Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

►**B**

REGULAMENTO (CE) N.º 466/2001 DA COMISSÃO

de 8 de Março de 2001

que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(JO L 77 de 16.3.2001, p. 1)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►**M1**	Regulamento (CE) n.º 221/2002 da Comissão de 6 de Fevereiro de 2002	L 37	4	7.2.2002
►**M2**	Regulamento (CE) n.º 257/2002 da Comissão de 12 de Fevereiro de 2002	L 41	12	13.2.2002
►**M3**	Regulamento (CE) n.º 472/2002 da Comissão de 12 de Março de 2002	L 75	18	16.3.2002
►**M4**	Regulamento (CE) n.º 563/2002 da Comissão de 2 de Abril de 2002	L 86	5	3.4.2002
►**M5**	Regulamento (CE) n.º 2375/2001 do Conselho de 29 de Novembro de 2001	L 321	1	6.12.2001

Rectificado por:

►**C1** Rectificação, JO L 80 de 23.3.2002, p. 42 (472/2002)

►**C2** Rectificação, JO L 155 de 14.6.2002, p. 63 (563/2002)

▼B

REGULAMENTO (CE) N.º 466/2001 DA COMISSÃO

de 8 de Março de 2001

que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 315/93 do Conselho, de 8 de Fevereiro de 1993, que estabelece procedimentos comunitários para os contaminantes presentes nos géneros alimentícios [1] e, nomeadamente, o n.º 3 do seu artigo 2.º,

Após consulta do Comité Científico da Alimentação Humana,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CEE) n.º 315/93 prevê que, a fim de proteger a saúde pública, devem ser fixados teores máximos para certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios. Estes teores máximos devem ser adoptados sob a forma de uma lista comunitária não exaustiva que pode incluir, para um mesmo contaminante, limites em diferentes géneros alimentícios. Pode ser feita referência aos métodos de colheita de amostras e de análise a utilizar.

(2) O Regulamento (CE) n.º 194/97 da Comissão, de 31 de Janeiro de 1997, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios [2], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1566/1999 [3], foi, por diversas vezes, substancialmente modificado. Uma vez que terão de ser introduzidas novas alterações, deverá ser reformulado por uma questão de clareza.

(3) Torna-se essencial, no interesse da protecção da saúde pública, manter o conteúdo de contaminantes a níveis toxicologicamente aceitáveis. A presença de contaminantes deve reduzir-se mais, sempre que possível, através de boas práticas agrícolas ou de fabrico, a fim de se alcançar um nível mais elevado de protecção da saúde, sobretudo no que respeita aos grupos sensíveis da população.

(4) Dadas as disparidades existentes entre as legislações dos Estados-Membros no que respeita aos teores máximos de contaminantes presentes em certos géneros alimentícios e as distorções de concorrência eventualmente daí resultantes, são necessárias medidas comunitárias para garantir a unicidade do mercado, respeitando simultaneamente o princípio da proporcionalidade.

(5) Os Estados-Membros devem adoptar medidas de controlo adequadas relativamente à presença de contaminantes nos géneros alimentícios.

(6) Até à data, a legislação comunitária não fixa teores máximos para contaminantes presentes nos alimentos destinados a lactentes e crianças jovens abrangidos pela Directiva 91/321/CEE da Comissão [4], com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 1999/50/CE [5], e pela Directiva 96/5/CE da Comissão [6], com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 1999/39/CE [7]. Após consulta do Comité Científico da

---

[1] JO L 37 de 13.2.1993, p. 1.
[2] JO L 31 de 1.2.1997, p. 48.
[3] JO L 184 de 17.7.1999, p. 17.
[4] JO L 175 de 4.7.1991, p. 35.
[5] JO L 139 de 2.6.1999, p. 29.
[6] JO L 49 de 28.2.1996, p. 17.
[7] JO L 124 de 18.5.1999, p. 8.

▼B

Alimentação Humana, devem ser fixados, com a maior brevidade possível, teores máximos específicos para esses géneros alimentícios. Até lá, os teores fixados no presente regulamento aplicar-se-ão igualmente a esses géneros alimentícios, desde que a legislação nacional não tenha fixado teores mais rigorosos.

(7) Os ingredientes alimentares utilizados na produção de géneros alimentícios compostos devem respeitar os teores máximos fixados no presente regulamento antes de serem adicionados aos referidos géneros alimentícios compostos a fim de evitar diluição.

(8) Os produtos hortícolas constituem a principal fonte de ingestão de nitratos no ser humano. O Comité Científico da Alimentação Humana, no seu parecer de 22 de Setembro de 1995, declarou que a ingestão total de nitratos é habitualmente bastante inferior à dose diária admissível. No entanto, recomendou que se prosseguissem os esforços no sentido de reduzir a exposição aos nitratos através dos alimentos e da água, uma vez que os nitratos se podem converter em nitritos e nitrosaminas, tendo ainda insistido em que fossem adoptadas boas práticas agrícolas, a fim de assegurar que os teores de nitratos sejam tão baixos quanto razoavelmente possível. O Comité Científico da Alimentação Humana salientou que a preocupação com a presença de nitratos não devia desencorajar o aumento do consumo de produtos hortícolas, uma vez que estes têm uma função nutricional essencial e desempenham um papel importante na protecção da saúde.

(9) Medidas específicas destinadas a proporcionar um melhor controlo das fontes de nitratos, juntamente com códigos de boas práticas agrícolas, poderiam ajudar a reduzir os teores de nitratos presentes nos produtos hortícolas. No entanto, as condições climáticas também influenciam os teores de nitratos presentes em certos produtos hortícolas. Por conseguinte, deviam ser fixados teores de nitratos máximos diferentes para os produtos hortícolas, em função da estação do ano. As condições climáticas são muito diferentes nos diversos pontos da Comunidade, pelo que os Estados-Membros deviam dispor de um período transitório para autorizar a comercialização de alfaces e espinafres cultivados e destinados ao consumo nos respectivos territórios com teores de nitratos superiores aos fixados nos pontos 1.1 e 1.3 do anexo I, desde que as quantidades presentes permaneçam aceitáveis do ponto de vista da saúde pública.

(10) Os produtores de alface e de espinafres estabelecidos nos Estados-Membros que deram as autorizações acima mencionadas deverão modificar progressivamente os seus métodos de cultivo, aplicando as boas práticas agrícolas recomendadas a nível nacional, por forma a respeitarem, no termo do período transitório, os teores máximos fixados a nível comunitário. Seria aconselhável que fossem alcançados valores comuns o mais rapidamente possível.

(11) Os teores fixados para a alface e os espinafres deviam ser revistos e, se possível, reduzidos até 1 de Janeiro de 2002. Esta revisão basear-se-á no controlo levado a cabo pelos Estados-Membros e na aplicação de códigos de boas práticas agrícolas, de modo a fixar teores máximos tão baixos quanto razoavelmente possível.

(12) O controlo dos teores de nitratos na alface e nos espinafres e a aplicação de boas práticas agrícolas serão efectuados através de meios proporcionais ao objectivo desejado, utilizando os resultados de controlo obtidos e tendo em conta, designadamente, os riscos identificados e a experiência adquirida. A aplicação de códigos de boas práticas agrícolas será observada de perto em alguns Estados-Membros. Por conseguinte, os Estados-Membros deverão comunicar anualmente os resultados dos respectivos controlos e elaborar relatórios sobre as medidas adoptadas e os progressos registados no tocante à aplicação de códigos de boas práticas agrícolas a fim de reduzir os teores de nitratos, devendo

▼B

realizar-se anualmente uma troca de pontos de vista com os Estados-Membros sobre estes relatórios.

(13) Para que se possa exercer um controlo eficaz, os limites fixados para as alfaces de campo, actualmente inferiores aos fixados para as alfaces cultivadas em estufa, devem ser igualmente aplicados a estas últimas, na falta de rotulagem precisa.

(14) As aflatoxinas são micotoxinas produzidas por certas espécies de *Aspergillus*, que se desenvolvem a níveis elevados de temperatura e humidade. As aflatoxinas são substâncias genotóxicas cancerígenas e podem estar presentes numa grande variedade de alimentos. No caso destas substâncias, não existe um limite abaixo do qual não sejam observados efeitos nocivos, pelo que não pode ser fixada uma dose diária aceitável. O nível actual dos conhecimentos científicos e técnicos e os melhoramentos introduzidos nas técnicas de produção e armazenagem não impedem o desenvolvimento destes bolores, pelo que não é possível eliminar completamente a presença de aflatoxinas nos alimentos. É, portanto, aconselhável fixar limites tão baixos quanto razoavelmente possível.

(15) Devem ser incentivados os esforços destinados a melhorar os métodos de produção, colheita e armazenagem, de modo a reduzir o desenvolvimento de bolores. As aflatoxinas compreendem um conjunto de compostos de toxicidade e frequência variáveis nos alimentos. A aflatoxina B1 é, de longe, o composto mais tóxico. Por razões de segurança, é aconselhável fixar limites para o teor total de aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2) e para o teor de aflatoxina B1 nos alimentos. A aflatoxina M1 é um produto metabólico da aflatoxina B1, estando presente no leite e nos produtos lácteos provenientes dos animais que tenham consumido alimentos contaminados. Apesar de a aflatoxina M1 ser considerada uma substância genotóxica cancerígena menos perigosa do que a aflatoxina B1, é necessário evitar a sua presença no leite e nos produtos lácteos destinados ao consumo humano e, nomeadamente, ao das crianças jovens.

(16) É reconhecido que os métodos de triagem ou outros tratamentos físicos permitem reduzir o teor de aflatoxinas dos amendoins, dos frutos de casca rija e dos frutos secos. Para minimizar os efeitos no comércio, é pois conveniente admitir teores de aflatoxinas mais elevados para os produtos em causa, quando estes não se destinem ao consumo humano directo ou como ingrediente dos géneros alimentícios. Nesses casos, os teores máximos de aflatoxinas foram fixados tendo em conta as possibilidades actuais dos tratamentos supramencionados, respectivamente, para os amendoins, os frutos de casca rija e os frutos secos e a necessidade de respeitar, após tratamento, os teores máximos fixados para esses produtos destinados ao consumo humano directo ou a ser utilizados como ingredientes dos géneros alimentícios. No caso dos cereais, não pode excluir-se a possibilidade de o nível de contaminação com aflatoxinas poder ser reduzido por métodos de triagem ou outros tratamentos físicos. Para poder verificar a eficácia real desses métodos e, se for caso disso, fixar limites máximos específicos para os cereais não transformados, está prevista, por um período limitado, a aplicação dos teores máximos previstos no anexo I apenas aos cereais e aos produtos derivados da sua transformação destinados ao consumo humano directo ou como ingrediente dos géneros alimentícios. Na ausência de dados que justifiquem a fixação de um limite máximo específico para os cereais não transformados, no termo de um prazo determinado, o limite máximo previsto para os cereais e os produtos derivados da sua transformação destinados ao consumo humano directo ou como ingrediente dos géneros alimentícios aplicar-se-á igualmente aos cereais não transformados.

(17) Para permitir um controlo eficaz do respeito dos diferentes limites fixados para os produtos em causa, é necessário conhecer o destino exacto por meio de uma rotulagem adequada. Os

▼B

produtos que contêm teores de aflatoxinas mais elevados que os teores máximos fixados não devem ser postos em circulação, quer no seu estado natural, quer misturados com produtos conformes, quer utilizados como ingredientes de outros géneros alimentícios. Em conformidade com o artigo 5.º do Regulamento (CEE) n.º 315/93, os Estados-Membros podem manter os teores máximos de aflatoxinas que fixaram para certos géneros alimentícios, desde que não tenha sido adoptada qualquer disposição comunitária nesta matéria.

(18) A absorção de chumbo pode constituir um grave risco para a saúde pública. O chumbo pode induzir a redução do desenvolvimento cognitivo e do desempenho intelectual das crianças e aumentar a pressão sanguínea e as doenças cardiovasculares nos adultos. Na última década, os níveis de chumbo nos alimentos diminuíram de forma significativa, por se ter tomado consciência de que constituía um problema para a saúde, por se terem envidado esforços no sentido de reduzir a emissão de chumbo e por se ter melhorado a garantia de qualidade das análises químicas. No seu parecer de 19 de Junho de 1992, o Comité Científico da Alimentação Humana concluiu que o teor médio de chumbo nos géneros alimentícios não parecia constituir causa de alarme, mas que se devia tomar uma iniciativa, a mais longo prazo, com o objectivo de baixar ainda mais os teores médios do chumbo nos géneros alimentícios. Assim, os teores máximos deviam ser tão baixos quanto razoavelmente possível.

(19) O cádmio pode acumular-se no corpo humano e induzir disfunção renal, doenças ósseas e deficiências na função reprodutora. Não pode excluir-se a possibilidade de que actue como agente cancerígeno no ser humano. No seu parecer de 2 de Junho de 1995, o Comité Científico da Alimentação Humana recomendou que se envidassem maiores esforços no sentido de reduzir a exposição alimentar ao cádmio, uma vez que os géneros alimentícios são a principal fonte de ingestão de cádmio pelos seres humanos. Por conseguinte, deviam fixar-se teores máximos tão baixos quanto razoavelmente possível.

(20) O metilmercúrio pode induzir alterações no desenvolvimento normal do cérebro dos lactentes e, com teores superiores, provocar alterações neurológicas nos adultos. O mercúrio contamina principalmente o peixe e os produtos da pesca. Para proteger a saúde pública, foram fixados teores máximos de mercúrio para os produtos da pesca pela Decisão 93/351/CEE da Comissão [1]. Por questões de transparência, as medidas relevantes estabelecidas por esta decisão deviam ser transferidas para o presente regulamento e actualizadas. Os teores deviam ser tão baixos quanto razoavelmente possível, tendo em conta que, por razões fisiológicas, certas espécies concentram o mercúrio mais facilmente nos seus tecidos do que outras.

(21) Em determinadas condições, produz-se 3-monocloropropano-1,2--diol (3-MCPD) durante a transformação dos alimentos. Podem, designadamente, produzir-se, durante o fabrico de ingredientes alimentares salgados, «proteínas vegetais hidrolisadas», que se produzem pelo método de hidrólise ácida (PVH ácidas). Com a adaptação dos processos de produção, conseguiu-se obter, nos últimos anos, uma redução significativa de 3-MCPD nos produtos acima mencionados. Recentemente, vários Estados--Membros notificaram teores elevados de 3-MCPD em certas amostras de molho de soja. Para que sejam utilizadas boas práticas de fabrico e seja protegida a saúde dos consumidores, devem ser fixados teores máximos de 3-MCPD. No seu parecer de 16 de Dezembro de 1994, confirmado em 12 de Junho de 1997, o Comité Científico da Alimentação Humana referia que o 3-MCPD devia ser considerado como uma substância cancerígena genotóxica e que os resíduos de 3-MCPD em produtos alimentares não deviam ser detectáveis. Alguns estudos toxicoló-

[1] JO L 144 de 16.6.1993, p. 23.

▼B

gicos recentemente realizados indicam que a substância actua como uma substância cancerígena não genotóxica *in vivo*.

(22) Os teores máximos fixados no anexo I para o 3-MCPD baseiam-se no parecer do Comité Científico da Alimentação Humana. Este comité irá reexaminar a toxicidade do 3-MCPD à luz dos novos estudos. A adequação dos teores máximos deve ser reavaliada assim que se encontrar disponível o novo parecer do Comité Científico da Alimentação Humana. Solicita-se aos Estados-Membros que examinem a ocorrência de 3-MCPD em outros géneros alimentícios a fim de ponderar a necessidade de fixar teores máximos para outros géneros alimentícios.

(23) Os teores máximos adoptados a nível comunitário deverão ser periodicamente reexaminados para terem em conta a evolução dos conhecimentos científicos e técnicos, bem como os progressos das práticas agrícolas ou de fabrico, com o objectivo de uma diminuição constante dos teores.

(24) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer emitido pelo Comité Permanente dos Géneros Alimentícios,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

1. Os géneros alimentícios constantes do anexo I não devem apresentar, aquando da sua colocação no mercado, teores de contaminantes mais elevados do que os previstos nesse anexo.

▼M5

1a. Em derrogação ao n.º 1, a Suécia e a Finlândia ficam autorizadas durante um período transitório, até 31 de Dezembro de 2006, a colocar no mercado peixe originário da região do Báltico, produzido e destinado ao consumo nos seus territórios, com níveis de dioxinas superiores aos fixados no ponto 5.2 da secção 5 do anexo, desde que exista um sistema que assegure que os consumidores sejam plenamente informados das recomendações dietéticas relativas às restrições ao consumo de peixe da região do Báltico pelos grupos vulneráveis identificados da população, a fim de evitar eventuais riscos para a saúde.

Qualquer aplicação futura desta derrogação será considerada no quadro da revisão da secção 5 do anexo, prevista no n.º 3 do artigo 5.º do presente regulamento.

A Finlândia e a Suécia comunicarão à Comissão, até 31 de Dezembro de cada ano, os resultados da fiscalização dos níveis de dioxinas presentes no peixe da região do Báltico e informá-la-ão das medidas tomadas para reduzir a exposição humana a essas dioxinas.

▼B

2. Os teores máximos especificados no anexo I aplicar-se-ão à parte comestível dos géneros alimentícios mencionados.

3. Os métodos de colheita de amostras e de análise aplicados serão os especificados no anexo I.

Artigo 2.º

1. No caso de produtos, que não os mencionados no n.º 1 do artigo 4.º, que são secos, diluídos, transformados ou compostos por vários ingredientes, o limite máximo aplicável será o previsto no anexo I, tendo respectivamente em conta:

a) Alterações da concentração do contaminante provocadas por processos de secagem ou diluição;

b) Alterações da concentração do contaminante provocadas por transformação;

c) As proporções relativas dos ingredientes no produto; e

d) O limite de quantificação.

▼B

O primeiro parágrafo aplicar-se-á apenas quando não tiverem sido fixados teores máximos específicos para esses produtos secos, diluídos, transformados ou compostos.

2. Os teores máximos especificados no anexo I aplicar-se-ão igualmente aos alimentos para lactentes e crianças jovens abrangidos pela Directiva 91/321/CEE e pela Directiva 96/5/CE desde que a legislação nacional não tenha fixado teores mais rigorosos para os produtos alimentares especificados, tendo respectivamente em conta as alterações da concentração do contaminante, provocadas por secagem, diluição ou transformação, e as proporções relativas dos ingredientes no produto. Serão fixados teores máximos específicos de contaminantes para esses géneros alimentícios o mais tardar em 5 de Abril de 2004.

3. Sem prejuízo do disposto no n.º 1 do artigo 3.º e no n.º 3 do artigo 4.º, é proibido utilizar produtos que não respeitem os teores máximos fixados no anexo I enquanto ingredientes alimentares para a produção de géneros alimentícios compostos.

Artigo 3.º

▼M4

1. Os Estados-Membros podem, em casos justificados, autorizar, durante um período transitório, a colocação no mercado de alfaces e espinafres frescos, produzidos e destinados a serem consumidos no seu território, que contenham teores de nitratos mais elevados do que os teores máximos fixados nos pontos 1.1, 1.3 e 1.4 do anexo I, desde que sejam aplicados códigos de boas práticas para respeitar progressivamente os teores fixados no presente regulamento.

O período de transição:

a) No que se refere às alfaces, terminará em 1 de Janeiro de 2005;

b) No que se refere aos espinafres, será revisto o mais tardar até 1 de Janeiro de 2005.

Os Estados-Membros informarão anualmente os outros Estados-Membros e a Comissão da aplicação dada ao primeiro parágrafo.

▼B

2. Os Estados-Membros comunicarão anualmente à Comissão, até 30 de Junho, os resultados do controlo efectuado e informarão das medidas tomadas e dos progressos conseguidos na aplicação e aperfeiçoamento de códigos de boas práticas agrícolas destinadas a reduzir os teores de nitratos na alface e nos espinafres. Serão igualmente comunicados os dados em que se baseiam os respectivos códigos de boas práticas agrícolas.

3. Os Estados-Membros que não recorram à aplicação do primeiro parágrafo devem efectuar o controlo dos teores de nitratos na alface e nos espinafres e aplicar boas práticas agrícolas através de meios proporcionais ao objectivo desejado, utilizando os resultados desse controlo e tendo, designadamente, em conta os riscos identificados e a experiência adquirida.

Artigo 4.º

1. Os teores máximos de aflatoxinas aplicáveis aos produtos, tal como definidos nos pontos 2.1.1.1 e 2.1.2.1 do anexo I, aplicar-se-ão igualmente aos produtos transformados a partir deles, desde que não tenham sido fixados teores máximos específicos para esses produtos transformados.

2. ►M3 No que diz respeito às aflatoxinas e à ocratoxina A em produtos mencionados nos pontos 2.1 e 2.2 do anexo I, é proibido: ◄

a) Misturar produtos conformes com os teores máximos fixados no anexo I com produtos não conformes, ou misturar produtos a submeter a um tratamento de triagem ou a outros métodos físicos com produtos destinados ao consumo humano directo ou como ingrediente de géneros alimentícios;

▼B

b) Utilizar produtos não conformes com os teores máximos estabelecidos nos pontos 2.1.1.1, 2.1.2.1 ►M3 , 2.1.3, 2.1.4, 2.2.1 e 2.2.2 ◄ do anexo I como ingredientes no fabrico de outros géneros alimentícios;

c) Descontaminar produtos por meio de tratamentos químicos.

3. Os amendoins, frutos de casca rija e frutos secos não conformes com os teores máximos de aflatoxinas fixados no ponto 2.1.1.1 do anexo I e os cereais não conformes com os teores máximos fixados no ponto 2.1.2.1 podem ser colocados no mercado, desde que esses produtos:

a) Não se destinem ao consumo humano directo ou a ser utilizados como ingrediente de géneros alimentícios;

b) Sejam conformes com os teores máximos fixados no ponto 2.1.1.2 do anexo I, no tocante aos amendoins, e no ponto 2.1.1.3 do anexo I, no tocante aos frutos de casca rija e frutos secos;

c) Sejam submetidos a um tratamento posterior de triagem ou a outros métodos físicos, na sequência dos quais os teores máximos fixados nos pontos 2.1.1.1 e 2.1.2.1 do anexo I não sejam superados e que não provoquem outros resíduos nocivos;

d) Sejam rotulados de forma a demonstrar claramente o seu destino, incluindo a menção: «produto destinado a ser obrigatoriamente submetido a um tratamento de triagem ou a outros métodos físicos destinados a reduzir o nível de contaminação por aflatoxinas antes de qualquer consumo humano ou utilização como ingrediente de géneros alimentícios».

▼M5

Artigo 4.ºA

No que diz respeito às dioxinas presentes nos produtos referidos na secção 5 do anexo I, é proibido:

a) Misturar produtos conformes aos níveis máximos com produtos que excedam esses níveis,

b) Utilizar produtos não conformes aos níveis máximos como ingredientes para o fabrico de outros géneros alimentícios.

▼B

Artigo 5.º

1. Com base nos resultados do controlo efectuado pelos Estados-Membros com vista a assegurar o respeito dos teores máximos em nitratos fixados na secção 1 do anexo I, bem como nos relatórios sobre a aplicação e o aperfeiçoamento de códigos de boas práticas agrícolas destinados a reduzir os teores de nitratos e na avaliação dos dados que tenham estado na base das boas práticas agrícolas adoptadas pelos Estados-Membros, a Comissão efectuará de cinco em cinco anos, e pela primeira vez antes de 1 de Janeiro de 2002, uma revisão dos teores máximos de nitratos com objectivo global de reduzir os referidos teores.

2. Com base nos novos conhecimentos científicos e nos resultados do controlo efectuado pelos Estados-Membros com vista a assegurar o respeito dos teores máximos em metais pesados e em 3-MCPD fixados nas secções 3 e 4 do anexo I, a Comissão efectuará de cinco em cinco anos, e pela primeira vez antes de 5 de Abril de 2003, uma revisão dos teores máximos com o objectivo global de assegurar um elevado nível de protecção de saúde dos consumidores.

▼M3

2A. A Comissão irá analisar, o mais tardar até 31 de Dezembro de 2003, os limites máximos fixados para as aflatoxinas no ponto 2.1.4, da secção 2 do anexo I e, se necessário, reduzir esses limites a fim de ter em conta os progressos nos conhecimentos científicos e tecnológicos.

A Comissão reexaminará as disposições dos pontos 2.2.2 e 2.2.3 da secção 2 do anexo I, o mais tardar até 31 de Dezembro de 2003, no tocante aos limites máximos para a ocratoxina A nas uvas passas e

▼M3

tendo em vista a inclusão de um limite máximo para o teor de ocratoxina A no café verde e torrado e nos produtos derivados do café, no vinho, na cerveja, no sumo de uva, no cacau e produtos derivados do cacau e nas especiarias, atentos os estudos efectuados e as medidas preventivas postas em prática para reduzir a presença de ocratoxina A nestes produtos.

Para o efeito, os Estados-Membros e as partes interessadas devem comunicar anualmente à Comissão os resultados dos estudos efectuados e os progressos conseguidos na aplicação de medidas preventivas destinadas a evitar contaminações com ocratoxina A.

▼M5

3. A Comissão efectuará a revisão da secção 5 do anexo I pela primeira vez até 31 de Dezembro de 2004, o mais tardar, atendendo aos novos dados relativos à presença de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina, tendo especialmente em vista a inclusão dos PCB sob a forma de dioxina nos níveis a estabelecer.

A secção 5 do anexo I será novamente revista até 31 de Dezembro de 2006, o mais tardar, com o objectivo de reduzir significativamente os níveis máximos e, possivelmente, estabelecer níveis máximos para outros géneros alimentícios.

▼B

Artigo 6.º

É revogado o Regulamento (CE) n.º 194/97 a partir de 5 de Abril de 2002.

Quaisquer referências ao regulamento revogado serão entendidas como referências ao presente regulamento, passando a ler-se nos termos da tabela de correspondências constante do anexo II.

Artigo 7.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

O presente regulamento é aplicável a partir de 5 de Abril de 2002. As secções 3 (metais pesados) e 4 (3-MCPD) do anexo I não se aplicarão a produtos que tenham sido, a justo título, colocados no mercado da Comunidade antes desta data.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

▼B

ANEXO I

TEORES MÁXIMOS DE CERTOS CONTAMINANTES PRESENTES NOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

Secção 1: Nitratos (1)

▼M4

Produto	Teores máximos (mg NO_3/kg)		Método de colheita de amostras	Método de análise de referência
1.1. Espinafres frescos (2) *(Spinacia oleracea)*	Colhidos de 1 de Novembro a 31 de Março: Colhidos de 1 de Abril a 31 de Outubro:	3 000 2 500	Directiva 79/700/CEE da Comissão (4)	
1.2. Espinafres conservados, ultracongelados ou congelados		2 000	Directiva 79/700/CEE	
1.3. Alface fresca *(Lactuca sativa L.)* (alface cultivada em estufa e do campo), excluindo a alface referida no ponto 1.4	Colhida de 1 de Outubro a 31 de Março: — alface cultivada em estufa — alface do campo Colhida de 1 de Abril a 30 de Setembro: — alface cultivada em estufa — alface do campo	 4 500 (5) 4 000 (5) 3 500 (5) 2 500 (5)	Directiva 79/700/CEE. O número mínimo de unidades por amostra de laboratório é, no entanto, de 10	
1.4. Alface do tipo «*Iceberg*» (26)	Alface cultivada em estufa Alface do campo	2 500 (5) 2 000 (5)	Directiva 79/700/CEE. O número mínimo de unidades por amostra de laboratório é, no entanto, de 10	

▼B

Secção 2: Micotoxinas

Produto	Teores máximos (μg/kg)			Método de colheita de amostras	Critérios de desempenho para os métodos de análise
	B_1	$B_1 + B_2 + G_1 + G_2$	M_1		
2.1. AFLATOXINAS (1)					
▼M2 2.1.1. Amendoins, frutos de casca rija e frutos secos					
2.1.1.1. Amendoins, frutos de casca rija e frutos secos e produtos derivados da sua transformação, destinados ao consumo humano directo ou como ingrediente em géneros alimentícios	2 (6)	4 (6)	—	Directiva 98/53/CE (7)	Directiva 98/53/CE
2.1.1.2. Amendoins destinados a serem submetidos a um método de triagem ou a outros tratamentos físicos antes do seu consumo humano ou da sua utilização como ingrediente em géneros alimentícios	8 (6)	15 (6)		Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE
2.1.1.3. Frutos de casca rija e frutos secos destinados a serem submetidos a um método de triagem ou a outros tratamentos físicos antes do seu consumo humano ou da sua utilização como ingrediente em géneros alimentícios	5 (6)	10 (6)	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE

▼M2

Produto	Teores máximos (µg/kg)			Método de colheita de amostras	Critérios de desempenho para os métodos de análise
	B_1	$B_1 + B_2 + G_1 + G_2$	M_1		
2.1.2. Cereais incluindo o trigo mourisco *Fagopyrum* spp.)					
2.1.2.1. Cereais (incluindo o trigo mourisco, *Fagopyrum* spp.) e os produtos derivados da sua transformação, destinados ao consumo humano directo ou como ingrediente em géneros alimentícios	2	4	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE
2.1.2.2. Cereais (incluindo o trigo mourisco, *Fagopyrum* spp.) com excepção do milho, destinados a serem submetidos a um método de triagem ou a outros tratamentos físicos antes do seu consumo humano ou da sua utilização como ingrediente em géneros alimentícios	2	4	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE
2.1.2.3. Milho destinado a ser submetido a um método de triagem ou a outros tratamentos físicos antes do seu consumo humano ou da sua utilização como ingrediente de géneros alimentícios	— ([9])	— ([9])	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE

▼B

2.1.3. Leite (leite cru, leite destinado ao fabrico de produtos à base de leite, leite de consumo tratado termicamente, tal como definido pela Directiva 92/46/CEE do Conselho ([10]), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 94/71/CE ([11])).	—	—	0,05	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE

▼M3

Produto	Teores máximos (μg/kg)			Método de colheita de amostras	Critérios de desempenho para os métodos de análise
	B_1	$B_1 + B_2 + G_1 + G_2$	M_1		
2.1.4. As seguintes espécies de especiarias: — *Capsicum* spp. (fruto seco, inteiro ou triturado, incluindo a malagueta, a malagueta em pó, a pimenta de caiena e o pimentão-doce) — *Piper* spp. (o fruto, incluindo a pimenta branca e a pimenta preta) — *Myristica fragrans* (noz-moscada) — *Zingiber officinale* (gengibre) — *Curcuma longa* (curcuma)	5	10	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE

Produto	Teores máximos (μg/kg ou ppb)	Método de colheita de amostras	Método de análise de referência
2.2. OCRATOXINA			
2.2.1. Cereais (incluindo arroz e trigo mourisco) e produtos derivados de cereais			
2.2.1.1. Cereais em grão não trasnformados (incluindo arroz e trigo mourisco não laborados).	5	►C1 Directiva 2002/26/CE ◄ (*) da Comissão	►C1 Directiva 2002/26/CE ◄
2.2.1.2. Todos os produtos derivados de cereais (incluindo produtos transformados à base de cereais e cereais em grão destinados ao consumo humano directo)	3	►C1 Directiva 2002/26/CE ◄	►C1 Directiva 2002/26/CE ◄

▼M3

Produto	Teores máximos (µg/kg ou ppb)	Método de colheita de amostras	Método de análise de referência
2.2.2. Uvas passas (uvas de corinto, uvas e sultanas)	10	►C1 Directiva 2002/26/ /CE ◄	►C1 Directiva 2002/26/CE ◄
2.2.3. Café verde e torrado e produtos derivados do café, vinho, cerveja, sumo de uva, cacau e produtos dele derivados e especiarias	—		

▼B

Secção 3: Metais pesados

Produto	Teores máximos (mg/kg de peso fresco)	Critérios de desempenho para a colheita de amostras	Critérios de desempenho para os métodos de análise
3.1. CHUMBO (Pb)			
3.1.1. Leite de vaca (leite cru, leite destinado ao fabrico de produtos à base de leite e leite tratado termicamente, conforme definido na Directiva 92/46/CEE)	0,02	Directiva 2001/22/CE da Comissão ([12])	Directiva 2001/22/CE
3.1.2. Fórmulas para lactentes e fórmulas de transição, conforme definidas na Directiva 91/321/CEE ([13])	0,02	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.3. Carne de bovinos, ovinos, suínos e aves de capoeira, conforme definida na alínea a) do artigo 2.º da Directiva 64/433/CEE do Conselho ([14]), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 95/23/CE do Conselho ([15]), e no n.º 1 do artigo 2.º da Directiva 71/118/CEE do Conselho ([16]), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 97/79/CE do Conselho ([17]), excluindo as miudezas, conforme definidas na alínea e) do artigo 2.º da Directiva 64/433/CEE e no n.º 5 do artigo 2.º da Directiva 71/118/CEE	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

▼B

Produto	Teores máximos (mg/kg de peso fresco)	Critérios de desempenho para a colheita de amostras	Critérios de desempenho para os métodos de análise
3.1.3.1. Miudezas comestíveis de bovinos, ovinos, suínos e aves de capoeira, conforme definidas na alínea e) do artigo 2.º da Directiva 64/433/CEE e no n.º 5 do artigo 2.º da Directiva 71/118/ /CEE	0,5	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
▼M1 3.1.4. Carne comestível ([25])do peixe, conforme definida nas categorias a), b) e e) da lista constante do artigo 1.º do Regulamneto (CE) n.º 104/2000 do Conselho (JO L 17 de 21.1.2000, p. 22.), excluindo as espécies de peixe enumeradas em 3.1.4.1.	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.4.1. Parte comestível ([25])de: bonito *(Sarda sarda)*, sargo-safia *(Diplodus vugaris)*, enguia *(Anguilla anguilla)*, tainha-negrão *(Mugil labrosus labrosus)*, roncador *(Pomadasys benneti)*, chicharro ou carapau *(Trachurus trachurus)*, sardinha *(Sardina pilchardus)*, sardinops *(Sardinops species)*, robalo-baila *(Dicentrarchus punctatus)*, atuns *(Thunnus species e Euthynnus species)*, língua *(Dicologoglossa cuneata)*	0,4	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
▼B 3.1.5. Crustáceos, excluindo a carne escura de caranguejo	0,5	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

Produto	Teores máximos (mg/kg de peso fresco)	Critérios de desempenho para a colheita de amostras	Critérios de desempenho para os métodos de análise
3.1.6. Moluscos bivalves	1,5	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.7. Cefalópodes (sem vísceras)	1,0	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.8. Cereais (incluindo trigo mourisco), legumes e leguminosas	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.9. Produtos hortícolas, conforme definidos no artigo 1.º da Directiva 90/642/CEE do Conselho ([19]), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2000/48/CE ([20]), excluindo brássicas, produtos hortícolas de folha, plantas aromáticas frescas e todos os cogumelos. No caso das batatas, o teor máximo aplica-se a batatas descascadas	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.9.1. Brássicas, produtos hortícolas de folha e todos os cogumelos de cultura.	0,3	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.10. Frutos, conforme definidos no artigo 1.º da Directiva 90/642/CEE do Conselho, excluindo bagas e frutos pequenos.	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.10.1. Bagas e frutos pequenos, conforme definidos no artigo 1.º da Directiva 90/642/CEE	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.11. Óleos e gorduras, incluindo a matéria gorda do leite	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

Produto	Teores máximos (mg/kg de peso fresco)	Critérios de desempenho para a colheita de amostras	Critérios de desempenho para os métodos de análise
3.1.12. Sumos de frutos, sumos de frutos concentrados (para consumo directo) e néctares de frutos, conforme definidos na Directiva 93/77/CEE do Conselho ([21])	0,05	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.13. Vinhos, conforme definidos no Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho ([22]) (incluindo vinhos espumantes e excluindo vinhos licorosos), vinhos aromatizados, bebidas aromatizadas à base de vinho e *cocktails* aromatizados de produtos vitivinícolas, conforme definidos no Regulamento (CE) n.º 1601/91 do Conselho ([23]), e sidras, peradas e vinhos de frutos. O teor máximo aplica-se aos produtos provenientes da colheita de fruta de 2001 em diante.	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2. CÁDMIO (Cd)			
3.2.1. Carne de bovinos, ovinos, suínos e aves de capoeira, conforme definida na alínea a) do artigo 2.º da Directiva 64/433/CEE e no n.º 1 do artigo 2.º da Directiva 71/118/CEE, excluindo as miudezas, conforme definidas na alínea e) do artigo 2.º da Directiva 64/433/CEE do Conselho e no n.º 5 do artigo 2.º da Directiva 71/118/CEE	0,05	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.2. Carne de equídeo	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.3. Fígado de bovino, ovino, suíno e aves de capoeira	0,5	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

▼B

Produto	Teores máximos (mg/kg de peso fresco)	Critérios de desempenho para a colheita de amostras	Critérios de desempenho para os métodos de análise
3.2.4. Rins de bovino, ovino, suíno e aves de capoeira	1,0	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
▼M1 3.2.5. Parte comestível ([25])do peixe, conforme definida nas categorias a), b) e e) da lista constante do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 104/2000 excluindo as espécies de peixe enumeradas em 3.2.5.1.	0,05	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.5.1. Parte comestível ([25])de: bonito *(Sarda sarda)*, sargo-safia *(Diplodus vulgaris)*, enguia *(Anguilla anguilla)*, biqueirão *(Engraulis encrasicolus)*, tainha-negrão *(Mugil labrosus labrosus)*, chicharro ou carapau *(Trachurus trachurus)*, boquinho *(lavarus imperialis)*, sardinha *(Sardina pilchardus)*, sardinops *(Sardinops species)*, atuns *(Thunnus e Euthynnus species)*, língua *(Dicologoglossa cuneata)*,	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.6. Crustáceos, excluido a carne escura de caranguejo e excluindo a carne de cabeça e do tórax da lagosta e de grandes crustáceos similares *(Nephropidae e Palinuridae)*	0,5	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
▼B 3.2.7. Moluscos bivalves	1,0	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.8. Cefalópodes (sem vísceras)	1,0	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.9. Cereais, excluindo sêmea, germe, trigo em grão e arroz	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

Produto	Teores máximos (mg/kg de peso fresco)	Critérios de desempenho para a colheita de amostras	Critérios de desempenho para os métodos de análise
3.2.9.1 Sêmea, germe, trigo em grão e arroz	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.10. Sementes de soja	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.11. Produtos hortícolas e frutos, tal como definidos no artigo 1.º da Directiva 90/ /642/CEE do Conselho, excluindo produtos hortícolas de folha, plantas aromáticas frescas, todos os cogumelos, raízes e batatas	0,05	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.11.1. Produtos hortícolas de folha, plantas aromáticas frescas, aipos e todos os cogumelos de cultura	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.11.2. Produtos hortícolas de caule, raízes e batatas, excluindo aipos. No caso das batatas, o teor máximo aplica-se a batatas descascadas.	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.3. MERCÚRIO 3.3.1. Produtos da pesca, excepto os mencionados em 3.3.1.1	0,5	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
▼M1 3.3.1.1. Tamboril *(Lophius species)* Peixe-lobo riscado *(Anarhichas lupus)* Robalos *(Dicentrarchus lobrax)* Maruca azul *(Molva dipterygia)* Bonito *(Sarda sarda)* Enguias *(Anguilla species)* Ronquinhas ou olho-de-vidro laranja *(Hoplostethus atlanticus)* Lagartixa-da-rocha *(Caryphaenoides rupestris)* Alabote-do-Atlântico *(Hippoglossus hippoglossus)*	1,0	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

▼M1

Produto	Teores máximos (mg/kg de peso fresco)	Critérios de desempenho para a colheita de amostras	Critérios de desempenho para os métodos de análise
Espadins *(Makaira species)* Lúcio *(Esox lucius)* Palmeta *(Orcynopsis unicolor)* Carocho *(Centroscymnes coelolepis)* Raia *(Raja species)* Peixe-vermelho *(Sebastes marinus, S. Mentella, S. viviparus*) Veleiro-do-Atlântico *(Istiophorus platypterus)* Peixe-espada *(Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo)* Tubarões *(todas as espécies)* Escolares *(Lepidocybium flavobrunneum, Ruvetus pretiosus, Gempylus serpens)* Esturjão *(Acipenser species*) Espadarte *(Xiphias gladius)* Atuns *(Thunnus species e Euthynnus species)*			

▼B

Secção 4: 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD)

Produto	Teores máximos (mg/kg de peso fresco)	Critérios de desempenho para a colheita de amostras	Critérios de desempenho para os métodos de análise
4.1. Proteínas vegetais hidrolisadas ([24])	0,02	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
4.2. Molho de soja ([24])	0,02	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

Secção 5: Dioxina (somatório das dibenzo-para-dioxinas policloradas (PCDD) e dos dibenzofuranos policlorados (PCDF), expresso em equivalente tóxico OMS com base nos factores de equivalência tóxica de 1997 da OMS)

Produtos	Níveis máximos (PCDD + PCDF) ([27]) (pg PCDD/F-TEQ-OMS/g de gordura ou de produto)	Critérios de desempenho para a colheita de amostras	Critérios de desempenho para os métodos de análise
5.1.1. Carne e produtos à base de carne ([30]) provenientes de:			
— Ruminantes (bovinos e ovinos)	3 pg PCDD/F-TEQ-OMS/g de gordura ([28]) ([29])	Directiva 2001/…/ /CE (**)	Directiva 2001/…/ /CE (**)
— Aves de capoeira e caça de criação	2 pg PCDD/F-TEQ-OMS/g de gordur ([28]) ([29])	Directiva 2001/…/ /CE (**)	Directiva 2001/…/ /CE (**)
— Suínos	1 pg PCDD/F-TEQ-OMS/g de gordura ([28]) ([29])	Directiva 2001/…/ /CE (**)	Directiva 2001/…/ /CE (**)
5.1.2. Fígado e produtos derivados	6 pg PCDD/F-TEQ-OMS/g de gordura ([28]) ([29])	Directiva 2001/…/ /CE (**)	Directiva 2001/…/ /CE (**)
5.2. Parte comestível do peixe e dos produtos da pesca ([31]) e produtos derivados	4 pg PCDD/F-TEQ-OMS/g de peso fresco ([28])	Directiva 2001/…/ /CE (**)	Directiva 2001/…/ /CE (**)
5.3. Leite ([32]) e produtos lácteos, incluindo a gordura butírica	3 pg PCDD/F-TEQ-OMS/g de gordura ([28]) ([29])	Directiva 2001/…/ /CE (**)	Directiva 2001/…/ /CE (**)
5.4. Ovos de galinha e ovoprodutos ([33]) ([34])	3 pg PCDD/F-TEQ-OMS/g de gordura ([28]) ([29])	Directiva 2001/…/ /CE (**)	Directiva 2001/…/ /CE (**)
5.5. Óleos e gorduras			
— Gordura animal			
— de ruminantes	3 pg PCDD/F-TEQ-OMS/g de gordura ([28])	Directiva 2001/…/ /CE (**)	Directiva 2001/…/ /CE (**)
— de aves de capoeira e caça de criação	2 pg PCDD/F-TEQ-OMS/g de gordura ([28])	Directiva 2001/…/ /CE (**)	Directiva 2001/…/ /CE (**)
— de suínos	1 pg PCDD/F-TEQ-OMS/g de gordura ([28])	Directiva 2001/…/ /CE (**)	Directiva 2001/…/ /CE (**)
— mistura de gorduras animais	2 pg PCDD/F-TEQ-OMS/g de gordura ([28])	Directiva 2001/…/ /CE (**)	Directiva 2001/…/ /CE (**)
— Óleo vegetal	0,75 pg PCDD/F-TEQ-OMS/g de gordura ([28])	Directiva 2001/…/ /CE (**)	Directiva 2001/…/ /CE (**)
— Óleo de peixe destinado ao consumo humano	2 pg PCDD/F-TEQ-OMS/g de gordura ([28])	Directiva 2001/…/ /CE (**)	Directiva 2001/…/ /CE (**)

(1) Esta secção está já incluída no Regulamento (CE) n.º 194/97, sendo aqui repetida sem alterações.

►M4 (2) Os teores máximos fixados para os espinafres frescos não se aplicam aos espinafres frescos destinados a transformação e transportados a granel directamente da exploração agrícola para a unidade transformadora. ◄

►M4 ——————— ◄

(4) JO L 207 de 15.8.1979, p. 26.

►M4 (5) Na ausência de rotulagem adequada indicadora do método de produção, aplica-se o teor fixado para a alface de campo. ◄

(6) Os teores máximos são aplicáveis à parte comestível dos amendoins, dos frutos de casca rija e dos frutos secos destinada a ser consumida. Se forem analisados os frutos inteiros, ao calcular-se o teor de aflatoxina, deve pressupor-se que toda a contaminação se encontra na parte comestível.

(7) JO L 201 de 17.7.1998, p. 93.

►M2 ——————— ◄

►M2 (9) Caso seja fixado qualquer teor específico até 1 de Julho de 2003, os teores fixados no ponto 2.1.2 do quadro aplicar-se-ão, após essa data, ao milho referido no presente ponto. ◄

(10) JO L 268 de 14.9.1992, p. 1.

(11) JO L 368 de 31.12.1994, p. 33.

(12) Ver página 14 do presente JO.

(13) O teor máximo aplica-se ao produto proposto pronto para o consumo ou reconstituído de acordo com as instruções do fabricante.

(14) JO L 121 de 29.7.1964, p. 2012/64.

(15) JO L 243 de 11.10.1995, p. 7.

(16) JO L 55 de 8.3.1971, p. 23.

(17) JO L 24 de 30.1.1998, p. 31.

(18) JO L 17 de 21.1.2000, p. 22.

(19) JO L 350 de 14.12.1990, p. 71.

(20) JO L 197 de 3.8.2000, p. 26.

(21) JO L 244 de 30.9.1993, p. 23.

(22) JO L 179 de 14.7.1999, p. 1.

(23) JO L 149 de 14.6.1991, p. 1.

(24) Indica-se o teor máximo para o produto líquido contendo 40 % de matéria seca, correspondente a um teor máximo de 0,05 mg/kg na matéria seca. É necessário ajustar o teor proporcionalmente, em função do conteúdo de matéria seca dos produtos.

►M1 (25) Quando o peixe se destina a ser consumido inteiro, o teor máximo aplica-se ao peixe inteiro. ◄

►M3 (*) ►C1 JO L 75 de 16.3.2002, p. 38. ◄ ◄

►M4 (26) Descritas no Regulamento (CE) n.º 1543/2001 da Comissão, de 27 de Julho de 2001, que estabelece a norma de comercialização aplicável às alfaces, às chicórias frisadas e às escarolas (JO L 203 de 28.7.2001, p. 9.). ◄

►M5 (**) Directiva da Comissão a aprovar antes de 1 de Julho 2002.

(27) Limites superiores de concentração; as concentrações ditas «superiores» são calculadas considerando iguais ao limite de detecção todos os valores dos diferentes compostos afins inferiores a este limite.

(28) Estes níveis máximos serão revistos pela primeira vez até 31 de Dezembro de 2004, o mais tadar, atendendo aos novos dados relativos à presença de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina, tendo especialmente em vista a inclusão dos PCB sob a forma de dioxina nos níveis a estabelecer e serão novamente, até 31 de Dezembro de 2006, o mais tadar, com o objectivo de reduzir significativamente os níveis máximos.

(29) Os níveis máximos não se aplicam aos produtos alimentares que contenham < 1 % de godura.

(30) Carne de bovinos, ovinos, suínos, aves de capoeira e caça de criação, tal como definida na alínea a) do artigo 2.º da Directiva 64/433/CEE do Conselho (JO 121 de 29.7.1964, p. 2012/64), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 95/23/CE (JO L 243 de 11.10.1995, p. 7), no n.º 1 do artigo 2.º da Directiva 71/118/ /CEE do Conselho (JO L 55 de 8.3.1971, p. 23), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 97/79/CE (JO L 24 de 30.1.1998, p. 31), e no n.º 2 do artigo 2.º da Directiva 91/495/CEE do Conselho (JO L 268 de 24.9.1991, p. 41), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 94/65/CE (JO L 368 de 31.12.1994, p. 10), excluindo as miudezas comestíveis tal como definidas na alínea a) do artigo 2.º da Directiva 64/433/CEE e no n.º 5 do artigo 2.º da Directiva 71/118/CEE.

(31) Parte comestível do peixe e dos produtos da pesca, conforme definida nas categorias a), b), c), e) e f) da lista constante do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 104/2000 do Conselho (JO L 17 de 21.1.2000, p. 22). Os níveis máximos aplicam-se aos crustáceos, excluindo a carne escura do caranguejo, e os cefalópodes sem vísceras.

(32) Leite [leite cru, leite destinado ao fabrico de produtos à base de leite, leite de consumo tratado termicamente, tal como definido pela Directiva 92/46/CEE do Conselho (JO L 268 de 14.9.1992, p. 1) com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 96/23/CE do Conselho (JO L 125 de 23.5.1996, p. 10)].

(33) Ovos de galinha e ovoprodutos tal como definidos no artigo 2.º da Directiva 89/437/CEE do Conselho (JO L 212 de 22.7.1989, p. 87), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 96/23/CE do Conselho (JO L 125 de 23.5.1996, p. 10).

(34) Os ovos provenientes de criação ao ar livre ou semi-intensiva, tal como definidos no artigo 18.º do Regulamento (CEE) n.º 1274/91 da Comissão(JO L 121 de 16.5.1991. p. 11), com a última redacção que lhe foi dada pela Regulamento (CE) n.º 1651/2001 (JO L 220 de 15.8.2001, p. 5) devem respeitar o nível estabelecido a partir de 1 de Janeiro de 2004. ◄

▼B

ANEXO II

TABELA DE CORRESPONDÊNCIAS

Presente regulamento	Regulamento (CE) n.º 194/97
—	Artigo 1.º
N.º 1 do artigo 1.º	N.º 1, alínea a), do artigo 2.º
N.º 1 do artigo 2.º	N.º 1, alínea b), do artigo 2.º
N.º 1 do artigo 2.º	N.º 1, alínea c), do artigo 2.º
N.º 1 do artigo 3.º	N.º 2 do artigo 2.º
N.º 1 do artigo 3.º	N.º 3 do artigo 2.º
N.º 2 do artigo 4.º	N.º 4 do artigo 2.º
N.º 3 do artigo 4.º	N.º 5 do artigo 2.º
N.º 2 do artigo 3.º	Artigo 3.º, primeiro parágrafo
N.º 3 do artigo 3.º	Artigo 3.º, segundo parágrafo
N.º 1 do artigo 5.º	Artigo 3.º, terceiro parágrafo
N.º 3 do artigo 1.º	Artigo 4.º
Anexo I, secção 1, «Nitratos»	Anexo, I. contaminantes de origem agrícola, ponto 1, «Nitratos»
Anexo I, secção 2, «Micotoxinas»	Anexo, I. contaminantes de origem agrícola, ponto 2, «Micotoxinas»
—	Anexo, II. «Outros contaminantes»