

Tento dokument je třeba brát jako dokumentační nástroj a instituce nenesou jakoukoli odpovědnost za jeho obsah

► **B**

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1881/2006

ze dne 19. prosince 2006,

kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách

(Text s významem pro EHP)

(Úř. věst. L 364, 20.12.2006, s. 5)

Ve znění:

| | | Úřední věstník | | |
|--------------------|--|----------------|--------|-----------|
| | | Č. | Strana | Datum |
| ► <u>M1</u> | Nařízení Komise (ES) č. 1126/2007 ze dne 28. září 2007 | L 255 | 14 | 29.9.2007 |
| ► <u>M2</u> | Nařízení Komise (ES) č. 565/2008 ze dne 18. června 2008 | L 160 | 20 | 19.6.2008 |
| ► <u>M3</u> | Nařízení Komise (ES) č. 629/2008 ze dne 2. července 2008 | L 173 | 6 | 3.7.2008 |
| ► <u>M4</u> | Nařízení Komise (EU) č. 105/2010 ze dne 5. února 2010 | L 35 | 7 | 6.2.2010 |
| ► <u>M5</u> | Nařízení Komise (EU) č. 165/2010 ze dne 26. února 2010 | L 50 | 8 | 27.2.2010 |
| ► <u>M6</u> | Nařízení Komise (EU) č. 420/2011 ze dne 29. dubna 2011 | L 111 | 3 | 30.4.2011 |

Opraveno:

► **C1** Oprava, Úř. věst. L 303, 19.11.2010, s. 18 (165/2010)



NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1881/2006

ze dne 19. prosince 2006,

**kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek
v potravinách**

(Text s významem pro EHP)

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 315/93 ze dne 8. února 1993, kterým se stanoví postupy Společenství pro kontrolu kontaminujících látek v potravinách⁽¹⁾, a zejména na čl. 2 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení Komise (ES) č. 466/2001 ze dne 8. března 2001, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách⁽²⁾, bylo mnohokrát podstatně změněno. Je nutno znovu změnit maximální limity některých kontaminujících látek, aby byly zohledněny nové informace a vývoj v *Codex Alimentarius*. Zároveň tam, kde je to zapotřebí, by text měl být vyjasněn. Nařízení (ES) č. 466/2001 by proto mělo být nahrazeno.
- (2) V zájmu ochrany veřejného zdraví je nezbytné udržet množství kontaminujících látek na toxikologicky přijatelných úrovních.
- (3) S ohledem na rozdíly v právních předpisech členských států a následně riziko narušení hospodářské soutěže jsou při zachování zásady proporcionality nezbytná opatření Společenství pro některé kontaminující látky s cílem zajistit jednotnost trhu.
- (4) Maximální limity by měly být stanoveny na přísné úrovni, které je možno rozumně dosáhnout při dodržování správných zemědělských, rybářských a výrobních postupů a při zohlednění rizika souvisejícího s konzumací potravin. V případě kontaminujících látek, které jsou považovány za genotoxické karcinogeny, nebo v případech, kdy je současná expozice populace nebo ohrožených skupin populace blízká přípustné dávce či ji překračuje, by měly být maximální limity stanoveny na co nejnížší rozumně dosažitelné úrovni („ALARA“). Takové přístupy zaručí, aby provozovatelé potravinářských podniků uplatňovali opatření, jež v zájmu ochrany veřejného zdraví v co nejvyšší míře zabrání a omezí kontaminaci. Dále je k ochraně zdraví kojenců a malých dětí, jedné z ohrožených skupin, vhodné stanovit nejnížší maximální limity, jichž je možno dosáhnout prostřednictvím přísného výběru surovin používaných k výrobě potravin pro kojence a malé děti. Přísný výběr surovin je rovněž vhodné uplatnit v případě výroby některých zvláštních potravin, jako jsou otruby určené k přímé lidské spotřebě.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 37, 13.2.1993, s. 1. Nařízení ve znění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1882/2003 (Úř. věst. L 284, 31.10.2003, s. 1).

⁽²⁾ Úř. věst. L 77, 16.3.2001, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 199/2006 (Úř. věst. L 32, 4.2.2006, s. 32).

▼B

- (5) S cílem uplatnit maximální limity na sušené, naředěné, zpracované a vícesložkové potraviny, u nichž nejsou na úrovni Společenství stanoveny zvláštní maximální limity, by provozovatelé potravinářských podniků měli uvádět zvláštní faktory koncentrace a ředění spolu s příslušnými experimentálními údaji odůvodňujícími navrhované faktory.
- (6) V zájmu účinné ochrany veřejného zdraví by produkty, jež obsahují kontaminující látky překračující maximální limity, neměly být uvedeny na trh jako takové, ani po smísení s jinými potravinami nebo jako složky jiných potravin.
- (7) Má se za to, že třídění nebo jiné metody fyzikálního ošetření umožňují snížit obsah aflatoxinu v zásilkách v případě jader podzemnice olejné, skořápkových plodů, sušeného ovoce a kukuřice. S cílem minimalizovat dopad na obchod je vhodné připustit vyšší obsah aflatoxinu u těch produktů, které nejsou určeny k přímé lidské spotřebě nebo k použití jako potravinová složka. V těchto případech by maximální limity aflatoxinů měly být stanoveny s ohledem na účinnost výše uvedených ošetření, jejichž cílem je snížit obsah aflatoxinu v jádrech podzemnice olejné, skořápkových plodech, sušeném ovoci a kukuřici na úroveň nižší, než jsou maximální limity stanovené pro tyto produkty určené k přímé lidské spotřebě nebo používané jako potravinová složka.
- (8) K účinnému zajištění dodržování maximálních limitů některých kontaminujících látek v některých potravinách je vhodné přijmout ustanovení pro odpovídající označování těchto produktů.
- (9) V některých členských státech je z důvodu klimatických podmínek obtížné zajistit, aby nebyly překročeny maximální limity pro čerstvý hlávkový salát a čerstvý špenát. Tyto členské státy by měly mít možnost na přechodné období povolit uvádění čerstvého hlávkového salátu a čerstvého špenátu vypěstovaného a určeného ke spotřebě na jejich území na trh, i když obsah dusičnanů překračuje maximální limity. Producenti salátu a špenátu usazení v členských státech, které vydaly výše uvedená povolení, by měli postupně upravit své pěstitelské metody podle správné zemědělské praxe doporučené na vnitrostátní úrovni.
- (10) Některé druhy ryb pocházející z oblasti Baltského moře mohou obsahovat vysoká množství dioxinů a PCB s dioxinovým efektem. Významná část těchto druhů ryb z oblasti Baltského moře nebude splňovat maximální limity, a neměly by proto být určeny ke konzumaci. Ukazuje se však, že vyloučení ryb z jídelníčku by mohlo mít negativní dopad na zdraví obyvatel Baltského regionu.

▼ B

- (11) Ve Švédsku a Finsku existuje systém umožňující zajistit plnou informovanost spotřebitelů o doporučeních týkajících se omezení spotřeby ryb z oblasti Baltského moře s cílem zabránit možným zdravotním rizikům u určitých ohrožených skupin obyvatelstva. Finsku a Švédsku je proto vhodné udělit výjimku, která jim umožní na přechodné období uvádět na trh některé druhy ryb pocházejících z oblasti Baltského moře a určených ke spotřebě na jejich území, jež obsahují vyšší množství dioxinu a PCB s dioxinovým efektem, než jsou množství stanovená tímto nařízením. Musí být zavedena taková nezbytná opatření, jež zajistí, aby ryby a rybí výrobky, jež nesplňují maximální limity, nebyly uváděny na trh v jiných členských státech. Finsko a Švédsko podávají každoročně Komisi zprávu o výsledcích monitorování obsahu dioxinů a PCB s dioxinovým efektem v rybách z oblasti Baltského moře a o opatřeních přijatých ke snížení expozice člověka dioxinům a PCB s dioxinovým efektem z oblasti Baltského moře.
- (12) K zajištění jednotného uplatňování maximálních limitů by na území celého Společenství měla být příslušnými orgány používána stejná kritéria pro odběr vzorků a stejná kritéria pro provádění analýz. Dále je důležité, aby výsledky těchto analýz byly vykazovány a vykládány jednotně. Opatření týkající se odběru vzorků a provádění analýz uvedená v tomto nařízení stanoví jednotná pravidla vykazování a výkladu.
- (13) U některých kontaminujících látek by členské státy a zainteresované strany měly sledovat a vykazovat úroveň a rovněž informovat o pokroku při uplatňování preventivních opatření, aby Komise mohla posoudit, zda je třeba změnit stávající opatření nebo přijmout další opatření.
- (14) Každý maximální limit přijatý na úrovni Společenství může být podroben přezkumu, aby byl zohledněn pokrok ve vědeckých a technických poznacích a vývoj správných zemědělských, rybářských a výrobních postupů.
- (15) Otruby a klíčky lze uvádět na trh pro přímou lidskou spotřebu, a je proto vhodné stanovit v těchto komoditách maximální limit deoxynivalenolu a zearelenonu.
- (16) *Codex Alimentarius* nedávno stanovil maximální limit pro obsah olova v rybách, který Společenství přijalo. Stávající ustanovení o obsahu olova v rybách je proto vhodné příslušným způsobem změnit.
- (17) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu⁽¹⁾, definuje potraviny živočišného původu, a proto by údaje týkající se potravin živočišného původu měly být v některých případech pozměněny podle terminologie použité v uvedeném nařízení.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55. Nařízení naposledy pozměněné nařízením Komise (ES) č. 1662/2006 (Úř. věst. L 320, 18.11.2006, s. 1).

▼ B

- (18) Je nezbytné stanovit, aby se maximální limity kontaminujících látek nevztahovaly na potraviny, které byly na trh Společenství uvedeny v souladu s právními předpisy před datem, k němuž se použijí tyto maximální limity.
- (19) Pokud jde o dusičnany, hlavním zdrojem jejich příjmu u člověka je zelenina. Vědecký výbor pro potraviny (SCF) uvedl ve svém stanovisku ze dne 22. září 1995 ⁽¹⁾, že celkový příjem dusičnanů je obvykle výrazně nižší než přijatelný denní příjem (ADI) 3,65 mg/kg tělesné hmotnosti. Doporučuje se nicméně i nadále vyvíjet snahu o omezení expozice vůči dusičnanům z potravin a z vody.
- (20) Jelikož obsah dusičnanů v některých druzích zeleniny, např. v hlávkovém salátu a špenátu, významně ovlivňují klimatické podmínky, měly by se stanovit různé maximální limity dusičnanů v závislosti na ročním období.
- (21) Pokud jde o aflatoxiny, Vědecký výbor pro potraviny ve svém stanovisku z 23. září 1994 uvedl, že aflatoxiny jsou genotoxické karcinogeny ⁽²⁾. S ohledem na toto stanovisko je vhodné omezit jak celkový obsah aflatoxinů v potravinách (suma obsahů aflatoxinu B₁, B₂, G₁ a G₂), tak i obsah samotného aflatoxinu B₁, neboť aflatoxin B₁ je zdaleka nejtoxičtější sloučeninou. V případě aflatoxinu M₁ v potravinách pro kojence a malé děti by případné snížení stávajícího maximálního limitu mělo být posouzeno s ohledem na vývoj analytických postupů.
- (22) Pokud jde o ochratoxin A (OTA), Vědecký výbor pro potraviny přijal dne 17. září 1998 vědecké stanovisko ⁽³⁾. V rámci směrnice Rady 93/5/EHS ze dne 25. února 1993 o pomoci členských států Komisi a o jejich spolupráci při vědeckém zkoumání otázek týkajících se potravin ⁽⁴⁾ (SCOOP) bylo pro populaci Společenství provedeno vyhodnocení příjmu OTA v potravě ⁽⁵⁾. Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) přijal dne 4. dubna 2006 na žádost Komise aktualizované vědecké stanovisko týkající se ochratoxinu A v potravinách ⁽⁶⁾, v němž zohlednil nové vědecké poznatky a došel k závěru, že tolerovatelný týdenní příjem (TWI) je 120 ng/kg tělesné hmotnosti.

⁽¹⁾ Zprávy Vědeckého výboru pro potraviny, řada 38, Stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny o dusičnanech a dusitanu, s. 1–33, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf

⁽²⁾ Zprávy Vědeckého výboru pro potraviny, řada 35, Stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny o aflatoxinech, ochratoxinu A a patulinu, s. 45–50, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

⁽³⁾ Stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny o ochratoxinu A (vydáno dne 17. září 1998), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html

⁽⁴⁾ Zprávy o úkolech vědecké spolupráce, úkol 3.2.7 „Posouzení dietárního příjmu ochratoxinu A v členských státech EU“. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf

⁽⁵⁾ Úř. věst. L 52, 4.3.1993, s. 18.

⁽⁶⁾ Stanovisko Vědeckého výboru pro kontaminující látky v potravinovém řetězci Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) vydané na žádost Komise a týkající se ochratoxinu A v potravinách, 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) Na základě těchto stanovisek je vhodné stanovit maximální limity pro obiloviny, výrobky z obilovin, sušené hrozny révy vinné, pražená kávová zrna, víno, hroznovou šťávu a potraviny pro kojence a malé děti, jež významně přispívají k obecné expozici člověka OTA nebo k expozici ohrožených skupin spotřebitelů, jako jsou např. děti.
- (24) S ohledem na stávající vědecké stanovisko EFSA se zváží vhodnost stanovení maximálního limitu OTA v potravinách, jako je sušené ovoce kromě sušených hroznů révy vinné, kakao a kakaové výrobky, koření, masné výrobky, zelená káva, pivo a lékořice, a rovněž se přehodnotí stávající maximální limity, především maximální limity OTA v sušených hroznech révy vinné a v hroznové šťávě.
- (25) Pokud jde o patulin, Vědecký výbor pro potraviny na svém zasedání ze dne 8. března 2000 schválil prozatímní maximální tolerovatelný denní příjem (PMTDI) patulinu 0,4 µg/kg tělesné hmotnosti ⁽¹⁾.
- (26) V roce 2001 byl v rámci směrnice 93/5/EHS proveden úkol vědecké spolupráce nazvaný „Posouzení dietárního příjmu patulinu v členských státech EU“ ⁽²⁾.
- (27) Na základě tohoto posouzení a s ohledem na PMTDI by měly být stanoveny maximální limity patulinu v některých potravinách, aby byla zajištěna ochrana spotřebitelů před nepřijatelnou úrovní kontaminace. S ohledem na vývoj vědeckých a technických poznatků a na provádění doporučení Komise 2003/598/ES ze dne 11. srpna 2003 o prevenci a omezování kontaminace patulinem u jablečných šťáv a jablečných šťáv používaných jako doplňky jiných nápojů ⁽³⁾ by tyto maximální limity měly být přehodnoceny, a pokud je to nezbytné, sníženy.
- (28) Pokud jde o fusariové toxiny, Vědecký výbor pro potraviny přijal několik stanovisek, která se zabývala v prosinci 1999 hodnocením deoxynivalenolu ⁽⁴⁾ a stanovila tolerovatelný denní příjem (TDI) 1 µg/kg tělesné hmotnosti; v červnu 2000 hodnocením zearalenonu ⁽⁵⁾ a stanovila prozatímní TDI 0,2 µg/kg tělesné hmotnosti; v říjnu 2000 hodnocením fumonisinů ⁽⁶⁾ (aktualizováno v dubnu 2003) ⁽⁷⁾ a stanovila TDI 2 µg/kg tělesné hmotnosti; v říjnu 2000 hodnocením nivalenolu ⁽⁸⁾ a stanovila

⁽¹⁾ Zápis ze 120. zasedání Vědeckého výboru pro potraviny konaného ve dnech 8.–9. března 2000 v Bruselu; zápis týkající se patulinu, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf

⁽²⁾ Zprávy o úkolech vědecké spolupráce, úkol 3.2.8 „Posouzení dietárního příjmu patulinu v členských státech EU“: http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf

⁽³⁾ Úř. věst. L 203, 12.8.2003, s. 34.

⁽⁴⁾ Stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny o fusariových toxinech, část 1: Deoxynivalenol (DON), (vydáno dne 2. prosince 1999), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf

⁽⁵⁾ Stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny o fusariových toxinech, část 2: Zearalenon (ZEA), (vydáno dne 22. června 2000), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf

⁽⁶⁾ Stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny o fusariových toxinech, část 3: Fumonisin B₁ (FB₁) (vydáno dne 17. října 2000), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf

⁽⁷⁾ Aktualizované stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny o fumonisinu B₁, B₂ a B₃ (vydáno dne 4. dubna 2003) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf

⁽⁸⁾ Stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny o fusariových toxinech, část 4: Nivalenol (vydáno dne 19. října 2000), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf

▼ B

prozatímní TDI 0,7 µg/kg tělesné hmotnosti; v květnu 2001 hodnocením T-2 a HT-2 toxinu ⁽¹⁾ a stanovila kombinovaný prozatímní TDI 0,06 µg/kg tělesné hmotnosti a v únoru 2002 skupinovým hodnocením trichothečenů ⁽²⁾.

- (29) V rámci směrnice 93/5/EHS byl proveden a v září 2003 dokončen úkol vědecké spolupráce nazvaný „Sběr údajů o výskytu fusariových toxinů v potravinách a posouzení jejich dietárního příjmu v členských státech EU“ ⁽³⁾.
- (30) S ohledem na vědecká stanoviska a posouzení dietárního příjmu je vhodné stanovit maximální limity pro deoxynivalenol, zearalenon a fumonisiny. Pokud jde o fumonisiny, výsledky kontrol současné sklizně naznačují, že kukuřice a výrobky z kukuřice mohou být velmi vysoce kontaminovány fumonisiny, a je proto vhodné přijmout opatření, která zamezí, aby se takto nepříjemně vysoce kontaminovaná kukuřice a výrobky z kukuřice dostávaly do potravinového řetězce.
- (31) Z odhadu příjmu vyplývá, že přítomnost T-2 a HT-2 toxinu může představovat ohrožení pro veřejné zdraví. Proto je prvořadým úkolem vyvinout spolehlivou a citlivou metodu, shromáždit větší množství údajů o výskytu a provést další šetření/výzkum zaměřený na faktory podílející se na přítomnosti T-2 a HT-2 toxinu v obilovinách a výrobcích z obilovin, zejména v ovsu a výrobcích z ovsa.
- (32) Pro 3-acetyldeoxynivalenol, 15-acetyldeoxynivalenol a fumonisin B₃ není nutné zvažovat zvláštní opatření, neboť opatření především ohledně deoxynivalenolu a fumonisinu B₁ a B₂ by vzhledem k jejich společnému výskytu chránila obyvatelstvo také proti nepříjemné expozici 3-acetyldeoxynivalenolu, 15-acetyldeoxynivalenolu a fumonisinu B₃. Totéž platí o nivalenolu, který se do jisté míry vyskytuje společně s deoxynivalenolem. Navíc je míra expozice člověka nivalenolu odhadována jako výrazně nižší, než je prozatímní TDI. Pokud jde o jiné trichothečeny posuzované v rámci uvedeného úkolu vědecké spolupráce, jako je například 3-acetyldeoxynivalenol, 15-acetyldeoxynivalenol, fusarenon-X, T-2 triol, diacetoxyscirpenol, neosolaniol, monoacetoxyscirpenol a verrukol, není jejich výskyt podle omezeného množství dostupných informací častý a zjištěné úrovně jsou obvykle nízké.

⁽¹⁾ Stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny o fusariových toxinech Část 5: T-2 toxin a HT-2 toxin (přijato dne 30. května 2001), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf

⁽²⁾ Stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny o fusariových toxinech Část 6: Skupinové hodnocení T-2 toxinu, HT-2 toxinu, nivalenolu a deoxynivalenolu (přijaté dne 26. února 2002), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf

⁽³⁾ Zprávy o úkolech vědecké spolupráce, úkol 3.2.10 „Sběr údajů o výskytu fusariových toxinů v potravinách a posouzení jejich dietárního příjmu v členských státech EU“, <http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf>

▼B

- (33) Na obsah fusariového toxinu mají značný vliv klimatické podmínky během růstu, a zejména v období květu. Dodržování zásad správné zemědělské praxe, která sníží rizikové faktory na minimum, může kontaminaci houbami rodu *Fusarium* do určité míry předejít. Doporučení Komise 2006/583/ES ze dne 17. srpna 2006 k prevenci a snižování fusariových toxinů v obilovinách a výrobcích z obilovin⁽¹⁾ obsahuje obecné zásady prevence a snižování kontaminace fusariovými toxiny (zearalenon, fumonisiny a trichotheceeny) v obilovinách, které mají být provedeny vnitrostátními zásadami správné praxe založenými na těchto obecných zásadách.
- (34) Maximální limity fusariových toxinů by měly být stanoveny pro nezpracované obiloviny uváděné na trh k prvotnímu zpracování. Čištění, třídění a sušení se nepovažují za prvotní zpracování, pokud není na samotné obilné zrno vyvíjeno fyzikální působení. Loupaní je třeba považovat za prvotní zpracování.
- (35) Jelikož se množství fusariových toxinů, jež je z nezpracovaných obilnin odstraněno čištěním a zpracováním, může lišit, je vhodné stanovit maximální limity pro výrobky z obilovin pro konečného spotřebitele a pro hlavní potravinové složky vyrobené z obilovin, aby existovala vynutitelná právní úprava pro zajištění ochrany veřejného zdraví.
- (36) U kukuřice nejsou dosud přesně známy všechny faktory, které se podílejí na tvorbě fusariových toxinů, zejména zearalenonu a fumonisinů B₁ a B₂. Proto je stanoveno časové období, které má umožnit provozovatelům potravinářských podniků, jež jsou součástí řetězce zpracování obilí, aby provedli šetření zaměřená na zdroje tvorby těchto mykotoxinů a na určení řídicích opatření, která je třeba podniknout k vyloučení jejich přítomnosti v co největší možné míře. Navrhuje se, aby maximální limity založené na aktuálně dostupných údajích o výskytu platily od roku 2007, pokud nebudou do té doby stanoveny žádné zvláštní maximální limity založené na nových informacích o výskytu a tvorbě uvedených toxinů.
- (37) S ohledem na nízké úrovně kontaminace fusariovými toxiny zjištěné v rýži nejsou navrhovány žádné maximální limity pro rýži a výrobky z rýže.
- (38) S ohledem na vývoj vědeckých a technologických poznatků o těchto toxinech v potravinách by do 1. července 2008 měl být zvážen přezkum maximálních limitů pro deoxynivalenol, zearalenon, fumonisiny B₁ a B₂ a rovněž by mělo být zvázeno, zda je vhodné stanovit maximální úroveň pro T-2 a HT-2 toxinu v obilovinách a výrobcích z obilovin.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 234, 29.8.2006, s. 35.

▼ B

- (39) Pokud jde o olovo, Vědecký výbor pro potraviny přijal dne 19. června 1992 stanovisko ⁽¹⁾, v němž schválil prozatímní tolerovatelný týdenní příjem (PTWI) 25 µg/kg tělesné hmotnosti navržený Světovou zdravotnickou organizací (WHO) v roce 1986. Vědecký výbor pro potraviny dospěl ve svém stanovisku k závěru, že průměrný obsah olova v potravinách není důvodem k bezprostředním obavám.
- (40) V rámci směrnice 93/5/EHS byl v roce 2004 proveden úkol vědecké spolupráce 3.2.11 nazvaný „Posouzení dietární expozice arzenu, kadmium, olovu a rtuť v členských státech EU“ ⁽²⁾. S ohledem na toto posouzení a na stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny je vhodné přijmout opatření k co největšímu snížení přítomnosti olova v potravinách.
- (41) Pokud jde o kadmium, Vědecký výbor pro potraviny ve svém stanovisku ze dne 2. června 1995 ⁽³⁾ schválil prozatímní tolerovatelný týdenní příjem (PTWI) 7 µg/kg tělesné hmotnosti a doporučil zvýšit úsilí o snížení dietární expozice kadmium, protože potraviny jsou hlavním zdrojem příjmu kadmia u člověka. Posouzení dietární expozice bylo provedeno v rámci úkolu vědecké spolupráce 3.2.11. S ohledem na toto posouzení a na stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny je vhodné přijmout opatření k co největšímu snížení přítomnosti kadmia v potravinách.
- (42) Pokud jde o rtuť, Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) přijal dne 24. února 2004 stanovisko k obsahu rtuť a methylrtuť v potravinách ⁽⁴⁾ a schválil prozatímní tolerovatelný týdenní příjem 1,6 µg/kg tělesné hmotnosti. Methylrtuť je chemická forma, jež působí z hlediska zdraví největší obavy a může tvořit více než 90 % celkového množství rtuť obsažené v rybách a produktech rybolovu. S ohledem na výsledek úkolu vědecké spolupráce 3.2.11 dospěl Evropský úřad pro bezpečnost potravin k závěru, že obsah rtuť v jiných potravinách, než jsou ryby a produkty rybolovu, působí z hlediska zdraví menší obavy. V potravinách s výjimkou ryb a produktů rybolovu se rtuť vyskytuje především v jiných formách než methylrtuť, přičemž tyto jiné formy rtuť jsou považovány za méně rizikové.

⁽¹⁾ Zprávy Vědeckého výboru pro potraviny, řada 32, Stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny „Možné zdravotní riziko, jež představuje olovo v potravinách a nápojích“, s. 7–8, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

⁽²⁾ Zprávy o úkolech vědecké spolupráce, úkol 3.2.11 „Posouzení dietární expozice arzenu, kadmium, olovu a rtuť v členských státech EU“, http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf

⁽³⁾ Zprávy Vědeckého výboru pro potraviny, řada 36, Stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny o kadmium, s. 67–70, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

⁽⁴⁾ Stanovisko Vědeckého výboru pro kontaminující látky v potravinovém řetězci Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) vydané na žádost Komise a týkající se rtuť a methylrtuť v potravinách (přijaté dne 24. února 2004), http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/259/opinion_contam_01_en1.pdf

▼ B

- (43) Vedle stanovení maximální limitů je vhodným prostředkem ochrany ohrožených skupin obyvatelstva před methylrtutí cílená informovanost spotřebitele. Na internetových stránkách Generálního ředitelství Evropské komise pro zdraví a ochranu spotřebitele bylo proto umístěno informační sdělení týkající se methylrtuti obsažené v rybách a produktech rybolovu⁽¹⁾. Doporučení určené obyvatelům vydalo v této souvislosti rovněž několik členských států.
- (44) Pokud jde o anorganický cín, Vědecký výbor pro potraviny dospěl ve svém stanovisku ze dne 12. prosince 2001⁽²⁾ k závěru, že anorganický cín může v množství 150 mg/kg v konzervovaných nápojích a 250 mg/kg v ostatních konzervovaných potravinách vyvolat u některých jedinců podráždění žaludku.
- (45) K ochraně veřejného zdraví před tímto zdravotním rizikem je nezbytné stanovit maximální limity anorganického cínu v konzervovaných potravinách a v konzervovaných nápojích. Dokud nebudou k dispozici údaje o citlivosti kojcenců a malých dětí na anorganický cín v potravinách, je na preventivním základě nutno chránit zdraví této ohrožené skupiny obyvatelstva a stanovit nižší maximální limity.
- (46) Pokud jde o 3-chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD), Vědecký výbor pro potraviny přijal dne 30. května 2001 vědecké stanovisko týkající se 3-MCPD v potravinách⁽³⁾, jímž na základě nových vědeckých poznatků aktualizoval své stanovisko ze dne 16. prosince 1994⁽⁴⁾ a stanovil nový tolerovatelný denní příjem (TDI) 3-MCPD 2 µg/kg tělesné hmotnosti.
- (47) V rámci směrnice 93/5/EHS byl proveden a v červnu 2004 dokončen úkol vědecké spolupráce „Sběr a shromáždění údajů o obsahu 3-MCPD a souvisejících látek v potravinách“⁽⁵⁾. Hlavními zdroji příjmu 3-MCPD z potravin byly sójová omáčka a výrobky na bázi sójové omáčky. V některých zemích jsou významným zdrojem rovněž některé jiné potraviny požívané ve velkém množství, jako například chléb a nudle, a to z důvodu vysoké spotřeby, nikoli z důvodu vysokého obsahu 3-MCPD v těchto potravinách.

(1) http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/information_note_mercury-fish_12-05-04.pdf

(2) Stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny o zvýšeném riziku, jež představuje cín obsažený v konzervovaných potravinách (přijato dne 12. prosince 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf

(3) Stanovisko vědeckého výboru pro potraviny o 3-chlorpropan-1,2-diolu (3-MCPD), které aktualizuje stanovisko vědeckého výboru pro potraviny z roku 1994 (přijaté dne 30. května 2001), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf

(4) Zprávy Vědeckého výboru pro potraviny, řada 36, Stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny o 3-chlorpropan-1,2-diolu (3-MCPD), s. 31–34, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

(5) Zprávy o úkolech vědecké spolupráce, úkol 3.2.9 „Sběr a shromáždění údajů o obsahu 3-MCPD a souvisejících látek v potravinách“, s. 256, http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf

▼ B

- (48) V souladu s tím by měly být stanoveny maximální limity 3-MCPD v hydrolyzovaných rostlinných bílkovinách (HRB) a sójové omáčce při zohlednění rizika spojeného se spotřebou těchto potravin. Od členských států se žádá posouzení dalších potravin z hlediska výskytu 3-MCPD, aby mohla být zvážena potřeba stanovit maximální limity pro další potraviny.
- (49) Pokud jde o dioxiny a PCB, Vědecký výbor pro potraviny vydal dne 30. května 2001 stanovisko o dioxinech a PCB s dioxinovým efektem v potravinách⁽¹⁾, jímž aktualizoval své stanovisko ze dne 22. listopadu 2000⁽²⁾ a stanovil tolerovatelný týdenní příjem (TWI) dioxinů a PCB s dioxinovým efektem na úrovni 14 pg toxického ekvivalentu Světové zdravotnické organizace (WHO-TEQ)/kg tělesné hmotnosti.
- (50) Dioxiny uvedené v tomto nařízení zahrnují skupinu 75 kongenerů polychlorovaných dibenzo-p-dioxinů (PCDD) a 135 kongenerů polychlorovaných dibenzofuranů (PCDF), z nichž 17 je toxikologicky významných. Polychlorované bifenyly (PCB) zahrnují skupinu 209 různých kongenerů, které lze podle toxikologických vlastností rozdělit do dvou skupin: 12 kongenerů má podobné toxikologické vlastnosti jako dioxiny, a jsou proto často označovány jako PCB s dioxinovým efektem. Ostatní PCB nevykazují toxicitu podobnou dioxinům, mají však odlišný toxikologický profil.
- (51) Každý kongener dioxinů nebo PCB s dioxinovým efektem vykazuje odlišnou úroveň toxicity. K provedení součtu toxicity těchto různých kongenerů byl zaveden pojem faktorů toxické ekvivalence (TEF), který má usnadnit hodnocení rizik a kontrolu dodržování právních předpisů. Znamená to, že analytické výsledky týkající se všech jednotlivých toxikologicky významných kongenerů ze skupiny dioxinů a PCB s dioxinovým efektem se vyjadřují pomocí kvantifikovatelné veličiny, již je toxický ekvivalent TCDD (TEQ).
- (52) Odhady expozice při zohlednění úkolu vědecké spolupráce „Posouzení dietárního příjmu dioxinů a souvisejících PCB v členských státech EU“, dokončeného v červnu 2000⁽³⁾, naznačují, že významný podíl obyvatel Společenství má dietární příjem vyšší než tolerovatelný týdenní příjem.

⁽¹⁾ Stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny o posouzení rizika dioxinů a PCB s dioxinovým efektem v potravinách. Aktualizované stanovisko založené na nových vědeckých poznacích dostupných po přijetí stanoviska Vědeckého výboru pro potraviny ze dne 22. listopadu 2000 (přijaté dne 30. května 2001), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf

⁽²⁾ Stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny o posouzení rizika dioxinů a PCB s dioxinovým efektem v potravinách (přijaté dne 22. listopadu 2000), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf

⁽³⁾ Zprávy o úkolech vědecké spolupráce, úkol 3.2.5 „Posouzení dietárního příjmu dioxinů a souvisejících PCB v členských státech EU“, http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf

▼B

- (53) Ačkoli z toxikologického hlediska by každý limit měl platit jak pro dioxiny, tak pro PCB s dioxinovým efektem, v roce 2001 byly na úrovni Společenství stanoveny maximální limity pouze pro dioxiny, a nikoli pro PCB s dioxinovým efektem, protože o výskytu PCB s dioxinovým efektem bylo v té době k dispozici jen velmi málo údajů. Od roku 2001 však množství dostupných údajů o výskytu PCB s dioxinovým efektem vzrostlo, a proto byly v roce 2006 stanoveny maximální limity pro sumu dioxinů a PCB s dioxinovým efektem, neboť z toxikologického hlediska je to nejvhodnější přístup. K zajištění hladkého přechodu by měly vedle nově stanovených limitů pro sumu dioxinů a PCB s dioxinovým efektem zůstat po přechodné období v platnosti též stávající maximální limity pro dioxiny. Potraviný musí po toto přechodné období vyhovět jak maximálním limitům pro dioxiny, tak maximálním limitům pro sumu dioxinů a PCB s dioxinovým efektem. Do 31. prosince 2008 se zváží, zda lze upustit od samostatných maximálních limitů pro dioxiny.
- (54) K posílení aktivního přístupu ke snižování dioxinů a PCB s dioxinovým efektem v potravinách a krmivech stanovilo doporučení Komise 2006/88/ES ze dne 6. února 2006 o snižování přítomnosti dioxinů, furanů a PCB v krmivech a potravinách⁽¹⁾ intervenční prahové hodnoty. Tyto intervenční prahové hodnoty slouží příslušným orgánům a provozovatelům jako nástroj k poukázání na případy, kdy je vhodné zjistit zdroj kontaminace a přijmout opatření k jeho omezení nebo odstranění. Vzhledem k tomu, že dioxiny a PCB s dioxinovým efektem mají různé zdroje, jsou stanoveny samostatné intervenční prahové hodnoty jak pro dioxiny, tak pro PCB s dioxinovým efektem. Tento přístup k aktivnímu omezení výskytu dioxinů a PCB s dioxinovým efektem v krmivech a potravinách a následně také platné maximální limity by ve stanovené lhůtě měly být přehodnoceny s cílem stanovit nižší limity. Proto se do 31. prosince 2008 zváží významné snížení maximálních limitů pro sumu dioxinů a PCB s dioxinovým efektem.
- (55) Je třeba, aby provozovatelé vynaložili větší úsilí na odstraňování dioxinů, furanů a PCB s dioxinovým efektem z tuku z mořských živočichů. Významně nižší limit, který se zváží do 31. prosince 2008, bude založen na technických možnostech nejúčinnějšího procesu dekontaminace.
- (56) Pokud jde o stanovení maximálních limitů pro další potraviny do 31. prosince 2008, zvláštní pozornost bude věnována nutnosti stanovit samostatné nižší maximální limity pro dioxiny a PCB s dioxinovým účinkem v potravinách pro kojence a malé děti, a to s ohledem na výsledky monitorování získané prostřednictvím programů pro monitorování dioxinů a PCB s dioxinovým efektem v potravinách pro kojence a malé děti v letech 2005, 2006 a 2007.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 42, 14.2.2006, s. 26.

▼ **B**

- (57) Pokud jde o polycyklické aromatické uhlovodíky, Vědecký výbor pro potraviny dospěl ve svém stanovisku ze dne 4. prosince 2002 ⁽¹⁾ k závěru, že řada polycyklických aromatických uhlovodíků (PAU) jsou genotoxické karcinogeny. Společný výbor odborníků FAO/WHO pro potravinářské přídatné látky (JECFA) provedl v roce 2005 posouzení rizika PAU a určil hranice expozice (MOE) pro PAU jako vodítko při určování sloučenin, jež jsou genotoxické i karcinogenní ⁽²⁾.
- (58) Podle Vědeckého výboru pro potraviny lze benzo[*a*]pyren využít jako indikátor výskytu a účinku karcinogenních polycyklických aromatických uhlovodíků v potravinách, včetně benzo[*a*]antracenu, benzo[*b*]fluoranthenu, benzo[*j*]fluoranthenu, benzo[*k*]fluoranthenu, benzo[*ghi*]perylenu, chryseny, cyclopenta[*cd*]pyrenu, dibenzo[*a,h*]antracenu, dibenzo[*a,e*]pyrenu, dibenzo[*a,h*]pyrenu, dibenzo[*a,i*]pyrenu, dibenzo[*a,l*]pyrenu, indeno[1,2,3-*cd*]pyrenu a 5-methylchryseny. Aby se při příštím přezkoumání vědělo, zda je vhodné nadále využívat benzo[*a*]pyren jako indikátor, je třeba provést další analýzy příslušných podílů těchto polycyklických aromatických uhlovodíků v potravinách. Rovněž by měl být s ohledem na doporučení JECFA analyzován benzo[*c*]fluoren.
- (59) Potraviny mohou být kontaminovány polycyklickými aromatickými uhlovodíky během uzení, zahřívání nebo sušení, kdy může dojít k přímému kontaktu potravin s produkty spalování. Znečištění životního prostředí může rovněž způsobit kontaminaci polycyklickými aromatickými uhlovodíky, zvláště v případě ryb a produktů rybolovu.
- (60) V rámci směrnice 93/5/EHS byl v roce 2004 proveden samostatný úkol vědecké spolupráce „Sběr údajů o výskytu polycyklických aromatických uhlovodíků v potravinách“ ⁽³⁾. Vysoký výskyt byl zjištěn v sušeném ovoci, olivovém oleji z pokrutin, uzených rybách, oleji z hroznových jader, uzených masných výrobcích, živých mlžích, koření/omáčkách a chuťových přísadách.
- (61) V zájmu ochrany veřejného zdraví je nezbytné stanovit maximální limity benzo[*a*]pyrenu v některých potravinách, které obsahují tuky a oleje, a v potravinách, u kterých uzení nebo sušení může způsobit vysokou úroveň kontaminace. Maximální limity jsou nezbytné rovněž u potravin, zejména u ryb a produktů rybolovu, u nichž vysokou úroveň kontaminace může vyvolat znečištění životního prostředí, například v důsledku úniku ropy z lodí.

⁽¹⁾ Stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny o rizicích polycyklických aromatických uhlovodíků v potravinách pro lidské zdraví (vydáno dne 4. prosince 2002) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

⁽²⁾ Hodnocení některých kontaminujících látek v potravinách – zpráva Společného výboru odborníků FAO/WHO pro potravinářské přídatné látky. Šedesáté čtvrté zasedání, Řím, 8.–17. února 2005, s. 1–6 a s. 61–81. Technická zpráva Světové zdravotnické organizace, řada 930, 2006 – WHO Technical Report Series, No. 930, 2006 – http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf

⁽³⁾ Zprávy o úkolech vědecké spolupráce, úkol 3.2.12 „Sběr údajů o výskytu polycyklických aromatických uhlovodíků v potravinách“, http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf

▼ B

- (62) V některých potravinách, například v sušeném ovoci a potravinových doplňcích, byl zjištěn benzo[*a*]pyren, ovšem dostupné údaje jednoznačně neprokazují, jaké limity jsou rozumně dosažitelné. Ke zjištění, jaké limity jsou v těchto potravinách rozumně dosažitelné, je třeba dalšího šetření. V mezidobí se použijí maximální limity pro benzo[*a*]pyren v příslušných potravinových složkách, např. v olejích a tucích užívaných v potravinových doplňcích.
- (63) Maximální limity polycyklických aromatických uhlovodíků a vhodnost stanovení maximálního limitu PAU v kakaovém máslu je třeba přezkoumat do 1. dubna 2007 s ohledem na pokrok ve vědeckých a technologických poznatcích o výskytu benzo[*a*]pyrenu a dalších karcinogenních PAU v potravinách.
- (64) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

*Článek 1***Obecná ustanovení**

1. Potraviny uvedené v příloze se neuvedou na trh, pokud obsahují některou kontaminující látku uvedenou v příloze v množství, jež přesahuje maximální limit stanovený přílohou.
2. Maximální limity stanovené v příloze se uplatní na jedlou část dané potraviny, nestanoví-li uvedená příloha jinak.

*Článek 2***Sušené, naředěné, zpracované a vícesložkové potraviny**

1. Při uplatnění maximálních limitů stanovených v příloze na potraviny, které jsou sušené, naředěné, zpracované nebo složené z více než jedné složky, je nutno vzít v úvahu:
 - a) změny koncentrace kontaminující látky způsobené sušením nebo ředěním;
 - b) změny koncentrace kontaminující látky způsobené zpracováním;
 - c) relativní podíly složek ve výrobku;
 - d) analytickou mez kvantifikace.

▼ B

2. Při provádění úředních kontrol poskytne provozovatel potravinářského podniku příslušnému orgánu zvláštní faktory koncentrace a ředění pro dotčené operace sušení, ředění, zpracování nebo mísení nebo pro dotčené sušené, naředěné, zpracované nebo vícesložkové potraviny a rovněž poskytne odůvodnění jejich použití.

Pokud provozovatel potravinářského podniku neposkytne nezbytné údaje o faktorech koncentrace nebo ředění nebo pokud příslušný úřad shledá tento faktor s ohledem na poskytnuté odůvodnění nevhodným, stanoví tento faktor příslušný úřad sám na základě dostupných informací a s cílem maximální ochrany veřejného zdraví.

3. Odstavec 1 a 2 se použije, pokud nejsou pro tyto sušené, naředěné, zpracované a vícesložkové výrobky stanoveny maximální limity Společenství.

4. Pokud právní předpisy Společenství nestanoví zvláštní maximální limity pro potraviny určené pro kojence a malé děti, členské státy mohou stanovit přísnější limity.

*Článek 3***Zákaz týkající se použití, mísení a detoxikace**

1. Potraviny, které nesplňují maximální limity stanovené v příloze, se nepoužijí jako potravinové složky.

2. Potraviny, které splňují maximální limity stanovené v příloze, se nemísí s potravinami, jež tyto maximální limity překračují.

3. Potraviny, které jsou podrobeny třídění nebo jiné metodě fyzikálního ošetření snižující úroveň kontaminace, se nemísí s potravinami určenými k přímé lidské spotřebě nebo s potravinami určenými k použití jako potravinová složka.

4. Potraviny obsahující kontaminující látky uvedené v oddílu 2 přílohy (mykotoxiny) nelze záměrně detoxikovat chemickým ošetřením.

▼ M5*Článek 4***Zvláštní ustanovení pro jádra podzemnice olejně, ostatní olejnata semena, skořápkové plody, sušené ovoce, rýži a kukuřici**

Jádra podzemnice olejně, ostatní olejnata semena, skořápkové plody, sušené ovoce, rýže a kukuřice, jež nesplňují příslušné maximální limity aflatoxinů stanovené v bodech 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 a 2.1.11 přílohy, mohou být uvedeny na trh za předpokladu, že tyto potraviny:

a) nejsou určeny k přímé lidské spotřebě nebo k použití jako potravinová složka;

▼ **M5**

- b) splňují příslušné maximální limity stanovené v bodech 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 a 2.1.12 přílohy;
- c) jsou podrobeny ošetření zahrnujícímu třídění nebo jiné fyzikální ošetření a po tomto ošetření nejsou překročeny maximální limity stanovené v bodech 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 a 2.1.11 přílohy, přičemž toto ošetření nezanechá jiná zdraví škodlivá rezidua;
- d) jsou zřetelně označeny, pokud jde o jejich použití, a je na nich uvedeno označení „výrobek musí být před použitím k lidské spotřebě nebo před použitím jako potravinová složka vytříděn nebo jinak fyzikálně ošetřen za účelem snížení kontaminace aflatoxiny“. Toto označení se uvede na štítku každého jednotlivého sáčku, krabice atd. a na originálu průvodního dokladu. Na každém jednotlivém sáčku, krabici atd. zásilky a na originálu průvodního dokladu se nesmazatelně označí identifikační kód zásilky/označení šarže.

*Článek 5***Zvláštní ustanovení pro jádra podzemnice olejně, ostatní olejnata semena, produkty z nich vyrobené a obiloviny**

Na štítku každého jednotlivého sáčku, krabice atd. a na originálu průvodního dokladu musí být uvedeno jasné označení způsobu použití. Průvodní doklad musí obsahovat identifikační kód zásilky, jenž jej jednoznačně pojí se zásilkou a jenž je rovněž uveden na každém jednotlivém sáčku, krabici atd. zásilky. Dále musí být obchodní činnost příjemce zásilky uvedená na průvodním dokladu slučitelná s uvedeným způsobem použití.

Pokud chybí jasné označení, že produkty nemají být použity k lidské spotřebě, vztahují se maximální limity uvedené v bodech 2.1.5 a 2.1.11 přílohy na všechna jádra podzemnice olejně, ostatní olejnata semena, produkty z nich vyrobené a obiloviny uvedené na trh.

Pokud jde o výjimku týkající se jader podzemnice olejně a ostatních olejnatých semen na drcení a uplatňování maximálních limitů uvedených v bodě 2.1.1 přílohy, výjimka se uplatňuje pouze na zásilky, které jsou zřetelně označeny, pokud jde o jejich určení, a je na nich uvedena poznámka „produkt určený na drcení na výrobu rafinovaného rostlinného oleje“. Toto označení se uvede na štítku každého jednotlivého sáčku, krabice atd. a na průvodním dokladu/dokladech. Konečným místem určení musí být drtírna.



Článek 6

Zvláštní ustanovení pro hlávkový salát

Není-li hlávkový salát pěstovaný pod ochranným krytem (skleníkový salát) označen jako skleníkový salát, použijí se maximální limity stanovené v příloze pro salát pěstovaný na otevřených plochách (polní salát).

Článek 7

Dočasné odchylky

1. Odchylně od ustanovení článku 1 mohou Belgie, Irsko, Nizozemsko a Spojené království do 31. prosince 2008 udělovat povolení uvádět na trh čerstvý špenát vypěstovaný a určený ke spotřebě na jejich území a obsahující množství dusičnanů vyšší než maximální limity stanovené v bodě 1.1 přílohy.

2. Odchylně od ustanovení článku 1 mohou Irsko a Spojené království do 31. prosince 2008 udělovat povolení uvádět na trh čerstvý hlávkový salát vypěstovaný a určený ke spotřebě na jejich území a sklizený v průběhu roku a obsahující množství dusičnanů vyšší než maximální limity stanovené v bodě 1.3 přílohy.

3. Odchylně od ustanovení článku 1 může Francie do 31. prosince 2008 udělovat povolení uvádět na trh čerstvý hlávkový salát vypěstovaný a určený ke spotřebě na jejím území a sklizený od 1. října do 31. března a obsahující množství dusičnanů vyšší než maximální limity stanovené v bodě 1.3 přílohy.

4. Odchylně od ustanovení článku 1 mohou Finsko a Švédsko do 31. prosince 2011 udělovat povolení uvádět na trh ryby druhů losos obecný (*Salmo salar*), sled' obecný (*Clupea harengus*), mihule říční (*Lampetra fluviatilis*), pstruh obecný (*Salmo trutta*), siven (*Salvelinus* spp.) a síh malý (*Coregonus albula*) pocházejících z oblasti Baltského moře určené ke spotřebě na jejich území a obsahující množství dioxinů a/nebo sumu dioxinů a PCB s dioxinovým efektem vyšší než maximální limity stanovené v bodě 5.3 přílohy za předpokladu, že existuje systém zajišťující plnou informovanost spotřebitelů o doporučeních týkajících se omezení konzumace ryb z oblasti Baltského moře určitými ohroženými skupinami populace s cílem vyhnout se možnému zdravotnímu riziku. Finsko a Švédsko podají každoročně do 31. března Komisi zprávu o výsledcích monitorování obsahu dioxinů a PCB s dioxinovým efektem v rybách z oblasti Baltského moře za předchozí rok a o opatřeních přijatých ke snížení expozice člověka dioxinům a PCB s dioxinovým efektem z ryb z oblasti Baltského moře.

Finsko a Švédsko budou nadále provádět nezbytná opatření, která zajistí, aby ryby a rybí výrobky, které nejsou v souladu s bodem 5.3 přílohy, nebyly uváděny na trh v jiných členských státech.

▼B*Článek 8***Odběr vzorků a analýza**

Odběr vzorků a analýza prováděné při úřední kontrole maximálních limitů stanovených v příloze se provádějí v souladu s nařízeními Komise (ES) č. 1882/2006 ⁽¹⁾, (ES) č. 401/2006 ⁽²⁾ a (ES) č. 1883/2006 ⁽³⁾ a směrnicemi Komise 2001/22/ES ⁽⁴⁾, 2004/16/ES ⁽⁵⁾ a 2005/10/ES ⁽⁶⁾.

*Článek 9***Monitorování a předkládání zpráv**

1. Členské státy monitorují množství dusičnanů v zelenině, která je obsahuje ve významném množství, zejména v zelené listové zelenině, a každoročně do 30. června sdělí Komisi výsledky svého monitorování. Komise dá tyto výsledky k dispozici členským státům.

▼M6

2. Členské státy a zúčastněné strany každoročně předloží Komisi výsledky provedených šetření a informace o pokroku při používání preventivních opatření pro zamezení kontaminace ochratoxinem A, deoxynivalenolem, zearalenonem, fumonisiny B₁ a B₂, T-2 a HT-2 toxinem. Komise dá tyto výsledky k dispozici členským státům. Související údaje o výskytu se předávají úřadu EFSA.

3. Členské státy předávají Komisi zprávy o zjištěních týkajících se aflatoxinů získaných podle nařízení Komise (ES) č. 1152/2009 ⁽⁷⁾. Členské státy by měly předávat úřadu EFSA zprávy o zjištěních týkajících se furanu, ethylkarbamátu, perfluoralkylovaných látek a akrylamidu, získaných podle doporučení Komise 2007/196/ES ⁽⁸⁾, 2010/133/EU ⁽⁹⁾, 2010/161/EU ⁽¹⁰⁾ a 2010/307/EU ⁽¹¹⁾.

4. Případné údaje o výskytu kontaminujících látek shromážděné členskými státy by měly být předávány také úřadu EFSA.

▼B*Článek 10***Zrušení**

Nařízení (ES) č. 466/2001 se zrušuje.

Odkazy na zrušené nařízení se považují za odkazy na toto nařízení.

⁽¹⁾ Viz strana 25 v tomto čísle Úředního věstníku.

⁽²⁾ Úř. věst. L 70, 9.3.2006, s. 12.

⁽³⁾ Viz strana 32 v tomto čísle Úředního věstníku.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 77, 16.3.2001, s. 14. Směrnice pozměněně směrnicí 2005/4/ES (Úř. věst. L 19, 21.1.2005, s. 50).

⁽⁵⁾ Úř. věst. L 42, 13.2.2004, s. 16.

⁽⁶⁾ Úř. věst. L 34, 8.2.2005, s. 15.

⁽⁷⁾ Úř. věst. L 313, 28.11.2009, s. 40.

⁽⁸⁾ Úř. věst. L 88, 29.3.2007, s. 56.

⁽⁹⁾ Úř. věst. L 52, 3.3.2010, s. 53.

⁽¹⁰⁾ Úř. věst. L 68, 18.3.2010, s. 22.

⁽¹¹⁾ Úř. věst. L 137, 3.6.2010, s. 4.

▼B*Článek 11***Přechodná opatření**

Toto nařízení se nevztahuje na produkty, jež byly uvedeny na trh před daty uvedenými v bodě a) až d) v souladu s ustanoveními použitelnými k příslušnému datu:

a) 1. července 2006, pokud jde o maximální limity pro deoxynivalenol a zearalenon stanovené v bodech 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 a 2.5.7 přílohy;

▼M1

b) 1. října 2007, pokud jde o maximální limity pro deoxynivalenol a zearalenon stanovené v bodech 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 a 2.5.10 přílohy;

▼B

c) 1. října 2007, pokud jde o maximální limity pro fumonisiny B₁ a B₂ stanovené v bodě 2.6 přílohy;

d) 4. listopadu 2006, pokud jde o maximální limity pro sumu dioxinů a PCB s dioxinovým efektem stanovené v bodě 5 přílohy.

Prokázání toho, kdy byly produkty uvedeny na trh, je úkolem hospodářského subjektu v potravinářském odvětví.

*Článek 12***Vstup v platnost a použitelnost**

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se ode dne 1. března 2007.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

▼ **B**

PŘÍLOHA

Maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách ⁽¹⁾

Oddíl 1: Dusičnany

| Potraviny ⁽¹⁾ | | Maximální limity (mg NO ₃ /kg) | |
|--------------------------|---|---|-------|
| 1.1 | Čerstvý špenát (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾ | Sklizeň od 1. října do 31. března | 3 000 |
| | | Sklizeň od 1. dubna do 30. září | 2 500 |
| 1.2 | Konzervovaný, hluboce zmrazený nebo zmrazený špenát | | 2 000 |
| 1.3 | Čerstvý hlávkový salát (<i>Lactuca sativa</i> L.) (skleníkový a polní salát) kromě salátu uvedeného v bodě 1.4 | Sklizeň od 1. října do 31. března: | |
| | | hlávkový salát pěstovaný pod ochranným krytem | 4 500 |
| | | hlávkový salát pěstovaný na otevřených plochách | 4 000 |
| | | Sklizeň od 1. dubna do 30. září: | |
| | | hlávkový salát pěstovaný pod ochranným krytem | 3 500 |
| | hlávkový salát pěstovaný na otevřených plochách | 2 500 | |
| 1.4 | Salát typu „Iceberg“ | hlávkový salát pěstovaný pod ochranným krytem | 2 500 |
| | | hlávkový salát pěstovaný na otevřených plochách | 2 000 |
| 1.5 | Obilné příkrmy a ostatní příkrmy určené pro kojence a malé děti ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ | | 200 |

Oddíl 2: Mykotoxiny

▼ **M5**

| Potraviny ⁽¹⁾ | | Maximální limity (µg/kg) | | |
|--------------------------|---|--------------------------|--|----------------|
| 2.1 | Aflatoxiny | B ₁ | Suma B ₁ , B ₂ , G ₁ a G ₂ | M ₁ |
| 2.1.1 | Jádra podzemnice olejné a ostatní olejnatá semena ⁽⁴⁰⁾ , jež mají být před použitím k lidské spotřebě nebo před použitím jako potravinová složka tříděna nebo jinak fyzikálně ošetřena s výjimkou — jader podzemnice olejné a ostatních olejnatých semen určených na drcení na výrobu rafinovaného rostlinného oleje | 8,0 ⁽⁵⁾ | 15,0 ⁽⁵⁾ | — |

▼ M5

| Potraviny (1) | | Maximální limity (µg/kg) | | |
|---------------|--|--------------------------|----------|-------|
| 2.1.2 | Mandle, pistácie a meruňková jádra, jež mají být před použitím k lidské spotřebě nebo před použitím jako potravinová složka tříděna nebo jinak fyzikálně ošetřena | 12,0 (5) | 15,0 (5) | — |
| 2.1.3 | Lískové ořechy a para ořechy, jež mají být před použitím k lidské spotřebě nebo před použitím jako potravinová složka tříděny nebo jinak fyzikálně ošetřeny | 8,0 (5) | 15,0 (5) | |
| 2.1.4 | Skořápkové plody, kromě skořápkových plodů uvedených v bodech 2.1.2 a 2.1.3, jež mají být před použitím k lidské spotřebě nebo před použitím jako potravinová složka tříděny nebo jinak fyzikálně ošetřeny | 5,0 (5) | 10,0 (5) | — |
| 2.1.5 | Jádra podzemnice olejné a ostatní olejnatá semena (40) a z nich zpracované výrobky určené k přímé lidské spotřebě nebo k použití jako potravinová složka s výjimkou — surových rostlinných olejů určených na rafinaci — rafinovaných rostlinných olejů | 2,0 (5) | 4,0 (5) | — |
| 2.1.6 | Mandle, pistácie a meruňková jádra určená k přímé lidské spotřebě nebo k použití jako potravinová složka (41) | 8,0 (5) | 10,0 (5) | — |
| 2.1.7 | Lískové ořechy a para ořechy určené k přímé lidské spotřebě nebo k použití jako potravinová složka (41) | 5,0 (5) | 10,0 (5) | |
| 2.1.8 | ► CI Skořápkové plody, kromě skořápkových plodů uvedených v bodech 2.1.6 a 2.1.7, a z nich zpracované výrobky určené k přímé lidské spotřebě nebo k použití jako potravinová složka ◀ | 2,0 (5) | 4,0 (5) | — |
| 2.1.9 | Sušené ovoce, jež má být před použitím k lidské spotřebě nebo před použitím jako potravinová složka tříděno nebo jinak fyzikálně ošetřeno | 5,0 | 10,0 | — |
| 2.1.10 | Sušené ovoce a výrobky z něj zpracované určené k přímé lidské spotřebě nebo k použití jako potravinová složka | 2,0 | 4,0 | — |
| 2.1.11 | Všechny druhy obilovin a všechny výrobky pocházející z obilovin včetně zpracovaných výrobků z obilovin, kromě potravin uvedených v bodech 2.1.12, 2.1.15 a 2.1.17 | 2,0 | 4,0 | — |
| 2.1.12 | Kukuřice a rýže, jež mají být před použitím k lidské spotřebě nebo před použitím jako potravinová složka tříděny nebo jinak fyzikálně ošetřeny | 5,0 | 10,0 | — |
| 2.1.13 | Syrové mléko (6), tepelně ošetřené mléko a mléko pro výrobu mléčných výrobků | — | — | 0,050 |

▼M5

| Potraviny ⁽¹⁾ | | Maximální limity (µg/kg) | | |
|--------------------------|--|--------------------------|------|-------|
| 2.1.14 | Následující druhy koření: <i>Capsicum</i> spp. (sušené plody, celé nebo mleté, včetně chilli, mletého chilli, kayenského pepře a papriky) <i>Piper</i> spp. (plody, včetně bílého a černého pepře) <i>Myristica fragrans</i> (muškátový oříšek) <i>Zingiber officinale</i> (zázvor) <i>Curcuma longa</i> (kurkuma) Směsi koření, které obsahují jedno či několik z výše uvedených koření | 5,0 | 10,0 | — |
| 2.1.15 | Obilné příkrmky a ostatní příkrmky určené pro kojence a malé děti ⁽³⁾ ⁽⁷⁾ | 0,10 | — | — |
| 2.1.16 | Počáteční a pokračovací kojenecká výživa, včetně počátečního a pokračovacího mléka pro kojence ⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾ | — | — | 0,025 |
| 2.1.17 | Dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ určené speciálně pro kojence | 0,10 | — | 0,025 |

▼B

| | | | | |
|-------|--|---------------------|--|--|
| 2.2 | Ochratoxin A | | | |
| 2.2.1 | Nezpracované obiloviny | 5,0 | | |
| 2.2.2 | Všechny produkty pocházející z nezpracovaných obilovin, včetně zpracovaných výrobků z obilovin a obilovin určených k přímé lidské spotřebě kromě potravin uvedených v 2.2.9 a 2.2.10 | 3,0 | | |
| 2.2.3 | Sušené hrozny révy vinné (korintky, rozinky a sultánky) | 10,0 | | |
| 2.2.4 | Pražená kávová zrna a mletá pražená káva kromě rozpustné kávy | 5,0 | | |
| 2.2.5 | Rozpustná káva (instantní káva) | 10,0 | | |
| 2.2.6 | Víno (včetně šumivého vína, s výjimkou likérového vína a vína s obsahem alkoholu nejméně 15 % objemových) a ovocné víno ⁽¹¹⁾ | 2,0 ⁽¹²⁾ | | |
| 2.2.7 | Aromatizovaná vína, aromatizované vinné nápoje a aromatizované vinné koktejly ⁽¹³⁾ | 2,0 ⁽¹²⁾ | | |
| 2.2.8 | Hroznová šťáva, rekonstituovaná koncentrovaná hroznová šťáva, hroznový nektar, rekonstituovaný hroznový mošt a rekonstituovaný koncentrovaný hroznový mošt určené pro lidskou spotřebu ⁽¹⁴⁾ | 2,0 ⁽¹²⁾ | | |

▼B

| | Potraviny ⁽¹⁾ | Maximální limity (µg/kg) |
|--------|---|--------------------------|
| 2.2.9 | Obilné příkrmy a ostatní příkrmy určené pro kojence a malé děti ⁽³⁾ , ⁽⁷⁾ | 0,50 |
| 2.2.10 | Dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely ⁽⁹⁾ , ⁽¹⁰⁾ určené speciálně pro kojence | 0,50 |

▼M4

| | | |
|----------|---|---|
| 2.2.11 | Koření <i>Capsicum</i> spp. (sušené plody, celé nebo mleté, včetně chilli papriček, mletých chilli papriček, kayenského pepře a papriky) <i>Piper</i> spp. (plody, včetně bílého a černého pepře) <i>Myristica fragrans</i> (muškátový oříšek) <i>Zingiber officinale</i> (zázvor) <i>Curcuma longa</i> (kurkuma) Směsi koření obsahující jeden nebo více výše uvedených druhů koření | 30 µg/kg od 1.7.2010 do 30.6.2012 15 µg/kg od 1.7.2012 |
| 2.2.12 | Lékořice (<i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> a další druhy) | |
| 2.2.12.1 | Kořen lékořice, složka bylinného čaje | 20 µg/kg |
| 2.2.12.2 | Výtažek z lékořice ⁽⁴²⁾ pro použití v potravinářských výrobcích, zejména v nápojích a cukrovinkách | 80 µg/kg |

▼B

| | | |
|-------|---|------|
| 2.3 | Patulin | |
| 2.3.1 | Ovocné šťávy, rekonstituované koncentrované ovocné šťávy a ovocné nektary ⁽¹⁴⁾ | 50 |
| 2.3.2 | Lihoviny ⁽¹⁵⁾ , jablečné víno a jiné fermentované nápoje získané z jablek nebo obsahujících jablečnou šťávu | 50 |
| 2.3.3 | Pevné výrobky z jablek, včetně jablečného kompotu a jablečného pyré určené k přímé lidské spotřebě kromě potravin uvedených v 2.3.4 a 2.3.5 | 25 |
| 2.3.4 | Jablečná šťáva a pevné výrobky z jablek, včetně jablečného kompotu a jablečného pyré, pro kojence a malé děti ⁽¹⁶⁾ , takto označené a prodávané ⁽⁴⁾ | 10,0 |
| 2.3.5 | Jiné než obilné příkrmy pro kojence a malé děti ⁽³⁾ , ⁽⁴⁾ | 10,0 |

▼M1

| | | |
|-------|--|-------|
| 2.4 | Deoxynivalenol ⁽¹⁷⁾ | |
| 2.4.1 | Nezpracované obiloviny ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ , jiné než pšenice tvrdá, oves a kukuřice | 1 250 |

▼ **M1**

| | Potraviny ⁽¹⁾ | Maximální limity (µg/kg) |
|-------|---|--------------------------|
| 2.4.2 | Nezpracovaná pšenice tvrdá a oves ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ | 1 750 |
| 2.4.3 | Nezpracovaná kukuřice ⁽¹⁸⁾ kromě nezpracované kukuřice určené ke zpracování mokrým mletím ⁽³⁷⁾ | 1 750 ⁽²⁰⁾ |
| 2.4.4 | Obiloviny určené k přímé lidské spotřebě, obilná mouka, otruby a klíčky ve formě konečného výrobku uváděného na trh pro přímou lidskou spotřebu kromě potravin uvedených v bodech 2.4.7, 2.4.8 a 2.4.9 | 750 |
| 2.4.5 | Těstoviny (v suchém stavu) ⁽²²⁾ | 750 |
| 2.4.6 | Pečivo (včetně malého běžného pečiva), jemné a trvanlivé pečivo, sušenky, svačinky z obilovin a sníadaňové cereálie | 500 |
| 2.4.7 | Obilné příkrmy a ostatní příkrmy určené pro kojence a malé děti ⁽³⁾ ⁽⁷⁾ | 200 |
| 2.4.8 | Mleté frakce kukuřice s velikostí částic > 500 mikronů kódu KN 1103 13 nebo 1103 20 40 a ostatní výrobky z mleté kukuřice s velikostí částic > 500 mikronů nepoužívané k přímé lidské spotřebě kódu KN 1904 10 10 | 750 ⁽²⁰⁾ |
| 2.4.9 | Mleté frakce kukuřice s velikostí částic ≤ 500 mikronů kódu KN 1102 20 a ostatní výrobky z mleté kukuřice s velikostí částic ≤ 500 mikronů nepoužívané k přímé lidské spotřebě kódu KN 1904 10 10 | 1 250 ⁽²⁰⁾ |
| 2.5 | Zearalenon ⁽¹⁷⁾ | |
| 2.5.1 | Nezpracované obiloviny ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ , jiné než kukuřice | 100 |
| 2.5.2 | Nezpracovaná kukuřice ⁽¹⁸⁾ kromě nezpracované kukuřice určené ke zpracování mokrým mletím ⁽³⁷⁾ | 350 ⁽²⁰⁾ |
| 2.5.3 | Obiloviny určené k přímé lidské spotřebě, obilná mouka, otruby a klíčky ve formě konečného výrobku uváděného na trh pro přímou lidskou spotřebu kromě potravin uvedených v bodech 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 a 2.5.10 | 75 |
| 2.5.4 | Rafinovaný kukuřičný olej | 400 ⁽²⁰⁾ |

▼ **M1**

| | Potraviny ⁽¹⁾ | Maximální limity (µg/kg) |
|--------|---|--------------------------------------|
| 2.5.5 | Pečivo (včetně malého běžného pečiva), jemné a trvanlivé pečivo, sušenky, svačinky z obilovin a snídaňové cereálie kromě svačinek z kukuřice a kukuřičných snídaňových cereálií | 50 |
| 2.5.6 | Kukuřice určená k přímé lidské spotřebě, svačinky z kukuřice a kukuřičné snídaňové cereálie | 100 ⁽²⁰⁾ |
| 2.5.7 | Obilné příkrmy (kromě kukuřičných příkrmů) a ostatní příkrmy určené pro kojence a malé děti ⁽³⁾ ⁽⁷⁾ | 20 |
| 2.5.8 | Kukuřičné příkrmy pro kojence a malé děti ⁽³⁾ ⁽⁷⁾ | 20 ⁽²⁰⁾ |
| 2.5.9 | Mleté frakce kukuřice s velikostí částic > 500 mikronů kódu KN 1103 13 nebo 1103 20 40 a ostatní výrobky z mleté kukuřice s velikostí částic > 500 mikronů nepoužívané k přímé lidské spotřebě kódu KN 1904 10 10 | 200 ⁽²⁰⁾ |
| 2.5.10 | Mleté frakce kukuřice s velikostí částic ≤ 500 mikronů kódu KN 1102 20 a ostatní výrobky z mleté kukuřice s velikostí částic ≤ 500 mikronů nepoužívané k přímé lidské spotřebě kódu KN 1904 10 10 | 300 ⁽²⁰⁾ |
| 2.6 | Fumonisin | Suma B ₁ a B ₂ |
| 2.6.1 | Nezpracovaná kukuřice ⁽¹⁸⁾ kromě nezpracované kukuřice určené ke zpracování mokrým mletím ⁽³⁷⁾ | 4 000 ⁽²³⁾ |
| 2.6.2 | Kukuřice určená k přímé lidské spotřebě, kukuřičné potraviny k přímé lidské spotřebě kromě potravin uvedených v bodech 2.6.3 a 2.6.4 | 1 000 ⁽²³⁾ |
| 2.6.3 | Kukuřičné snídaňové cereálie a svačinky z kukuřice | 800 ⁽²³⁾ |
| 2.6.4 | Kukuřičné příkrmy a ostatní příkrmy určené pro kojence a malé děti ⁽³⁾ ⁽⁷⁾ | 200 ⁽²³⁾ |
| 2.6.5 | Mleté frakce kukuřice s velikostí částic > 500 mikronů kódu KN 1103 13 nebo 1103 20 40 a ostatní výrobky z mleté kukuřice s velikostí částic > 500 mikronů nepoužívané k přímé lidské spotřebě kódu KN 1904 10 10 | 1 400 ⁽²³⁾ |

▼ **M1**

| Potraviny ⁽¹⁾ | | Maximální limity (µg/kg) |
|--------------------------|--|--------------------------|
| 2.6.6 | Mleté frakce kukuřice s velikostí částic ≤ 500 mikronů kódu KN 1102 20 a ostatní výrobky z mleté kukuřice s velikostí částic ≤ 500 mikronů nepoužívané k přímé lidské spotřebě kódu 1904 10 10 | 2 000 ⁽²³⁾ |
| ▼ B | | |
| 2.7 | T-2 a HT-2 toxin ⁽¹⁷⁾ | Suma T-2 a HT-2 toxinu |
| 2.7.1 | Nezpracované obiloviny ⁽¹⁸⁾ a výrobky z obilovin | |

Oddíl 3: Kovy

| Potraviny ⁽¹⁾ | | Maximální limity (mg/kg čerstvé hmotnosti) |
|--------------------------|---|--|
| 3.1 | Olovo | |
| 3.1.1 | Syrové mléko ⁽⁶⁾ , tepelně ošetřené mléko a mléko pro výrobu mléčných výrobků | 0,020 |
| 3.1.2 | Počáteční a pokračovací kojenecká výživa ⁽⁴⁾ , ► M3 ⁽⁸⁾ ◀ | 0,020 |
| 3.1.3 | Maso (s výjimkou drobů) skotu, ovcí, prasat a drůbeže ⁽⁶⁾ | 0,10 |
| 3.1.4 | Droby ze skotu, ovcí, prasat a drůbeže ⁽⁶⁾ | 0,50 |
| 3.1.5 | Svalovina ryb ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ | 0,30 |
| ▼ M6 | | |
| 3.1.6 | Korýš ⁽²⁶⁾ : svalovina z koncových částí a břicha ⁽⁴⁴⁾ . V případě krabů a krabům příbuzných korýšů (<i>Brachyura</i> a <i>Anomura</i>) svalovina z koncových částí. | 0,50 |
| ▼ B | | |
| 3.1.7 | Mlži ⁽²⁶⁾ | 1,5 |
| 3.1.8 | Hlavonožci (bez vnitřností) ⁽²⁶⁾ | 1,0 |
| ▼ M6 | | |
| 3.1.9 | Lusková zelenina ⁽²⁷⁾ , obiloviny a luštěniny | 0,20 |
| 3.1.10 | Zelenina kromě košťálové zeleniny, listové zeleniny, čerstvých bylinek, hub a mořských řas ⁽²⁷⁾ . V případě brambor se maximální limit vztahuje na loupané brambory. | 0,10 |
| 3.1.11 | Košťálová zelenina, listová zelenina ⁽⁴³⁾ a tyto houby ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (žampion), <i>Pleurotus ostreatus</i> (hlíva ústříčná), <i>Lentinula edodes</i> (houba shiitake) | 0,30 |
| ▼ B | | |
| 3.1.12 | Ovoce kromě bobulovin a drobného ovoce ⁽²⁷⁾ | 0,10 |

▼ **B**

| | Potravininy (1) | Maximální limity (mg/kg čerstvé hmotnosti) |
|--------|--|---|
| 3.1.13 | Bobuloviny a drobné ovoce (27) | 0,20 |
| 3.1.14 | Tuky a oleje, včetně mléčného tuku | 0,10 |
| 3.1.15 | Ovocné šťávy, rekonstituované koncentrované ovocné šťávy a ovocné nektary (14) | 0,050 |
| 3.1.16 | Víno (včetně šumivého vína, s výjimkou likérového vína), jablečné, hruškové a ovocné víno (11) | 0,20 (28) |
| 3.1.17 | Aromatizovaná vína, aromatizované vinné nápoje a aromatizované vinné koktejly (13) | 0,20 (28) |

▼ **M3**

| | | |
|--------|---|-------|
| 3.1.18 | Doplňky stravy (39) | 3,0 |
| 3.2 | Kadmium | |
| 3.2.1 | Maso (s výjimkou drobů) skotu, ovcí, prasat a drůbeže (6) | 0,050 |
| 3.2.2 | Koňské maso kromě drobů (6) | 0,20 |
| 3.2.3 | Játra skotu, ovcí, prasat a drůbeže a koní (6) | 0,50 |
| 3.2.4 | Ledviny skotu, ovcí, prasat a drůbeže a koní (6) | 1,0 |
| 3.2.5 | Svalovina ryb (24) (25), kromě druhů uvedených v bodech 3.2.6, 3.2.7 a 3.2.8 | 0,050 |
| 3.2.6 | Svalovina těchto ryb (24) (25): pelamida obecná (<i>Sarda sarda</i>) mořan obecný (<i>Diplodus vulgaris</i>) úhoř říční (<i>Anguilla anguilla</i>) cípal šedý (<i>Mugil labrosus labrosus</i>) kranasi (<i>Trachurus</i> spp.) ryby druhu (<i>Luvarus imperialis</i>) makrela (<i>Scomber</i> spp.) sardinka obecná (<i>Sardina pilchardus</i>) sardinky (<i>Sardinops</i> spp.) tuňák (rodu <i>Thunnus</i> , <i>Euthynnus</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>) ryby druhu <i>Dicologlossa cuneata</i> | 0,10 |
| 3.2.7 | Svalovina těchto ryb (24) (25): tuňák rodu <i>Auxis</i> | 0,20 |
| 3.2.8 | Svalovina těchto ryb (24) (25): sardele (<i>Engraulis</i> spp.) mečoun obecný (<i>Xiphias gladius</i>) | 0,30 |

▼ **M6**

| | | |
|-------|---|------|
| 3.2.9 | Korýši (26): svalovina z koncových částí a břicha (44). V případě krabů a krabům příbuzných korýšů (<i>Brachyura</i> a <i>Anomura</i>) svalovina z koncových částí. | 0,50 |
|-------|---|------|

▼ **M3**

| Potraviny (1) | | Maximální limity (mg/kg čerstvé hmotnosti) |
|---------------|--|---|
| 3.2.10 | Mlži (26) | 1,0 |
| 3.2.11 | Hlavonožci (bez vnitřností) (26) | 1,0 |
| 3.2.12 | Obiloviny, kromě otrub, klíčků, pšenice a rýže | 0,10 |
| 3.2.13 | Otruby, klíčky, pšenice a rýže | 0,20 |
| 3.2.14 | Sójové boby | 0,20 |

▼ **M6**

| | | |
|--------|---|-------|
| 3.2.15 | Zelenina a ovoce, kromě listové zeleniny, čerstvých bylinek, košťálové zeleniny listové, hub, řapíkaté a stonkové zeleniny, kořenové a hlíznaté zeleniny a mořských řas (27) | 0,050 |
| 3.2.16 | Řapíkatá a stonková zelenina, kořenová a hlíznatá zelenina, kromě celeru bulvového (27). V případě brambor se maximální limit vztahuje na loupané brambory. | 0,10 |
| 3.2.17 | Listová zelenina, čerstvé bylinky, košťálová zelenina listová, celer bulvový a tyto houby (27): <i>Agaricus bisporus</i> (žampion), <i>Pleurotus ostreatus</i> (hlíva ústřední), <i>Lentinula edodes</i> (houba shiitake) | 0,20 |

▼ **M3**

| | | |
|--------|---|-----|
| 3.2.18 | Houby, kromě hub uvedených v bodě 3.2.17 (27) | 1,0 |
| 3.2.19 | Doplňky stravy (39), kromě doplňků stravy uvedených v bodě 3.2.20 | 1,0 |

▼ **M6**

| | | |
|--------|--|-----|
| 3.2.20 | Doplňky stravy (39) složené výhradně nebo zejména ze sušených mořských řas, z produktů získávaných z mořských řas, nebo ze sušených mlžů | 3,0 |
|--------|--|-----|

▼ **B**

| | | |
|-----|-------------|--|
| 3.3 | Rtuť | |
|-----|-------------|--|

▼ **M6**

| | | |
|-------|---|------|
| 3.3.1 | Produkty rybolovu (26) a svalovina ryb (24) (25) kromě druhů uvedených v 3.3.2. V případě korýšů se maximální limit vztahuje na svalovinu z koncových částí a břicha (44). V případě krabů a krabům příbuzných korýšů (<i>Brachyura</i> a <i>Anomura</i>) se limit vztahuje na svalovinu z koncových částí. | 0,50 |
|-------|---|------|

▼ **B**

| | Potraviny ⁽¹⁾ | Maximální limity (mg/kg čerstvé hmotnosti) |
|-------------|--|---|
| ▼ M3 | | |
| 3.3.2 | Svalovina těchto ryb ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : ďasí (<i>Lophius</i> spp.) vlkouš obecný (<i>Anarhichas lupus</i>) pelamida obecná (<i>Sarda sarda</i>) úhoří (<i>Anguilla</i> spp.) ryby druhu <i>Hoplostethus</i> hlavoun tuponosý (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) platýz obecný (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) hrub kapská (<i>Genypterus capensis</i>) marlíni (<i>Makaira</i> spp.) pakambala (<i>Lepidorhombus</i> spp.) parmice (<i>Mullus</i> spp.) hrub černá (<i>Genypterus blacodes</i>) štika obecná (<i>Esox lucius</i>) palometa jednobarevná (<i>Orcynopsis unicolor</i>) treska (<i>Trisopterus minutus</i>) světloun bělooký (<i>Centroscymnes coelolepis</i>) rejnoci (<i>Raja</i> spp.) okouníci (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i>) plachetník širokoploutvý (<i>Istiophorus platypterus</i>) tkaničnice (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>) růžichy (<i>Pagellus</i> spp.) žralok (všechny druhy) makrelovitě (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) jeseteři (<i>Acipenser</i> spp.) mečoun obecný (<i>Xiphias gladius</i>) tuňák (rodu <i>Thunnus</i> , <i>Euthynnus</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>) | 1,0 |
| 3.3.3 | Doplňky stravy ⁽³⁹⁾ | 0,10 |
| ▼ B | | |
| 3.4 | Cín (anorganický) | |
| 3.4.1 | Konzervované potraviny jiné než nápoje | 200 |
| 3.4.2 | Konzervované nápoje včetně ovocné a zeleninové šťávy | 100 |
| 3.4.3 | Konzervované příkrmy a obilné příkrmy pro kojence a malé děti kromě sušených výrobků a výrobků v prášku ⁽³⁾ , ⁽²⁹⁾ | 50 |
| 3.4.4 | Konzervovaná počáteční a pokračovací kojenecká výživa (včetně počátečního a pokračovacího mléka pro kojence) kromě sušených výrobků a výrobků v prášku ► M3 ⁽⁸⁾ ◀, ⁽²⁹⁾ | 50 |
| 3.4.5 | Konzervované dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely ⁽⁹⁾ , ⁽²⁹⁾ určené speciálně pro kojence, s výjimkou sušených a práškových výrobků | 50 |

▼ **B**

Oddíl 4: 3-chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)

| Potraviny (1) | | Maximální limity (µg/kg) |
|---------------|--|--------------------------|
| 4.1 | Hydrolyzované rostlinné bílkoviny (30) | 20 |
| 4.2 | Sójová omáčka (30) | 20 |

Oddíl 5: Dioxiny a PCB (31)

| Potraviny | Maximální limity | | |
|-------------|--|---|-----------------------------|
| | Suma dioxinů (WHO-PCDD/F-TEQ) (32) | Suma dioxinů a PCB s dioxinovým efektem (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) (32) | |
| 5.1 | Maso a masné výrobky (kromě požitelných drobů) z těchto zvířat: (6) | | |
| | — skot a ovce | 3,0 pg/g tuku (33) | 4,5 pg/g tuku (33) |
| | — drůbež | 2,0 pg/g tuku (33) | 4,0 pg/g tuku (33) |
| | — prasata | 1,0 pg/g tuku (33) | 1,5 pg/g tuku (33) |
| 5.2 | Játra suchozemských zvířat uvedených v 5.1 (6), a produkty z nich vyrobené | 6,0 pg /g tuku (33) | 12,0 pg/g tuku (33) |
| ▼ M6 | | | |
| 5.3 | Svalovina ryb a produkty rybolovu a výrobky z nich, kromě úhoře (25) (34). V případě korýšů se maximální limit vztahuje na svalovinu z koncových částí a břicha (44). V případě krabů a krabům příbuzných korýšů (<i>Brachyura</i> a <i>Anomura</i>) se limit vztahuje na svalovinu z koncových částí. | 4,0 pg/g čerstvé hmotnosti | 8,0 pg/g čerstvé hmotnosti |
| ▼ B | | | |
| 5.4 | Svalovina úhoře říčního (<i>Anguilla anguilla</i>) a produkty z ní vyrobené | 4,0 pg/g čerstvé hmotnosti | 12,0 pg/g čerstvé hmotnosti |
| 5.5 | Syrové mléko (6) a mléčné výrobky (6) včetně máselného tuku | 3,0 pg/g tuku (33) | 6,0 pg/g tuku (33) |
| 5.6 | Slepičí vejce a produkty z nich vyrobené (6) | 3,0 pg/g tuku (33) | 6,0 pg/g tuku (33) |
| 5.7 | Tuk z těchto zvířat: | | |
| | — skot a ovce | 3,0 pg/g tuku | 4,5 pg/g tuku |
| | — drůbež | 2,0 pg/g tuku | 4,0 pg/g tuku |
| | — prasata | 1,0 pg/g tuku | 1,5 pg/g tuku |
| 5.8 | Směsné živočišné tuky | 2,0 pg/g tuku | 3,0 pg/g tuku |
| 5.9 | Rostlinné oleje a tuky | 0,75 pg/g tuku | 1,5 pg/g tuku |
| 5.10 | Tuk z mořských živočichů (rybí tuk, tuk z rybích jater a tuky z dalších mořských živočichů určené k lidské spotřebě) | 2,0 pg/g tuku | 10,0 pg/g tuku |

▼ **B**

| | Potraviny | Maximální limity | |
|-------------|---|---|--|
| | | Suma dioxinů (WHO-PCDD/F-TEQ) ⁽³²⁾ | Suma dioxinů a PCB s dioxinovým efektem (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) ⁽³²⁾ |
| ▼ M2 | 5.11 Rybí játra a produkty z nich vyrobené s výjimkou tuku z mořských živočichů uvedeného v bodě 5.10 | — | 25,0 pg/g čerstvé hmotnosti ⁽³²⁾ ► M2 ⁽³⁸⁾ ◀ |

▼ **B**

Oddíl 6 Polycyklické aromatické uhlovodíky

| | Potraviny | Maximální limity µg/kg čerstvé hmotnosti |
|-------------|---|---|
| 6.1 | Benzo[a]pyren ⁽³⁵⁾ | |
| 6.1.1 | Oleje a tuky (s výjimkou kakaového másla) určené k přímé lidské spotřebě nebo k použití jako potravinová složka | 2,0 |
| 6.1.2 | Uzeniny a uzené masné výrobky | 5,0 |
| ▼ M6 | 6.1.3 Svalovina uzených ryb a uzené produkty rybolovu ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , kromě mlžů. V případě uzených korýšů se maximální limit vztahuje na svalovinu z koncových částí a břicha ⁽⁴⁴⁾ . V případě krabů a krabům příbuzných korýšů (<i>Brachyura</i> a <i>Anomura</i>) se limit vztahuje na svalovinu z koncových částí. | 5,0 |
| ▼ B | 6.1.4 Svalovina neuzených ryb ⁽²⁴⁾ , ⁽²⁵⁾ | 2,0 |
| ▼ M6 | 6.1.5 Neuzení korýši a hlavonožci ⁽²⁶⁾ . V případě korýšů se maximální limit vztahuje na svalovinu z koncových částí a břicha ⁽⁴⁴⁾ . V případě krabů a krabům příbuzných korýšů (<i>Brachyura</i> a <i>Anomura</i>) se limit vztahuje na svalovinu z koncových částí. | 5,0 |
| ▼ B | 6.1.6 Mlži ⁽²⁶⁾ | 10,0 |
| 6.1.7 | Obilné příkrmy a ostatní příkrmy určené pro kojence a malé děti ⁽³⁾ , ⁽²⁹⁾ | 1,0 |
| 6.1.8 | Počáteční a pokračovací kojenecká výživa, včetně počátečního a pokračovacího mléka pro kojence ► M3 ⁽⁸⁾ ◀, ⁽²⁹⁾ | 1,0 |
| 6.1.9 | Dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely ⁽⁹⁾ , ⁽²⁹⁾ určené speciálně pro kojence | 1,0 |

(¹) Pokud jde o ovoce, zeleninu a obiloviny, odkazuje se na potraviny uvedené v příslušné kategorii podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 ze dne 23. února 2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu a o změně směrnice Rady 91/414/EHS (Úř. věst. L 70, 16.3.2005, s. 1), naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 178/2006 (Úř. věst. L 29, 2.2.2006, s. 3). To mimo jiné znamená, že pohanka (*Fagopyrum* spp.) je zahrnuta do „obilovin“ a výrobky z pohanky jsou zahrnuty do „výrobků z obilovin“. ► **M3** Maximální limit pro ovoce se nevztahuje na ořechy. ◀

▼ **B**

- (2) Maximální limity se nevztahují na čerstvý špenát, jenž je určen ke zpracování a jenž je přímo z pole dopravován volně ložený do zpracujícího závodu.
- (3) ► **M6** Potraviny uvedené v této kategorii podle směrnice Komise 2006/125/ES ze dne 5. prosince 2006 o obilných a ostatních příkrmech pro kojence a malé děti (Úř. věst. L 339, 6.12.2006, s. 16). ◀
- (4) Maximální limity se vztahují na výrobky připravené k použití (prodávané jako takové nebo rekonstituované podle pokynů výrobce).
- (5) ► **M5** Maximální limity se vztahují na jedlé části jader podzemnice olejné a skořápkových plodů. Při analýze jader podzemnice olejné a skořápkových plodů „ve skořápce“ se má při výpočtu obsahu aflatoxinů za to, že veškerá kontaminace je obsažena v jedlé části, s výjimkou para ořechů. ◀
- (6) Potraviny uvedené v této kategorii podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu (Úř. věst. L 226, 25.6.2004, s. 22).
- (7) Maximální limit se vztahuje na sušinu. Sušina je určena v souladu s nařízením (ES) č. 401/2006.
- **M3** (8) Potraviny uvedené v této kategorii podle směrnice Komise 2006/141/ES (Úř. věst. L 401, 30.12.2006, s. 1). ◀
- (9) Potraviny uvedené v této kategorii podle směrnice Komise 1999/21/ES ze dne 25. března 1999 o dietních potravinách pro zvláštní léčebné účely (Úř. věst. L 91, 7.4.1999, s. 29).
- (10) Maximální limit se v případě mléka a mléčných výrobků vztahuje na výrobky připravené k použití (prodávané jako takové nebo rekonstituované podle pokynů výrobce) a v případě jiných produktů než mléka a mléčných výrobků se vztahují na sušinu. Sušina je určena v souladu s nařízením (ES) č. 401/2006.
- (11) Potraviny uvedené v této kategorii podle nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 ze dne 17. května 1999 o společné organizaci trhu s vínem (Úř. věst. L 179, 14.7.1999, s. 1), naposledy pozměněného Protokolem o podmínkách a pravidlech přijetí Bulharské republiky a Rumunska do Evropské unie (Úř. věst. L 157, 21.6.2005, s. 29).
- (12) Maximální limit se vztahuje na produkty vyprodukované po sklizni z roku 2005.
- (13) Potraviny uvedené v této kategorii podle nařízení Rady (EHS) č. 1601/91 ze dne 10. června 1991, kterým se stanoví obecná pravidla pro definici, označování a obchodní úpravu aromatizovaných vín, aromatizovaných, vinných nápojů a aromatizovaných vinných koktejlů (Úř. věst. L 149, 14.6.1991, s. 1), naposledy pozměněného Protokolem o podmínkách a pravidlech přijetí Bulharské republiky a Rumunska do Evropské unie. Maximální limit OTA pro tyto nápoje závisí na podílu vína a/nebo hroznového moštu v hotovém výrobku.
- (14) Potraviny uvedené v této kategorii podle směrnice Rady 2001/112/ES ze dne 20. prosince 2001 o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě (Úř. věst. L 10, 12.1.2002, s. 58).
- (15) Potraviny uvedené v této kategorii podle nařízení Rady (EHS) č. 1576/89 ze dne 29. května 1989, kterým se stanoví obecná pravidla pro definici, označování a obchodní úpravu lihovin (Úř. věst. L 160, 12.6.1989, s. 1), naposledy pozměněného Protokolem o podmínkách a pravidlech přijetí Bulharské republiky a Rumunska do Evropské unie.
- (16) ► **M6** Kojenci a malé děti podle definice ve směrnici 2006/141/ES (Úř. věst. L 401, 30.12.2006, s. 1) a ve směrnici 2006/125/ES. ◀
- (17) Pro účely uplatňování maximálních limitů deoxynivalenolu, zearalenonu, T-2 a HT-2 toxinu stanovených v bodech 2.4, 2.5 a 2.7 není rýže zahrnuta do „obilovin“ a výrobky z rýže nejsou zahrnuty do „výrobků z obilovin“.
- (18) Maximální limit se vztahuje na nezpracované obiloviny uváděné na trh k prvotnímu zpracování. „Prvotním zpracováním“ se rozumí jakékoliv fyzikální či tepelné ošetření zrna, jiné než sušení zrna nebo jeho povrchu. Čištění, třídění a sušení se nepovažují za „prvotní zpracování“, pokud není na samotné obilné zrno vyvíjeno fyzikální působení a pokud celé zrno zůstane po čištění a třídění neporušené. V případě integrovaných systémů výroby a zpracování se maximální limit vztahuje na nezpracované obiloviny, pokud jsou určeny k prvotnímu zpracování.
- (19) Maximální limit se vztahuje na obiloviny sklizené a nakoupené počínaje hospodářským rokem 2005/2006 v souladu s nařízením Komise (ES) č. 824/2000 ze dne 19. dubna 2000, kterým se stanoví postupy pro přejímání obilovin intervenčními agenturami a metody analýzy pro určování jakosti obilovin (Úř. věst. L 100, 20.4.2000, s. 31) naposledy pozměněného nařízením (ES) č. 1068/2005 (Úř. věst. L 174, 7.7.2005, s. 65).
- **M1** (20) Maximální limit je platný od 1. října 2007. ◀
- **M1** ————— ◀
- (22) Těstoviny (v suchém stavu) znamenají těstoviny s obsahem vody přibližně 12 %.
- (23) Maximální limit je platný od 1. října 2007.

▼ B

- (24) Ryby uvedené v této kategorii jsou definovány podle kategorie a) s výjimkou rybích jater kódu KN 03027000 ze seznamu v článku 1 nařízení Rady (ES) č. 104/2000 (Úř. věst. L 17, 21.1.2000, s. 22), naposledy pozměněné Aktem o podmínkách přistoupení České republiky, Estonské republiky, Kyprské republiky, Lotyšské republiky, Litevské republiky, Maďarské republiky, Republiky Malta, Polské republiky, Republiky Slovinsko a Slovenské republiky a o úpravách smluv, na nichž je založena Evropská unie a úpravami smluv, na nichž je založena Evropská unie (Úř. věst. L 236, 23.9.2003, s. 33). V případě sušených, naředěných, zpracovaných a/nebo vicesložkových potravin se použije čl. 2 odst. 1 a čl. 2 odst. 2.
- (25) Je-li určena ke konzumaci celá ryba, vztahuje se maximální limit na celou rybu.
- (26) Potravinu spadající do kategorie c) a f) ze seznamu v článku 1 nařízení (ES) č. 104/2000, v příslušných případech (druhy podle příslušného záznamu). V případě sušených, naředěných, zpracovaných a/nebo vicesložkových potravin se použije čl. 2 odst. 1 a čl. 2 odst. 2.
- (27) Maximální limit se vztahuje na ovoce nebo zeleninu po umytí a po oddělení jedlé části.
- (28) Maximální limit se vztahuje na produkty vyprodukované po sklizni ovoce z roku 2001.
- (29) Maximální limit se vztahuje na produkt při jeho prodeji.
- (30) Maximální limit se udává pro tekutý výrobek obsahující 40 % sušiny, což odpovídá maximálnímu limitu 50 µg/kg v sušině. Limity se upraví proporcionálně podle obsahu sušiny ve výrobcích.
- (31) Dioxiny (suma polychlorovaných dibenzo-p-dioxinů (PCDD) a polychlorovaných dibenzofuranů (PCDF)) vyjádřena v toxickém ekvivalentu Světové zdravotnické organizace (WHO) za použití faktorů toxické ekvivalence WHO (WHO-TEF) a suma dioxinů a PCB s dioxinovým efektem (suma PCDD, PCDF a polychlorovaných bifenyly (PCB)), vyjádřena v toxickém ekvivalentu Světové zdravotnické organizace (WHO) za použití WHO-TEF. WHO-TEF pro posouzení rizika pro lidské zdraví vychází ze závěrů kongresu WHO ve Stockholmu, Švédsko, 15.–18. června 1997 (Van den Berg et al., (1998) Toxic Equivalency Factors (TEFs) for PCBs, PCDDs, PCDFs for Humans and for Wildlife. Environmental Health Perspectives, 106 (12), 775).

| Kongener | Hodnota TEF | Kongener | Hodnota TEF |
|---------------------------------|-------------|--|-------------|
| Dibenzo-p-dioxiny (PCDD) | | PCB s dioxinovým efektem Non-ortho PCB + Mono-ortho PCB | |
| 2,3,7,8-TCDD | 1 | <i>Non-ortho PCB</i> | |
| 1,2,3,7,8-PeCDD | 1 | PCB 77 | 0,0001 |
| 1,2,3,4,7,8-HxCDD | 0,1 | PCB 81 | 0,0001 |
| 1,2,3,6,7,8-HxCDD | 0,1 | PCB 126 | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-HxCDD | 0,1 | PCB 169 | 0,01 |
| 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD | 0,01 | | |
| OCDD | 0,0001 | <i>Mono-ortho PCB</i> | |
| Dibenzofurany (PCDF) | | PCB 105 | 0,0001 |
| 2,3,7,8-TCDF | 0,1 | PCB 114 | 0,0005 |
| 1,2,3,7,8-PeCDF | 0,05 | PCB 118 | 0,0001 |
| 2,3,4,7,8-PeCDF | 0,5 | PCB 123 | 0,0001 |
| 1,2,3,4,7,8-HxCDF | 0,1 | PCB 156 | 0,0005 |
| 1,2,3,6,7,8-HxCDF | 0,1 | PCB 157 | 0,0005 |
| 1,2,3,7,8,9-HxCDF | 0,1 | PCB 167 | 0,00001 |
| 2,3,4,6,7,8-HxCDF | 0,1 | PCB 189 | 0,0001 |
| 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF | 0,01 | | |
| 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF | 0,01 | | |
| OCDF | 0,0001 | | |

Použité zkratky: „T“ = tetra, „Pe“ = penta, „Hx“ = hexa, „Hp“ = hepta, „O“ = octa, „CDD“ = chlorodibenzodioxin, „CDF“ = chlorodibenzofuran, „CB“ = chlorobiphenyl.

- (32) Horní meze koncentrací: horní meze koncentrací se vypočítají tak, že všechny koncentrace různých kongenerů, které jsou nižší než mez kvantifikace se určí jako rovny této mezi kvantifikace.
- (33) Maximální limit se nevztahuje na potraviny obsahující < 1 % tuku.
- **M2** (34) Potravinu uvedenou v této kategorii podle a), b), c), e) a f) ze seznamu v článku 1 nařízení (ES) č. 104/2000, s výjimkou rybích jater uvedených v bodě 5.11. ◀
- (35) Benzo[a]pyren, jehož maximální limity jsou uvedeny v seznamu, se používá jako indikátor výskytu a účinku karcinogenních polycyklických aromatických uhlovodíků. Tato opatření proto plně harmonizují předpisy, které se týkají polycyklických aromatických uhlovodíků v uvedených potravinách, ve všech členských státech.
- (36) Potravinu uvedenou v této kategorii podle b), c) a f) ze seznamu v článku 1 nařízení (ES) č. 104/2000.

▼ B

-
- **M1** ⁽³⁷⁾ Výjimka se týká pouze kukuřice, u které je zřejmé, např. na základě označování, místo určení, že je určena pouze k použití v procesu mokrého mletí (výroba škrobu). ◀
- **M2** ⁽³⁸⁾ V případě konzervovaných rybích jater se maximální limit vztahuje na veškerý jedlý obsah konzervy. ◀
- **M3** ⁽³⁹⁾ Maximální limit se vztahuje na příslušné doplňky stravy při prodeji. ◀
- **M5** ⁽⁴⁰⁾ Olejnatá semena kódů KN 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 a odvozené produkty KN 1208; semena melounu spadají pod kód ex 1207 99.
- ⁽⁴¹⁾ V případě odvozených/zpracovaných výrobků z nich a odvozených/zpracovaných výhradně nebo téměř výhradně z příslušných skořápkových plodů se maximální limity stanovené pro příslušné skořápkové plody vztahují také na odvozené/zpracované výrobky. V ostatních případech se čl. 2 odst. 1 a čl. 2 odst. 2 vztahují na odvozené/zpracované výrobky z nich. ◀
- **M4** ⁽⁴²⁾ Maximální limit se použije na čistý nefeděný výtazek, přičemž 1 kg výtazku se získá ze 3–4 kg kořenu lékořice. ◀
- **M6** ⁽⁴³⁾ Maximální limit pro listovou zeleninu se nevztahuje na čerstvé bylinky (spadající pod číselný kód 0256000 v příloze I nařízení (ES) č. 396/2005).
- ⁽⁴⁴⁾ Tato definice nezahrnuje hlavohruď koryšů. ◀
-