

Käesolev dokument on vaid dokumenteerimisvahend ja institutsioonid ei vastuta selle sisu eest

► **B**

**KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 1881/2006,**

**19. detsember 2006,**

**millega sätestatakse teatavate saasteainete piirnormid toiduainetes**

**(EMPs kohaldatav tekst)**

(ELT L 364, 20.12.2006, lk 5)

Muudetud:

		Euroopa Liidu Teataja		
		nr	lehekülg	kuupäev
► <b><u>M1</u></b>	Komisjoni määrus (EÜ) nr 1126/2007, 28. september 2007	L 255	14	29.9.2007
► <b><u>M2</u></b>	Komisjoni määrus (EÜ) nr 565/2008, 18. juuni 2008	L 160	20	19.6.2008
► <b><u>M3</u></b>	Komisjoni määrus (EÜ) nr 629/2008, 2. juuli 2008	L 173	6	3.7.2008
► <b><u>M4</u></b>	Komisjoni määrus (EL) nr 105/2010, 5. veebruar 2010	L 35	7	6.2.2010
► <b><u>M5</u></b>	Komisjoni määrus (EL) nr 165/2010, 26. veebruar 2010	L 50	8	27.2.2010
► <b><u>M6</u></b>	Komisjoni määrus (EL) nr 420/2011, 29. aprill 2011	L 111	3	30.4.2011



**KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 1881/2006,**

**19. detsember 2006,**

**millega sätestatakse teatavate saasteainete piirnормid toiduainetes**

**(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 8. veebruari 1993. aasta määrust (EMÜ) nr 315/93, milles sätestatakse ühenduse menetlused toidus sisalduvate saasteainete suhtes, <sup>(1)</sup> eriti selle artikli 2 lõiget 3,

ning arvestades järgmist:

- (1) Komisjoni 8. märtsi 2001. aasta määrust (EÜ) nr 466/2001 (millega sätestatakse teatavate saasteainete piirnормid toiduainetes) <sup>(2)</sup> on mitu korda oluliselt muudetud. Teatavate saasteainete piirnормe on vaja taas muuta, et võtta arvesse uut teavet ja arenguid *Codex Alimentarius*'es. Samas tuleks teksti vajaduse korral selgemaks muuta. Määrus (EÜ) nr 466/2001 tuleks seega tervikuna asendada.
- (2) Rahva tervise kaitsmiseks on oluline, et saasteainete sisaldust hoitaks toksikoloogiliselt vastuvõetaval tasemel.
- (3) Pidades silmas erinevusi liikmesriikide õigusaktides ja nendest erinevustest tulenevat konkurentsi moonutuste ohtu, on mõnede saasteainete puhul vaja kehtestada ühenduse meetmed, et proportsionaalsuse põhimõtet järgides tagada turu ühtsus.
- (4) Tuleb kehtestada ranged piirnормid, mida on võimalik mõistlikkuse piires saavutada heade põllumajandus-, kalandus- ja tootmistavade järgimise abil ning toidu tarbimisega seotud riske arvesse võttes. Saasteainete puhul, mida loetakse genotoksilisteks kantserogeenideks, ning juhtudel, mil elanikkonna või riskigrupi kuuluvate elanikkonnarühmade kokkupuude saasteainetega on lubatava koguse lähedane või ületab seda, tuleb kehtestada nii madalad piirnормid, kui on mõistlikkuse piires võimalik (ALARA). Sellise lähenemisega tagatakse, et toidukäitlejad võtavad tarvitusele võimalikult palju meetmeid saastumise vältimiseks ja vähendamiseks, eesmärgiga kaitsta rahva tervist. Lisaks sellele on riskigrupi kuuluva elanikkonnarühma – imikute ja väikelaste – tervise kaitseks asjakohane kehtestada madalamad piirnормid, mis on saavutatavad imiku- ja väikelapsetoitude tootmiseks kasutatavate toorainete range valiku teel. Ühtlasi on otstarbekas toorainet rangelt valida ka teatavate muude toiduainete, näiteks otsetarbimiseks ettenähtud kliide, tootmisel.

<sup>(1)</sup> EÜT L 37, 13.2.1993, lk 1. Määrust on viimati muudetud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 1882/2003 (ELT L 284, 31.10.2003, lk 1).

<sup>(2)</sup> EÜT L 77, 16.3.2001, lk 1. Määrust on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 199/2006 (ELT L 32, 4.2.2006, lk 32).

**▼B**

- (5) Et piirnorme oleks võimalik kohaldada kuivatatud, lahjendatud, töödeldud või liittoiduinete puhul, mille jaoks pole konkreetseid ühenduse piirnorme kehtestatud, peaksid toidukäitlejad esitama konkreetsete kontsentreerimis- ja lahjendustegurid koos neid põhjendavate asjakohaste katseandmetega.
- (6) Rahvatervise tõhusa kaitse tagamiseks ei tohi piirnormist suurema saasteainesisaldusega tooteid turule viia ei olemasoleval kujul, segatuna teiste toiduainetega ega teiste toiduainete koostisosana.
- (7) Maapähklite, pähklite, kuivatatud puuvilja ja maisi aflatoksiinide sisaldust saab vähendada sorteerimise ja muude füüsilise töötlemise meetodite abil. Et vähendada mõju kaubandusele, oleks seega kohane lubada suuremat aflatoksiinide sisaldust nendes toodetes, mis ei ole ette nähtud otsetarbimiseks ega kasutamiseks toidu koostisosana. Neil juhtudel tuleks kehtestada aflatoksiinide piirnormid, võttes arvesse eespool nimetatud töötlemismeetodite mõju maapähklite, pähklite, kuivatatud puuvilja ja maisi aflatoksiinide sisalduse vähendamisel tasemeni, mis jääb allapoole otsetarbimiseks ettenähtud või toidu koostisosana kasutatavatele toodetele kehtestatud piirnorme.
- (8) Teatavate saasteainete piirnormide sisalduse tõhusaks rakendamiseks teatavate toiduainete puhul on asjakohane sellisteks juhtudeks ette näha sobivad märgistamise sätted.
- (9) Mõnede liikmesriikide kliimatingimuste tõttu on raske tagada, et värske salati ja värske spinati osas piirnorme ei ületataks. Nendel liikmesriikidel tuleks lubada jätkata oma territooriumil kasvatatud ja sealsamas tarbimiseks ettenähtud piirnormidest kõrgema nitraadisaldusega värske salati ja spinati ajutist turustamist. Salati- ja spinatitootjad, kes tegutsevad eespool nimetatud loa saanud liikmesriikides, peaksid järk-järgult muutma oma tootmisviise, järgides riigi tasandil soovitatavat head põllumajandustava.
- (10) Teatavate Läänemere piirkonnast pärit kalaliikides võib olla kõrge dioksiini- ja dioksiinilaadsete PCBde sisaldus. Märkimisväärne osa nendest Läänemere piirkonna kalaliikidest ei vasta piirnormile ja tuleks seega tarbitava toidu hulgast välja jätta. On alust eeldada, et kala eemaldamine tarbitava toidu hulgast võib Läänemere piirkonnas tervisele negatiivset mõju avaldada.

## ▼B

- (11) Rootsis ja Soomes on kasutusel süsteem, mis suudab tagada tarbijale täieliku teabe toitumissoovitustest, mis käsitlevad Läänemere piirkonna kala tarbimise piiramist võimalike terviseriskide vältimiseks teatavates riskigruppi kuuluvates elanikkonnarühmades. Seepärast on asjakohane lubada Rootsil ja Soomel erandkorras ajutiselt turustada teatavaid Läänemere piirkonnast pärit ja nende territooriumil tarbimiseks ettenähtud kalaliike, mille dioksiini- ja dioksiinilaadsete PCBde sisaldus on käesolevas määruses sätestatud kõrgem. Tuleb rakendada vajalikke meetmeid tagamaks, et piinormidele mittevastavat kala ja kalandustooteid ei turustata teistes liikmesriikides. Soome ja Rootsi esitavad komisjonile igal aastal seire tulemused dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde sisalduste kohta Läänemere piirkonna kalades ning aruande meetmete kohta, mis on võetud tarvitusele, et vähendada dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde kogust, mille inimesed saavad Läänemere kala tarbimisel.
- (12) Piinormide ühtseks jõustamise tagamiseks peaksid kõik ühenduse pädevad asutused rakendama samu proovivõtu- ja analüüsikriteeriume. Lisaks sellele on oluline, et analüüsitulemuste kohta esitataks aruanne ja et neid tõlgendataks ühtsel viisil. Käesolevas määruses määratletud proovivõtu- ja analüüsimeetmetega nähakse ette aruandluse ja tõlgendamise ühtsed eeskirjad.
- (13) Liikmesriigid ja huvitatud isikud peaksid tegema teatavate saasteainete piinormide seiret ning esitama selle tulemuste kohta aruande, samuti aru andma ennetusmeetmete tulemusel saavutatud edusammudest, et komisjonil oleks võimalik hinnata, kas olemasolevaid meetmeid on vaja muuta või vastu võtta lisameetmeid.
- (14) Kõik ühenduse tasandil vastu võetud piinormid tuleb teaduse ja tehnika edusammude ning põllumajandus-, kalandus- ja tootmistavade paranemise arvessevõtmiseks uuesti üle vaadata.
- (15) Kliisid ja idusid turustatakse otsetarbimiseks ning seepärast on asjakohane kehtestada deoksüniivalenooli ja zearalenooni piinormid nendes toodetes.
- (16) *Codex Alimentarius*'es on hiljuti sätestatud plii piinormi kalas, millega ühendus nõustus. Seepärast on asjakohane kehtivat sätet plii sisalduse kohta kalas vastavalt muuta.
- (17) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määruses (EÜ) nr 853/2004 (millega sätestatakse loomse toidu hügieeni erieeskirjad)<sup>(1)</sup> on määratletud loomne toit ja sellest tulenevalt tuleks mõnel juhul muuta loomse toidu osas tehtud kandeid vastavalt nimetatud määruses kasutatud terminoloogiale.

<sup>(1)</sup> ELT L 139, 30.4.2004, lk 55. Määrust on viimati muudetud komisjoni määrusega (EÜ) nr 1662/2006 (ELT L 320, 18.11.2006, lk 1).

▼B

- (18) On vaja sätestada, et saasteainete piirnorme ei kohaldata toodete suhtes, mis on seaduslikult ühenduse turule viidud enne nende piirnormide kohaldamise kuupäeva.
- (19) Kõõgililjad on toidust saadavate nitraatide peamine allikas. Toidu teaduskomitee tõdes oma 22. septembri 1995. aasta arvamuses, <sup>(1)</sup> et tavaliselt saadakse nitraate tublisti vähem lubatud päevasest tarbitavast kogusest (ADI), milleks on 3,65 mg kehamassi kilogrammi kohta. Komitee soovitas siiski jätkata jõupingutusi, et vähendada toidu ja vee kaudu saadavat nitraadi hulka.
- (20) Kuna kliimatingimused mõjutavad oluliselt teatavate kõõgililjade, näiteks salati ja spinati, nitraadisaldust, tuleks kehtestada aastaajast sõltuvad nitraatide piirnormid.
- (21) Aflatoksiinidega seoses tõdes toidu teaduskomitee 23. septembril 1994. aastal esitatud arvamuses, et aflatoksiinid on genotoksilised kantserogeensed ained. <sup>(2)</sup> Selle arvamuse põhjal on asjakohane piirata aflatoksiinide sisaldust toidus (aflatoksiinide B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> ja G<sub>2</sub> kogusisaldust) ning eraldi aflatoksiini B<sub>1</sub> sisaldust, kuna see on kõige toksilisem ühend. Aflatoksiini M<sub>1</sub> suhtes kehtivate piirnormide võimalikku vähendamist imiku- ja väikelapsetoidus tuleks kaaluda, pidades silmas arenguid analüüsimenetlustes.
- (22) Ohratoksiin A (OTA) suhtes võttis toidu teaduskomitee vastu teadusliku arvamuse 17. septembril 1998. aastal. <sup>(3)</sup> Nõukogu 25. veebruari 1993. aasta direktiivi 93/5/EMÜ (liikmesriikidelt komisjonile antava abi ja liikmesriikide koostöö kohta toidualaste küsimuste teaduslikul uurimisel) <sup>(4)</sup> raames viidi läbi ühenduse elanike poolt toidu kaudu tarbitavate ohratoksiin A koguste hindamine. <sup>(5)</sup> Euroopa Toiduohutusamet (EFSA) võttis 4. aprillil 2006 komisjoni taotlusel vastu ajakohastatud teadusliku arvamuse ohratoksiin A sisalduse kohta toidus, <sup>(6)</sup> võttes arvesse uut teaduslikku teavet ning määras lubatud nädalaseks tarbitavaks koguseks (TWI) 120 ng kehamassi kilogrammi kohta.

<sup>(1)</sup> Toidu teaduskomitee aruanded, seeria 38, toidu teaduskomitee aramus nitraatide ja nitritite kohta, lk 1–33, [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf\\_reports\\_38.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf)

<sup>(2)</sup> Toidu teaduskomitee aruanded, seeria 35, toidu teaduskomitee aramus aflatoksiinide, ohratoksiin A ja patuliini kohta, lk 45–50, [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf\\_reports\\_35.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf)

<sup>(3)</sup> Toidu teaduskomitee aramus ohratoksiin A kohta (avaldatud 17. septembril 1998), [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14\\_en.html](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html)

<sup>(4)</sup> Aruanded teaduskoostöö ülesannete kohta, ülesanne 3.2.7 „ELi liikmesriikide elanike poolt toidu kaudu ohratoksiin A tarbimise hindamine”, lk 153, [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task\\_3-2-7\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf)

<sup>(5)</sup> EÜT L 52, 4.3.1993, lk 18.

<sup>(6)</sup> Euroopa Toiduohutusameti (EFSA) teaduskomisjoni, mis käsitleb toiduahelas olevaid saasteaineid, aramus, mis võeti vastu komisjoni taotlusel seoses ohratoksiin A sisaldusega toidus, [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](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) Nende arvamuste põhjal on asjakohane sätestada ohratoksiini piirnormid teraviljas, teraviljasaadustes, rosinates, röstitud kohvis, veinis, viinamarjamahlas ning imiku- ja väikelapsetoidus, mis kõik on pealmisteks allikateks, millest inimesed või riskigrupi kuuluvad tarbijarühmad, näiteks lapsed, saavad ohratoksiini A.
- (24) Euroopa Toiduohutusameti (EFSA) viimasest teaduslikust arvamusest lähtudes hinnatakse vajadust sätestada ohratoksiin A piirnormid toidus, näiteks nagu kuivatatud puuviljas (välja arvatud rosinaid), kakaos ja kakaotoodetes, vürtsides, lihatoodetes, toorkohvis, õlles ja lagritsas, ning vajadust vaadata läbi kehtivad piirnormid, eelkõige rosinates ja viinamarjamahlas sisalduva ohratoksiini A osas.
- (25) Toidu teaduskomitee 8. märtsi 2000. aasta koosolekul kinnitati patuliini ajutiseks maksimaalseks lubatud päevaseks tarbitavaks koguseks (PMTDI) 0,4 µg kehamassi kilogrammi kohta. <sup>(1)</sup>
- (26) Direktiivi 93/5/EMÜ raames täideti 2001. aastal teaduskoostöö ülesanne „ELi liikmesriikide elanike poolt toidu kaudu patuliini tarbimise hindamine”. <sup>(2)</sup>
- (27) Tuginedes sellele hinnangule ja võttes arvesse ajutist maksimaalset lubatud päevast tarbitavat kogust (PMTDI) tuleks sätestada patuliini piirnormid teatavates toiduainetes, et kaitsta tarbijaid lubamatu saastumise eest. Need piirnormid tuleks läbi vaadata ja neid vajaduse korral vähendada, võttes arvesse teaduse ja tehnika arengut ning komisjoni 11. augusti 2003. aasta soovituset 2003/598/EÜ, mis käsitleb patuliiniga saastumise vältimist ja vähendamist õunamahla ning muudes jookides, mille koostisosaks on õunamahl, <sup>(3)</sup> rakendamist.
- (28) Toidu teaduskomitee on vastu võtnud mitmeid arvamusi hindamiseks järgmisi *fusarium*-toksiine: deoksünivalenool 1999. aasta detsembris, <sup>(4)</sup> kinnitades lubatud päevaseks tarbitavaks koguseks (TDI) 1 µg kehamassi kilogrammi kohta, zearalenoon 2000. aasta juunis, <sup>(5)</sup> kinnitades ajutiseks lubatud päevaseks tarbitavaks koguseks (t-TDI) 0,2 µg kehamassi kilogrammi kohta, fumonisiinid 2000. aasta oktoobris <sup>(6)</sup> (ajakohastatud 2003. aasta aprillis), <sup>(7)</sup> kinnitades lubatud päevaseks tarbitavaks koguseks (TDI) 2 µg kehamassi kilogrammi kohta, nivalenool 2000. aasta oktoobris, <sup>(8)</sup> kinnitades ajutiseks lubatud päevaseks

<sup>(1)</sup> Toidu teaduskomitee 8.–9. märtsil 2000. aastal Brüsselis peetud 120. istungi protokoll, protokolliline avaldus patuliini kohta, [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf)

<sup>(2)</sup> Aruanded teaduskoostöö ülesannete kohta, ülesanne 3.2.8 „ELi liikmesriikide elanike poolt toidu kaudu patuliini tarbimise hindamine”, lk 138, [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf)

<sup>(3)</sup> ELT L 203, 12.8.2003, lk 34.

<sup>(4)</sup> Toidu teaduskomitee arvamus *fusarium*-toksiinide kohta, 1. osa: deoksünivalenool (DON), (avaldatud 2. detsembril 1999), [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf)

<sup>(5)</sup> Toidu teaduskomitee arvamus *fusarium*-toksiinide kohta, 2. osa: zearalenoon (ZEN), (avaldatud 22. juunil 2000), [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf)

<sup>(6)</sup> Toidu teaduskomitee arvamus *fusarium*-toksiinide kohta, 3. osa: fumonisiin B<sub>1</sub> (FB<sub>1</sub>) (avaldatud 17. oktoobril 2000), [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf)

<sup>(7)</sup> Toidu teaduskomitee ajakohastatud arvamus fumonisiin B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> ja B<sub>3</sub> kohta (avaldatud 4. aprillil 2003), [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf)

<sup>(8)</sup> Toidu teaduskomitee arvamus *fusarium*-toksiinide kohta, 4. osa: nivalenool (NIV) (avaldatud 19. oktoobril 2000), [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf)

▼ B

tarbitavaks koguseks (t-TDI) 0,7 µg kehamassi kilogrammi kohta, T-2 ja HT-2 toksiin 2001. aasta mais, <sup>(1)</sup> kinnitades kombineeritud ajutiseks lubatud päevaseks tarbitavaks koguseks (t-TDI) 0,06 µg kehamassi kilogrammi kohta ning trihhotseenide rühm 2002. aasta veebruaris. <sup>(2)</sup>

- (29) Direktiivi 93/5/EMÜ raames täideti ja lõpetati 2003. aasta septembris teaduskoostöö ülesanne „Toiduainetes *fusarium*-toksiinide sisaldust käsitlevate andmete kogumine ja ELi liikmesriikide elanike poolt toidu kaudu tarbitavate koguste hindamine”. <sup>(3)</sup>
- (30) Teaduslike arvamuste ja toidu kaudu tarbitavate koguste hindamise põhjal on asjakohane sätestada deoksünivalenooli, zearaleenooni ja fumonisiinide piirnormid. Fumonisiinide osas näitasid viljakoristuse kontrollandmed siiski, et mais ja maisitooted võivad olla väga tugevalt saastunud fumonisiinidega ning tuleks võtta asjakohaseid meetmeid tarvitusele, et liiga saastunud mais ja maisitooted ei satuks toiduahelasse.
- (31) Koguste tarbimist käsitlevad prognoosid näitavad, et toksiinid T-2 ja HT-2 võivad ohustada rahva tervist. Seega on vajalik ja esmatähtis tundliku ja usaldusväärse analüüsimeetodi väljatöötamine, esinemist käsitlevate andmete kogumine ning T-2 ja HT-2 toksiinide esinemist põhjustavate tegurite uurimine teraviljas ja teraviljatoodetes, eelkõige kaeras ja kaeratoodetes.
- (32) Koosesinemise tõttu ei ole vaja kehtestada erimeetmeid 3-atsetüül-deoksünivalenooli, 15-atsetüül-deoksünivalenooli ja fumonisiin B<sub>3</sub> suhtes, sest deoksünivalenooli ja fumonisiin B<sub>1</sub> ja B<sub>2</sub> suhtes kehtestatud meetmed kaitsevad elanikerühmi ka liigse 3-atsetüül-deoksünivalenooli, 15-atsetüül-deoksünivalenooli ja fumonisiin B<sub>3</sub> tarbimise eest. Sama kehtib nivalenooli kohta, mida esineb mingil määral koos deoksünivalenooliga. Lisaks sellele jääb hinnangute põhjal inimese nivalenooli tarbimine oluliselt alla ajutiselt lubatud päevasele kogusele. Muude eespool nimetatud teaduskoostöö ülesande raames uuritud trihhotseenide, nagu 3-atsetüüldeoksünivalenool, 15-atsetüüldeoksünivalenool, fusarenoon-X, T2-triool, diatsetoksüstirsirpenool, neosolaniol, monoatsetoksüstirsirpenool ja verrukool, kohta on vähe andmed, mis näitab, et neid ei esine kuigi laialdaselt ning mõõdetud kogused on üldiselt väikesed.

<sup>(1)</sup> Toidu teaduskomitee arvamus *fusarium*-toksiinide kohta, 5. osa: T-2 toksiin ja HT-2 toksiin (vastu võetud 30. mail 2001), [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf)

<sup>(2)</sup> Toidu teaduskomitee arvamus *fusarium*-toksiinide kohta, 6. osa: T-2 toksiini, HT-2 toksiini, nivalenooli ja deoksünivalenooli hindamine rühmana (vastu võetud 26. veebruaril 2002), [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf)

<sup>(3)</sup> Aruanded teaduskoostöö ülesannete kohta, ülesanne 3.2.10 „Toiduainetes *fusarium*-toksiinide sisaldust käsitlevate andmete kogumine ja ELi liikmesriikide elanike poolt toidu kaudu tarbitavate koguste hindamine”, lk 606, <http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf>

## ▼B

- (33) Kasvuaegsed kliimatingimused, eriti õitsemise ajal, mõjutavad suurel määral *Fusarium*-toksiinide sisaldust. Teataval määral aitab *Fusarium*'itega saastumist vältida heade põllumajandustavade järgimine, mille abil viiakse ohutegurid miinimumini. Komisjoni 17. augusti 2006. aasta soovitus 2006/583/EÜ *Fusarium*-toksiinide vältimise ja vähendamise kohta teraviljas ja teraviljatoodetes <sup>(1)</sup> sisaldab *Fusarium*-toksiinide (zearalenooni, fumoniinide ja trihhotseenide) teraviljas esinemise vältimise ja vähendamise üldpõhimõtteid, mis on aluseks riiklike tegevusjuhiste väljatöötamisel.
- (34) Töötlemata teravilja suhtes, mis viiakse turule esmatöötlemiseks, tuleks sätestada *Fusarium*-toksiinide piirnormid. Puhastamist, sorteerimist ja kuivatamist ei loeta esmatöötlemiseks seni, kuni viljatera ei mõjutata mehaaniliselt. Puhastamist peetakse esmatöötlemiseks.
- (35) Kuna töötlemata teravilja puhastamise ja töötlemise abil võib muutuda *Fusarium*-toksiinide sisalduse vähendamise aste, on asjakohane kehtestada piirnormid lõpptarbijale ettenähtud teraviljatoodete ning teraviljast saadud peamiste toiduainete suhtes, samuti on vaja rakendusakte, et tagada rahva tervise kaitse.
- (36) Maisi puhul ei ole kõigi *Fusarium*-toksiinide, eelkõige zearalenooni ja fumoniinide B<sub>1</sub> ja B<sub>2</sub> tekkepõhjused täpselt teada. Seetõttu antakse toidutöötlejatele aega nende mükotoksiinide tekkepõhjuste uurimiseks ja vastavate meetmete väljatöötamiseks, mis aitaksid võimaluse korral vältida nende esinemist teraviljas. Piirnorme, mis põhinevad toksiinide toiduainetes esinemist käsitlevatel praegustel andmetel, soovitatakse rakendada alates 2007. aastast juhul, kui enne seda kuupäeva ei ole sätestatud uutel andmetel põhinevaid piirnorme.
- (37) Kuna riisis leitud *Fusarium*-toksiinide sisaldus on madal, ei kehtestata riisi ja riisitoodete suhtes piirnorme.
- (38) 1. juuliks 2008 tuleks uuesti läbi vaadata deoksünivalenooli, zearalenooni ja fumoniini B<sub>1</sub> ja B<sub>2</sub> piirnormid ning teraviljas ja teraviljatoodetes esinevate T-2 ja HT-2 toksiinide piirnormide kehtestamise asjakohasus, võttes arvesse teaduslike ja tehniliste teadmiste arengut toksiinide sisalduse kohta toidus.

<sup>(1)</sup> ELT L 234, 29.8.2006, lk 35.



▼ B

- (39) Plii suhtes võttis toidu teaduskomitee 19. juunil 1992. aastal vastu arvamuse,<sup>(1)</sup> milles on ajutiseks lubatud nädalaseks tarbitavaks koguseks (PTWI) kinnitatud 25 µg kehamassi kilogrammi kohta, nagu pakkus Maailma Terviseorganisatsioon 1986. aastal. Toidu teaduskomitee jõudis oma arvamuses järeldusele, et plii keskmine sisaldus toiduainetes ei kujuta otsust ohtu.
- (40) Direktiivi 1993/5/EMÜ raames täideti 2004. aastal teaduskoostöö ülesanne 3.2.11 „ELi liikmesriikide elanike poolt arseeni, kaadmiumi, plii ja elavhõbeda toidu kaudu tarbimise hindamine.”<sup>(2)</sup> Kõnealuse hindamise ja toidu teaduskomitee arvamuse põhjal on asjakohane võtta tarvitusele meetmed plii sisalduse vähendamiseks toidus nii palju kui võimalik.
- (41) Toidu teaduskomitee kinnitas 2. juuni 1995. aasta arvamuses<sup>(3)</sup> kaadmiumi ajutiseks lubatud nädalaseks tarbitavaks koguseks (PTWI) 7 µg kehamassi kilogrammi kohta ning soovitas, et toidu kaudu tarbitavat kaadmiumi tuleks püüda veelgi vähendada, sest toiduained on kaadmiumi peamine allikas. Toidu kaudu tarbimist hinnati teaduskoostöö ülesande 3.2.11 raames. Kõnealuse hindamise ja toidu teaduskomitee arvamuse põhjal on asjakohane võtta tarvitusele meetmeid kaadmiumi sisalduse vähendamiseks toidus nii palju kui võimalik.
- (42) Euroopa Toiduohutusamet (EFSA) võttis 24. veebruaril 2004. aastal vastu arvamuse elavhõbeda ja metüülelavhõbeda sisalduse kohta toidus<sup>(4)</sup> ning kinnitas ajutiseks lubatud nädalaseks tarbitavaks koguseks 1,6 µg kehamassi kilogrammi kohta. Metüülelavhõbe on kõige ohtlikum ühend ning kalas ja mereandides võib see moodustada üle 90 % kogu elavhõbeda kogusest. Võttes arvesse teaduskoostöö ülesande 3.2.11 tulemust jõudis Euroopa Toiduohutusamet (EFSA) järeldusele, et elavhõbeda kogused toidus, välja arvatud kalas ja mereandides, ohtu ei kujuta. Muud toidud ei sisalda elavhõbedat metüülelavhõbeda kujul ja seepärast ei peeta neid ohtlikeks.

<sup>(1)</sup> Toidu teaduskomitee aruanded, seeria 32, toidu teaduskomitee aramus „Toidus ja joogis sisalduva plii potentsiaalne oht tervisele”, lk 7–8, [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf\\_reports\\_32.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf)

<sup>(2)</sup> Aruanded teaduskoostöö ülesannete kohta, ülesanne 3.2.11 „ELi liikmesriikide elanike poolt arseeni, kaadmiumi, plii ja elavhõbeda toidu kaudu tarbimise hindamine”, lk 125, [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop\\_3-2-11\\_heavy\\_metals\\_report\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf)

<sup>(3)</sup> Toidu teaduskomitee aruanded, seeria 36, toidu teaduskomitee aramus kaadmiumi kohta, lk 67–70, [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf\\_reports\\_36.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf)

<sup>(4)</sup> Toiduahelas olevate saasteainetega tegeleva Euroopa Toiduohutusameti (EFSA) teaduskomisjoni aramus, mis võeti vastu komisjoni taotlusel seoses elavhõbeda ja metüülelavhõbeda sisaldusega toidus (vastu võetud 24. veebruaril 2004), [http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam\\_opinions/259/opinion\\_contam\\_01\\_en1.pdf](http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/259/opinion_contam_01_en1.pdf)

▼ **B**

- (43) Lisaks piinormide kehtestamisele on metüülevahõbeda puhul asjakohased toitumissoovitused, et kaitsta riskigrupi kuuluvaid elanikkonnarühmi. Seepärast on Euroopa Komisjoni tervishoiu ja tarbijakaitse peadirektoraadi veebisaidil<sup>(1)</sup> avaldatud teatis metüülevahõbeda sisalduse kohta kalas ja kalandustoodetes. Mitmed liikmesriigid on koostanud ka oma elanikele vajalikke teemakohaseid nõuandeid.
- (44) Toidu teaduskomitee jõudis 12. detsembril 2001. aastal vastu võetud arvamuses<sup>(2)</sup> järeldusele, et anorgaaniliste tinaühendite sisaldus 150 mg/kg konserveeritud jookides ja 250 mg/kg teistes toidukonservides võib põhjustada mõnedel inimestel maoärritust.
- (45) Et kaitsta rahva tervist selle terviseriski eest, on vaja kehtestada anorgaaniliste tinaühendite piinormid toidukonservides ja konserveeritud jookides. Kuni andmed imikute ja väikelaste tundlikkuse kohta anorgaaniliste tinaühendite suhtes saavad kättesaadavaks, on vaja ettevaatuse mõttes kaitsta selle riskigrupi kuuluva elanikkonnarühma tervist ning kehtestada rangemad piinormid.
- (46) Toidu teaduskomitee võttis 30. mail 2001. aastal vastu teadusliku arvamuse 3-monokloropropaan-1,2-diooli (3-MCPD) sisalduse kohta toidus,<sup>(3)</sup> millega uut teaduslikku teavet arvesse võttes ajakohastati sama komitee 16. detsembril 1994. aastal vastu võetud arvamust,<sup>(4)</sup> ning kinnitas 3-MCPD lubatud päevaseks tarbitavaks koguseks (TDI) 2 µg kehamassi kilogrammi kohta.
- (47) Direktiivi 93/5/EMÜ raames täideti ja lõpetati 2004. aasta juunis teaduskoostöö ülesanne „Toiduainetes 3-MCPD ja sellega seotud ainete sisaldusi käsitlevate andmete kogumine ja võrdlemine”<sup>(5)</sup>. 3-MCPD tarbiti peamiselt sojakastmete ja sojakastmel põhinevate toodete kaudu. Mõnedes maades tarbitakse toidu kaudu märkimisväärne kogus pigem mõnede muude toiduainete, näiteks leiva ja nuudlite, suurtes kogustes tarbimise, kui 3-MCPD kõrge sisalduse tõttu nendes toiduainetes.

<sup>(1)</sup> [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/information\\_note\\_mercury-fish\\_12-05-04.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/information_note_mercury-fish_12-05-04.pdf)

<sup>(2)</sup> Toidu teaduskomitee aramus konservtoidus sisalduva tina otseste ohtude kohta (vastu võetud 12. detsembril 2001), [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf)

<sup>(3)</sup> Toidu teaduskomitee aramus 3-monokloropropaan-1,2-diooli (3-MCPD) kohta, millega ajakohastati toidu teaduskomitee 1994. aasta arvamust (vastu võetud 30. mail 2001), [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf)

<sup>(4)</sup> Toidu teaduskomitee aruanded, 36. seeria, toidu teaduskomitee aramus 3-monokloropropaan-1,2-diooli (3-MCPD) kohta, lk 31–34, [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf\\_reports\\_36.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf)

<sup>(5)</sup> Aruanded teaduskoostöö ülesannete kohta, ülesanne 3.2.9 „Toiduainetes 3-monokloropropaan-1,2-diooli (3-MCPD) ja sellega seotud ainete sisaldusi käsitlevate andmete kogumine ja võrdlemine”, lk 256, [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop\\_3-2-9\\_final\\_report\\_chloropropanols\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf)

**▼B**

- (48) Seetõttu tuleks sätestada 3-MCPD piirnormid hüdrolüüsitud taimevalgus (HVP) ja sojakastmes, võttes arvesse nende toiduainete tarbimisega kaasnevaid riske. Liikmesriikidel on soovitatud uurida 3-MCPD sisaldust teistes toiduainetes, et kaaluda piirnormide kehtestamise vajadust ka muude toiduainete osas.
- (49) 30. mail 2001. aastal võttis toidu teaduskomitee vastu arvamuse toidus sisalduvate dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde kohta,<sup>(1)</sup> millega ajakohastati sama komitee 22. novembri 2000. aasta arvamust<sup>(2)</sup> ning kinnitati dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde lubatud nädalaseks tarbitavaks koguseks (TWI) 14 pg Maailma Terviseorganisatsiooni toksilisuse ekvivalenti (WHO-TEQ) kehamassi kilogrammi kohta.
- (50) Termin „dioksiinid” käesoleva määruse tähenduses hõlmab 75 polüklooritud dibenso-p-dioksiini (PCDD) analoogi ja 135 polüklooritud dibensofuraani (PCDF) analoogi, millest 17 on toksikoloogiliselt ohtlikud. Polüklooritud bifenüülid (PCBd) on 209 erinevast analoogist koosnev rühm, mille võib nende toksikoloogiliste omaduste põhjal jagada kahte gruppi: 12 analoogil on dioksiinide toksikoloogilised omadused ja neid nimetatakse seetõttu sageli dioksiinilaadseteks PCBdeks. Ülejäänud PCBdel ei ole dioksiinilaadset toksilisust, kuid neil on teistsuguseid toksikoloogilisi omadusi.
- (51) Igal dioksiini või dioksiinilaadse PCB analoogil on erinev toksilisuse tase. Nende eri analoogide summaarse toksilisuse leidmiseks ning riskianalüüsi ja kontrolli võimaldamiseks on välja töötatud toksilisuse ekvivalentfaktori (TEF) mõiste. See tähendab, et analüüsi tulemused kõigi dioksiini analoogide ja dioksiinilaadsete PCB analoogide jaoks väljendatakse ühe määratava ühiku, TCDD toksilisuse ekvivalentkontsentratsiooni (TEQ) alusel.
- (52) Hinnangute kohaselt, milles võeti arvesse 2000. aasta juunis lõpetatud teaduskoostöö ülesande „ELi liikmesriikide elanike poolt dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde toidu kaudu tarbimise hindamine”<sup>(3)</sup> tulemusi, saab märkimisväärne osa ühenduse elanikkonnast neid aineid toidu kaudu üle lubatud nädalase koguse.

<sup>(1)</sup> Toidu teaduskomitee aramus toidus sisalduvate dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde riskihindamise kohta. Ajakohastamine põhineb uuel teaduslikul tabelil, mis sai kättesaadavaks alates toidu teaduskomitee 22. novembri 2000. aasta arvamuse vastuvõtmisest (vastu võetud 30. mail 2001), [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf)

<sup>(2)</sup> Toidu teaduskomitee aramus toidus sisalduvate dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde riskihindamise kohta (vastu võetud 22. novembri 2000), [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf)

<sup>(3)</sup> Aruanded teaduskoostöö ülesannete kohta, ülesanne 3.2.5 „ELi liikmesriikide elanike poolt dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde toidu kaudu omastamise hindamine”, [http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/library/pub/pub08\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf)

**▼B**

- (53) Kuigi toksikoloogilisest seisukohast peaks iga piinorm kehtima nii dioksiinide kui ka dioksiinilaadsete PCBde suhtes, kehtestati 2001. aastal ühenduse tasandil piinormid ainult dioksiinidele, mitte aga dioksiinilaadsetele PCBdele, kuna tol ajal olid andmed dioksiinilaadsete PCBde esinemise kohta väga piiratud. Vahepeal on avaldatud rohkem andmeid dioksiinilaadsete PCBde esinemise kohta ja seepärast määrati 2006. aastal piinormid dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde summale, kuna selline lähenemisviis on toksikoloogia seisukohast kõige kohasem. Sujuva ülemineku tagamiseks tuleks üleminekuperioodil lisaks uutele dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde summa piinormidele kohaldada ka seniseid dioksiinide piinorme. Selle perioodi jooksul peavad toiduained vastama nii dioksiinide piinormidele kui ka dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde summa piinormidele. 31. detsembriks 2008 esitatakse hinnangud, kas eraldi piinormidest dioksiinidele võiks loobuda.
- (54) Toidus ja loomasöödas leiduvate dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde sisalduse vähendamise edendamiseks esitati komisjoni 6. veebruari 2006. aasta soovitus 2006/88/EÜ (dioksiinide, furaanide ja PCBde sisalduse vähendamise kohta loomasöödas ja toidus)<sup>(1)</sup> häiretasemed. Nende häiretasemete abil toovad pädevad asutused ja käitlejad esile juhtumid, mille suhtes tuleb kindlaks teha saasteallikas ja rakendada meetmeid saaste vähendamiseks või kõrvaldamiseks. Kuna dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde allikad on erinevad, määrati erinevad häiretasemed ühelt poolt dioksiinidele ja teiselt poolt dioksiinilaadsetele PCBdele. Selline ennetav lähenemisviis dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde sisalduse vähendamiseks loomasöödas ja toidus ning sellest tulenevalt kohaldatavad piinormid tuleks kindlaksmääratud ajavahemiku järel läbi vaadata, eesmärgiga määrata rangemad piinormid. Seetõttu esitatakse hiljemalt 31. detsembriks 2008 hinnangud dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde summa piinormide olulise vähendamise kohta.
- (55) Ettevõtjad peavad tegema jõupingutusi, et suurendada oma võimet kõrvaldada merelise päritoluga õlist dioksiine, furaane ja dioksiinilaadset PCBid. Oluliselt madalamad normid, mille suhtes esitatakse hinnangud hiljemalt 31. detsembriks 2008, põhinevad saastusest puhastamise kõige tõhusama meetodi tehnilistel võimalustel.
- (56) Muude toiduainete puhul tuleb piinormide kehtestamisel 31. detsembriks 2008 erilist tähelepanu pöörata vajadusele kehtestada madalamad dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde piinormid imiku- ja lastetoitude jaoks, arvestades andmeid, mis saadakse aastatel 2005, 2006 ja 2007 läbiviidavatest programmidest dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde sisalduse jälgimiseks imiku- ja lastetoitudes.

<sup>(1)</sup> ELT L 42, 14.2.2006, lk 26.

## ▼B

- (57) Toidu teaduskomitee leidis oma 4. detsembri 2002. aasta arvamuses, <sup>(1)</sup> et mitmed polütsükliilised aromaatsed süsivesinikud (PAH) on genotoksilised kantserogeensed. FAO/WHO ühine lisaainete ekspertkomisjon (JECFA) viis 2005. aastal läbi PAHide riskianalüüsi ning prognoosis PAHide riskinorme (MOE), mille alusel oleks võimalik anda nõu ühendite kohta, mis on nii genotoksilised kui ka kantserogeensed. <sup>(2)</sup>
- (58) Toidu teaduskomitee arvamuse kohaselt võiks benso(a)püreeeni kasutada toiduainetes sisalduvate kantserogeensete PAHide, sealhulgas ka bens(a)antratseeni, benso(b)fluoranteeni, benso(j)fluoranteeni, benso(k)fluoranteeni, benso(g,h,i)perüleeni, krüseeni, tsüklopenta(c,d)püreeeni, dibens(a,h)antratseeni, dibenso(a,e)püreeeni, dibenso(a,h)püreeeni, dibenso(a,i)püreeeni, dibenso(a,l)püreeeni, indeno(1,2,3-cd)püreeeni ja 5-metüülkrüseeni esinemise ja mõju määrgistusainena. Kõnealuste PAHide suhtelist osakaalu toiduainetes tuleb täiendavalt analüüsida, et saada teavet järgmiseks ülevaatamiseks, mille käigus uuritakse benso(a)püreeeni kui määrgistusaine edaspidist sobivust. Lisaks sellele tuleks analüüsida benso(c)fluoreeni, järgides FAO/WHO ühise lisaainete ekspertkomisjoni soovitusi.
- (59) Toiduained võivad PAHidega saastuda nende suitsutamisel, kuumutamisel ja kuivatamisel, mille käigus põlemissaadused toiduainega vahetult kokku puutuvad. Lisaks sellele võib PAHidega saastumist põhjustada keskkonnareostus, seda eelkõige kala ja kalandustoodete puhul.
- (60) Direktiivi 93/5/EMÜ raames täideti 2004. aastal teaduskoostöö ülesanne „PAHide esinemist käsitlevate andmete kogumine toidus”. <sup>(3)</sup> Suuri koguseid leiti kuivatatud puuviljades, oliivijääkõlis, suitsutatud kalas, viinamarjaseemneõlis, suitsulihatoodetes, värsketes molluskites, vürtsides/kastmetes ja maitseainetes.
- (61) Rahva tervise kaitsmiseks on vaja kehtestada benso(a)püreeeni piirnormid teatavate rasvu ja õlisid sisaldavate toiduainetele ning toiduainetele, milles suitsutamine või kuivatamine võib põhjustada kõrge saastatuse. Piirnormid on vajalikud ka toiduainetele, eelkõige kala ja kalandustoodetele, kus kõrget saastatust võib põhjustada keskkonnareostus, näiteks laevade põhjustatud õlireostus.

<sup>(1)</sup> Toidu teaduskomitee arvamus toidus sisalduvate polütsükliiliste aromaatsete süsivesinikega seotud terviseriskide kohta (4. detsember 2002), [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf)

<sup>(2)</sup> Teatavate toidus sisalduvate saasteainete hindamine – FAO/WHO ühise lisaainete ekspertkomisjoni aruanne, 64. istung, Rooma, 8.–17. veebruar 2005, lk 1–6 ja lk 61–81, WHO tehnilised aruanded, nr 930, 2006 – [http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO\\_TRS\\_930\\_eng.pdf](http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf)

<sup>(3)</sup> Aruanded teaduskoostöö ülesannete kohta, ülesanne 3.2.12 „Polütsükliiliste aromaatsete süsivesinike esinemist käsitlevate andmete kogumine toidus”, [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop\\_3-2-12\\_final\\_report\\_pah\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf)

**▼B**

- (62) Benso(a)püreeni on leitud mõnedes toiduainetes, näiteks kuivatatud puuviljas ja toidulisandites, kuid olemasolevate andmete põhjal ei ole võimalik kindlaks määrata, milliseid sisaldusi saaks mõistlikkuse piires saavutada. Tuleb teha lisauuringuid, et selgitada, milliseid sisaldusi on nendes toiduainetes võimalik mõistlikkuse piires saavutada. Seni tuleks kohaldada benso(a)püreeni piirnorme vastavates koostisosades, näiteks toidulisandites kasutatavates õlides ja rasvades.
- (63) PAHide piirnormid ning kakaovõis sisalduvate PAHide piirnormide kehtestamise asjakohasus tuleks uuesti läbi vaadata 1. aprilliks 2007, võttes arvesse teaduslike ja tehniliste teadmiste arengut benso(a)püreeni ja teiste kantserogeensete PAHide sisalduse määramise kohta toidus.
- (64) Käesolevas määruses ettenähtud meetmed on kooskõlas toiduahe-la ja loomatervishoiu alalise komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

*Artikkel 1*

**Üldeeskirjad**

1. Lisas loetletud toiduaineid ei tohi turule viia, kui need sisaldavad lisas loetletud saasteaineid lisas sätestatud piirnormist suuremal määral.
2. Kui lisas ei ole sätestatud teisiti, kohaldatakse asjaomaste toiduainete söödava osa suhtes lisas sätestatud piirnorme.

*Artikkel 2*

**Kuivatatud, lahjendatud, töödeldud ja liittoidained**

1. Kui kuivatatud, lahjendatud, töödeldud või mitmest koostisosast koosnevate toodete suhtes kohaldatakse lisas sätestatud piirnorme, võetakse arvesse järgmist:
  - a) saasteainesisalduse muutusi, mis on põhjustatud kuivatamisest või lahjendamisest;
  - b) saasteainesisalduse muutusi, mis on põhjustatud töötlemisest;
  - c) toote koostisosade suhtelist sisaldust;
  - d) koguste kindlakstegemise analüütilist piiri.

**▼ B**

2. Kui pädev asutus teostab ametlikku kontrolli, esitab toidukäitleja kuivatamise, lahjendamise, töötlemise ja/või segamise või asjaomaste kuivatatud, lahjendatud, töödeldud toiduainete ja/või liittoiduainete kohta konkreetsed kontsentreerimis- ja lahjendustegurid ning põhjendab neid.

Kui toidukäitleja ei esita vajalikku kontsentreerimis- või lahjendustegurit või kui pädev asutus peab tegurit sobimatuks arvestades toidukäitleja antud põhjendusi, määrab asutus olemasoleva teabe põhjal ise teguri, eesmärgiga kaitsta inimeste tervist.

3. Lõiget 1 ja 2 kohaldatakse juhul, kui nendele kuivatatud, lahjendatud ja töödeldud toiduainetele või liittoiduainetele ei ole konkreetseid ühenduse piirnorme kehtestatud.

4. Kuni ühenduse õigusaktidega ei ole sätestatud imiku- ja väikelapssetoidu jaoks konkreetseid piirnorme, võivad liikmesriigid ette näha rangemad piirnormid.

*Artikkel 3***Kasutamise, segamise ja detoksifitseerimine keeld**

1. Lisas sätestatud piirnormidele mittevastavaid toiduaineid ei tohi kasutada toidu koostisosana.

2. Lisas sätestatud piirnormidele vastavaid toiduaineid ei tohi segada neid piirnorme ületavate toiduainetega.

3. Toiduaineid, mida saaste vähendamiseks sorteeritakse või muul viisil füüsiliselt töödeldakse, ei tohi segada toiduainetega, mis on ette nähtud otsetarbimiseks või kasutamiseks toidu koostisosana.

4. Lisa 2. jaos loetletud saasteaineid (mükotoksiine) sisaldavaid toiduaineid ei tohi keemilise töötlemisega tahtlikult detoksifitseerida.

**▼ M5***Artikkel 4***Erisätted maapähklite, muude õliseemnete, päklikipuu viljade, kuivatatud puuvilja, riisi ja maisi kohta**

Lisa punktides 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 ja 2.1.11 sätestatud aflatoksiinide piirnormidele mittevastavaid maapähkleid, muid õliseemneid, päklikipuu vilju, kuivatatud puuvilja, riisi ning maisi võib turule viia tingimusel, et need tooted

a) ei ole ette nähtud otsetarbimiseks või kasutamiseks toidu koostisosana;

▼ **M5**

b) vastavad lisa punktides 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 ja 2.1.12 sätestatud piirnormidele;

c) on ette nähtud töötlemiseks (sorteerimiseks või töötlemiseks füüsiliselt muul viisil) ja pärast sellist töötlemist ei ületa lisa punktides 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 ja 2.1.11 sätestatud piirnorme ning nimetatud töötlemine ei tekita muid kahjulikke jääke;

d) on varustatud etiketiga, millel on nende täpne otstarve ja märged „Enne otsetarbimist või toidu koostisainena kasutamist tuleb toodet aflatoksiinisaaste vähendamiseks sorteerida või muul viisil füüsiliselt töödelda”. Märged kantakse iga koti, kasti vms etiketile ja saatedokumendi originaalile. Partii number märgitakse kustutatamatult partii igale üksikule kotile, kastile vms ja saatedokumendi originaalile.

*Artikkel 5***Erisätted maapähklite, muude õliseemnete, neist valmistatud toodete ja teravilja kohta**

Igal üksikul kotil, kastil jms ja saatedokumendi originaalil peab olema selge märged kavandatud kasutuse kohta. Saatedokumendi peab olema võimalik seostada partiiga, märkides ära partii tunnuskoodi, mis on partii igal kotil, kastil vms. Lisaks sellele peab partii vastuvõtja saatedokumendis märgitud majandustegevus olema kooskõlas kavandatud kasutusega.

Kui puudub selge märged selle kohta, et kavandatud kasutus ei näe ette toiduna kasutamist, kehtivad lisa punktides 2.1.5 ja 2.1.11 sätestatud piirnormid kõikide turule viidud maapähklite, muude õliseemnete ja neist valmistatud toodete ning teravilja kohta.

Seoses töötlemisele minevate maapähklite ja muude õliseemnete suhtes kehtestatud erandiga ja juhul, kui kohaldatakse lisa punktis 2.1.1 sätestatud piirnorme, on erand kehtiv üksnes saadetiste puhul, millele on selgelt märgitud kasutusotstarve ja mis kannavad märged „toode, mida töödeldakse rafineeritud taimeõli tootmiseks”. Märged kantakse iga üksiku koti, kasti vms etiketile ja saatedokumendile/saatedokumentidele. Toote lõplikuks sihtkohaks peab olema töötlemistehas.



**▼B***Artikkel 6***Erisätted salati kohta**

Kui katte all kasvatatud salat („katmikalal kasvatatud salat”) pole sellisena märgistatud, kohaldatakse lisa vabas õhus kasvatatud salati („avamaaal kasvatatud salat”) jaoks sätestatud piinorme.

*Artikkel 7***Ajutised erandid**

1. Erandina artiklist 1 lubatakse Belgial, Iirimaaal, Hollandil ja Ühendkuningriigil kuni 31. detsembrini 2008 turule viia nende territooriumil kasvatatud ja sealsamas tarbimiseks ettenähtud ning lisa punktis 1.1 sätestatud piinormidest suurema nitraadisaldusega värsket spinatit.

2. Erandina artiklist 1 lubatakse Iirimaaal ja Ühendkuningriigil kuni 31. detsembrini 2008 turule viia nende territooriumil kasvatatud ja sealsamas tarbimiseks ettenähtud värsket salatit, mida koristatakse aasta ringi ning mis on lisa punktis 1.3 sätestatud piinormidest suurema nitraadisaldusega.

3. Erandina artiklist 1 lubatakse Prantsusmaal kuni 31. detsembrini 2008 turule viia nende territooriumil kasvatatud ja sealsamas tarbimiseks ettenähtud värsket salatit, mida koristatakse 1. oktoobrist 31. märtsini ning mis on lisa punktis 1.3 sätestatud piinormidest suurema nitraadisaldusega.

4. Erandina artiklist 1 lubatakse Soomel ja Rootsil kuni 31. detsembrini 2011 turule viia nende territooriumil tarbimiseks ettenähtud Läänemere piirkonnast pärit lõhet (*Salmo salar*), heeringat (*Clupea harengus*), jõesilmu (*Lampetra fluviatilis*), meriforelli (*Salmo trutta*), paaliat (*Salvelinus spp.*) ja euroopa rääbise (*Coregonus albula*) marja, mille dioksiinisisaldus ja/või dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde sisalduse summa on kõrgem lisa punktis 5.3 kehtestatud normidest tingimusel, et neil on süsteem, mis tagab tarbijate täieliku informeerituse sellest, et teataval riskigrupi kuuluval elanikkonnarühmal on soovitatav piirata nende Läänemere piirkonna kalade toiduks tarbimist võimalike terviseriskide vältimiseks. Iga aasta 31. märtsiks esitavad Soome ja Rootsi komisjonile andmed Läänemere piirkonnast eelmisel aastal püütud kalade dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde sisalduse kohta ja aruande tarvitusele võetud meetmetest, mille eesmärk on vähendada dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde kogust, mille inimesed saavad Läänemere kala tarbimisel.

Soome ja Rootsi peavad rakendama ka edaspidi meetmeid tagamaks, et kala ega kalandustooteid, mis ei vasta lisa punktile 5.3 piinormidele, ei toodaks turule teistes liikmesriikides.

**▼B***Artikkel 8***Proovi võtmine ja analüüs**

Lisas sätestatud piinormide ametlikuks kontrolliks võetakse proove ja tehakse analüüse vastavalt komisjoni määrustele (EÜ) nr 1882/2006, <sup>(1)</sup> EÜ nr 401/2006, <sup>(2)</sup> EÜ nr 1883/2006 <sup>(3)</sup> ning komisjoni direktiividele 2001/22/EÜ, <sup>(4)</sup> 2004/16/EÜ <sup>(5)</sup> ja 2005/10/EÜ. <sup>(6)</sup>

*Artikkel 9***Seire ja aruandlus**

1. Liikmesriigid kontrollivad nitraatide sisaldust köögiviljades, mis võivad neid märkimisväärsel määral sisaldada, eelkõige lehtköögiviljades, ning edastavad tulemused komisjonile iga aasta 30. juuniks. Komisjon teeb need tulemused liikmesriikidele kättesaadavaks.

**▼M6**

2. Liikmesriigid ja huvitatud pooled edastavad igal aastal komisjonile tehtud uuringute tulemused ning teabe edusammude kohta, mis on tehtud ennetusmeetmete rakendamisel, et vältida saastumist ohratoksiin A, deoksünivalenooli, zearalenooni, fumonisiini B<sub>1</sub> ja B<sub>2</sub> ning T-2 ja HT-2 toksiinidega. Komisjon teeb need tulemused kättesaadavaks teistele liikmesriikidele. Vastavad esinemisandmed edastatakse EFSA-le.

3. Liikmesriigid teatavad komisjonile aflatoksiini määramise tulemused, mis on saadud vastavalt komisjoni määrusele (EÜ) nr 1152/2009 <sup>(7)</sup>. Liikmesriigid peaksid komisjonile teatama furaani, etüülkarbamaadi, perfluoritud alküülühendite ja akrüülamiidi määramise tulemused, mis on saadud vastavalt komisjoni soovitudele 2007/196/EÜ <sup>(8)</sup>, 2010/133/EL <sup>(9)</sup>, 2010/161/EL <sup>(10)</sup> ja 2010/307/EL <sup>(11)</sup>.

4. Liikmesriikide kogutud andmed saasteainete esinemise kohta tuleks, kui see on asjakohane, edastada ka EFSA-le.

**▼B***Artikkel 10***Kehtetuks tunnistamine**

Määrus (EÜ) nr 466/2001 on tunnistatud kehtetuks.

Viiteid kehtetuks tunnistatud määrusele käsitatakse viidetena käesolevale määrusele.

<sup>(1)</sup> Vt käesoleva *Euroopa Liidu Teataja* lk 25.

<sup>(2)</sup> ELT L 70, 9.3.2006, lk 12.

<sup>(3)</sup> Vt käesoleva *Euroopa Liidu Teataja* lk 32.

<sup>(4)</sup> EÜT L 77, 16.3.2001, lk 14. Direktiivi on muudetud direktiiviga 2005/4/EÜ (ELT L 19, 21.1.2005, lk 50).

<sup>(5)</sup> ELT L 42, 13.2.2004, lk 16.

<sup>(6)</sup> ELT L 34, 8.2.2005, lk 15.

<sup>(7)</sup> ELT L 313, 28.11.2009, lk 40.

<sup>(8)</sup> ELT L 88, 29.3.2007, lk 56.

<sup>(9)</sup> ELT L 52, 3.3.2010, lk 53.

<sup>(10)</sup> ELT L 68, 18.3.2010, lk 22.

<sup>(11)</sup> ELT L 137, 3.6.2010, lk 4

**▼B***Artikkel 11***Üleminekumeetmed**

Käesolevat määrust ei kohaldata toodete suhtes, mis on ühenduse turule viidud enne punktides a–d osutatud kuupäeva kooskõlas vastavatel kuupäevadel kohaldatud sätetega:

a) 1. juuli 2006 lisa punktides 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 ja 2.5.7 sätestatud deoksünivalenooli ja zearaleenooni piirnormide puhul;

**▼M1**

b) 1. oktoober 2007 lisa punktides 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 ja 2.5.10 sätestatud deoksünivalenooli ja zearaleenooni piirnormide korral;

**▼B**

c) 1. oktoober 2007 lisa punktis 2.6 sätestatud fumonisiin B<sub>1</sub> ja B<sub>2</sub> piirnormide puhul;

d) 4. november 2006 lisa 5. jaos sätestatud dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde summa piirnormide puhul.

Toidukäitlejal lasub kohustus tõendada, millal tooted turule toodi.

*Artikkel 12***Jõustumine ja kohaldamine**

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolevat määrust kohaldatakse alates 1. märtsist 2007.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

▼ **B**

LISA

Teatavate saasteainete piirnormid toiduainetes <sup>(1)</sup>

1 jagu: nitraadid

Toode <sup>(1)</sup>		Piirnormid (mg NO <sub>3</sub> /kg)	
1.1.	Värske spinat ( <i>Spinacia oleracea</i> ) <sup>(2)</sup>	Koristatud 1. oktoobrist 31. märtsini	3 000
		Koristatud 1. aprillist 30. septembrini	2 500
1.2.	Konserveeritud, sügavkülmutatud või külmutatud spinat		2 000
1.3.	Värske salat ( <i>Lactuca sativa</i> L.) (katmikalal ja avamaal kasvatatud salat), välja arvatud punktis 1.4 nimetatud salat	Koristatud 1. oktoobrist 31. märtsini:	
		katmikalal kasvatatud salat	4 500
		avamaal kasvatatud salat	4 000
		Koristatud 1. aprillist 30. septembrini:	
	katmikalal kasvatatud salat	3 500	
	avamaal kasvatatud salat	2 500	
1.4.	„Iceberg” sorti salat	Katmikalal kasvatatud salat	2 500
		avamaal kasvatatud salat	2 000
1.5.	Imikutoidud ning imikutele ja väikelastele ettenähtud teraviljapõhised töödeldud toidud <sup>(3)</sup> ; <sup>(4)</sup>		200

2. jagu: mükotoksiinid

▼ **M5**

Toode <sup>(1)</sup>		Piirnormid (µg/kg)		
2.1.	<b>Aflatoksiinid</b>	B <sub>1</sub>	B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> ja G <sub>2</sub> summa	M <sub>1</sub>
2.1.1.	Maapähklid ja muud õliseemned, <sup>(40)</sup> mida enne otsetarbimist või toidu koostisosana kasutamist sorteeritakse või töödeldakse füüsiliselt muul viisil, välja arvatud: — maapähklid ja muud õliseemned, mida töödeldakse rafineeritud taimeõli tootmiseks	8,0 <sup>(5)</sup>	15,0 <sup>(5)</sup>	—

## ▼ M5

Toode (1)		Piinormid (µg/kg)		
2.1.2.	Mandlid, pistaatsiapähklid ja aprikoosituumad, mida enne otsetarbimist või toidu koostisosana kasutamist sorteeritakse või töödeldakse füüsiliselt muul viisil	12,0 (5)	15,0 (5)	—
2.1.3.	Sarapuupähklid ja brasiilia pähklid, mida enne otsetarbimist või toidu koostisosana kasutamist sorteeritakse või töödeldakse füüsiliselt muul viisil	8,0 (5)	15,0 (5)	—
2.1.4.	Muud pähklipuu viljad, mida ei loetletud punktides 2.1.2 ja 2.1.3 ja mida enne otsetarbimist või toidu koostisosana kasutamist sorteeritakse või töödeldakse füüsiliselt muul viisil	5,0 (5)	10,0 (5)	—
2.1.5.	Maapähklid ja muud õliseemned (40) ning nendest valmistatud tooted, mis on ette nähtud otsetarbimiseks või kasutamiseks toidu koostisosana, välja arvatud: — töötlemata taimeõli, mis läheb rafineerimisele — rafineeritud taimeõli	2,0 (5)	4,0 (5)	—
2.1.6.	Mandlid, pistaatsiapähklid ja aprikoosituumad, mis on ette nähtud otsetarbimiseks või kasutamiseks toidu koostisosana (41)	8,0 (5)	10,0 (5)	—
2.1.7.	Sarapuupähklid ja brasiilia pähklid, mis on ette nähtud otsetarbimiseks või kasutamiseks toidu koostisosana (41)	5,0 (5)	10,0 (5)	—
2.1.8.	Muud pähklipuu viljad, mida ei loetletud punktides 2.1.6 ja 2.1.7 ja neist valmistatud tooted, mis on ette nähtud otsetarbimiseks või kasutamiseks toidu koostisosana	2,0 (5)	4,0 (5)	—
2.1.9.	Kuivatatud puuvili, mida enne otsetarbimist või toidu koostisosana kasutamist sorteeritakse või töödeldakse füüsiliselt muul viisil	5,0	10,0	—
2.1.10.	Kuivatatud puuvili ning nendest valmistatud tooted, mis on ette nähtud otsetarbimiseks või kasutamiseks toidu koostisosana	2,0	4,0	—
2.1.11.	Teravili ning sellest valmistatud tooted, sealhulgas töödeldud teraviljatooted, välja arvatud punktides 2.1.12, 2.1.15 ja 2.1.17 loetletud tooted	2,0	4,0	—
2.1.12.	Mais ja riis, mida enne otsetarbimist või toidu koostisosana kasutamist sorteeritakse või töödeldakse füüsiliselt muul viisil	5,0	10,0	—
2.1.13.	Toorpiim, (6) kuumtöödeldud piim ja piimapõhiste toodete valmistamiseks kasutatav piim	—	—	0,050

▼ **M5**

Toode (1)		Piinormid (µg/kg)		
2.1.14.	Järgmised vürtsitaimede liigid: <i>Capsicum</i> spp. (nende kuivatatud viljad, terved või jahvatatud, sealhulgas vürtsipaprika, vürtsipaprikapulber, Cayenne'i pipar ja paprika) <i>Piper</i> spp. (nende viljad, sealhulgas valge ja must pipar) <i>Myristica fragrans</i> (muskaatpähklipuu) <i>Zingiber officinale</i> (harilik ingver) <i>Curcuma longa</i> (kollajuur) Vürtsisegud, mis sisaldavad üht või mitut eespool nimetatud vürtsi.	5,0	10,0	—
2.1.15.	Imikutele ja väikelastele ette nähtud teraviljapõhised töödeldud toidud ja muud imikutoidud (2) (7)	0,10	—	—
2.1.16.	Imikutele ette nähtud piimasegud ja jätkupiimasegud, sealhulgas imikutele ette nähtud piim ja piimal põhinev jätkupiimasegu (4) (8)	—	—	0,025
2.1.17.	Meditsiiniliseks eriotstarbeks ette nähtud dieet- toidud, (9) (10) mis on mõeldud spetsiaalselt imikutele	0,10	—	0,025

▼ **B**

2.2.	<b>Ohratoksiin A</b>			
2.2.1.	Töötlemata teravili	5,0		
2.2.2.	Kõik töötlemata teraviljast valmistatud tooted, sealhulgas töödeldud teraviljatooted ja otsetarbimiseks ettenähtud teravili, välja arvatud punktides 2.2.9 ja 2.2.10 loetletud tooted	3,0		
2.2.3.	Rosinad (korint, harilikud rosinad ja sultana-rosinad)	10,0		
2.2.4.	Rõstitud kohvioad ja jahvatatud rõstitud kohv, välja arvatud lahustuv kohv	5,0		
2.2.5.	Lahustuv kohv	10,0		
2.2.6.	Veinid (sealhulgas vahuveinid, välja arvatud liköörveinid ja veinid, mis sisaldavad alkoholi vähemalt 15 mahuprotsenti) ning puuviljaveinid (11)	2,0 (12)		
2.2.7.	Aromatiseeritud veinid, aromatiseeritud veinijoogid ja aromatiseeritud veinikokteileid (13)	2,0 (12)		
2.2.8.	Otsetarbimiseks ette nähtud viinamarjamahl, viinamarjamahl kontsentreeritud viinamarjamahl, viinamarjanektar, viinamarjavirre ja viinamarjavirre kontsentreeritud viinamarjavirdest (14)	2,0 (12)		

▼ **B**

	Toode <sup>(1)</sup>	Piirnormid (µg/kg)
2.2.9.	Imikutoidud ja imikutele ja väikelastele ettenähtud teraviljapõhised töödeldud toidud <sup>(3)</sup> , <sup>(7)</sup>	0,50
2.2.10.	Meditšiiniliseks eriotstarbeks ettenähtud dieet- toidud, <sup>(9)</sup> , <sup>(10)</sup> mis on mõeldud spetsiaalselt imikutele	0,50

▼ **M4**

2.2.11.	Vürtsid <i>Capsicum</i> spp. (nende kuivatatud viljad, terved või jahvatatud, sealhulgas vürtsipaprika, vürtsipaprikapulber, Cayenne'i pipar ja paprika) <i>Piper</i> spp. (nende viljad, sealhulgas valge ja must pipar) <i>Myristica fragrans</i> (muskaatpähkel) <i>Zingiber officinale</i> (harilik ingver) <i>Curcuma longa</i> (kollajuur) Vürtsisegud, mis sisaldavad üht või mitut eespool nimetatud vürtsi.	30 µg/kg alates 1.7.2010 kuni 30.6.2012 15 µg/kg alates 1.7.2012
2.2.12.	Lagrits ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> ja muud liigid)	
2.2.12.1.	Lagritsajuur, taimetee tooraine	20 µg/kg
2.2.12.2.	Lagritsaekstrakt, <sup>(42)</sup> toidus (eelkõige jookides ja kompekides) kasutamiseks	80 µg/kg

▼ **B**

2.3.	<b>Patuliin</b>	
2.3.1.	Puuviljamahl, puuviljamahl kontseentreeritud puuviljamahl ja puuviljanektar <sup>(14)</sup>	50
2.3.2.	Piiritusjoogid, <sup>(15)</sup> siider ja muud kääritatud joogid, mis on saadud õuntest või sisaldavad õunamahla	50
2.3.3.	Viljalihaga õunatooted (sealhulgas otsetarbimiseks ettenähtud õunakompott, õunapüree), välja arvatud punktides 2.3.4 ja 2.3.5 loetletud tooted	25
2.3.4.	Õunamahl ja viljalihaga õunatooted (sealhulgas õunakompott ning õunapüree imikutele ja väikelastele, <sup>(16)</sup> mis märgistatakse ja müüakse sellisena) <sup>(4)</sup>	10,0
2.3.5.	Imikutoidud, välja arvatud imikutele ja väikelastele ettenähtud teraviljapõhised töödeldud toidud <sup>(3)</sup> , <sup>(4)</sup>	10,0

▼ **M1**

2.4.	<b>Deoksünivalenool</b> <sup>(17)</sup>	
2.4.1.	Töötlemata teravili, <sup>(18)</sup> <sup>(19)</sup> , välja arvatud kõva nisu, kaer ja mais	1 250

▼ **M1**

	Toode <sup>(1)</sup>	Piirnormid (µg/kg)
2.4.2.	Töötlemata kõva nisu ja kaer <sup>(18)</sup> <sup>(19)</sup>	1 750
2.4.3.	Töötlemata mais, <sup>(18)</sup> välja arvatud töötlemata mais, mis on ettenähtud töötlemiseks märgjahvatusmeetodil <sup>(37)</sup>	1 750 <sup>(20)</sup>
2.4.4.	Otsetarbimiseks ette nähtud teravili, teraviljajahu, kliid ja idud kui otsetarbimiseks ettenähtud lõpptoode, välja arvatud punktides 2.4.7, 2.4.8 ja 2.4.9 loetletud tooted	750
2.4.5.	Pastatooted (kuiv) <sup>(22)</sup>	750
2.4.6.	Leib (sealhulgas väikesed pagaritooted), kondiitritooted, küpsised, teraviljast suupisted ja hommikusöögihelbed	500
2.4.7.	Imikutele ja väikelastele ettenähtud teraviljapõhised töödeldud toidud ja muud imikutoidud <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	200
2.4.8.	Maisi jahvatusfraktsioon osakese suurusega > 500 mikronit, mis kuulub CN-koodi 1103 13 või 1103 20 40 alla, ja muud maisi jahvatusaadused osakese suurusega > 500 mikronit, mis ei ole ette nähtud otsetarbimiseks ning mis kuuluvad CN-koodi 1904 10 10 alla	750 <sup>(20)</sup>
2.4.9.	Maisi jahvatusfraktsioon osakese suurusega ≤ 500 mikronit, mis kuulub CN-koodi 1102 20 alla, ja muud maisi jahvatusaadused osakese suurusega ≤ 500 mikronit, mis ei ole ette nähtud otsetarbimiseks ning kuuluvad CN-koodi 1904 10 10 alla	1 250 <sup>(20)</sup>
2.5.	<b>Zearalenoon</b> <sup>(17)</sup>	
2.5.1.	Töötlemata teravili, <sup>(18)</sup> <sup>(19)</sup> , välja arvatud mais	100
2.5.2.	Töötlemata mais, <sup>(18)</sup> välja arvatud töötlemata mais, mis on ette nähtud töötlemiseks märgjahvatusmeetodil <sup>(37)</sup>	350 <sup>(20)</sup>
2.5.3.	Otsetarbimiseks ette nähtud teravili, teraviljajahu, kliid ja idud kui otsetarbimiseks ettenähtud lõpptoode, välja arvatud punktides 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 ja 2.5.10 loetletud tooted	75
2.5.4.	Rafineeritud maisiõli	400 <sup>(20)</sup>



▼ **M1**

	Toode <sup>(1)</sup>	Piinormid (µg/kg)
2.5.5.	Leib (sealhulgas väikesed pagaritooted), kondiitritooted, küpsised, teraviljast suupisted ja hommikusöögihelbed, välja arvatud maisist suupisted ja maisipõhised hommikusöögihelbed	50
2.5.6.	Otsetarbimiseks ette nähtud mais, maisist suupisted ja maisipõhised hommikusöögihelbed	100 <sup>(20)</sup>
2.5.7.	Imikutele ja väikelastele ette nähtud teraviljapõhised töödeldud toidud (välja arvatud maisipõhised töödeldud toidud) ja muud imikutoidud <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	20
2.5.8.	Imikutele ja väikelastele ette nähtud maisipõhised töödeldud toidud <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	20 <sup>(20)</sup>
2.5.9.	Maisi jahvatusfraktsioon osakese suurusega > 500 mikronit, mis kuulub CN-koodi 1103 13 või 1103 20 40 alla, ja muud maisi jahvatussaadused osakese suurusega > 500 mikronit, mis ei ole ette nähtud otsetarbimiseks ning mis kuuluvad CN-koodi 1904 10 10 alla	200 <sup>(20)</sup>
2.5.10.	Maisi jahvatusfraktsioon osakese suurusega ≤ 500 mikronit, mis kuulub CN-koodi 1102 20 alla, ja muud maisi jahvatussaadused osakese suurusega ≤ 500 mikronit, mis ei ole ette nähtud otsetarbimiseks ning mis kuuluvad CN-koodi 1904 10 10 alla	300 <sup>(20)</sup>
2.6.	<b>Fumonisiinid</b>	B <sub>1</sub> ja B <sub>2</sub> summa
2.6.1.	Töötlemata mais, <sup>(18)</sup> välja arvatud töötlemata mais, mis on ette nähtud töötlemiseks märgjahvatusmeetodil <sup>(37)</sup>	4 000 <sup>(23)</sup>
2.6.2.	Otsetarbimiseks ette nähtud mais ja maisipõhised tooted, välja arvatud punktides 2.6.3 ja 2.6.4 loetletud tooted	1 000 <sup>(23)</sup>
2.6.3.	Maisist suupisted ja maisipõhised hommikusöögihelbed	800 <sup>(23)</sup>
2.6.4.	Imikutele ja väikelastele ette nähtud maisipõhised töödeldud toidud ja muud imikutoidud <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	200 <sup>(23)</sup>
2.6.5.	Maisi jahvatusfraktsioon osakese suurusega > 500 mikronit, mis kuulub CN-koodi 1103 13 või 1103 20 40 alla, ja muud maisi jahvatussaadused osakese suurusega > 500 mikronit, mis ei ole ette nähtud otsetarbimiseks ning mis kuuluvad CN-koodi 1904 10 10 alla	1 400 <sup>(23)</sup>

▼ **M1**

	Toode (1)	Piirnormid (µg/kg)
2.6.6.	Maisi jahvatusfraktsioon osakese suurusega ≤ 500 mikronit, mis kuulub CN-koodi 1102 20 alla, ja muud maisi jahvatusaadused osakese suurusega ≤ 500 mikronit, mis ei ole ette nähtud otsetarbimiseks ning mis kuuluvad CN-koodi 1904 10 10 alla	2 000 (23)
▼ <b>B</b>		
2.7.	<b>T-2 ja HT-2 toksiin</b> (17)	T-2 ja HT-2 toksiini summa
2.7.1.	Töötlemata teravili (18) ja teraviljatooted	

## 3. jagu: metallid

	Toode (1)	Piirnormid (mg/kg märgkaalu kohta)
3.1.	<b>Plii</b>	
3.1.1.	Toorpiim, (6) kuumtöödeldud piim ja piimapõhiste toodete valmistamiseks kasutatav piim	0,020
3.1.2.	Imiku piimasegud ja jätkupiimasegud (4), ► <b>M3</b> (8) ◀	0,020
3.1.3.	Veise-, lamba-, sea- ja linnuliha (välja arvatud rups) (6)	0,10
3.1.4.	Veise-, lamba-, sea- ja linnurups (6)	0,50
3.1.5.	Kala lihaskude (24), (25)	0,30
▼ <b>M6</b>		
3.1.6.	Koorikloomad (26): jäsemete ja tagakeha lihaskude (44). Krabi ja krabi-laadsete koorikloomade ( <i>Brachyura</i> ja <i>Anomura</i> ) puhul jäsemete lihaskude.	0,50
▼ <b>B</b>		
3.1.7.	Kahepoolmelised molluskid (26)	1,5
3.1.8.	Peajalgised (sisikonnata) (26)	1,0
▼ <b>M6</b>		
3.1.9.	Kaunviljad (27) ja teravili	0,20
3.1.10.	Köögiljad, välja arvatud kapsasköögilvi, lehtköögiljad, värsked ürdid, seemned ja merevetikad (27). Kartuli puhul kohaldatakse piirnormi kooritud kartuli suhtes.	0,10
3.1.11.	Kapsasköögiljad, lehtköögiljad (43) ja järgmised seemned (27): <i>Agaricus bisporus</i> (šampinjonid), <i>Pleurotus ostreatus</i> (austerservikud), <i>Lentinula edodes</i> (shiitakeseened)	0,30
▼ <b>B</b>		
3.1.12.	Puuvili, välja arvatud marjad (27)	0,10

▼ **B**

	Toode <sup>(1)</sup>	Piirnormid (mg/kg märgkaalu kohta)
3.1.13.	Marjad <sup>(27)</sup>	0,20
3.1.14.	Rasvad ja õlid, sealhulgas piimarasv	0,10
3.1.15.	Puuviljamahlad, puuviljamahlad kontseentreeritud puuviljamahladest ja puuviljanektarid <sup>(14)</sup>	0,050
3.1.16.	Veinid (sealhulgas vahuveinid, välja arvatud liköörveinid), siidrid, pimi-siider ja puuviljaveinid <sup>(11)</sup>	0,20 <sup>(28)</sup>
3.1.17.	Aromatiseeritud veinid, aromatiseeritud veinijoogid ja aromatiseeritud veinikokteilid <sup>(13)</sup>	0,20 <sup>(28)</sup>

▼ **M3**

3.1.18.	Toidulisandid <sup>(39)</sup>	3,0
3.2.	<b>Kaadmium</b>	
3.2.1.	Veise-, lamba-, sea- ja linnuliha (välja arvatud rups) <sup>(6)</sup>	0,050
3.2.2.	Hobuseliha, välja arvatud rups <sup>(6)</sup>	0,20
3.2.3.	Veise-, lamba-, sea-, linnu- ja hobusemaks <sup>(6)</sup>	0,50
3.2.4.	Veise-, lamba-, sea-, linnu- ja hobuseneer <sup>(6)</sup>	1,0
3.2.5.	Kala lihaskude, <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> välja arvatud punktides 3.2.6, 3.2.7 ja 3.2.8 loetletud liigid	0,050
3.2.6.	Järgmiste kalade lihaskude: <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> Atlandi pelamiid ( <i>Sarda sarda</i> ) harilik peitelhammasahven ( <i>Diplodus vulgaris</i> ) harilik angerjas ( <i>Anguilla anguilla</i> ) kefaal ( <i>Mugil labrosus labrosus</i> ) stauriidid või sigarstauriidid ( <i>Trachurus species</i> ) luvar ( <i>Luvarus imperialis</i> ) makrellid ( <i>Scomber species</i> ) sardiin ( <i>Sardina pilchardus</i> ) sardinopsid ( <i>Sardinops species</i> ) tuunid ( <i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> ) merikeellane ( <i>Dicologlossa cuneata</i> )	0,10
3.2.7.	Järgmiste kalade lihaskude: <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> makrelltuunid ( <i>Auxis species</i> )	0,20
3.2.8.	Järgmiste kalade lihaskude: <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> anšoovised ( <i>Engraulis species</i> ) mõõkkala ( <i>Xiphias gladius</i> )	0,30

▼ **M6**

3.2.9	Koorikloomad <sup>(26)</sup> : jäsemete ja tagakeha lihaskude <sup>(44)</sup> . Krabi ja krabi-laadsete koorikloomade ( <i>Brachyura</i> ja <i>Anomura</i> ) puhul jäsemete lihaskude.	0,50
-------	--	------

▼ **M3**

	Toode <sup>(1)</sup>	Piirnormid (mg/kg märgkaalu kohta)
3.2.10.	Kahepoolmelised molluskid <sup>(26)</sup>	1,0
3.2.11.	Peajalgised (sisikonnata) <sup>(26)</sup>	1,0
3.2.12.	Teravili, välja arvatud kliid, idud, nisu ja riis	0,10
3.2.13.	Kliid, idud, nisu ja riis	0,20
3.2.14.	Sojaoad	0,20

▼ **M6**

3.2.15	Köögi- ja puuviljad, välja arvatud lehtkõogiviljad, värsked ürdid, lehtkapsas, seened, varskõogiviljad, juurviljad ja mugulkõogiviljad ning merevetikad <sup>(27)</sup>	0,050
3.2.16	Varskõogiviljad, juurviljad ja mugulkõogiviljad, välja arvatud juurseller <sup>(27)</sup> . Kartuli puhul kohaldatakse piinormi kooritud kartuli suhtes.	0,10
3.2.17	Lehtkõogiviljad, värsked ürdid, lehtkapsas, juurseller ja järgmised seened <sup>(27)</sup> : <i>Agaricus bisporus</i> (šampinjonid), <i>Pleurotus ostreatus</i> (austerservikud), <i>Lentinula edodes</i> (shiitakeseened)	0,20

▼ **M3**

3.2.18.	Seened, välja arvatud punktis 3.2.17 loetletud seened <sup>(27)</sup>	1,0
3.2.19.	Toidulisandid, <sup>(39)</sup> välja arvatud punktis 3.2.20 loetletud toidulisandid	1,0

▼ **M6**

3.2.20	Toidulisandid <sup>(39)</sup> , mis koosnevad üksnes või peamiselt kuivatatud merevetikatest, merevetikatest valmistatud toodetest või kuivatatud kahepoolmelistest molluskitest	3,0
--------	--	-----

▼ **B**

3.3.	<b>Elavhõbe</b>	
------	-----------------	--

▼ **M6**

3.3.1	Kalandustooted <sup>(26)</sup> ja kalade lihaskude <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> , välja arvatud punktis 3.3.2. loetletud liigid. Koorikloomade piinorm kehtib jäsemete ja tagakeha lihaskoe <sup>(44)</sup> kohta. Krabi ja krabilaadsete koorikloomade ( <i>Brachyura</i> ja <i>Anomura</i> ) puhul kehtib see jäsemete lihaskoe kohta.	0,50
-------	---	------

▼ **B**

	Toode <sup>(1)</sup>	Piirnormid (mg/kg märgkaalu kohta)
▼ <b>M3</b>		
3.3.2.	Järgmiste kalade lihaskude: <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> merikuradid ( <i>Lophius species</i> ) harilik merihunt ( <i>Anarhichas lupus</i> ) Atlandi pelamiid ( <i>Sarda sarda</i> ) angerjad ( <i>Anguilla species</i> ) seaninad, karekalad või saagkõhud ( <i>Hoplostethus species</i> ) kalju-tõmppeakala ( <i>Coryphaenoides rupestris</i> ) harilik hiidlest ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> ) Aafrika kongrio ( <i>Genypterus capensis</i> ) marliinid ( <i>Makaira species</i> ) kammellased ( <i>Lepidorhombus species</i> ) meripoisurid ( <i>Mullus species</i> ) lõunakongrio ( <i>Genypterus blacodes</i> ) harilik haug ( <i>Esox lucius</i> ) vöötideta pelamiid ( <i>Orcynopsis unicolor</i> ) väike tursik ( <i>Trisopterus minutus</i> ) portugali süvahai ( <i>Centroscymnus coelolepis</i> ) raid ( <i>Raja species</i> ) meriahvenad ( <i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i> ) purikala ( <i>Istiophorus platypterus</i> ) lintuimed ( <i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i> ) besuugod ( <i>Pagellus species</i> ) haid (kõik liigid) gempüüllased ( <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i> ) tuurad ( <i>Acipenser species</i> ) mõõkkala ( <i>Xiphias gladius</i> ) tuunid ( <i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> )	1,0
3.3.3.	Toidulisandid <sup>(39)</sup>	0,10
▼ <b>B</b>		
3.4.	<b>Tina (anorgaaniline)</b>	
3.4.1.	Toidukonservid, välja arvatud joogid	200
3.4.2.	Konserveeritud joogid, sealhulgas puuvilja- ja kõõviljamahlad	100
3.4.3.	Konserveeritud imikutoidud ning imikutele ja väikelastele ettenähtud teraviljapõhised töödeldud toidud, välja arvatud kuivatatud ja pulbrilised tooted <sup>(3)</sup> , <sup>(29)</sup>	50
3.4.4.	Konserveeritud imiku piimasegud ja jätkupiimasegud (sealhulgas imiku-piim ja piimal põhinev jätkupiimasegu), välja arvatud kuivatatud ja pulbrilised tooted ► <b>M3</b> <sup>(8)</sup> ◀, <sup>(29)</sup>	50
3.4.5.	Konserveeritud meditsiiniliseks eriotstarbeks ettenähtud dieet-toidud, <sup>(9)</sup> , <sup>(29)</sup> mis on mõeldud spetsiaalselt imikutele, välja arvatud kuivatatud ja pulbrilised tooted	50

▼ **B**

## 4. jagu: 3-monokloropropaan-1,2-diool (3-MCPD)

Toode <sup>(1)</sup>		Piirnormid (µg/kg)
4.1.	Hüdrolüüsitud taimne valk <sup>(30)</sup>	20
4.2.	Sojakaste <sup>(30)</sup>	20

5. jagu: dioksiinid ja PCBd <sup>(31)</sup>

Toode		Piirnormid	
		Dioksiinide summa (WHO-PCDD/ F-TEQ) <sup>(32)</sup>	Dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde summa (WHO-PCDD/ F-PCB-TEQ) <sup>(32)</sup>
5.1.	Liha ja lihatooted (välja arvatud söödav rups), mis on saadud: <sup>(6)</sup> — veistelt ja lammastelt — lindudelt — sigadelt	3,0 pg/g rasva kohta <sup>(33)</sup> 2,0 pg/g rasva kohta <sup>(33)</sup> 1,0 pg/g rasva kohta <sup>(33)</sup>	4,5 pg/g rasva kohta <sup>(33)</sup> 4,0 pg/g rasva kohta <sup>(33)</sup> 1,5 pg/g rasva kohta <sup>(33)</sup>
5.2.	Punktis 5.1 osutatud maismaaloomadelt pärit maks 5.1 <sup>(6)</sup> ja maksatooted	6,0 pg/g rasva kohta <sup>(33)</sup>	12,0 pg/g rasva kohta <sup>(33)</sup>
▼ <b>M6</b> 5.3	Kala lihaskude, kalandustooted ja nendest saadud tooted, välja arvatud angerjas <sup>(25)</sup> <sup>(34)</sup> . Koorikloomade piirnorm kehtib jäsemete ja tagakeha lihaskoe <sup>(44)</sup> kohta. Krabi ja krabilaadsete koorikloomade ( <i>Brachyura</i> ja <i>Anomura</i> ) puhul kehtib see jäsemete lihaskoe kohta.	4,0 pg/g märgkaalu kohta	8,0 pg/g märgkaalu kohta
▼ <b>B</b> 5.4.	Angerja ( <i>Anguilla anguilla</i> ) lihaskude ja sellest saadud tooted	4,0 pg/g märgkaalu kohta	12,0 pg/g märgkaalu kohta
5.5.	Toorpiim <sup>(6)</sup> ja piimatooted, <sup>(6)</sup> sealhulgas piimarasv	3,0 pg/g rasva kohta <sup>(33)</sup>	6,0 pg/g rasva kohta <sup>(33)</sup>
5.6.	Kanamunad ja munatooted <sup>(6)</sup>	3,0 pg/g rasva kohta <sup>(33)</sup>	6,0 pg/g rasva kohta <sup>(33)</sup>
5.7.	Rasv, mis on saadud: — veistelt ja lammastelt — lindudelt — sigadelt	3,0 pg/g rasva kohta 2,0 pg/g rasva kohta 1,0 pg/g rasva kohta	4,5 pg/g rasva kohta 4,0 pg/g rasva kohta 1,5 pg/g rasva kohta
5.8.	Segatud loomarasv	2,0 pg/g rasva kohta	3,0 pg/g rasva kohta
5.9.	Taimeõlid ja -rasvad	0,75 pg/g rasva kohta	1,5 pg/g rasva kohta
5.10.	Merelist päritolu õli (kalaõli, kalamaksaõli ja teiste mereorganismide inimtoiduks ettenähtud õlid)	2,0 pg/g rasva kohta	10,0 pg/g rasva kohta

▼ **B**

	Toode	Piirnormid	
		Dioksiinide summa (WHO-PCDD/F-TEQ) <sup>(32)</sup>	Dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde summa (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) <sup>(32)</sup>
▼ <b>M2</b>	5.11 Kalamaks ja sellest valmistatud tooted, välja arvatud punktis 5.10 osutatud merelist päritolu õli	—	25,0 pg/g märgkaalu kohta <sup>(32)</sup> ► <b>M2</b> <sup>(38)</sup> ◀

▼ **B**

## 6. jagu: polütsüklilised aromaatsed süsivesinikud

	Toode	Piirnormid (µg/kg märgkaalu kohta)
	6.1. <b>Benso(a)pireen</b> <sup>(35)</sup>	
	6.1.1. Õlid ja rasvad (välja arvatud kakaovõi), mis on ette nähtud otsetarbimiseks või kasutamiseks toidu koostisosana	2,0
	6.1.2. Suitsuliha ja suitsulihatooted	5,0
▼ <b>M6</b>	6.1.3. Suitsukala lihaskude ja suitsutatud kalandustooted <sup>(25)</sup> <sup>(36)</sup> , välja arvatud kahepoolmelised molluskid. Suitsutatud koorikloomade piirnorm kehtib jäsemete ja tagakeha lihaskoe <sup>(44)</sup> kohta. Suitsutatud krabi ja krabilaadsete koorikloomade ( <i>Brachyura</i> ja <i>Anomura</i> ) puhul kehtib see jäsemete lihaskoe kohta.	5,0
▼ <b>B</b>	6.1.4. Kala lihaskude, <sup>(24)</sup> , <sup>(25)</sup> välja arvatud suitsukala	2,0
▼ <b>M6</b>	6.1.5. Koorikloomad, peajalgseid, välja arvatud suitsutatud <sup>(26)</sup> . Koorikloomade piirnorm kehtib jäsemete ja tagakeha lihaskoe <sup>(44)</sup> kohta. Krabi ja krabilaadsete koorikloomade ( <i>Brachyura</i> ja <i>Anomura</i> ) puhul kehtib see jäsemete lihaskoe kohta.	5,0
▼ <b>B</b>	6.1.6. Kahepoolmelised molluskid <sup>(26)</sup>	10,0
	6.1.7. Imikutoidud ja imikutele ja väikelastele ettenähtud teraviljapõhised töödeldud toidud <sup>(3)</sup> , <sup>(29)</sup>	1,0
	6.1.8. Imiku piimasegud ja jätkupiimasegud, sealhulgas imikupiim ja piimal põhinev jätkupiimasegu ► <b>M3</b> <sup>(8)</sup> ◀, <sup>(29)</sup>	1,0
	6.1.9. Meditsiiniliseks eriotstarbeks ettenähtud dieettoidud, <sup>(9)</sup> , <sup>(29)</sup> mis on mõeldud spetsiaalselt imikutele	1,0

(<sup>1</sup>) Puu-, köögi- ja teraviljade puhul osutatakse vastavas kategoorias loetletud toiduainetele, nagu on määratletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 23. veebruari 2005. aasta määruses (EÜ) nr 396/2005 taimses ja loomses toidus ja söödas või nende pinnal esinevate pestitsiidide jääkide piirnormide ja nõukogu direktiivi 91/414/EMÜ muutmise kohta (ELT L 70, 16.3.2005, lk 1), viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 178/2006 (ELT L 29, 2.2.2006, lk 3). Muuhulgas tähendab see, et tatart (*Fagopyrum sp*) loetakse teraviljaks ja tatratooted teraviljatoodeteks. ► **M3** Puuviljade suhtes kohaldatavad piirnormid ei kehti päklikpuu viljade suhtes. ◀

▼ **B**

- (2) Piimormi ei kohaldata värske spinati suhtes, mis on ette nähtud töötlemiseks ja mida veetakse pakendamata põllult töötlemisettevõttesse.
- (3) ► **M6** Käesolevas kategoorias loetletud toiduained, nagu on määratletud komisjoni 5. detsembri 2006. aasta direktiivis 2006/125/EÜ imikutele ja väikelastele mõeldud teraviljapõhiste töödeldud toitude ja muude imikutoitude kohta (ELT L 339, 6.12.2006, lk 16). ◀
- (4) Piimormi kohaldatakse taritusvalmis toodete suhtes (turustatakse olemasoleval kujul või on taritusvalmiks muudetud tootja juhendi kohaselt).
- (5) ► **M5** Piimormi kohaldatakse maapähklite ja pähklipuu viljade söödavate osade suhtes. Kui analüüsitakse koorimata pähkleid, eeldatakse aflatoksiinisalduse arvutamisel, et saastatud on pähklite söödav osa, v.a brasiilia pähklite puhul. ◀
- (6) Käesolevas kategoorias loetletud toiduained, nagu on määratletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määruses (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad (ELT L 226, 25.6.2004, lk 22).
- (7) Piimormi kohaldatakse kuivaine suhtes. Kuivaine määratakse vastavalt määrusele (EÜ) nr 401/2006.
- **M3** <sup>(8)</sup> Käesolevas kategoorias on loetletud toiduained, nagu on määratletud komisjoni direktiivis 2006/141/EÜ (ELT L 401, 30.12.2006, lk 1). ◀
- (9) Käesolevas kategoorias loetletud toiduained, nagu on määratletud komisjoni 25. märtsi 1999. aasta direktiivis 1999/21/EÜ meditsiiniliseks eriotstarbeks mõeldud dieettoitude kohta (EÜT L 91, 7.4.1999, lk 29).
- (10) Piima ja piimatoodete puhul kohaldatakse piimormi taritusvalmis toodete suhtes (turustatakse olemasoleval kujul või on taritusvalmiks muudetud tootja juhendi kohaselt) ja muude toodete puhul kuivaine suhtes. Kuivaine määratakse vastavalt määrusele (EÜ) nr 401/2006.
- (11) Käesolevas kategoorias loetletud toiduained, nagu on määratletud nõukogu 17. mai 1999. aasta määruses (EÜ) nr 1493/1999 veinituru ühise korralduse kohta (EÜT L 179, 14.7.1999, lk 1), viimati muudetud Bulgaaria Vabariigi ja Rumeenia Euroopa Liitu vastuvõtmise tingimusi ja korda käsitleva protokolliga (ELT L 157, 21.6.2005, lk 29).
- (12) Piimormi kohaldatakse toodete suhtes, mis on valmistatud alates 2005. aasta saagikoristusest.
- (13) Käesolevas kategoorias loetletud toiduained, nagu on määratletud nõukogu 10. juuni 1991. aasta määruses (EMÜ) nr 1601/91, millega sätestatakse aromatiseeritud veinide, aromatiseeritud veinijookide ja aromatiseeritud veimikokteilide määratlemise, kirjeldamise ja esitlemise üldeeskirjad (EÜT L 149, 14.6.1991, lk 1), viimati muudetud Bulgaaria Vabariigi ja Rumeenia Euroopa Liitu vastuvõtmise tingimusi ja korda käsitleva protokolliga. Nende jookide suhtes kohaldatav ohratoksiini A piimorm on veini ja/või viinamarjavirde sisalduse funktsioon valmistootes.
- (14) Käesolevas kategoorias loetletud toiduained, nagu on määratletud nõukogu 20. detsembri 2001. aasta direktiivis 2001/112/EÜ inimitoiduks ettenähtud puuviljamahlade ja teatavate samalaadsete toodete kohta (EÜT L 10, 12.1.2002, lk 58).
- (15) Käesolevas kategoorias loetletud toiduained, nagu on määratletud nõukogu 29. mai 1989. aasta määruses (EMÜ) nr 1576/89, millega kehtestatakse piiritusjookide määratlemise, kirjeldamise ja esitlemise üldeeskirjad (EÜT L 160, 12.6.1989, lk 1), viimati muudetud Bulgaaria Vabariigi ja Rumeenia Euroopa Liitu vastuvõtmise tingimusi ja korda käsitleva protokolliga.
- (16) ► **M6** Imikud ja väikelapsed, nagu on määratletud direktiivis 2006/141/EÜ (ELT L 401, 30.12.2006, lk 1) ja direktiivis 2006/125/EÜ. ◀
- (17) Punktides 2.4, 2.5, ja 2.7 sätestatud deoksünivalenooli, zearalenooni, T-2 ja HT-2 toksiini piimormide kohaldamisel ei loeta riisi teravilja hulka ega riisitooteid teraviljatoodete hulka.
- (18) Piimormi kohaldatakse töötlemata teravilja suhtes, mis viiakse turule esmatöötlemiseks. Esmatöötlemine tähendab mis tahes mehaanilist või termilist töötlust, välja arvatud terade kuivatamine. Puhastamist, sorteerimist ja kuivatamist ei loeta esmatöötluseks seni, kuni viljatera ei mõjutata mehaaniliselt ja täisterad jäävad pärast puhastamist ja sorteerimist terveks. Integreeritud tootmis- ja töötlemissüsteemides kohaldatakse piimormi töötlemata teraviljade suhtes juhul, kui need on ettenähtud esmatöötlemiseks.
- (19) Piimormi kohaldatakse teraviljade suhtes, mis on koristatud ja üle võetud alates 2005/2006. majandusaastast vastavalt komisjoni 19. aprilli 2000. aasta määrusele (EÜ) nr 824/2000, millega kehtestatakse teravilja ülevõtmise kord sekkumisametite poolt ja sätestatakse teravilja kvaliteedi määramise analüüsimeetodid (EÜT L 100, 20.4.2000, lk 31), viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 1068/2005 (ELT L 174, 7.7.2005, lk 65).
- **M1** <sup>(20)</sup> Piimormi kohaldatakse alates 1. oktoobrist 2007. ◀
- **M1** ————— ◀
- (22) Pastatooted, mille veesisaldus on ligikaudu 12 %.
- (23) Piimormi kohaldatakse 1. oktoobrist 2007.



## ▼ B

- (<sup>24</sup>) Kalad on määratletud nõukogu määruse (EÜ) nr 104/2000 (EÜT L 17, 21.1.2000, lk 22) artikli 1 loendi kategoorias a (välja arvatud kalamaks koodiga CN 03027000), viimati muudetud aktiga, mis käsitleb Tšehhi Vabariigi, Eesti Vabariigi, Küprose Vabariigi, Läti Vabariigi, Leedu Vabariigi, Ungari Vabariigi, Malta Vabariigi, Poola Vabariigi, Sloveenia Vabariigi ja Slovaki Vabariigi ühinemistingimusi ja lepingute kohandamist, mille alusel on loodud Euroopa Liit (ELT L 236, 23.9.2003, lk 33). Kuivatatud, lahjendatud, töödeldud ja/või liittoidainete suhtes kohaldatakse artikli 2 lõikeid 1 ja 2.
- (<sup>25</sup>) Tervikuna söömiseks ettenähtud kalade puhul kohaldatakse piinormi terve kala suhtes.
- (<sup>26</sup>) Toiduained on määratletud määruse (EÜ) nr 104/2000 artikli 1 loendi kategooriates c ja f vastavalt vajadusele (liigid, nagu on loetletud vastavas kandes). Kuivatatud, lahjendatud, töödeldud ja/või liittoidainete suhtes kohaldatakse artikli 2 lõikeid 1 ja 2.
- (<sup>27</sup>) Piinormi kohaldatakse puu- või köögivilja suhtes pärast pesemist ja söödava osa eraldamist.
- (<sup>28</sup>) Piinormi kohaldatakse toodete suhtes, mis on valmistatud alates 2001. aasta saagikoristusest.
- (<sup>29</sup>) Piinormi kohaldatakse müügiloleva toote suhtes.
- (<sup>30</sup>) Piinorm on antud vedelprodukti kohta, mis sisaldab 40 % kuivainet. Sellele vastab piinorm 0,05 mg/kg kuivaines. Seda piinormi kohandatakse proportsionaalselt toodete kuivainesisaldusele.
- (<sup>31</sup>) Dioksiinide (polüklooritud dibenso-para-dioksiinide (PCDD) ja polüklooritud dibensofuraanide (PCDF)) summa, väljendatuna Maailma Terviseorganisatsiooni (WHO) toksilisusekvivalendina, kasutades toksilisuse ekvivalentfaktoreid WHO-TEF, ning dioksiinide ja dioksiinilaadsete PCBde (polüklooritud dibenso-para-dioksiinide (PCDD), polüklooritud dibensofuraanide (PCDF) ja polüklooritud bifeniilide (PCB) summa, väljendatuna WHO toksilisusekvivalendina, kasutades toksilisuse ekvivalentfaktoreid WHO-TEF). Inimese terviseriskide hindamisel kasutatavad Maailma Terviseorganisatsiooni TEFid, mis põhinevad 15.–18. juunil 1997 Rootsis Stockholmis peetud Maailma Terviseorganisatsiooni koosoleku otsustel (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).

Analoog	TEF väärtus	Analoog	TEF väärtus
<b>Dibenso-p-dioksiinid (PCDDd)</b>		<b>Dioksiinilaadsed PCBd: non-orto PCBd + mono-orto PCBd</b>	
2,3,7,8-TCDD	1	<i>non-orto PCBd</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-orto PCBd</i>	
<b>Dibensofuraanid (PCDFd)</b>		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		

Kasutatud lühendid: "T" = tetra, "Pe" = penta, "Hx" = hexa, "Hp" = hepta, "O" = octa, "CDD" = klorodibensodioksiin, "CDF" = klorodibensofuraan, "CB" = klorobifenüül.

- (<sup>32</sup>) Sisalduse ülempiir: sisalduse ülempiir arvutatakse eeldusel, et kõigi allpool määramispiiri olevate eri analoogide sisalduse väärtused võrduvad määramispiiriga.
- (<sup>33</sup>) Piinormi ei kohaldata toiduainete suhtes, mis sisaldavad alla 1 % rasva.
- **M2** (<sup>34</sup>) Toiduained on määratletud määruse (EÜ) nr 104/2000 artikli 1 loendi kategooriates a, b, c, e ja f, välja arvatud punktis 5.11 osutatud kalamaks. ◀
- (<sup>35</sup>) Benso(a)pireeni, mille kohta on piinorm, kasutatakse toiduainetes sisalduvate kantserogeensete polütsükliiliste aromaatsete süsivesinike esinemise ja mõju märgistusainena. Seepärast näevad need meetmed ette loetletud toiduainetes esinevate polütsükliiliste aromaatsete süsivesinike täieliku ühtlustamise kõikides liikmesriikides.
- (<sup>36</sup>) Toiduained on määratletud määruse (EÜ) nr 104/2000 artikli 1 loendi kategooriates b, c ja f.

**▼ B**

- 
- ▶ **M1** <sup>(37)</sup> Erand kehtib üksnes maisi suhtes, mille otstarve on nt märgistusel selgelt näidatud; st mais on ettenähtud töötlemiseks märgiahvatusmeetodil (tärglise tootmine). ◀
  - ▶ **M2** <sup>(38)</sup> Konserveeritud kalamaksa puhul kohaldatakse piinorme kogu konservi toiduna tarbimiseks ette nähtud sisu suhtes. ◀
  - ▶ **M3** <sup>(39)</sup> Piinormi kohaldatakse müügiloleva toidulisandi suhtes. ◀
  - ▶ **M5** <sup>(40)</sup> Õliseemned, mis on liigitatud CN-koodide 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 alla ja neist valmistatud CN-koodi 1208 alla liigitatud tooted; meloniseemned on liigitatud koodi ex 1207 99 alla.
- <sup>(41)</sup> Neist valmistatud/saadud töödeldud toodete puhul peetakse silmas üksnes või peaaegu üksnes asjaomastest pähklipuu viljadest valmistatud/saadud töödeldud tooteid ning selliste pähklipuu viljade suhtes sätestatud piinorme kohaldatakse ka neist valmistatud/saadud töödeldud toodete suhtes. Muudel juhtudel kohaldatakse valmistoodete / töödeldud toodete puhul artikli 2 lõikeid 1 ja 2. ◀
- ▶ **M4** <sup>(42)</sup> Piinormi kohaldatakse puhta lahjendamata ekstrakti suhtes, mille 1 kg tootmiseks on kasutatud 3–4 kg lagritsajuurt. ◀
  - ▶ **M6** <sup>(43)</sup> Lehtkõogiviljade piinormi ei kohaldata värske ürtide suhtes (mis kuuluvad määruse (EÜ) nr 396/2005 I lisa koodi 0256000 alla).
- <sup>(44)</sup> Selle määratluse alla ei kuulu koorikloomade pearindmik. ◀
-