1)

▼M8

Раздел 1: Нитрати

Храни (1)		Максимално допустими количества (mg NO_3/kg)	
1.1	Пресен спанак (*Spinacia oleracea*) (2)		3 500
1.2	Консервиран, дълбоко замразен или замразен спанак		2 000
1.3	Пресни марули (*Lactuca sativa* L.) (оранжерийни и полски), с изключение на марулите, посочени в точка 1.4	Реколта от 1 октомври до 31 март: оранжерийни марули полски марули Реколта от 1 април до 30 септември: оранжерийни марули полски марули	 5 000 4 000 4 000 3 000
1.4	Марули от тип „Айсберг“	Оранжерийни марули Полски марули	2 500 2 000
1.5	Рукола (*Eruca sativa*, *Diplotaxis sp*, *Brassica tenuifolia*, *Sisymbrium tenuifolium*)	Реколта от 1 октомври до 31 март: Реколта от 1 април до 30 септември:	7 000 6 000
1.6	Преработени храни на зърнена основа и храни, предназначени за кърмачета и малки деца (3) (4)		200

▼B

Раздел 2: Микотоксини

Храни (1)		Максимално допустими количества (μg/kg)		
▼M5 2.1.	**Афлатоксини**	B_1	Сбор от B_1, B_2, G_1 и G_2	M_1
2.1.1.	Фъстъци и други маслодайни семена (40), които подлежат на сортиране или на друга механична обработка преди консумация от човека или употреба като съставка в храни, с изключение на — фъстъци и други маслодайни семена за смилане за производство на рафинирано растително масло	8,0 (5)	15,0 (5)	—
2.1.2.	Бадеми, шам фъстък и кайсиеви ядки, които подлежат на сортиране или на друга механична обработка преди консумация от човека или употреба като съставка в храни	12,0 (5)	15,0 (5)	—

▼M5

	Храни ([1])	Максимално допустими количества (μg/kg)		
2.1.3.	Лешници и бразилски орехи, които подлежат на сортиране или на друга механична обработка преди консумация от човека или употреба като съставка в храни	8,0 ([5])	15,0 ([5])	
2.1.4.	Черупчести плодове, различни от черупчестите плодове, изброени в 2.1.2 и 2.1.3, които подлежат на сортиране или на друга механична обработка преди консумация от човека или употреба като съставка в храни	5,0 ([5])	10,0 ([5])	—
2.1.5.	Фъстъци и други маслодайни семена ([40]) и преработени продукти от тях, предназначени за пряка консумация от човека или за употреба като съставка в храни, с изключение на — сурови растителни масла, предназначени за рафиниране — рафинирани растителни масла	2,0 ([5])	4,0 ([5])	—
2.1.6.	Бадеми, шам фъстък и кайсиеви ядки, предназначени за пряка консумация от човека или за употреба като съставка в храни ([41])	8,0 ([5])	10,0 ([5])	—
2.1.7.	Лешници и бразилски орехи, предназначени за пряка консумация от човека или за употреба като съставка в храни ([41])	5,0 ([5])	10,0 ([5])	
2.1.8.	Черупчести плодове, различни от изброените в 2.1.6 и 2.1.7, черупчести плодове и преработени продукти от тях, предназначени за пряка консумация от човека или за употреба като съставка в храни	2,0 ([5])	4,0 ([5])	—
▼M12				
2.1.9.	Сушени плодове, различни от сушени смокини, които подлежат на сортиране или на друга механична обработка преди консумация от човека или употреба като съставка в храни	5,0	10,0	—
2.1.10.	Сушени плодове, различни от сушени смокини, и преработени продукти от тях, предназначени за пряка консумация от човека или за употреба като съставка в храни	2,0	4,0	—
▼M5				
2.1.11.	Всички зърнени храни и производни продукти от зърнени храни, включително преработени продукти от зърнени храни, с изключение на храните, изброени в 2.1.12, 2.1.15 и 2.1.17	2,0	4,0	—
2.1.12.	Царевица и ориз, които подлежат на сортиране или на друга механична обработка преди консумация от човека или употреба като съставка в храни	5,0	10,0	—
2.1.13.	Сурово мляко ([6]), топлинно обработено мляко и мляко за производство на млечни продукти	—	—	0,050
2.1.14.	Следните видове подправки: *Capsicum* spp. (сушени плодове, цели или смлени, включително люти чушки, люти чушки на прах, лют червен пипер и сладък червен пипер) *Piper* spp. (плодове, включително бял и черен пипер) *Myristica fragrans* (индийско орехче) *Zingiber officinale* (джинджифил) *Curcuma longa* (куркума) Смески от подправки, които съдържат една или повече от посочените по-горе подправки	5,0	10,0	—

▼M5

	Храни ([1])	Максимално допустими количества (μg/kg)		
2.1.15.	Преработени храни на зърнена основа и бебешки храни за кърмачета и малки деца ([3]), ([7])	0,10	—	—
2.1.16.	Храни за кърмачета и преходни храни, включително мляко за кърмачета и преходни млечни храни ([4]), ►M20 ([3]) ◄	—	—	0,025
2.1.17.	Диетични храни за специални медицински цели ►M20 ([3]) ◄, ([10]), специално предназначени за кърмачета	0,10	—	0,025
▼M12				
2.1.18.	Сушени смокини	6,0	10,0	—
▼B				
2.2	**Охратоксин А**			
2.2.1.	Непреработени зърнени храни	5,0		
▼M11				
2.2.2.	Всички продукти, получени от непреработени зърнени храни, включително преработени продукти от зърнени храни и зърнени храни, предназначени за директна консумация от човека, с изключение на храните, посочени в точки 2.2.9, 2.2.10 и 2.2.13	3,0		
▼B				
2.2.3	Сухо грозде (стафиди и стафиди без семки)	10,0		
2.2.4	Печено кафе на зърна и смляно печено кафе, с изключение на разтворимо кафе	5,0		
2.2.5	Разтворимо кафе (инстантно кафе)	10,0		
2.2.6	Вино (включително газирано вино, с изключение на ликьорни вина и вина с алкохолен градус не по-малък от 15 обемни процента) и плодово вино ([11])	2,0 ([12])		
2.2.7	Ароматизирано вино, ароматизирани напитки на винена основа и ароматизирани коктейли на винена основа ([13])	2,0 ([12])		
2.2.8	Гроздов сок, гроздов сок на база концентрат, гроздов нектар, мъст от грозде и мъст от грозде на база концентрат, предназначени за директна консумация от човека ([14])	2,0 ([12])		
2.2.9	Преработени храни на зърнена основа и храни, предназначени за кърмачета и малки деца ([3]) ([7])	0,50		
2.2.10	Диетични храни за специални медицински цели, предназначени специално за кърмачета ►M20 ([3]) ◄ ([10])	0,50		
▼M23				
2.2.11.	Подправки, в това число сушени подправки			
	Piper spp. (плодове, включително бял и черен пипер) *Myristica fragrans* (индийско орехче) *Zingiber officinale* (джинджифил) *Curcuma longa* (куркума)	15 μg/kg		
	Capsicum spp. (сушени плодове, цели или смлени, включително люти чушки, люти чушки на прах, лют червен пипер и сладък червен пипер)	20 μg/kg		
	Смеси от подправки, съдържащи една от посочените по-горе подправки	15 μg/kg		

▼B

	Храни ([1])	Максимално допустими количества (μg/kg)
▼M4		
2.2.12.	Сладник (*Glycyrrhiza glabra, Glycyrrhiza inflate* и други подправки)	
2.2.12.1.	Сладък корен, съставка за билкова отвара	20 μg/kg
2.2.12.2.	Екстракт от сладник ([42]) за употреба в храни при определени напитки и сладкарски изделия	80 μg/kg
▼M11		
2.2.13.	Пшеничен глутен, който не се продава директно на потребителя	8,0
▼B		
2.3	**Патулин**	
2.3.1	Плодови сокове, плодови сокове на база концентрат и плодови нектари ([14])	50
2.3.2	Спиртни напитки ([15]), ябълково вино и други ферментирали напитки, получени от ябълки или съдържащи ябълков сок	50
2.3.3	Продукти на базата на парчета ябълки, включително ябълков компот и ябълково пюре, предназначени за директна консумация, с изключение на храните, посочени в точки 2.3.4 и 2.3.5	25
2.3.4	Ябълков сок и продукти на базата на парчета ябълки, включително ябълков компот и ябълково пюре, предназначени за кърмачета и малки деца ([16]) и етикетирани и продавани като такива ([4])	10,0
2.3.5	Бебешки храни, различни от преработени храни на зърнена основа, предназначени за кърмачета и малки деца ([3]) ([4])	10,0
▼M1		
2.4	**Деоксиваленол** ([17])	
2.4.1	Непреработени зърнени храни ([18]) ([19]) различни от твърда пшеница, овес и царевица	1 250
2.4.2	Непреработени твърда пшеница и овес ([18]) ([19])	1 750
2.4.3	Непреработена царевица ([18]), с изключение на непреработена царевица, която е предназначена за преработка чрез мокро смилане ([37])	1 750 ([20])
2.4.4	Зърнени храни, предназначени за директна консумация от човека, брашно от зърнени култури, трици и кълнове като краен продукт, пуснат на пазара за директна консумация от човека, с изключение на храните, изброени в точки 2.4.7, 2.4.8 и 2.4.9	750
2.4.5	Макаронени изделия (сухи) ([22])	750
2.4.6	Хляб (включително малки печени изделия), тестени сладкарски изделия, бисквити и закуски на зърнена основа	500
2.4.7	Преработени храни на зърнена основа и храни, предназначени за кърмачета и малки деца ([3]) ([7])	200
2.4.8	Фракции от смилане на царевица с размер на частиците > 500 микрона, попадащи под кодове по КН 1103 13 или 1103 20 40, и други продукти от смилане на царевица с размер на частиците > 500 микрона, които не са предназначени за директна консумация от човека, попадащи под код по КН 1904 10 10	750 ([20])

▼M1

	Храни ([1])	Максимално допустими количества (µg/kg)
2.4.9	Фракции от смилане на царевица с размер на частиците ≤ 500 микрона, попадащи под код по КН 1102 20, и други продукти от смилане на царевица с размер на частиците ≤ 500 микрона, които не са предназначени за директна консумация от човека, попадащи под код по КН 1904 10 10	1 250 ([20])
2.5	**Зеараленон** ([17])	
2.5.1	Непреработени зърнени храни ([18]) ([19]), различни от царевица	100
2.5.2	Непреработена царевица ([18]), с изключение на непреработена царевица, която е предназначена за преработка чрез мокро смилане ([37])	350 ([20])
2.5.3	Зърнени храни, предназначени за директна консумация от човека, брашно от зърнени култури, трици и кълнове като краен продукт, пуснат на пазара за директна консумация от човека, с изключение на храните, изброени в точки 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 и 2.5.10	75
2.5.4	Рафинирано царевично олио	400 ([20])
2.5.5	Хляб (включително малки печени изделия), тестени сладкарски изделия, бисквити и закуски на зърнена основа, с изключение на храни и зърнени закуски на царевична основа	50
2.5.6	Царевица, предназначена за директна консумация от човека, храни и зърнени закуски на царевична основа	100 ([20])
2.5.7	Преработени храни на зърнена основа (с изключение на преработени храни на царевична основа) и храни, предназначени за кърмачета и малки деца ([3]) ([7])	20
2.5.8	Преработени храни на царевична основа за кърмачета и малки деца ([3]) ([7])	20 ([20])
2.5.9	Фракции от смилане на царевица с размер на частиците > 500 микрона, попадащи под кодове по КН 1103 13 или 1103 20 40, и други продукти от смилане на царевица с размер на частиците > 500 микрона, които не са предназначени за директна консумация от човека, попадащи под код по КН 1904 10 10	200 ([20])
2.5.10	Фракции от смилане на царевица с размер на частиците ≤ 500 микрона, попадащи под код по КН 1102 20, и други продукти от смилане на царевица с размер на частиците ≤ 500 микрона, които не са предназначени за директна консумация от човека, попадащи под код по КН 1904 10 10	300 ([20])
2.6	**Фумонизини**	Сумата от B_1 и B_2
2.6.1	Непреработена царевица ([18]), с изключение на непреработена царевица, която е предназначена за преработка чрез мокро смилане ([37])	4 000 ([23])
2.6.2	Царевица, предназначена за директна консумация от човека, храни на царевична основа за директна консумация от човека, с изключение на храните, изброени в точки 2.6.3 и 2.6.4	1 000 ([23])

▼M1

	Храни ([1])	Максимално допустими количества (µg/kg)
2.6.3	Храни и зърнени закуски на царевична основа	800 ([23])
2.6.4	Преработени храни на царевична основа и храни, предназначени за кърмачета и малки деца ([3]) ([7])	200 ([23])
2.6.5	Фракции от смилане на царевица с размер на частиците > 500 микрона, попадащи под кодове по КН 1103 13 или 1103 20 40, и други продукти от смилане на царевица с размер на частиците > 500 микрона, които не са предназначени за директна консумация от човека, попадащи под код по КН 1904 10 10	1 400 ([23])
2.6.6	Фракции от смилане на царевица с размер на частиците ≤ 500 микрона, попадащи под код по КН 1102 20, и други продукти от смилане на царевица с размер на частиците ≤ 500 микрона, които не са предназначени за директна консумация от човека, попадащи под код по КН 1904 10 10	2 000 ([23])
▼B		
2.7	**Т-2 и НТ-2 токсини** ([17])	Сумата от Т-2 и НТ-2 токсини
2.7.1	Непреработени зърнени храни ([18]) и продукти от зърнени храни	
▼M14		
2.8	**Цитринин**	
2.8.1	Хранителни добавки на основата на ориз, подложен на ферментация с червени дрожди *Monascus purpureus*	2 000 (*)
▼M25		
2.9	**Склероции на мораво рогче и алкалоиди от мораво рогче**	
2.9.1	Склероции на мораво рогче	
2.9.1.1	Непреработени зърнени култури ([18]), с изключение на царевица и ориз	0,5 g/kg (*)
2.9.2	Алкалоиди от мораво рогче (**)	
2.9.2.1	Непреработени зърнени култури ([18]), с изключение на царевица и ориз	— (***)
2.9.2.2	Мелничарски продукти от зърнени култури,с изключение на мелничарски продукти от царевица и ориз	— (***)
2.9.2.3	Хляб (включително дребни пекарски изделия), тестени сладкарски изделия, бисквити, зърнени блокчета, закуски на зърнена основа и макаронени изделия	— (***)
2.9.2.4	Храни на зърнена основа, предназначени за кърмачета и малки деца	— (***)

▼B

Раздел 3: Метали

	Храни ([1])	Максимално допустими количества (mg/kg мокро тегло)
▼M20		
3.1	Олово	
3.1.1	Сурово мляко ([6]), топлинно обработено мляко и мляко за производство на млечни продукти	0,020
3.1.2	Храни за кърмачета и преходни храни,	
	предлагани на пазара в прахообразна форма ([3]) ([29])	0,050
	предлагани на пазара в течна форма ([3]) ([29])	0,010
3.1.3	Преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца ([3]) ([29]), различни от упоменатите в точка 3.1.5	0,050

▼**M20**

Храни ([1])		Максимално допустими количества (mg/kg мокро тегло)
3.1.4	Храни за специални медицински цели ([3]), предназначени специално за кърмачета и малки деца,	
	предлагани на пазара в прахообразна форма ([29])	0,050
	предлагани на пазара в течна форма ([29])	0,010
3.1.5	Напитки за кърмачета и малки деца, етикетирани и продавани като такива, различни от упоменатите в точки 3.1.2 и 3.1.4,	
	продавани като течности или предназначени да бъдат реконституирани съгласно указанията на производителя, включително плодови сокове ([4])	0,030
	предназначени да бъдат приготвени чрез запарване или декокция ([29])	1,50
3.1.6	Месо от говеда, овце, свине и домашни птици (с изключение на карантия) ([6])	0,10
3.1.7	Карантия от говеда, овце, свине и домашни птици ([6])	0,50
3.1.8	Мускулно месо от риба ([24]) ([25])	0,30
3.1.9	Главоноги ([52])	0,30
3.1.10	Ракообразни ([26]) ([44])	0,50
3.1.11	Двучерупчести мекотели ([26])	1,50
3.1.12	Зърнени храни и варива	0,20
3.1.13	Зеленчуци, с изключение на листно зеле, козя брада, листни зеленчуци и пресни подправки, гъби, морски водорасли и плодни зеленчуци ([27]) ([53])	0,10
3.1.14	Листно зеле, козя брада, листни зеленчуци, с изключение на пресни подправки, и следните гъби: *Agaricus bisporus* (двуспорова печурка), *Pleurotus ostreatus* (гъба кладница), *Lentinula edodes* (гъба Шиитаке) ([27])	0,30
3.1.15	Плодни зеленчуци	
	сладка царевица ([27])	0,10
	различни от сладката царевица ([27])	0,05
3.1.16	Плодове, с изключение на червени боровинки, френско грозде, плодове на бъз и кумарка ([27])	0,10
3.1.17	Червени боровинки, френско грозде, плодове на бъз и кумарка ([27])	0,20

▼M20

	Храни ([1])	Максимално допустими количества (mg/kg мокро тегло)
3.1.18	Мазнини и масла, включително млечна мазнина	0,10
3.1.19	Плодови сокове, плодови сокове на базата на концентрат и плодови нектари	
	единствено от горски и други малки плодове ([14])	0,05
	от плодове, различни от горски и други малки плодове ([14])	0,03
3.1.20	Вино (включително газирани вина, с изключение на ликьорни вина), ябълково вино, вино от круши и плодово вино ([11])	
	продукти, произведени от плодове от реколти 2001—2015 г.	0,20
	продукти, произведени от плодове от реколта 2016 г. и след това	0,15
3.1.21	Ароматизирано вино, ароматизирани напитки на винена основа и ароматизирани коктейли на винена основа ([13])	
	продукти, произведени от плодове от реколти 2001—2015 г.	0,20
	продукти, произведени от плодове от реколта 2016 г. и след това	0,15
3.1.22	Хранителни добавки ([39])	3,0
3.1.23	Мед	0,10

▼M16

3.2	**Кадмий**	
3.2.1	Зеленчуци и плодове, с изключение на кореноплодни и грудкови, листни зеленчуци, свежи подправки, листно зеле, стеблени зеленчуци, гъби и морски водорасли ([27])	0,050
3.2.2	Кореноплодни и грудкови (с изключение на главеста целина, пащърнак, козя брада и хрян), стеблени зеленчуци (с изключение на листна и дръжкова целина) ([27]). Максимално допустимото количество за картофи се отнася за белени картофи	0,10
3.2.3	Листни зеленчуци, свежи подправки, листно зеле, листна и дръжкова целина, главеста целина, пащърнак, козя брада, хрян и следните гъби ([27]): *Agaricus bisporus* (двуспорова печурка), *Pleurotus ostreatus* (гъба кладница), *Lentinula edodes* (гъба Шиитаке)	0,20
3.2.4	Гъби, с изключение на посочените в точка 3.2.3 ([27])	1,0
3.2.5	Зърнени култури, с изключение на пшеница и ориз	0,10

▼**M16**

	Храни ([1])	Максимално допустими количества (mg/kg мокро тегло)
3.2.6	— Пшеница, ориз — Пшенични трици и пшенични кълнове за пряка консумация — Соя	0,20
3.2.7	Конкретни какаови и шоколадови продукти като изброените по-долу ([49])	
	— Млечен шоколад с < 30 % обща суха какаова маса	0,10 от 1 януари 2019 г.
	— Шоколад с < 50 % обща суха какаова маса; млечен шоколад с ≥ 30 % обща суха какаова маса	0,30 от 1 януари 2019 г.
	— Шоколад с ≥ 50 % обща суха какаова маса	0,80 от 1 януари 2019 г.
	— Какао на прах, продавано на крайния потребител, или като съставка в подсладено какао на прах, продавано на крайния потребител (шоколад за пиене)	0,60 от 1 януари 2019 г.
3.2.8	Месо (с изключение на карантия) от говеда, овце, свине и домашни птици ([6])	0,050
3.2.9	Месо от коне, с изключение на карантия ([6])	0,20
3.2.10	Черен дроб от говеда, овце, свине, домашни птици и коне ([6])	0,50
3.2.11	Бъбреци от говеда, овце, свине, домашни птици и коне ([6])	1,0
3.2.12	Мускулно месо от риба ([24]) ([25]), с изключение на видовете, посочени в точки 3.2.13, 3.2.14 и 3.2.15	0,050
3.2.13	Мускулно месо от следните риби ([24]) ([25]): скумрия (*Scomber species*), риба тон (*Thunnus species, Katsuwonus pelamis*, *Euthynnus species)*, черен кардинал (*Sicyopterus lagocephalus*)	0,10
3.2.14	Мускулно месо от следните риби ([24]) ([25]): ауксида *(Auxis species)*	0,15
3.2.15	Мускулно месо от следните риби ([24]) ([25]): хамсия (*Engraulis species*) риба меч (*Xiphias gladius*) сардина (*Sardina pilchardus*)	0,25
3.2.16	Ракообразни ([26]): мускулно месо от крайници и корем ([44]). За крабове и крабоподобни ракообразни (*Brachyura и Anomura*) — мускулно месо от крайници	0,50
3.2.17	Двучерупчести мекотели ([26])	1,0
3.2.18	Главоноги (без вътрешностите) ([26])	1,0

▼M16

	Храни ([1])	Максимално допустими количества (mg/kg мокро тегло)
3.2.19	Храни за кърмачета и преходни храни ►M20 ([3]) ◄ ([29])	
	— храни на прах, произведени от белтъците на кравето мляко или от белтъчни хидролизати	0,010 от 1 януари 2015 г.
	— течни храни, произведени от белтъците на кравето мляко или от белтъчни хидролизати	0,005 от 1 януари 2015 г.
	— храни на прах, произведени само от изолати на соевия белтък или от смес от такива изолати и белтъци на кравето мляко	0,020 от 1 януари 2015 г.
	— течни храни, произведени само от изолати на соевия белтък или от смес от такива изолати и белтъци на кравето мляко	0,010 от 1 януари 2015 г.
3.2.20	Преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца ([3]) ([29])	0,040 от 1 януари 2015 г.
3.2.21	Хранителни добавки ([39]), с изключение на хранителните добавки, посочени в точка 3.2.22	1,0
3.2.22	Хранителни добавки ([39]), състоящи се изключително или предимно от изсушени морски водорасли, продукти, получени от морски водорасли, или от изсушени двучерупчести мекотели	3,0

▼B

3.3.	**Живак**	

▼M6

3.3.1	Рибни продукти ([26]) и мускулно месо от риба ([24]) ([25]), с изключение на видовете, посочени в точка 3.3.2. Максимално допустимото количество за ракообразни се прилага за мускулно месо от крайници и корем ([44]). В случай на крабове и крабоподобни ракообразни (*Brachyura and Anomura*) – мускулно месо от крайници.	0,50

▼M3

3.3.2	Мускулно месо от следните риби ([24]) ([25]): морски дявол (*Lophius species*) ивичеста зъбатка (*Anarhichas lupus*) паламуд (*Sarda sarda*) змиорка (*Anguilla species*) атлантически големоглав, средиземноморски големоглав (*Hoplostethus species*) гренадир (*Coryphaenoides rupestris*) атлантическа писия (*Hippoglossus hippoglossus*) риби от вида (*Genypterus capensis*) марлин (риба мел) (*Makaira species*) мегрим (*Lepidorhombus species*) барбун (*Mullus species*) риби от вида (*Genypterus blacodes*) щука (*Esox lucius*) едноцветен тунец (*Orcynopsis unicolor*)	1,0

▼M3

	Храни ([1])	Максимално допустими количества (mg/kg мокро тегло)
	паут малък (*Trisopterus minutus*) португалска котешка акула (*Centroscymnus coelolepis*) скат (*Raja species*) морски костур (*Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus*) атлантически ветроход (*Istiophorus platypterus*) сребриста риба сабя, черна риба сабя (*Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo*) северен пагел, червен пагел (*Pagellus species*) акула (всички видове) есколар — деликатесна скумрия, маслена риба рувета, гемпил — змиевидна скумрия (*Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens*) есетра (*Acipenser species*) риба меч (*Xiphias gladius*) риба тон (*Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis*)	
3.3.3	Хранителни добавки ([39])	0,10
▼B 3.4	**Калай (неорганичен)**	
3.4.1	Консервирани храни, различни от напитки	200
3.4.2	Напитки в кутии, включително плодови сокове и зеленчукови сокове	100
3.4.3	Консервирани храни и преработени храни на зърнена основа за кърмачета и малки деца, с изключение на изсушените продукти и продуктите на прах ([3]) ([29])	50
3.4.4	Консервирани храни за кърмачета и преходни храни (включително мляко за кърмачета и преходно мляко), с изключение на изсушените продукти и продуктите на прах ►M20 ([3]) ◄ ([29])	50
3.4.5	Консервирани диетични храни за специални медицински цели ►M20 ([3]) ◄ ([29]), предназначени специално за кърмачета, с изключение на изсушените продукти и продуктите на прах	50
▼M21 3.5	**Арсен (неорганичен)** ([50]) ([51])	
3.5.1	Ненапарен бланширан ориз (полиран или бял ориз)	0,20
3.5.2	Напарен ориз и олющен ориз	0,25
3.5.3	Оризови гофрети, оризови вафлени кори, оризови бисквити и оризови кексчета	0,30
3.5.4	Ориз, предназначен за производството на храни за бебета и малки деца ([3])	0,10

▼B

Раздел 4: 3-монохлорпропан-1,2,-диол (3-MCPD)

	Храни ([1])	Максимално допустими количества (mg/kg)
4.1	Хидролизиран растителен протеин ([30])	20
4.2	Соев сос ([30])	20

▼M9

Раздел 5: Диоксини и PCB ([31])

	Храни	Максимално допустими количества		
		Сума от диоксини (ФТЕ на СЗО за PCDD) ([32])	Сумаот диоксини и диоксино-подобни PCB (ФТЕ на СЗО за PCDD) ([32])	Сума от PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 и PCB180 (МПХБ – 6) ([32])
5.1	Месо и месни продукти (с изключение на годна за консумация карантия) от следните животни ([6]):			
	— говеда и овце	2,5 pg/g мазнина ([33])	4,0 pg/g мазнина ([33])	40 ng/g мазнина ([33])
	— домашни птици	1,75 pg/g мазнина ([33])	3,0 pg/g мазнина ([33])	40 ng/g мазнина ([33])
	— свине	1,0 pg/g мазнина ([33])	1,25 pg/g мазнина ([33])	40 ng/g мазнина ([33])
▼M13				
5.2	Черен дроб от сухоземни животни, посочени в точка 5.1, и негови производни продукти, с изключение на черен дроб от овце;	0,30 pg/g мокро тегло	0,50 pg/g мокро тегло	3,0 ng/g мокро тегло
	Черен дроб от овце и негови производни продукти;	1,25 pg/g мокро тегло	2,00 pg/g мокро тегло	3,0 ng/g мокро тегло
▼M19				
5.3	Мускулно месо от риба и продукти от риболов, както и производни продукти ([25]) ([34]), с изключение на: — уловена дива змиорка — уловена дива черноморска бодлива акула (*Squalus acanthias*) — уловена прясна сладководна риба, с изключение на риба от проходните видове, уловена в сладка вода — черен дроб от риба и производни продукти — морски масла Максимално допустимото количество за ракообразни се прилага за мускулно месо от крайници и корем ([44]). В случай на крабове и крабоподобни ракообразни (*Brachyura* и *Anomura*) то се прилага за мускулно месо от крайници.	3,5 pg/g мокро тегло	6,5 pg/g мокро тегло	75 ng/g мокро тегло
▼M9				
5.4	Мускулно месо от уловена прясна сладководна риба, с изключение на риба от мигриращите видове, уловена в сладка вода, и продукти от такава риба ([25])	3,5 pg/g мокро тегло	6,5 pg/g мокро тегло	125 ng/g мокро тегло
▼M19				
5.4a	Мускулно месо от уловена дива черноморска бодлива акула (*Squalus acanthias*) и производни продукти ([34])	3,5 pg/g мокро тегло	6,5 pg/g мокро тегло	200 ng/g мокро тегло

▼M19

	Храни	Максимално допустими количества		
		Сума от диоксини (ФТЕ на СЗО за PCDD) ([32])	Сумаот диоксини и диоксино-подобни PCB (ФТЕ на СЗО за PCDD) ([32])	Сума от PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 и PCB180 (МПХБ – 6) ([32])
▼M9				
5.5	Мускулно месо от уловена дива змиорка (*Anguilla anguilla*) и продукти от него	3,5 pg/g мокро тегло	10,0 pg/g мокро тегло	300 ng/g мокро тегло
5.6	Черен дроб от риба и производни продукти от него, с изключение на морски масла, посочени в точка 5.7	—	20,0 pg/g мокро тегло ([38])	200 ng/g мокро тегло ([38])
5.7	Морски масла (масло от тялото на риба, масло от черен дроб на риба и масла от други морски организми, предназначени за консумация от човека)	1,75 pg/g мазнина	6,0 pg/g мазнина	200 ng/g мазнина
5.8	Сурово мляко ([6]) и млечни продукти ([6]), включително масло	2,5 pg/g мазнина ([33])	5,5 pg/g мазнина ([33])	40 ng/g мазнина ([33])
5.9	Кокоши яйца и яйчни продукти ([6])	2,5 pg/g мазнина ([33])	5,0 pg/g мазнина ([33])	40 ng/g мазнина ([33])
5.10	Мазнини от следните животни:			
	— говеда и овце	2,5 pg/g мазнина	4,0 pg/g мазнина	40 ng/g мазнина
	— домашни птици	1,75 pg/g мазнина	3,0 pg/g мазнина	40 ng/g мазнина
	— свине	1,0 pg/g мазнина	1,25 pg/g мазнина	40 ng/g мазнина
5.11	Смесени животински мазнини	1,5 pg/g мазнина	2,50 pg/g мазнина	40 ng/g мазнина
5.12	Растителни масла и мазнини	0,75 pg/g мазнина	1,25 pg/g мазнина	40 ng/g мазнина
5.13	Храни за кърмачета и малки деца ([4])	0,1 pg/g мокро тегло	0,2 pg/g мокро тегло	1,0 ng/g мокро тегло

▼M22

Раздел 6: Полициклични ароматни въглеводороди

	Храни	Максимално допустими количества (μg/kg)	
6.1	Бензо[a]пирен, бенз[a]антрацен, бензо[b]флуорантен и хризен	Бензо[a]пирен	Сбор от бензо[a]пирен, бенз[a]антрацен, бензо[b]флуорантен и хризен ([45])
6.1.1	Растителни и животински мазнини (с изключение на какаово масло и кокосово масло), предназначени за директна консумация от човека или за влагане като съставка при производството на храни	2,0	10,0

▼M22

Храни		Максимално допустими количества (μg/kg)	
6.1.2	Какао на зърна и производни продукти	5,0 μg/kg мазнина, считано от 1.4.2013 г.	35,0 μg/kg мазнина — от 1.4.2013 г. до 31.3.2015 г. 30,0 μg/kg мазнина, считано от 1.4.2015 г.
6.1.3	Кокосово масло, предназначено за пряка консумация от човека или за влагане като съставка при производството на храни	2,0	20,0
6.1.4	Пушено месо и пушени месни продукти	5,0 — до 31.8.2014 г. 2,0, считано от 1.9.2014 г.	30,0 — от 1.9.2012 г. до 31.8.2014 г. 12,0, считано от 1.9.2014 г.
6.1.5	Мускулно месо от пушена риба и пушени рибни продукти ([25]) ([36]), с изключение на рибните продукти, изброени в точки 6.1.6 и 6.1.7. Максимално допустимото количество за пушени ракообразни се прилага за мускулно месо от крайници и корем ([44]). При пушени крабове и крабоподобни ракообразни (*Brachyura* и *Anomura*) то се прилага за мускулно месо от крайници.	5,0 — до 31.8.2014 г. 2,0, считано от 1.9.2014 г.	30,0 — от 1.9.2012 г. до 31.8.2014 г. 12,0, считано от 1.9.2014 г.
6.1.6	Пушена цаца и консервирана пушена цаца ([25]) ([47]) (*Sprattus sprattus*); пушена балтийска херинга с дължина ≤ 14 cm и консервирана пушена балтийска херинга с дължина ≤ 14 cm ([25]) ([47]) (*Clupea harengus membras*); кацуобуши (сушен паламуд, *Katsuwonus pelamis)*; двучерупчести мекотели (пресни, охладени или замразени) ([26]); топлинно обработено месо и топлинно обработени месни продукти ([46]), продавани на крайния потребител	5,0	30,0
6.1.7	Двучерупчести мекотели ([36]) (пушени)	6,0	35,0
6.1.8	Преработени храни на зърнена основа и бебешки храни за кърмачета и малки деца ([3]) ([29])	1,0	1,0
6.1.9	Храни за кърмачета и преходни храни, включително мляко за кърмачета и преходно мляко ►M20 ([3]) ◄ ([29])	1,0	1,0
6.1.10	Диетични храни за специални медицински цели ►M20 ([3]) ◄ ([29]), предназначени специално за кърмачета	1,0	1,0

▼M24

6.1.11	Какаови влакна и продукти, произведени от какаови влакна, предназначени за употреба като съставка в храни	3,0	15,0

▼M11

Раздел 7: Меламин и неговите структурни аналози

Храни		Максимално допустими количества (mg/kg)
7.1.	Меламин	
7.1.1.	Храни, с изключение на храни за кърмачета и преходни храни ([48])	2,5
7.1.2.	храни на прах за кърмачета и преходни храни на прах	1

▼M17

Раздел 8: Естествено присъстващи растителни токсини

Храни ([1])		Максимално допустими количества (g/kg)
8.1	Ерукова киселина	
8.1.1	Растителни масла и мазнини	50 (**)
8.1.2	Храни, съдържащи добавени растителни масла и мазнини, с изключение на храните, посочени в точка 8.1.3	50 (**)
8.1.3	Храни за кърмачета и преходни храни ►M20 ([3]) ◄	10 (**)

▼B

►M14 (*) Максималното количество подлежи на преразглеждане преди 1 януари 2016 г. с оглед на информацията за експозицията на цитринин от други хранителни продукти и актуализираната информация за токсичността на веществото цитринин, по-специално що се отнася до канцерогенността на генотоксичността. ◄

►M17 (**) Максимално допустимото количество се отнася до количеството ерукова киселина, изчислено в общото количество мастни киселини в мазнинния компонент на храната. ◄

►M25 (***) Вземането на проби се извършва в съответствие с буква Б от приложение I към Регламент (ЕО) № 401/2006 на Комисията (ОВ L 70, 9.3.2006 г., стр. 12).

Анализът се извършва посредством микроскопско изследване.

(****) Сбор от 12 алкалоида на мораво рогче: ергокристин/ергокристинин; ерготамин/ерготаминин; ергокриптин/ергокриптинин; ергометрин/ергометринин; ергозин/ергозинин; ергокорнин/ергокорнинин.

(*****) Преди 1 юли 2017 г. за съответните категории храни трябва да бъдат определени подходящи и достижими максимални нива, чрез което да се осигури висока степен на защита на човешкото здраве. ◄

([1]) По отношение на плодовете, зеленчуците и зърнените храни, е направено позоваване на храните, посочени в съответната категория, както са определени в Регламент (ЕО) № 396/2005 на Европейския парламент и на Съвета от 23 февруари 2005 г. относно максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни или фуражи от растителен и животински произход и изменящ Директива 91/414/ЕИО на Съвета (ОВ L 70, 16.3.2005 г., стр. 1) последно изменена с Регламент (ЕО) № 178/2006 (ОВ L 29, 2.2.2006 г., стр. 3). Това означава, *inter alia*, че елдата (*Fagopyrum sp*) е включена в „зърнените храни“ и продуктите от елда са включени в „зърнени продукти“. ►M3 Максимално допустимите количества за плодове не се отнасят за черупкови плодове. ◄

([2]) Максимално допустимите количества не се прилагат за пресния спанак, който подлежи на преработка и който е директно транспортиран на едро от полето към преработващото предприятие.

►M20 ([3]) Храните, изброени в настоящата категория съгласно определенията в Регламент (ЕС) № 609/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 12 юни 2013 г. относно храните, предназначени за кърмачета и малки деца, храните за специални медицински цели и заместителите на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло и за отмяна на Директива 92/52/ЕИО на Съвета, директиви 96/8/ЕО, 1999/21/ЕО, 2006/125/ЕО и 2006/141/ЕО на Комисията, Директива 2009/39/ЕО на Европейския парламент и на Съвета и регламенти (ЕО) № 41/2009 и (ЕО) № 953/2009 на Комисията (ОВ L 181, 29.6.2013 г., стр. 35). ◄

([4]) Максимално допустимото количество се отнася за продукти, готови за употреба (пуснати на пазара като такива или след приготвяне, съгласно указанията на производителя).

([5]) ►M5 Максимално допустимите количества се отнасят за годните за консумация части от фъстъците и черупчестите плодове. Ако се анализират цели фъстъци и черупчести плодове, при изчисляването на съдържанието на афлатоксини се приема, че цялото количество от тях се намира в годната за консумация част, като се прави изключение само за бразилските орехи. ◄

([6]) Храните, посочени в тази категория, са както са определени в Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 226, 25.6.2004 г., стр. 22).

([7]) Максимално допустимото количество се отнася за сухото вещество. Сухото вещество се определя в съответствие с Регламент (ЕО) № 401/2006.
►M20 ——————— ◄

([10]) Максимално допустимото количество се отнася, в случай на мляко и млечни продукти, за продукти, готови за употреба (пуснати на пазара като такива или след приготвяне, съгласно указанията на производителя) и в случай на продукти, различни от мляко и млечни продукти, за сухото вещество. Сухото вещество се определя в съответствие с Регламент (ЕО) № 401/2006.

►M20 ([11]) Вино и газирани вина съгласно определението в Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 година за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 (ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671). ◄

▼B

([12]) Максимално допустимото количество се прилага към продукти от реколта 2005 г. и след това.

►M20 ([13]) Храните, изброени в настоящата категория съгласно определенията в Регламент (ЕС) № 251/2014 на Европейския парламент и на Съвета от 26 февруари 2014 година за определяне, описание, представяне, етикетиране и правна закрила на географските указания на ароматизирани лозаро-винарски продукти и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 1601/91 на Съвета (ОВ L 84, 20.3.2014 г., стр. 14).

Максимално допустимото количество на ОТА, приложимо към тези напитки, е функция на съотношението на виното и/или гроздовата мъст, налични в крайния продукт. ◄

([14]) Храните, посочени в тази категория, са както са определени в Директива (ЕИО) 2001/112/ЕО на Съвета от 20 декември 2001 г. относно соковете от плодове и някои подобни продукти, предназначени за консумация от човека (ОВ L 10, 12.1.2002 г., стр. 58).

([15]) Храните, посочени в тази категория, са както са определени в Регламент (ЕИО) № 1576/89 на Съвета от 29 май 1989 г. относно установяване на общи правила за определянето, описанието и представянето на спиртните напитки (ОВ L 160, 12.6.1989 г., стр. 1) последно изменен с Протокола относно условията и договореностите за приемането на Република България и Румъния в Европейския съюз.

►M20 ([16]) Кърмачета и малки деца съгласно определението в Регламент (ЕС) № 609/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 12 юни 2013 г. относно храните, предназначени за кърмачета и малки деца, храните за специални медицински цели и заместителите на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло и за отмяна на Директива 92/52/ЕИО на Съвета, директиви 96/8/ЕО, 1999/21/ЕО, 2006/125/ЕО и 2006/141/ЕО на Комисията, Директива 2009/39/ЕО на Европейския парламент и на Съвета и регламенти (ЕО) № 41/2009 и (ЕО) № 953/2009 на Комисията (ОВ L 181, 29.6.2013 г., стр. 35). ◄

([17]) За целите на прилагането на максимално допустимите количества за деоксиниваленол, зеараленон, Т-2 и НТ-2 токсини, установени в точки 2.4, 2.5 и 2.7, оризът не е включен в „зърнените храни“ и оризовите продукти не са включени в „зърнените продукти“.

►M25 ([18]) Максимално допустимото количество се прилага за непреработени зърнени култури, пуснати на пазара за първична обработка.

„Първична обработка“ означава всяка механична или термична обработка на или върху зърното, различна от сушене. Процедурите по почистване (включително процедурите по измиване), сортиране и сушене, не се считат за „първична обработка“, доколкото целостта на зърното остава ненарушена след почистването и сортирането.

Измиването на зърнените култури се изразява в почистване с четка и/или старателно изтъркване.

Когато измиването се прилага при наличие на склероции на мораво рогче, зърнените култури трябва да бъдат подложени на първоначално почистване преди измиването. След измиването, съчетано с почистване на праха с аспиратор, следва сортиране по цвят преди смилането.

„Интегрирани системи за производство и обработка“ означава системи, при които всички постъпващи партиди зърнени култури се почистват, сортират и обработват в едно и също предприятие. При такива интегрирани системи за производство и обработка максимално допустимите количества се прилагат за необработените зърнени култури след почистването и сортирането, но преди първичната обработка.

Стопанските субекти в областта на храните гарантират съответствието посредством система за анализ на риска и контрола на критичните точки, като установяват и прилагат ефективна процедура за наблюдение в съответната критична контролна точка. ◄

([19]) Максимално допустимото количество се прилага към зърнени храни, събрани от реколта и съхранени през 2005/06 селскостопанска година и през следващите години, в съответствие с Регламент (ЕО) № 824/2000 на Комисията от 19 април 2000 г. относно установяване на процедури за приемане на зърнените култури от интервенционните агенции и установяване на методи за анализ за определяне на качеството на зърното (ОВ L 100, 20.4.2000 г., стр. 31), последно изменен с Регламент (ЕО) № 1068/2005 (ОВ L 174, 7.7.2005 г., стр. 65).

►M1 ([20]) Максимално допустимите количества се прилагат от 1 октомври 2007 г. ◄

►M1 ——————— ◄

([22]) Макаронени изделия (сухи) са макаронени изделия с водно съдържание приблизително 12 %.

([23]) Максимално допустимото количество се прилага от 1 октомври 2007 г.

([24]) Рибите, посочени в тази категория, са както са определени в категория (а), с изключение на черен дроб от риба, попадащ в митнически тарифен код КН 0302 70 00, на списъка в член 1 от Регламент (ЕО) № 104/2000 на Съвета (ОВ L 17, 21.1.2000 г., стр. 22) последно изменен с Акта относно условията за присъединяване на Република Чехия, Република Естония, Република Кипър, Република Латвия, Република Литва, Република Унгария, Република Малта, Република Полша, Република Словения и Република Словакия и промените в учредителните договори на Европейския съюз (ОВ L 236, 23.9.2003 г., стр. 33). В случая на изсушени, разтворени, преработени и/или съставни храни, се прилага член 2, параграфи 1 и 2.

([25]) Когато се предвижда рибата да бъде изядена цяла, максимално допустимото количество се прилага за цялата риба.

►M22 ([26]) Храните, попадащи в категории в) и и) от списъка в приложение I към Регламент (ЕС) № 1379/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 11 декември 2013 г. относно общата организация на пазарите на продукти от риболов и аквакултури, за изменение на регламенти (ЕО) № 1184/2006 и (ЕО) № 1224/2009 на Съвета и за отмяна на Регламент (ЕО) № 104/2000 на Съвета (ОВ L 354, 28.12.2013 г., стр. 1), по целесъобразност (видовете, които са изброени в съответното вписване). При изсушени, разтворени, преработени и/или съставни храни се прилага член 2, параграфи 1 и 2. При *Pecten maximus* максимално допустимото количество се прилага само за адукторния мускул и гонадите. ◄

([27]) Максимално допустимото количество се прилага след измиване на плода или зеленчука и отделяне на ядивната част.

►M20 ——————— ◄

([29]) Максимално допустимото количество се отнася за продукта във вида, в който се продава.

▼B

([30]) Максимално допустимото количество се отнася за течен продукт, съдържащ 40 % сухо вещество, съответстващ на стойност на максимално допустимото количество 50 μg/kg в сухото вещество. Допустимото количество следва да бъде коригирано пропорционално на съдържанието на сухото вещество на продуктите.

([31]) ►M9 Диоксини (сумата от полихлорирани дибензопарадиоксини (PCDD) и полихлорирани дибензофурани (PCDF), изразени като токсичен еквивалент на Световната здравна организация (СЗО), като са използвани факторите за токсична еквивалентност на СЗО (ФТЕ на СЗО), и сумата от диоксини и диоксиноподобни PCB (сумата от PCDD, PCDF и полихлорирани бифенили (PCB), изразени като токсични еквиваленти на СЗО, като са използвани ФТЕ на СЗО). ФТЕ на СЗО за оценка на риска за хора, изготвени въз основа на заключенията на работния семинар на експертите в рамките на Международната програма за химическа безопасност (МПХБ) на Световната здравна организация (СЗО), проведен в Женева през юни 2005 г. (*Martin van den Berg et al*., The 2005 World Health Organization Re-evaluation of Human and Mammalian Toxic Equivalency Factors for Dioxins and Dioxin-like Compounds. Toxicological Sciences 93(2), 223–241 (2006)

Сродно химично съединение	Стойност на ФТЕ	Сродно химично съединение	Стойност на ФТЕ
Дибензо-p-диоксини („PCDD“)		**„Диоксиноподобни“ PCB Не-орто PCB + Моно-орто PCB**	
2,3,7,8-TCDD	1	*Не-орто PCB*	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0003
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,03
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		
OCDD	0,0003		
Дибензофурани („PCDF“)		*Моно-орто PCB*	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB 114	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 118	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB 189	0,00003
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

Използвани съкращения: „T“ = тетра; „Pe“ = пента; „Hx“ = хекса; „Hp“ = хепта; „O“ = окта; „CDD“ = хлородибензодиоксин; „CDF“ = хлородибензофуран; „CB“ = хлоробифенил. ◄

([32]) Горни граници на концентрациите: Горните граници на концентрациите се изчисляват при предположението, че всички стойности на различните сродни съединения, които са под границата на количествената оценка, са равни на границата на количествената оценка.

([33]) ►M9 Максимално допустимото количество не е приложимо за храни, съдържащи < 2 % мазнини. За храни, съдържащи по-малко от 2 % мазнини, приложимото максимално допустимо количество е количеството по отношение на продукта, отговарящо на количеството по отношение на продукта за храна, съдържаща 2 % мазнини, изчислено от максимално допустимото количество, установено по отношение на мазнините, като се използва следната формула:

максимално допустимо количество, изразено по отношение на продукта, съдържащ по-малко от 2 % мазнини = максимално допустимо количество, изразено по отношение на мазнините за съответната храна × 0,02. ◄

►M2 ([34]) Храните, посочени в тази категория, са както са определени в категории а), б), в), д) и е) от списъка в член 1 от Регламент (ЕО) № 104/2000, с изключение на черен дроб от риба, посочен в точка 5.11. ◄

►M7 ——————— ◄

►M22 ([36]) Храните, изброени в тази категория, както са определени в категории б), в) и и) от списъка в приложение I към Регламент (ЕС) № 1379/2013. ◄

►M1 ([37]) Изключението се прилага само за царевица, за която е очевидно, напр. от етикета, местоназначението, че е предназначена за употреба само в процес на мокро смилане (производство на нишесте). ◄

►M2 ([38]) За консервиран черен дроб от риба максимално допустимите количества се прилагат по отношение на цялото съдържание на консервата, предназначено за консумация. ◄

►M3 ([39]) Максимално допустимото количество се отнася за хранителни добавки във вида, в който се продават. ◄

▼B

►M5 (40) Маслодайни семена, попадащи под кодове по КН 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 и техни производни продукти под код КН 1208; семената от пъпеш попадат под код ex 1207 99.

(41) Когато техни производни/преработени продукти са получени/преработени единствено или почти единствено от съответните черупчести плодове, максимално допустимите количества, определени за съответните черупчести плодове се прилагат също и за производните/преработените продукти. В другите случаи за производните/преработените продукти се прилагат член 2, параграф 1 и член 2, параграф 2. ◄

►M4 (42) Максимално допустимото количество се прилага за чистия и неразреден екстракт, получено когато 1 kg екстракт е добит от 3 до 4 kg сладък корен. ◄

►M6 (43) Максимално допустимите граници за листни зеленчуци не се прилагат по отношение на свежите подправки (класирани под кодов номер 0256000 в приложение I към Регламент (ЕО) № 396/2005). ◄

►M20 (44) Мускулно месо от крайници и корем. Главогръдът на ракообразните не попада в обхвата на настоящото определение. За крабове и крабоподобни ракообразни (*Brachyura* и *Anomura*): мускулно месо от крайници. ◄

►M7 (45) По-ниските пределни стойности на концентрациите се изчисляват, изхождайки от предположението, че всички стойности на четирите вещества, които са под границата на количествената оценка, са равни на нула.

(46) Месо и месни продукти, претърпели топлинна обработка, която е в състояние да доведе до образуването на ПАХ, т.е. само печене на грил и на барбекю.

(47) За консервираните продукти анализът трябва да бъде извършен на цялото съдържание на консервата. По отношение на максимално допустимото количество за целия съставен продукт, се прилагат член 2, параграф 1, буква в) и член 2, параграф 2. ◄

►M11 (48) Максимално допустимото количество не се прилага за храни, за които може да се докаже, че по-високото от 2,5 mg/kg количество меламин е следствие от разрешена употреба на циромазин като инсектицид. Количеството меламин не трябва да надвишава количеството циромазин. ◄

►M16 (49) За конкретните какаови и шоколадови продукти се прилагат определенията, посочени в буква А, точки 2, 3 и 4 от приложение I към Директива 2000/36/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 23 юни 2000 г. относно какаовите и шоколадовите продукти, предназначени за консумация от човека (ОВ L 197, 3.8.2000 г., стр. 19). ◄

►M21 (50) Сума от As(III) и As(V).

(51) Ориз, олющен ориз, бланширан ориз и напарен ориз, както е определено в стандарта Codex Standard 198-1995. ◄

►M20 (52) Максимално допустимото количество се прилага за животното във вида, в който се продава, без вътрешностите.

(53) Максимално допустимото количество за картофите се отнася за белени картофи. ◄