II

(Μη νομοθετικές πράξεις)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 165/2010 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 26ης Φεβρουαρίου 2010

για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα αναφορικά με τις αφλατοξίνες

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης

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

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 της Επιτροπής, της 19ης Δεκεμβρίου 2006, για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα [2], ορίζει μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για την αφλατοξίνη B1 και το σύνολο αφλατοξίνης (αφλατοξίνη B1 + G1 + B2 + G2) σε μια σειρά τροφίμων.

(2) Είναι απαραίτητο να τροποποιηθούν ορισμένα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τις αφλατοξίνες σε ορισμένα τρόφιμα ώστε να ληφθούν υπόψη οι εξελίξεις στον Codex Alimentarius και οι νέες πληροφορίες που περιλαμβάνονται σε πρόσφατες επιστημονικές συμβουλές.

(3) Ο Codex Alimentarius θεσπίζει συνολικό επίπεδο αφλατοξινών 15 μg/kg για τα αμύγδαλα, τα φουντούκια και τα φιστίκια τα προοριζόμενα για περαιτέρω επεξεργασία και ένα συνολικό επίπεδο αφλατοξίνης 10 μg/kg για τα αμύγδαλα, τα φουντούκια και τα φιστίκια που είναι «έτοιμα για κατανάλωση» [3].

(4) Η επιστημονική ομάδα για τις μολυσματικές προσμείξεις στην τροφική αλυσίδα (ομάδα CONTAM) της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (ΕΑΑΤ) ενέκρινε στις 25 Ιανουαρίου 2007 γνώμη σχετικά με την ενδεχόμενη αύξηση του κινδύνου για την υγεία των καταναλωτών από την πιθανή αύξηση των υφιστάμενων μέγιστων επιπέδων αφλατοξινών για τα αμύγδαλα, τα φουντούκια και τα φιστίκια καθώς και τα παράγωγα προϊόντα [4]. Η ομάδα CONTAM κατέληξε στο συμπέρασμα ότι η αλλαγή των ανώτατων ορίων για τις συνολικές αφλατοξίνες από 4 σε 8 ή 10 μg/kg για τα αμύγδαλα, τα φουντούκια και τα φιστίκια θα είχε ελάχιστη επίδραση στις εκτιμήσεις της διατροφικής έκθεσης, του κινδύνου εμφάνισης καρκίνου και των υπολογισμένων περιθωρίων έκθεσης (ΠΕ). Η ομάδα κατέληξε περαιτέρω στο συμπέρασμα ότι η έκθεση σε αφλατοξίνες από όλες τις πηγές πρέπει να είναι τόσο χαμηλή όσο είναι εύλογα εφικτό, επειδή οι αφλατοξίνες είναι γονιδιοτοξικές και καρκινογόνες. Τα στοιχεία δείχνουν ότι μείωση της συνολικής διατροφικής έκθεσης σε αφλατοξίνες θα μπορούσε να επιτευχθεί με τη μείωση του αριθμού υψηλής επιμόλυνσης τροφίμων που διατίθενται στην αγορά μέσω της αποτελεσματικότερης επιβολής της νομοθεσίας και της μείωσης της έκθεσης από άλλες διατροφικές πηγές εκτός από τα αμύγδαλα, τα φουντούκια και τα φιστίκια.

(5) Η ομάδα CONTAM ενέκρινε στις 16 Ιουνίου 2009 δήλωση ως προς τα αποτελέσματα που θα είχε για τη δημόσια υγεία μιας αύξησης του συνολικού επιπέδου αφλατοξίνης από 4 μg/kg σε 10 μg/kg για ακρόδρυα εκτός από αμύγδαλα, φουντούκια και φιστίκια [5]. Η ομάδα κατέληξε ότι με βάση τις πληροφορίες που ήταν διαθέσιμες το 2007 η δημόσια υγεία δεν θα επηρεαζόταν αρνητικά από την αύξηση των επιπέδων για τις συνολικές αφλατοξίνες από 4 g/kg σε 10 g/kg για άλλα ακρόδρυα, συμπεριλαμβανομένων των καρυδιών Βραζιλίας. Λαμβάνοντας υπόψη τις τρέχουσες συζητήσεις στον Codex Alimentarius σχετικά με τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα αφλατοξινών στα καρύδια Βραζιλίας, ενδείκνυται να ευθυγραμμιστεί το επίπεδο αφλατοξινών για τα καρύδια Βραζιλίας με το επίπεδο του Codex για τα αμύγδαλα, τα φουντούκια και τα φιστίκια.

---

[1] ΕΕ L 37 της 13.2.1993, σ. 1.

[2] ΕΕ L 364 της 20.12.2006, σ. 5.

[3] Γενικό πρότυπο Codex για τις ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα και τις τοξίνες στα τρόφιμα (CODEX STAN 193-1995) http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193e.pdf

[4] *Δελτίο EFSA* (2007) 446, 1-127. http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/CONTAM%20_op_ej446_aflatoxins_en,3.pdf?ssbinary = true

[5] Δήλωση της Επιστημονικής ομάδας για τις μολυσματικές προσμείξεις στην τροφική αλυσίδα μετά από αίτημα της Ευρωπαϊκής Επιτροπής αναφορικά με τις επιπτώσεις στη δημόσια υγεία μιας αύξησης των επιπέδων για το σύνολο της αφλατοξίνης από 4 μg/kg 10 μg/kg για ξηρούς καρπούς δέντρων εκτός από αμύγδαλα, φουντούκια και φυστίκια. *Δελτίο EFSA (2009) 1168, 1-11*. http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Statement/contam_statement_ej1168_aflatoxin_other_treenuts_en.pdf?ssbinary=true

(6) Ο Codex Alimentarius θεσπίζει μόνο ένα μέγιστο όριο για το σύνολο αφλατοξίνης. Το αντίστοιχο επίπεδο αφλατοξίνης Β1 προσδιορίστηκε με τη χρησιμοποίηση της βάσης δεδομένων για την παρουσία αφλατοξινών στα τρόφιμα που χρησιμοποιείται από την ΕΑΑΤ για την εκτίμηση της έκθεσης.

(7) Στη γνώμη της ΕΑΑΤ σχετικά με τις αφλατοξίνες παρατηρείται ότι οι ελαιόσποροι και τα παράγωγα προϊόντα συντελούν σημαντικά στην έκθεση του ανθρώπου στην αφλατοξίνη. Η ΕΑΑΤ κατέληξε στο συμπέρασμα ότι η έκθεση στις αφλατοξίνες από όλες τις πηγές πρέπει να είναι τόσο χαμηλή όσο είναι εύλογα δυνατόν. Επιπλέον, οι κοινοποιήσεις στο σύστημα ταχείας ειδοποίησης για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές (RASFF) δείχνουν υψηλά επίπεδα αφλατοξινών σε ελαιοσπόρους, όπως οι σπόροι ηλίανθου, οι σπόροι πεπονιού κ.λπ. Κατά συνέπεια, προτείνεται να οριστεί επίσης ένα μέγιστο όριο για τους ελαιοσπόρους εκτός από τα αράπικα φιστίκια (αραχίδες), σύμφωνα με τα υφιστάμενα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τα αράπικα φιστίκια (αραχίδες). Εντούτοις, καθώς οι αφλατοξίνες αφαιρούνται σχεδόν εντελώς με τη διαδικασία παραγωγής εξευγενισμένων φυτικών ελαίων, ενδείκνυται να εξαιρεθούν οι ελαιόσποροι, συμπεριλαμβανομένων των αράπικων φιστικιών (αραχίδων), που προορίζονται για σύνθλιψη για την παραγωγή εξευγενισμένου φυτικού ελαίου και το εξευγενισμένο φυτικό έλαιο.

(8) Ένα μέγιστο επίπεδο 2 μg/kg για την αφλατοξίνη Β1 και 4 μg/kg για την ολική αφλατοξίνη έχει καθοριστεί για όλα τα δημητριακά και όλα τα προϊόντα που παράγονται από δημητριακά, με εξαίρεση τον αραβόσιτο που θα πρέπει να υποβάλλεται σε διαλογή ή άλλη φυσική κατεργασία πριν από την κατανάλωση από τον άνθρωπο για το οποίο έχει οριστεί μέγιστο επίπεδο 5 μg/kg για την αφλατοξίνη Β1 και 10 μg/kg για την ολική αφλατοξίνη. Το μη αποφλοιωμένο ρύζι περιέχει κατά κανόνα επίπεδα αφλατοξινών που υπερβαίνουν ελαφρώς τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα. Μετά την άλεση, μια διαδικασία αποφλοίωσης, τα επίπεδα αφλατοξινών στο άσπρο αλεσμένο ρύζι είναι κάτω από τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα. Είναι επομένως ενδεδειγμένο να εφαρμοστεί η ίδια προσέγγιση και για το ρύζι με την υφιστάμενη προσέγγιση για τον αραβόσιτο και να τεθεί ένα υψηλότερο μέγιστο επίπεδο αφλατοξίνης Β1 και ολικής αφλατοξίνης για το ρύζι που υποβάλλεται σε διαλογή ή άλλη φυσική κατεργασία πριν από την κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τη χρήση του ως συστατικού σε τρόφιμα.

(9) Τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα αναφέρονται στο εδώδιμο μέρος των ακροδρύων. Εντούτοις, πρόσφατα επιστημονικά στοιχεία έχουν καταδείξει ότι ένα μέρος της επιμόλυνσης με αφλατοξίνη μπορεί να βρεθεί στο κέλυφος των καρυδιών Βραζιλίας. Επομένως, θα πρέπει να τροποποιηθεί η υποσημείωση στο παράρτημα, που υποδεικνύει τη διαδικασία που ακολουθείται σε περίπτωση κατά την οποία αναλύονται ακρόδρυα «με κέλυφος», ώστε να λαμβάνονται υπόψη οι εν λόγω πρόσφατες επιστημονικές πληροφορίες.

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

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 τροποποιείται ως εξής:

1) Το άρθρο 4 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Άρθρο 4

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

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

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

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

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

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

2) Το άρθρο 5 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Άρθρο 5

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

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

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

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

3) Το παράρτημα τροποποιείται ως εξής:

α) το υποτμήμα 2.1 (αφλατοξίνες) αντικαθίσταται από το κείμενο του παραρτήματος του παρόντος κανονισμού·

β) η υποσημείωση 5 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

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

γ) προστίθενται οι ακόλουθες υποσημειώσεις:

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

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

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός δεν ισχύει για πυρήνες βερίκοκων, ελαιόσπορους, εκτός από τα αράπικα φιστίκια (αραχίδες) και κατεργασμένα προϊόντα αυτών, τα οποία είχαν διατεθεί στην αγορά κατά ημερομηνία προγενέστερη της ημερομηνίας υποβολής της αίτησης σύμφωνα με τις διατάξεις που ίσχυαν κατ' εκείνη την ημερομηνία.

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

Άρθρο 3

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

Θα εφαρμόζεται από την ημερομηνία έναρξης ισχύος.

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

Βρυξέλλες, 26 Φεβρουαρίου 2010.

Για την Επιτροπή

Ο Πρόεδρος

José Manuel BARROSO

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Τρόφιμα [1]		Μέγιστες τιμές ανοχής (μg/kg)		
«2.1.	**Αφλατοξίνες**	B_1	Άθροισμα της αφλατοξίνης B_1, B_2, G_1 και G_2	M_1
2.1.1.	Τα αράπικα φιστίκια (αραχίδες) και άλλοι ελαιόσποροι [40], που υπόκεινται σε διαλογή ή άλλη φυσική κατεργασία πριν από την κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τη χρήση ως συστατικό σε τρόφιμα με εξαίρεση: — τα αράπικα φιστίκια (αραχίδες) και τους άλλους ελαιόσπορους για σύνθλιψη για την παραγωγή εξευγενισμένου φυτικού ελαίου	8,0 [5]	15,0 [5]	—
2.1.2.	Αμύγδαλα, φυστίκια και πυρήνες βερίκοκων που υπόκεινται σε διαλογή ή άλλη φυσική κατεργασία πριν από την κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τη χρήση ως συστατικό σε τρόφιμα	12,0 [5]	15,0 [5]	—
2.1.3.	Φουντούκια και καρύδια Βραζιλίας, που υπόκεινται σε διαλογή ή άλλη φυσική κατεργασία πριν από την κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τη χρήση ως συστατικό σε τρόφιμα	8,0 [5]	15,0 [5]	
2.1.4.	Ακρόδρυα, εκτός από τα ακρόδρυα που αναφέρονται στα σημεία 2.1.2 και 2.1.3, που υπόκεινται σε διαλογή ή άλλη φυσική κατεργασία πριν από την κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τη χρήση ως συστατικό σε τρόφιμα	5,0 [5]	10,0 [5]	—
2.1.5.	Τα αράπικα φιστίκια (αραχίδες) και οι άλλοι ελαιόσποροι [40] και τα επεξεργασμένα προϊόντα αυτών που προορίζονται για την άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τη χρήση ως συστατικό σε τρόφιμα, με εξαίρεση: — τα ακατέργαστα φυτικά έλαια που προορίζονται για εξευγενισμό — τα εξευγενισμένα φυτικά έλαια	2,0 [5]	4,0 [5]	—
2.1.6.	Αμύγδαλα, φυστίκια και πυρήνες βερίκοκων, προοριζόμενοι για την άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή για τη χρήση ως συστατικό σε τρόφιμα [41]	8,0 [5]	10,0 [5]	—
2.1.7.	Φουντούκια και καρύδια Βραζιλίας, προοριζόμενα για την άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τη χρήση ως συστατικό σε τρόφιμα [41]	5,0 [5]	10,0 [5]	
2.1.8.	Ακρόδρυα, εκτός από τα ακρόδρυα που αναφέρονται στα σημεία 2.1.6 και 2.1.7, και μεταποιημένα προϊόντα αυτών, που προορίζονται για την άμεση ανθρώπινη κατανάλωση ή τη χρήση ως συστατικό σε τρόφιμα	2,0 [5]	4,0 [5]	—
2.1.9.	Ξηρά φρούτα που υφίστανται κατεργασία διαλογής ή άλλη φυσική κατεργασία πριν από την κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τη χρήση ως συστατικά σε τρόφιμα.	5,0	10,0	—
2.1.10.	Ξηρά φρούτα και μεταποιημένα προϊόντα τους που προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή για χρήση ως συστατικά σε τρόφιμα.	2,0	4,0	—
2.1.11.	Όλα τα δημητριακά και όλα τα παράγωγα προϊόντα αυτών, συμπεριλαμβανομένων των μεταποιημένων προϊόντων δημητριακών, εξαιρουμένων των τροφίμων που παρατίθενται στα σημεία 2.1.12, 2.1.15 και 2.1.17	2,0	4,0	—

Τρόφιμα ([1])		Μέγιστες τιμές ανοχής (μg/kg)		
2.1.12.	Ο αραβόσιτος και το ρύζι που υπόκεινται σε διαλογή ή άλλη φυσική κατεργασία πριν από την κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τη χρήση ως συστατικό σε τρόφιμα.	5,0	10,0	—
2.1.13.	Νωπό γάλα ([6]), γάλα που υφίσταται θερμική επεξεργασία και γάλα για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα	—	—	0,050
2.1.14.	Τα εξής είδη καρυκευμάτων: *Capsicum spp* (αποξηραμένοι καρποί, ολόκληροι ή αλεσμένοι, συμπεριλαμβανομένου του τσίλι, του τσίλι σε σκόνη, του καγιέν και της πάπρικας) *Piper spp* (καρποί, συμπεριλαμβανομένου του λευκού και του μαύρου πιπεριού) *Myristica fragrans* (μοσχοκάρυδο) *Zingiber officinale* (ζιγγίβερη) *Curcuma longa* (κούρκουμα) Μείγμα καρυκευμάτων που περιέχει ένα ή περισσότερα από τα προαναφερόμενα καρυκεύματα	5,0	10,0	—
2.1.15.	Μεταποιημένα τρόφιμα με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά ([3]) ([7])	0,10	—	—
2.1.16.	Παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, συμπεριλαμβανομένου του γάλακτος για βρέφη και του γάλακτος δεύτερης βρεφικής ηλικίας ([4]) ([8])	—	—	0,025
2.1.17.	Διαιτητικά τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς ([9]) ([10]) που προορίζονται ειδικά για βρέφη	0,10	—	0,025»