

Ez a dokumentum kizárólag tájékoztató jellegű, az intézmények semmiféle felelősséget nem vállalnak a tartalmáért

► **B**

A BIZOTTSÁG 1881/2006/EK RENDELETE

(2006. december 19.)

az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról

(EGT vonatkozású szöveg)

(HL L 364., 2006.12.20., 5. o.)

Módosította:

		Hivatalos Lap		
		Szám	Oldal	Dátum
► <u>M1</u>	A Bizottság 1126/2007/EK rendelete (2007. szeptember 28.)	L 255	14	2007.9.29.
► <u>M2</u>	A Bizottság 565/2008/EK rendelete (2008. június 18.)	L 160	20	2008.6.19.
► <u>M3</u>	A Bizottság 629/2008/EK rendelete (2008. július 2.)	L 173	6	2008.7.3.
► <u>M4</u>	A Bizottság 105/2010/EU rendelete (2010. február 5.)	L 35	7	2010.2.6.
► <u>M5</u>	A Bizottság 165/2010/EU rendelete (2010. február 26.)	L 50	8	2010.2.27.
► <u>M6</u>	A Bizottság 420/2011/EU rendelete (2011. április 29.)	L 111	3	2011.4.30.

**A BIZOTTSÁG 1881/2006/EK RENDELETE****(2006. december 19.)****az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról****(EGT vonatkozású szöveg)**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel az élelmiszerekben előforduló szennyező anyagok ellenőrzésére vonatkozó közösségi eljárások megállapításáról szóló, 1993. február 8-i 315/93/EGK tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 2. cikke ⁽³⁾ bekezdésére,

mivel:

- (1) Az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok legmagasabb értékének meghatározásáról szóló, 2001. március 8-i 466/2001/EK bizottsági rendeletet ⁽²⁾ több alkalommal jelentősen módosították. A Codex Alimentariusban lévő új információra és az azzal kapcsolatos fejleményekre tekintettel szükséges az egyes szennyező anyagok felső határértékeinek újbóli módosítása. Ezzel egyidejűleg a szöveget szükség szerint pontosítani kell. Célszerű ezért, hogy a 466/2001/EK rendelet helyébe új rendelet lépjen.
- (2) A közegészség védelme érdekében alapvető fontosságú a szennyező anyagok olyan szinten tartása, ami toxikológiailag elfogadható.
- (3) Tekintetbe véve a tagállamok jogszabályai közötti különbségeket és a verseny torzulásának ebből következő kockázatát, a piac egységességének biztosítása érdekében, az arányosság elvét betartva egyes szennyező anyagok tekintetében közösségi intézkedésekre van szükség.
- (4) A felső határértékeket olyan szigorú szinten kell meghatározni, amely a helyes mezőgazdasági, halászati és előállítási gyakorlatok alkalmazásával és az élelmiszer fogyasztásához kapcsolódó kockázatok figyelembevételével ésszerűen elérhető. Azon szennyező anyagok esetében, amelyek genotoxikus karcinogénnek számítanak, vagy amikor a lakosság vagy a veszélyeztetett lakosságcsoportok veszélynek való kitettségének mértéke a megengedhető bevitelhez közelít vagy azt meghaladja, a felső határértéket az ésszerűen elérhető legalacsonyabb értékben (ALARA) kell meghatározni. Ez a megközelítés biztosítja, hogy az élelmiszeripari vállalkozó a közegészség védelme érdekében megtegye az intézkedéseket a szennyeződés lehető leghatékonyabb megelőzése és csökkentése érdekében. A csecsemők és kisgyermekek mint veszélyeztetett népességi csoport egészségének védelme érdekében olyan legkisebb „felső határértéket” kell megállapítani, amely a csecsemők és kisgyermekek élelmiszerének gyártásához használt nyersanyagok szigorú kiválasztásával elérhető. A nyersanyagok ilyen szigorú megválasztása szintén célszerű néhány közvetlen emberi fogyasztásra szánt speciális élelmiszer előállítása során, mint például a korpa.

⁽¹⁾ HL L 37., 1993.2.13., 1. o. Az 1882/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel (HL L 284., 2003.10.31., 1. o.) módosított rendelet.

⁽²⁾ HL L 77., 2001.3.16., 1. o. A legutóbb a 199/2006/EK rendelettel (HL L 32., 2006.2.4., 32. o.) módosított rendelet.

▼B

- (5) A szárított, hígított, feldolgozott vagy összetett élelmiszerekre vonatkozó felső határértékek alkalmazásának lehetővé tétele érdekében, azokban az esetekben, ahol nem került sor konkrét közösségi felső határértékek meghatározására, az élelmiszer-ipari vállalkozóknak kell megadniuk a konkrét koncentrációs vagy hígítási tényezőket, a javasolt tényezőt indokoló megfelelő kísérleti adatokkal együtt.
- (6) A közegészség hatékony védelmének biztosítása érdekében a felső határértékeket meghaladó mennyiségben szennyező anyagot tartalmazó termékek nem hozhatók forgalomba sem önállóan, sem más élelmiszerekkel összekeverve, sem más élelmiszerek összetevőjeként.
- (7) Ismeretes, hogy a válogatás és az egyéb fizikai kezelések lehetővé teszik a földimogyoró, a diófélék, a szárított gyümölcsök és a kukorica aflatoxintartalmának csökkentését. A kereskedelemre gyakorolt hatás minimalizálása céljából ezért célszerű magasabb aflatoxintartalmat megengedni az olyan termékek esetében, melyeket nem szánunk közvetlen emberi fogyasztásra vagy összetett élelmiszerek összetevőjeként történő felhasználásra. Ezekben az esetekben az aflatoxinokra vonatkozó felső határértékeket azon fent említett kezelési módzatok eredményességének a figyelembevételével kell megállapítani, amelyek célja a földimogyoró, a diófélék, a szárított gyümölcsök és a kukorica aflatoxinszintjének a közvetlen emberi fogyasztásra vagy összetett élelmiszerek összetevőjeként történő felhasználásra szánt termékekre megállapított felső határértékek alatti szintre való csökkentése.
- (8) Az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékei hatékony érvényesítésének lehetővé tétele érdekében helyénvaló ezekben az esetekben megfelelő címkézési rendelkezéseket előírni.
- (9) Az egyes tagállamokban az éghajlati körülmények miatt nehéz biztosítani, hogy friss fejes saláta és friss paraj vonatkozásában a felső határértékek túllépésére ne kerüljön sor. E tagállamok számára átmeneti időszakokra lehetővé kell tenni, hogy engedélyezzék a területükön termesztett és ottani fogyasztásra szánt olyan friss fejes saláta és friss paraj forgalomba hozatalát, amelynek nitráttartalma meghaladja a felső határértéket. Az olyan tagállamok területén működő fejessaláta- és parajtermelőknek, amelyek megadták a fent említett engedélyt, fokozatosan át kell alakítaniuk művelési módszereiket a nemzeti szinten ajánlott helyes mezőgazdasági gyakorlat alkalmazása útján.
- (10) A balti térségből származó egyes halfajok nagy mennyiségű dioxinokat és dioxinszerű PCB-eket tartalmazhatnak. A balti térségből származó ilyen halfajok jelentős része nem felel meg a felső határértékeknek, ezért ezeket ki kell zárni az étrendből. Vannak arra vonatkozó jelzések, hogy a halak kiiktatása az étrendből negatív egészségügyi hatást váltana ki a balti térségben.

▼B

- (11) Svédország és Finnország rendelkezik olyan rendszerrel, amely alkalmas a fogyasztók teljes körű tájékoztatásának biztosítására a balti térségből származó halak meghatározott, veszélyeztetett lakosságcsoportokat érintő fogyasztási megszorításokra vonatkozó étrendi ajánlásokról a lehetséges egészségügyi kockázatok elkerülése érdekében. Ezért helyénvaló egy átmeneti időszakra eltérést engedélyezni Finnország és Svédország számára a balti-tengeri régióból származó és a területükön fogyasztásra szánt, az e rendeletben meghatározott dioxin- és dioxinszerű PCB-szinteknél magasabb szinteket mutató egyes halfajok forgalomba hozatalára. A szükséges intézkedéseket végre kell hajtani annak biztosítására, hogy a felső határértékek nem megfelelő halakat és haltermékeket ne forgalmazzák más tagállamokban. Finnország és Svédország minden évben tájékoztatja a Bizottságot a balti-tengeri régióból származó halakban mért dioxin- és dioxinszerű PCB-szintek mérésének eredményeiről és a balti-tengeri régióból eredő emberi dioxin- és dioxinszerű PCB-expozíció csökkentésére hozott intézkedésekről.
- (12) A felső határértékek betartásának egységes módon történő biztosítása érdekében az illetékes hatóságoknak a Közösség egészében ugyanazokat a mintavételi kritériumokat és élelmiszer-elemzési teljesítménykritériumokat kell alkalmazniuk. Fontos továbbá, hogy a vizsgálati eredményekről a Közösség egészében egységes módon tegyenek jelentést és azokat egységesen értelmezzék. Az e rendeletben meghatározott mintavételi és vizsgálati intézkedések rendelkeznek a jelentés és értelmezés egységes szabályairól.
- (13) Egyes szennyező anyagok tekintetében a tagállamoknak és az érdekelt feleknek mérniük kell a szinteket és jelentést kell tenniük azokról, továbbá jelentést kell tenniük a megelőző intézkedések alkalmazásában elért fejlődésről, lehetővé téve a Bizottság számára, hogy felmérje a meglévő intézkedések módosításának vagy kiegészítő intézkedések elfogadásának a szükségességét.
- (14) A Közösség által elfogadott valamennyi felső határértéket adott esetben felül kell vizsgálni a tudományos és technikai ismeretek fejlődése, valamint a helyes mezőgazdasági, halászati és előállítási gyakorlatok fejlődése tükrében.
- (15) A korpa és a csíra közvetlen emberi fogyasztásra is forgalmazható, ezért helyénvaló a dezoxinivalenolra és a zearalenonra vonatkozó felső határérték meghatározása ezen áruk tekintetében.
- (16) A Codex Alimentarius nemrégiben megállapította halakra az ólomtartalom felső határértékét, melyet a Közösség elfogadott. Helyénvaló ezért ennek megfelelően módosítani a halakban előforduló ólom mennyiségére vonatkozó jelenlegi rendelkezést.
- (17) Az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ meghatározza az állati eredetű élelmiszereket, következésképpen az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó bejegyzéseket egyes esetekben az említett rendeletben használt terminológiával összhangban módosítani kell.

⁽¹⁾ HL L 139., 2004.4.30., 55. o. A legutóbb az 1662/2006/EK rendelettel (HL L 320., 2006.11.18., 1. o.) módosított rendelet.

▼B

- (18) Szükséges rendelkezni arról, hogy a szennyező anyagok felső határértékei nem alkalmazandók azokra az élelmiszerekre, amelyeket az ezen értékek alkalmazása előtt jogszerűen hoztak forgalomba a Közösségben.
- (19) A nitrát tekintetében az ember számára a zöldségfélék jelentik a nitrátbevitel fő forrását. Az élelmiszerügyi tudományos bizottság (ÉTB) 1995. szeptember 22-i véleményében ⁽¹⁾ kijelentette, hogy a teljes nitrátbevitel általában lényegesen az elfogadható 3,65 mg/testsúlykg napi bevitel (ADI) alatt van. Javasolta azonban az élelmiszerekkel és a vízzel bevitt nitrátmennyiség csökkentésére irányuló erőfeszítések folytatását.
- (20) Mivel az éghajlati körülmények nagyban befolyásolják az egyes zöldségek, pl. a saláta és a paraj nitrátszintjét, a különböző évszakokra eltérő legmagasabb nitrátszinteket kell megállapítani.
- (21) Az Élelmiszerügyi Tudományos Bizottság 1994. szeptember 23-i véleményében arra a következtetésre jutott, hogy az aflatoxinok genotoxikus karcinogénnek számítanak ⁽²⁾. E véleményt alapul véve helyénvaló az élelmiszerek összes aflatoxintartalmát (B₁, B₂, G₁ és G₂ aflatoxinok összege), valamint külön a B₁ aflatoxin – mely messze a legmérgezőbb vegyület – mennyiségét korlátozni. A csecsemők és kisgyermek élelmiszerében lévő M₁ aflatoxin tekintetében az analitikai eljárások terén végbement fejlődés fényében fontolóra kell venni a jelenlegi felső határérték csökkentését.
- (22) Az ochratoxin-A (OTA) tekintetében az ÉTB 1998. szeptember 17-én tudományos véleményt ⁽³⁾ fogadott el. Az élelmiszerekre vonatkozó kérdések tudományos vizsgálatában a tagállamok által a Bizottságnak nyújtott támogatásról és a tagállamok együttműködéséről (SCOOP) szóló, 1993. február 25-i 1993/5/EGK tanácsi irányelv ⁽⁴⁾ keretében elvégezték az OTA-nak a Közösség lakossága általi, élelmiszer útján történő bevitelének a felmérését ⁽⁵⁾. Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) a Bizottság kérésére 2006. április 4-én az élelmiszerben lévő ochratoxin-A tekintetében aktualizált tudományos véleményt ⁽⁶⁾ fogadott el az új tudományos információk figyelembevételével, és a megengedhető heti bevitelt (TWI) 120 ng/testsúlykilogramm értékben rögzítette.

⁽¹⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság jelentései, 38. sorozat, Az élelmiszerügyi tudományos bizottság véleménye a nitrátokról és nitrátekről, 1–33. o. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf

⁽²⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság jelentései, 35. sorozat, Az élelmiszerügyi tudományos bizottság véleménye az aflatoxinokról, az ochratoxin-A-ról és a patulinról, 45–50. o., http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

⁽³⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság véleménye az ochratoxin-A-ról (kinyilvánítva 1998. szeptember 17-én). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html

⁽⁴⁾ HL L 52., 1993.3.4., 18. o.

⁽⁵⁾ Tudományos együttműködési feladatokról szóló jelentések, 3.2.7 feladat: „Az ochratoxin-A táplálék általi felvételének felmérése az Európai Unió tagállamainak lakossága körében” http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf

⁽⁶⁾ Az EFSA élelmiszerláncban előforduló szennyező anyagokkal foglalkozó tudományos testületének a Bizottság kérésére elkészített, az élelmiszerben előforduló ochratoxin A-val kapcsolatos szakvéleménye. 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) E véleményeket alapul véve helyénvaló felső határértékeket megállapítani a gabonafélék, gabonakészítmények, szárított szőlő, pörkölt kávé, bor, szőlőlé és a csecsemők és kisgyermek számára készült élelmiszerek tekintetében, melyek mind jelentős mértékben hozzájárulnak az általános emberi, illetve a veszélyeztetett fogyasztói csoportok, pl. a gyermekek OTA-expozíciójához.
- (24) Az olyan élelmiszerben, mint például a szárított gyümölcsben – a szárított szőlő kivételével –, a kakaóban és a kakaóból készült termékekben, fűszerekben, húskészítményekben, a zöld kávéban, a sörben és az édesgyökérben lévő OTA felső határértékei meghatározásának, valamint a különösen a szárított szőlőben és a szőlőlében lévő OTA felső határértékei felülvizsgálatának helyénvalóságát az EFSA legújabb tudományos szakvéleménye fényében kell mérlegelni.
- (25) A patulin tekintetében az ÉTB 2000. március 8-i ülésén ⁽¹⁾ ideiglenesen megállapított megengedhető maximális napi bevitelként (PMTDI) jóváhagyta a 0,4 µg/testsúlykg értéket.
- (26) Az 1993/5/EGK irányelv keretében 2001-ben SCOOP-feladat elvégzésére került sor „A patulin táplálék általi felvételének felmérése az Európai Unió tagállamainak lakossága körében” címmel ⁽²⁾.
- (27) E felmérést alapul véve és tekintettel a PMTDI-re, a fogyasztóknak az elfogadhatatlan mértékű szennyeződéstől való megvédelése érdekében meg kell állapítani az egyes élelmiszerekben lévő patulin felső határértékeit. E felső határértékeket felül kell vizsgálni és szükség esetén csökkenteni kell, figyelembe véve a tudományos és technológiai ismeretek fejlődését és az almalében és egyéb italok almaléből készült összetevőiben lévő patulinszennyeződés megelőzéséről és csökkentéséről szóló, 2003. augusztus 11-i 2003/598/EK bizottsági ajánlás ⁽³⁾ végrehajtását.
- (28) A *Fusarium*-toxinek tekintetében az ÉTB több véleményt fogadott el: a dezoxinivalenol értékeléséről 1999 decemberében ⁽⁴⁾, 1 µg/testsúlykg-os megengedhető napi beviteli szintet (TDI) megállapítva, a zearalenon értékeléséről 2000 júniusában ⁽⁵⁾, 0,2 µg/testsúlykg-os ideiglenes megengedhető napi beviteli szintet megállapítva, a fumonizinek értékeléséről 2000 októberében ⁽⁶⁾ (frissítve 2003 áprilisában) ⁽⁷⁾, 2 µg/testsúlykg-os megengedhető napi beviteli szintet megállapítva, a nivalenol értékeléséről 2000 októberében ⁽⁸⁾, 0,7 µg/testsúlykg-os ideiglenesen megengedhető

⁽¹⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság 2000. március 8–9-én Brüsszelben tartott 120. ülésének jegyzőkönyve, a patulinra vonatkozó megállapításról. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf

⁽²⁾ Tudományos együttműködési feladatokról szóló jelentések, 3.2.8 feladat: „A patulin táplálék általi felvételének felmérése az Európai Unió tagállamainak lakossága körében” http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf

⁽³⁾ HL L 203., 2003.8.12., 34. o.

⁽⁴⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság (ÉTB) *Fusarium*-toxinekről szóló véleménye, 1. rész: Dezoxinivalenol (DON), (kinyilvánítva: 1999. december 2-án). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf

⁽⁵⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság (ÉTB) *Fusarium*-toxinekről szóló véleménye, 2. rész: Zearalenon (ZEA), (kinyilvánítva: 2000. június 22-én). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf

⁽⁶⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság (ÉTB) *Fusarium*-toxinekről szóló véleménye, 3. rész: Fumonizin B₁ (FB₁), (kinyilvánítva: 2000. október 17-én). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf

⁽⁷⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottságnak a fumonizin B₁, B₂ és B₃-ről szóló, aktualizált véleménye (kinyilvánítva 2003. április 4-én). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf

⁽⁸⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság (ÉTB) *Fusarium*-toxinekről szóló véleménye, 4. rész: Nivalenol, (kinyilvánítva: 2000. október 19-én). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf

▼ B

napi beviteli szintet megállapítva, a T-2 és HT-2 toxinokról 2001 májusában ⁽¹⁾, 0,06 µg/testsúlykg-os kombinált ideiglenesen megengedhető napi beviteli szintet megállapítva és a trichotecénekről mint csoportról 2002 februárjában ⁽²⁾.

- (29) A 93/5/EGK irányelv keretében sor került a „*Fusarium*-toxinok előfordulásáról szóló adatok összegyűjtése és az EU-tagállamok lakossága általi, élelmiszer útján történő bevitel felmérése” című SCOOP-feladat ⁽³⁾ elvégzésére, majd 2003 szeptemberében annak véglegesítésére.
- (30) A tudományos vélemények és az élelmiszer útján történő bevitel felmérése alapján helyénvaló a dezoxinivalenol, a zearalenon és a fumonizinek felső határértékeinek meghatározása. A fumonizinek tekintetében a legutóbbi betakarítások felügyeleti ellenőrzésének eredményei azt mutatják, hogy a kukorica és kukoricakészítmények fumonizinekkel erősen szennyezettek lehetnek, ezért helyénvaló intézkedéseket hozni az elfogadhatatlan mértékben szennyezett kukorica és kukoricakészítmények élelmiszerláncba történő bejutásának megakadályozására.
- (31) A becsült beviteli értékek jelzik, hogy a T-2 és a HT-2 toxin jelenléte közegészségügyi szempontból aggodalomra adhat okot. Ezért egy megbízható és érzékeny módszer kidolgozása, további előfordulási adatok gyűjtése, a T-2 és HT-2 toxin gabonafélékben és gabonakészítményekben való jelenlétéhez kapcsolódó tényezők további vizsgálata/kutatása, különösen a zab és zabkészítmények esetében, szükséges és elsődleges fontosságú.
- (32) Az együttes előfordulás miatt sürgősen egyedi intézkedések meghozatala a 3-acetil-dezoxinivalenol, 15-acetil-dezoxinivalenol és fumonizin B₃ vonatkozásában, hiszen az intézkedések, különösen dezoxinivalenol és fumonizin B₁ és B₂ tekintetében hozandó intézkedések, védeni fogják a lakosságot 3-acetil-dezoxinivalenol, 15-acetil-dezoxinivalenol és fumonizin B₃ elfogadhatatlan expozíciótól. Ugyanez vonatkozik a nivalenolra, melynél bizonyos fokig szintén megfigyelhető a dezoxinivalenollal való együttes előfordulás. Továbbá a nivalenolnak történő humán expozíció a becslések szerint jelentősen a t-TDI alatt van. A fent említett SCOOP-feladatban vizsgált egyéb trichotecének tekintetében, úgymint 3-acetil-dezoxinivalenol, 15-acetil-dezoxinivalenol, fuzarenon-X, T2-triol, diacetoxiscirpenol, neosolanol, monoacetoxiscirpenol és verrucol, a rendelkezésre álló kevés információ szerint ezek előfordulása kicsi és a talált értékek szintje általában alacsony.

⁽¹⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság (ÉTB) *Fusarium*-toxinokról szóló véleménye, 5. rész: T-2 és HT-2 toxin (elfogadva: 2001. május 30-án). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf

⁽²⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság (ÉTB) *Fusarium*-toxinokról szóló véleménye, 6. rész: A T-2 toxin, a HT-2 toxin, a nivalenol és a dezoxinivalenol csoportos értékelése (elfogadva 2002. február 26-án). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf

⁽³⁾ Tudományos együttműködési feladatokról szóló jelentések, 3.2.10 feladat: „A *Fusarium*-toxinok élelmiszerben való előfordulási adatainak gyűjtése és táplálék általi felvételének felmérése az Európai Unió tagállamainak lakossága körében” <http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf>

▼B

- (33) A növekedés alatti időjárási viszonyok, különösen virágzáskor, nagyban befolyásolják a *Fusarium*-toxin-tartalmat. Ugyanakkor helyes mezőgazdasági gyakorlattal, a kockázati tényezők minimálisra csökkentésével a *Fusarium* gombák általi szennyezés bizonyos fokig megelőzhető. A gabonákban és gabonakészítményekben a *Fusarium*-toxin-szennyezés megelőzéséről és csökkentéséről szóló, 2006. augusztus 17-i 2006/583/EK bizottsági ajánlás⁽¹⁾ a gabonákban előforduló *Fusarium*-toxin-szennyezettség (zearalenon, fumonizinek és trichotecének) megelőzésének és csökkentésének általános elveit tartalmazza, amelyeket az ezen elvek alapján kidolgozott nemzeti eljárási szabályzatok révén kell végrehajtani.
- (34) A *Fusarium*-toxinok felső határértékeit az első szintű feldolgozás céljából forgalomba hozott feldolgozatlan gabonafélék vonatkozásában kell megállapítani. A tisztítási, válogatási és szárítási eljárások nem számítanak első szintű feldolgozásnak, amennyiben a gabonaszemet magát nem éri fizikai beavatkozás. A hántolás első szintű feldolgozásnak tekintendő.
- (35) Mivel a feldolgozatlan gabonafélékben lévő *Fusarium*-toxinok tisztítással és feldolgozással történő eltávolításának mértéke eltérő lehet, helyénvaló a felső határértékeket a végső fogyasztóhoz kerülő gabonakészítmények tekintetében, valamint a gabonafélékből származó főbb élelmiszer-összetevők tekintetében megállapítani, a közegészség védelmét célzó hatékony végrehajtás biztosítása érdekében.
- (36) A kukorica esetében nem ismert pontosan valamennyi, a *Fusarium*-toxinok, különösen a zearalenon és a fumonizin B₁ és B₂ képződésében szerepet játszó tényező. Ezért a gabonaláncban tevékenykedő élelmiszer-ipari vállalkozók kellő időt kapnak arra, hogy vizsgálatokat végezzenek ezen mikotoxinok képződésének forrásaira vonatkozóan, illetve arra, hogy meghatározzák azokat a vezetési intézkedéseket, melyekkel jelenlétük a lehető legjobban megelőzhető. A jelenleg rendelkezésre álló előfordulási adatokon alapuló felső határértékeket 2007-től javasolják alkalmazni, amennyiben ezen időpontot megelőzően nem kerül megállapításra az előfordulással és toxinképződéssel kapcsolatos új információk alapján, egyedi felső határérték.
- (37) Megállapították, hogy a rizs *Fusarium*-toxinnal való szennyezettsége kicsi, ezért a rizsre és a rizskészítményekre nem javasolnak felső határértéket.
- (38) A dezoxinivalenol, zearalenon, fumonizinek, B₁ és B₂ felső határértékeit, valamint gabonákban és gabonatermékekben előforduló T-2 és HT-2 toxinokra felső határérték meghatározásának helyénvalóságát 2008. július 1-jéig felül kell vizsgálni, az e toxinok élelmiszerben való előfordulásával kapcsolatos tudományos és technológiai ismeretek fejlődésének figyelembevételével.

⁽¹⁾ HL L 234., 2006.8.29., 35. o.

▼B

- (39) Az ólom tekintetében 1992. június 19-én az ÉTB véleményt⁽¹⁾ fogadott el, melyben jóváhagyta a WHO által 1986-ban javasolt 25 µg/testsúlykg-os, ideiglenesen megállapított megengedhető heti bevittelt (PTWI). Az ÉTB szakvéleményében azt a következtetést vonta le, hogy az élelmiszerek átlagos ólomtartalma nem ad okot közvetlen aggodalomra.
- (40) A 93/5/EGK irányelv keretében 2004-ben sor került a 3.2.11 jelű SCOOP-feladat⁽²⁾ elvégzésére: „Az arzén, ólom, kadmium és higany táplálék általi felvételének felmérése az Európai Unió tagállamainak lakossága körében”. E felmérés és az ÉTB véleménye fényében helyénvaló intézkedéseket hozni az élelmiszerben lévő ólom lehető legalacsonyabb szintre szorítása érdekében.
- (41) A kadmium tekintetében az ÉTB 1995. június 2-i szakvéleményében⁽³⁾ jóváhagyta a 7 µg/testsúlykg-os, ideiglenesen megállapított megengedhető heti bevittelt (PTWI) és nagyobb erőfeszítéseket ajánlott a kadmium élelmiszerekkel történő bevitelének csökkentésére, mivel az ember számára az élelmiszerek szolgálnak a kadmiumfelvétel fő forrásaként. A 3.2.11. SCOOP-feladat keretében sor került a táplálék általi felvétel felmérésére. E felmérés és az ÉTB véleménye fényében helyénvaló intézkedéseket hozni az élelmiszerben lévő kadmium lehető legalacsonyabb szintre szorítása érdekében.
- (42) A higany tekintetében az ÉTB 2004. február 24-én az élelmiszerben lévő higany és metil-higany tekintetében véleményt⁽⁴⁾ fogadott el, melyben jóváhagyta az 1,6 µg/testsúlykg-os, ideiglenesen megállapított megengedhető heti bevittelt (PTWI). A metil-higany a legtöbb aggodalomra okot adó kémiai forma, amely a halakban és tengeri állatokban előforduló higany összmenységének több mint 90 %-át teheti ki. A 3.2.11. SCOOP-feladat eredményét figyelembe véve az EFSA arra a következtetésre jutott, hogy a halak és tengeri állatok kivételével az élelmiszerekben talált higany szintjei kisebb aggodalomra adtak okot. Az ezen egyéb élelmiszerekben meglévő higany formája jórészt nem metil-higany, következésképpen alacsonyabb kockázatúnak tekintendők.

⁽¹⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság jelentései, 32. sorozat, Az élelmiszerügyi tudományos bizottság véleménye az élelmiszerekben és italokban lévő ólom jelentette potenciális kockázatról, 7–8. o. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

⁽²⁾ Tudományos együttműködési feladatokról szóló jelentések, 3.2.11 feladat: „Az arzén, ólom, kadmium és higany élelmiszerekkel történő bevitelének felmérése az Európai Unió tagállamainak lakossága körében” http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf

⁽³⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság jelentései, 36. sorozat, Az élelmiszerügyi tudományos bizottság véleménye, 67–70. o. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

⁽⁴⁾ Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) élelmiszerláncban előforduló szennyező anyagokkal foglalkozó tudományos testületének a Bizottság kérésére elkészített, az élelmiszerben lévő higannyal és metil-higannyal kapcsolatos szakvéleménye, elfogadva: 2004. február 24-én. http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/259/opinion_contam_01_en1.pdf

▼ B

- (43) A metil-higany esetében a felső határértékek meghatározása mellett a célirányos fogyasztói tájékoztatás is megfelelő megközelítés a veszélyeztetett lakosságcsoporthoz védelme érdekében. Ezen igényre válaszul tájékoztató feljegyzés jelent meg az Európai Bizottság Egészségügyi és Fogyasztóvédelmi Főigazgatóságának weboldalán a halakban és halászati termékekben előforduló metil-higanyról ⁽¹⁾. Emellett számos tagállam szolgált a lakossága számára releváns tanácsadással e kérdésben.
- (44) A szervetlen ónvegyületek tekintetében az ÉTB 2001. december 12-i véleményében ⁽²⁾ arra a következtetésre jutott, hogy a dobozos italokban előforduló 150 mg/kg és az egyéb, konzervként kiserelt élelmiszerekben előforduló 250 mg/kg szervetlen ón egyes embereknél gyomorirritációt okozhat.
- (45) A közegészség védelme érdekében szükséges a konzervként kiserelt élelmiszerekben és dobozos italokban előforduló ón felső határértékének meghatározása. Mindaddig, amíg nem állnak rendelkezésre adatok a csecsemők és kisgyermek élelmiszerben lévő szervetlen ónnal szembeni érzékenységre vonatkozóan, megelőző intézkedésként szükséges e veszélyeztetett népességi csoport egészségének védelme és az alacsonyabb „felső határértékek” meghatározása.
- (46) A 3-monoklór-propán-1,2-diol (3-MCPD) tekintetében az ÉTB 2001. május 30-án elfogadta az élelmiszerekben található 3-MCPD-ről szóló véleményt ⁽³⁾, amely aktualizálja az 1994. december 16-i véleményét ⁽⁴⁾ az új tudományos információk alapján, és 2 µg/testsúlykg-os, megengedhető napi beviteli szintet (TDI) állapított meg a 3-MCPD-re.
- (47) A 93/5/EGK irányelv keretében 2004 júniusában SCOOP-feladat ⁽⁵⁾ elvégzésére és véglegesítésére került sor: „Az élelmiszerekben lévő 3-MCPD és rokon vegyületek szintjére vonatkozó adatok összegyűjtése és összesítése”. A 3-MCPD fő beviteli forrásai a szójaszós és a szójaszószalapú termékek voltak. Egyes más, nagy mennyiségben fogyasztott élelmiszerek, mint pl. a kenyér és a tésztafélék, szintén jelentős beviteli forrást képeztek egyes országokban, nem annyira az ezen élelmiszerek magas 3-MCPD-szintje, hanem inkább a nagy mennyiségben történő fogyasztás miatt.

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

⁽²⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság véleménye az élelmiszerkonzervekben található ón jelentette akut kockázatokról (elfogadva 2001. december 12-én). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf

⁽³⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság véleménye 3-monoklór-propán-1,2-diolról (3-MCPD), amely aktualizálta az 1994. évi véleményt (elfogadva 2001. május 30-án). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf

⁽⁴⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság jelentései, 36. sorozat, Az élelmiszerügyi tudományos bizottság véleménye a 3-monoklór-propán-1,2-diolról (3-MCPD), 31–34. o. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

⁽⁵⁾ Tudományos együttműködési feladatokról szóló jelentések, 3.2.9 feladat: „Az élelmiszerekben lévő 3-MCPD és rokon anyagok szintjére vonatkozó adatok összegyűjtése és összesítése”, 256. o. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf

▼B

- (48) Ennek megfelelően meg kell állapítani a hidrolizált növényi fehérjében (HVP) és szójaszószban lévő 3-MCPD felső határértékeit, az ezen élelmiszerek fogyasztásához kapcsolódó kockázatok figyelembevételével. A tagállamoknak meg kell vizsgálniuk a 3-MCPD előfordulását egyéb élelmiszerekben annak megállapítása céljából, hogy szükséges-e felső határértékeket meghatározni további élelmiszerekre is.
- (49) A dioxinok és dioxinszerű PCB-k tekintetében 2001. május 30-án az ÉTB elfogadta az élelmiszerekben található dioxinok és dioxinszerű PCB-kről szóló véleményt ⁽¹⁾, amely naprakésszé teszi a 2000. november 22-i véleményt ⁽²⁾, amely a dioxinok és dioxinszerű PCB-k megengedhető heti bevitelét (TWI – tolerable weekly intake) 14 pg WHO-TEQ/testsúlykilogramm értékben rögzítette.
- (50) Az e rendeletben említett „dioxinok” kifejezés egy 75 poliklórozott dibenzo-p-dioxin (PCDD) és 135 poliklórozott dibenzofurán (PCDF) rokon vegyületből álló csoportra utal, amelyek közül 17 jelent toxikológiai veszélyt. A poliklórozott bifénilek (PCB-k) egy 209 különböző rokon vegyületből álló csoport, amely a toxikológiai jellemzők alapján két alcsoportra osztható: 12 rokon vegyület a dioxinokhoz hasonló toxikológiai jellemzőket mutat és ezért ezeket gyakran nevezik „dioxinszerű PCB”-knek. A többi PCB másfajta toxikológiai jelleggel bír, dioxinszerű toxicitást nem mutat.
- (51) A dioxinok és dioxinszerű PCB-k minden rokon vegyülete különböző szintű toxicitást mutat. Ahhoz, hogy ezeknek a különböző vegyületeknek a toxicitása összegezhető legyen, a kockázatfelmérés és a hatósági ellenőrzés megkönnyítése érdekében bevezették a toxicitási egyenérték-tényező (TEF) fogalmát. Ez azt jelenti, hogy minden egyes toxikológiai veszélyt jelentő dioxin- és dioxinszerű PCB-rokonvegyületre vonatkozó vizsgálati eredmény kifejezhető egyetlen számszerűsíthető egységben: „a TCDD toxicitási egyenértékben” (TEQ).
- (52) „A dioxinok és az azokhoz hasonló PCB-k táplálék általi felvételének felmérése az Európai Unió tagállamainak lakossága körében” című, 2000 júniusában véglegesített SCOOP-feladatot ⁽³⁾ figyelembe vevő expozíciós becslések azt mutatják, hogy a Közösség lakosságának jelentős hányadánál az élelmiszerekkel történő bevitel meghaladja a TWI-t.

⁽¹⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság véleménye az élelmiszerekben található dioxinok és dioxinszerű PCB-k kockázatbecsléséről. Az ÉTB 2000. november 22-én elfogadott véleménye óta ismertté vált új tudományos információk alapján történő aktualizálás (amelyet 2001. május 30-án fogadtak el). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf

⁽²⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság véleménye az élelmiszerekben található dioxinok és dioxinszerű PCB-k kockázatbecsléséről. (elfogadva: 2000. november 22-én). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf

⁽³⁾ Tudományos együttműködési feladatokról szóló jelentések, 3.2.5 feladat: „A dioxinok és azokhoz hasonló PCB-k táplálék általi felvételének felmérése az Európai Unió tagállamainak lakossága körében” http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf

▼B

- (53) Toxikológiai szempontból bármilyen meghatározott határértéknek mind a dioxinokra, mind a dioxinszerű PCB-kre vonatkoznia kell, de 2001-ben, a dioxinszerű PCB-k elterjedtségéről akkor rendelkezésre álló nagyon korlátozott adatok miatt a felső határértékeket csak a dioxionokra vonatkozóan állapították meg közösségi szinten, és a dioxinszerű PCB-kre nem. 2001 óta azonban a dioxinszerű PCB-k előfordulásáról több adat vált ismertté, ezért 2006-ban megállapították a dioxinok és dioxinszerű PCB-k összegére vonatkozó felső határértékeket, mivel toxikológiai szempontból ez a legmegfelelőbb megközelítés. A zökkenőmentes átállás biztosítása érdekében a dioxinok és dioxinszerű PCB-k összegére vonatkozóan meghatározott értékek mellett egy átmeneti időszakban a dioxinok meglévő határértéke is érvényben marad. Az élelmiszereknek az átmeneti időszak alatt meg kell felelniük a dioxinok felső határértékeinek, valamint a dioxinok és a dioxinszerű PCB-k összegére vonatkozó felső határértékeknek. 2008. december 31-ig megvizsgálják a dioxinokra vonatkozó két külön felső határérték megszüntetésének lehetőségét.
- (54) Ahhoz, hogy elősegítsenek egy, az élelmiszerekben és takarmányokban előforduló dioxinok és dioxinszerű PCB-k csökkentését célzó, proaktív megközelítést, az élelmiszerekben és takarmányokban jelenlévő dioxinok, furánok és PCB-k csökkentéséről szóló, 2006. február 6-i 2006/88/EK bizottsági ajánlásban⁽¹⁾ beavatkozási szinteket állapítottak meg. Ezek a beavatkozási szintek eszközként szolgálnak az illetékes hatóságok és a vállalkozók számára, amellyel kiemelhetik azokat az eseteket, amelyekben indokolt a szennyeződés forrásának azonosítása, illetve a szennyeződés csökkentését vagy megszüntetését szolgáló intézkedések meghozatala. Mivel a dioxinok és dioxinszerű PCB-k forrásai különböznek egymástól, külön beavatkozási szinteket kell meghatározni egyrészt a dioxinokra, másrészt pedig a dioxinszerű PCB-kre vonatkozóan. Előrelátóan közelítik meg a kérdést, hogy a takarmányban és az élelmiszerben aktívan csökkentésük a dioxinokat és dioxinszerű PCB-eket, következőképpen meghatározott időszakon belül felül kell vizsgálni az alkalmazandó felső határértékeket alacsonyabb értékek megállapítása céljából. Ezért 2008. december 31-ig megvizsgálják a dioxinok és dioxinszerű PCB-k összegére vonatkozó felső határértékek jelentős csökkentésének lehetőségét.
- (55) A vállalkozóknak erőfeszítéseket kell tenniük kapacitásuk növelésére a dioxinok, furánok és dioxinszerű PCB-k tengeri élőlények olajából való eltávolítása érdekében. A jelentősen alacsonyabb érték, amelyet 2008. december 31-ig fontolóra vesznek, a leghatékonyabb szennyeződéscsökkentési eljárás technikai lehetőségein alapszik.
- (56) Az egyéb élelmiszerek felső határértékeinek 2008. december 31-ig történő megállapításakor különös figyelmet fordítanak a csecsemők és kisgyermek élelmiszerére vonatkozó legmagasabb dioxin- és dioxinszerű PCB-határértékek meghatározott alacsonyabb szinten való megállapításának szükségességére, a 2005-ös, 2006-os és 2007-es, a csecsemők és kisgyermek élelmiszerében található dioxinok és dioxinszerű PCB-k felmérését szolgáló programok során szerzett megfigyelési adatok fényében.

⁽¹⁾ HL L 42., 2006.2.14., 26. o.

▼ **B**

- (57) A policiklikus aromás szénhidrogének tekintetében az Élelmiszerügyi Tudományos Bizottság 2002. december 4-i véleményében ⁽¹⁾ arra a következtetésre jutott, hogy számos policiklikus aromás szénhidrogén (PAH) genotoxikus karcinogénnek számít. Az élelmiszer-adalékanyagokkal foglalkozó közös FAO/WHO szakértői bizottság (JECFA) 2005-ben elvégezte a PAH-okra vonatkozó kockázatbecslést és megállapította a PAH expozíciós határértékére vonatkozó becslést, mely olyan vegyületekre vonatkozó tanácsadás alapjául szolgál, melyek genotoxikusak is és karcinogének is ⁽²⁾.
- (58) Az Élelmiszerügyi Tudományos Bizottság szerint a benzo(a)pirén markerként használható az élelmiszerben található karcinogén PAH-ok – többek között a benz(a)antracén, benzo(b)fluorantén, benzo(j)fluorantén, benzo(k)fluorantén, benzo(g,h,i)perilén, krizén, ciklopenta(c,d)pirén, dibenz(a,h)antracén, dibenzo(a,e)pirén, dibenzo(a,h)pirén, dibenzo(a,i)pirén, dibenzo(a,l)pirén, indeno(1,2,3-cd)pirén és 5-metilkrizén – előfordulásának és hatásának kimutatására. E policiklikus aromás szénhidrogének élelmiszerekben jelenlévő relatív arányaira vonatkozó további elemzések szükségesek annak érdekében, hogy a későbbiekben felül lehessen vizsgálni, hogy a benzo(a)pirént megtartsák-e markerként. Emellett a JECFA ajánlása nyomán szükség van a benzo(c)fluorén elemzésére is.
- (59) PAH füstölési, és olyan hőkezelési és szárítási eljárások során szennyezheti az élelmiszereket, melyek során ezek az élelmiszerek közvetlen kapcsolatba kerülhetnek az égési termékekkel. Emellett a környezetszennyezés is okozhatja a policiklikus aromás szénhidrogénekkel való szennyeződést, különösen halakban és halászati termékekben.
- (60) A 93/5/EGK irányelv keretében külön SCOOP-feladat („Adatgyűjtés az élelmiszerekben található PAH előfordulásáról”) elvégzésére került sor 2004-ben ⁽³⁾. Magas értékeket találtak a szárított gyümölcsökben, a olívpogácsa-olajban, a füstölt halban, a szőlőmagolajban, a füstölt húskészítményekben, friss puhatestűekben, fűszerekben/szószekben és ételízesítőben.
- (61) A közegészség megóvása érdekében bizonyos zsírokat és olajokat tartalmazó élelmiszerekben, valamint azon élelmiszerek esetében, ahol a füstölési vagy szárítási eljárás magas fokú szennyeződést okozhat, felső határértéket kell rögzíteni a benzo(a)pirénre vonatkozólag. A felső határértékek megállapítása azon élelmiszerek esetében is szükséges, amelyek környezetszennyezés (pl. olajkiömlés hajókatasztrófa során) hatására komoly szennyezés veszélyének vannak kitéve, mint például a halak vagy a halászati termékek.

⁽¹⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság véleménye az élelmiszerekben lévő policiklikus aromás szénhidrogén jelentette egészségügyi kockázatokról (kinyilvánítva 2002. december 4-én) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

⁽²⁾ Egyes élelmiszer-szennyező anyagok értékelése – az élelmiszer-adalékanyagokkal foglalkozó közös FAO/WHO szakértői bizottság jelentése, hatvanegyedik ülés, Róma, 2005. február 8–17., 1–6. és 61–81. o. WHO Technical Report Series, No. 930, 2006 – http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf

⁽³⁾ Tudományos együttműködési feladatokról szóló jelentések, 3.2.12 feladat: „Policiklusos aromás szénhidrogének élelmiszerben való előfordulási adatainak gyűjteménye” http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf

▼B

- (62) Egyes élelmiszerekben – mint például a szárított gyümölcsökben és az étrend-kiegészítőkben – benzo(a)pirént találtak, de a rendelkezésre álló adatokból nem állapítható meg az a szint, amely ésszerűen elérhető. További vizsgálatok szükségesek annak pontosítására, hogy milyen szintek érhetőek el ésszerűen a fenti élelmiszerekben. Eközben a benzo(a)pirén felső határértékeit olyan lényeges összetevőkben is rögzíteni kell, mint az étrend-kiegészítőkben használt olajok és zsírok.
- (63) A PAH felső határértékeit, valamint a kakaóvajban megengedhető legmagasabb PAH-érték meghatározásának helyénvalóságát 2007. április 1-jéig felül kell vizsgálni, az élelmiszerekben található benzo(a)pirén és egyéb karcinogén PAH előfordulásával kapcsolatos tudományos és technológiai ismeretek fejlődésének figyelembevételével.
- (64) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állategészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Általános rendelkezések

- (1) A mellékletben felsorolt élelmiszerek nem hozhatók forgalomba, ha a mellékletben megállapított felső határértékeket meghaladó mértékben tartalmaznak valamely, a mellékletben felsorolt szennyező anyagot.
- (2) A melléklet eltérő rendelkezése hiányában a mellékletben meghatározott felső határértékek az érintett élelmiszerek ehető részére alkalmazandók.

2. cikk

Szárított, hígított, feldolgozott és összetett élelmiszerek

- (1) Ha a mellékletben megállapított felső határértékeket szárított, hígított, feldolgozott vagy egynél több összetevőből álló élelmiszerekre alkalmazzák, akkor a következőket kell figyelembe venni:
- a) a szennyezőanyag-koncentráció változásai a szárítási vagy hígítási eljárás során;
 - b) a szennyezőanyag-koncentráció változásai a feldolgozás során;
 - c) az összetevő relatív aránya a termékben;
 - d) analitikai mennyiségi meghatározási határ.

▼B

(2) A szóban forgó szárítási, hígítási, feldolgozási és/vagy keverési műveletekre, illetve az érintett szárított, hígított, feldolgozott és/vagy összetett élelmiszerekre vonatkozó konkrét koncentrációs és hígítási tényezőket az élelmiszer-ipari vállalkozó bocsátja rendelkezésre és indokolja az illetékes hatóság által végzett hatósági ellenőrzés során.

Amennyiben az élelmiszer-ipari vállalkozó nem bocsátja rendelkezésre a szükséges koncentrációs vagy hígítási tényezőket, vagy ha az illetékes hatóság ezt a tényezőt a benyújtott indokolás fényében nem tartja megfelelőnek, a hatóságnak kell meghatároznia ezt a tényezőt, a rendelkezésre álló információ alapján és az emberi egészség maximális védelmének biztosítása érdekében.

(3) Az (1) és (2) bekezdést akkor kell alkalmazni, ha nem határoztak meg konkrét közösségi felső határértéket a szárított, hígított, feldolgozott vagy összetett élelmiszerekre.

(4) Amennyiben a közösségi jogszabályok nem állapítanak meg egyedi felső határértékeket a csecsemők és kisgyermek számára készült élelmiszerek tekintetében, a tagállamok szigorúbb értékeket határozhatnak meg.

*3. cikk***Használatra, keverésre és méregtelenítésre vonatkozó tilalmak**

(1) Tilos olyan élelmiszereket élelmiszer-összetevőként felhasználni, amelyek nem felelnek meg a mellékletben szereplő felső határértéknek.

(2) Tilos a mellékletben szereplő felső határértéknek megfelelő élelmiszereket olyan élelmiszerekkel keverni, amelyek meghaladják a mellékletben szereplő felső határértékeket.

(3) Tilos a szennyezettségi szintek csökkentése céljából válogatásnak vagy fizikai kezelésnek alávetendő élelmiszereket a közvetlen emberi fogyasztásra vagy élelmiszer-összetevőként való felhasználásra szánt élelmiszerekkel keverni.

(4) A melléklet 2. szakaszában (Mikotoxinok) felsorolt szennyező anyagokat tartalmazó élelmiszereket tilos kémiai kezeléssel szándékosan méregteleníteni.

▼M5*4. cikk***Földimogyoróra, más olajos magvakra, fán termő héjas gyümölcsűekre, szárított gyümölcsökre, rizsre és kukoricára vonatkozó külön rendelkezések**

A melléklet 2.1.5., 2.1.6., 2.1.7., 2.1.8., 2.1.10. és 2.1.11. pontjában meghatározott megfelelő aflatoxin felső határértéknek nem megfelelő földimogyoró (mogyoró), más olajos magvak, fán termő héjas gyümölcsűek, szárított gyümölcsök, rizs és kukorica forgalomba hozható, amennyiben ezek az élelmiszerek:

a) nem kerülnek közvetlen emberi fogyasztásra, illetve azokat nem használják fel élelmiszergyártásnál élelmiszer-összetevőként;

▼ **M5**

- b) megfelelnek a melléklet 2.1.1., 2.1.2., 2.1.3., 2.1.4., 2.1.9. és 2.1.12 pontjában meghatározott felső határértéknek;
- c) további válogatásra, vagy egyéb fizikai kezelésre kerülnek, és e kezelést követően a melléklet 2.1.5., 2.1.6., 2.1.7., 2.1.8., 2.1.10. és 2.1.11. pontjában meghatározott felső határértékeket nem haladják meg, és a kezelés hatására nem keletkeznek egyéb ártalmas maradékok;
- d) olyan címkével vannak ellátva, amely egyértelműen feltünteti a termékek alkalmazási körét, és tartalmazza a következő szöveget: „A terméket emberi fogyasztás vagy élelmiszergyártásnál élelmiszer-összetevőként történő felhasználás előtt válogatni kell vagy más fizikai kezelésnek kell alávetni az aflatoxinszennyezés csökkentése céljából.” A fenti megjelölést minden egyes zsák, doboz stb. címkéjének és az eredeti kísérőokmányoknak is tartalmaznia kell. A szállítmány-/tételazonosító kódot letörölhetetlenül fel kell tüntetni a szállítmány minden egyes zsákján, dobozán stb. és az eredeti kísérőokmányon.

*5. cikk***A földimogyoróra (mogyoróra), más olajos magvakra, az ezekből származó termékekre és a gabonafélékre vonatkozó külön rendelkezések**

A tervezett felhasználást egyértelműen fel kell tüntetni minden egyes zsák, doboz stb. címkéjén és az eredeti kísérőokmányon. A kísérőokmányoknak egyértelműen kapcsolódnia kell az érintett szállítmányhoz a szállítmányazonosító kód feltüntetésével, amely a szállítmány minden egyes zsákján, dobozán stb. szerepel. Emellett a szállítmány címettségének a kísérőokmányon feltüntetett üzleti tevékenysége összeférhető kell hogy legyen a tervezett felhasználással.

Annak egyértelmű megjelölése hiányában, hogy tervezett felhasználásuk nem emberi fogyasztás, a melléklet 2.1.5. és 2.1.11. pontjában meghatározott felső határértékek valamennyi forgalomba hozott földimogyoróra (mogyoróra), más olajos magvakra, és az ezekből származó termékekre és gabonafélére alkalmazandók.

A zúzásra szánt földimogyoróra (mogyoróra) és más olajos magvakra vonatkozó kivétel, valamint a melléklet 2.1.1. pontjában meghatározott felső határértékek alóli kivétel csak olyan címkével ellátott szállítmányokra vonatkozik, amely egyértelműen feltünteti a termékek alkalmazási körét, és tartalmazza a következő szöveget: „A terméket finomított növényi olaj készítéséhez zúzásnak kell alávetni.” A fenti megjelölést minden egyes zsák, doboz stb. címkéjének és az eredeti kísérőokmány(ok)nak is tartalmaznia kell. A végső rendeltetési hely egy magzúzó üzem kell, hogy legyen.

▼B

6. cikk

A fejes salátára vonatkozó külön rendelkezések

A melegházi fejes saláta („fóliás saláta”) ekként való címkézése hiányában a mellékletben megállapított, a szabadföldön termesztett fejes salátára („szabadföldi saláta”) vonatkozó felső határértékeket kell alkalmazni.

7. cikk

Ideiglenes eltérések

(1) Az 1. cikktől eltérve Belgium, Írország, Hollandia és az Egyesült Királyság 2008. december 31-ig engedélyezheti a területén termesztett és ottani fogyasztásra szánt olyan friss paraj forgalomba hozatalát, amelynek nitráttartalma meghaladja a melléklet 1.1. pontjában meghatározott felső határértéket.

(2) Az 1. cikktől eltérve Belgium, Írország, Hollandia és az Egyesült Királyság 2008. december 31-ig engedélyezheti a területén termesztett és ottani fogyasztásra szánt olyan friss fejes saláta forgalomba hozatalát, amelynek nitráttartalma meghaladja a melléklet 1.3. pontjában meghatározott felső határértéket, függetlenül a betakarítás idejétől.

(3) Az 1. cikktől eltérve Franciaország 2008. december 31-ig engedélyezheti a területén termesztett és ottani fogyasztásra szánt olyan friss fejes saláta forgalomba hozatalát, amelyet október 1. és március 31. között takarítottak be, és amelynek nitráttartalma meghaladja a melléklet 1.3. pontjában meghatározott felső határértéket.

(4) Az 1. cikktől eltérve, Finnország és Svédország 2011. december 31-ig engedélyezheti a melléklet 5.3. pontja alatt dioxinra és/vagy a dioxinok és dioxinszerű PCB-k összegére meghatározott határértékeknél magasabb értékeket mutató, a balti-tengeri régióból származó és a területükön fogyasztásra szánt lazac (*Salmo salar*), hering (*Clupea harengus*), folyami ingola (*Lampetra fluviatilis*), tengeri pisztráng (*Salmo trutta*), szaiblingfajok (*Salvelinus spp.*), és törpe maréna ikra (*Coregonus albula*) forgalmazását, feltéve, hogy rendelkeznek egy olyan rendszerrel, amely biztosítja, hogy a fogyasztókat teljes mértékben tájékoztatják arról, hogy a lehetséges egészségügyi kockázatok elkerülése érdekében a lakosság megnevezett veszélyeztetett csoportjainak ajánlott az étrendjükben e balti-tengeri régióból származó halfajok fogyasztását korlátozni. Minden évben március 31-ig Finnország és Svédország közli a Bizottsággal az előző évben a felmérés eredményeként a balti-tengeri régióból származó halakban mért dioxin- és dioxinszerű PCB-szinteket és jelentést tesz a balti-tengeri régióból származó halakból eredő emberi dioxin- és dioxinszerű PCB-expozíció csökkentésére hozott intézkedésekről.

Finnország és Svédország továbbra is végrehajtja a szükséges intézkedéseket annak biztosítására, hogy a melléklet 5.3. pontjának nem megfelelő halakat és haltermékeket ne forgalmazzák más tagállamokban.

▼B*8. cikk***Mintavétel és analízis**

A mellékletben meghatározott felső határértékek hatósági ellenőrzésére szolgáló mintavételt és vizsgálatot a 1882/2006/EK ⁽¹⁾, a 401/2006/EK ⁽²⁾ és a 1883/2006/EK ⁽³⁾ bizottsági rendeletekkel és a 2001/22/EK ⁽⁴⁾, 2004/16/EK ⁽⁵⁾ és 2005/10/EK ⁽⁶⁾ bizottsági irányelvekkel összhangban kell elvégezni.

*9. cikk***Felmérés és jelentés**

(1) A tagállamok felméri az esetleg magas nitráttartalmú zöldségek, különösen a leveles zöldségek nitrátszintjét, és minden év június 30-ig tájékoztatják a Bizottságot az ellenőrzések eredményeiről. A Bizottság ezen eredményeket a tagállamok számára hozzáférhetővé teszi.

▼M6

(2) A tagállamok és az érdekelt felek évente tájékoztatják a Bizottságot a végzett vizsgálatok eredményeiről, beleértve az ochratoxin-A, dezoxinivalenol, zearalenon, T-2 és HT-2 toxin és fumonizin B1 és B2 általi szennyeződés megelőzésére hozott intézkedések alkalmazásában történt előrehaladást. A Bizottság a tagállamok rendelkezésére bocsátja e vizsgálatok eredményeit. A vonatkozó előfordulási adatokat az EFSA-nak kell benyújtani.

(3) A tagállamok a 1152/2009/EK bizottsági rendeletnek ⁽⁷⁾ megfelelően jelentést tesznek a Bizottságnak az aflatoxinokra vonatkozó megállapításaikról. A tagállamok a 2007/196/EK ⁽⁸⁾, 2010/133/EU ⁽⁹⁾, 2010/161/EU ⁽¹⁰⁾ és 2010/307/EU ⁽¹¹⁾ bizottsági ajánlásoknak megfelelően jelentést tesznek a EFSA-nak a furánra, az etil-karbamátra, a perfluor-alkilezett anyagokra és az akrilamidra vonatkozó megállapításaikról.

(4) A szennyező anyagoknak a tagállamok által összegyűjtött előfordulási adatait – adott esetben – szintén az EFSA-nak kell jelenteni.

▼B*10. cikk***Hatályon kívül helyezés**

A 466/2001/EK rendelet hatályát veszti.

A hatályon kívül helyezett rendeletre való hivatkozást az e rendeletre való hivatkozásként kell értelmezni.

⁽¹⁾ Lásd e Hivatalos Lap 25 oldalát.

⁽²⁾ HL L 70., 2006.3.9., 12. o.

⁽³⁾ Lásd e Hivatalos Lap 32 oldalát.

⁽⁴⁾ HL L 77., 2001.3.16., 14. o. A 2005/4/EK irányelvvel (HL L 19., 2005.1.21., 50. o.) módosított irányelv.

⁽⁵⁾ HL L 42., 2004.2.13., 16. o.

⁽⁶⁾ HL L 34., 2005.2.8., 15. o.

⁽⁷⁾ HL L 313., 2009.11.28., 40. o.

⁽⁸⁾ HL L 88., 2007.3.29., 56. o.

⁽⁹⁾ HL L 52., 2010.3.3., 53. o.

⁽¹⁰⁾ HL L 68., 2010.3.18., 22. o.

⁽¹¹⁾ HL L 137., 2010.6.3., 4. o.

▼B*11. cikk***Átmeneti intézkedések**

Ez a rendeletet nem vonatkozik azokra a termékekre, amelyeket az a)–d) pontokban említett időpontok előtt az adott időpontban alkalmazandó rendelkezéseknek megfelelően hoztak forgalomba:

a) 2006. július 1. a melléklet 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. és 2.5.7. pontjában a dezoxinivalenolra és a zearalenonra vonatkozó felső határértékek tekintetében;

▼M1

b) 2007. október 1. a melléklet 2.4.3., 2.4.8., 2.4.9., 2.5.2., 2.5.4., 2.5.6., 2.5.8., 2.5.9. és 2.5.10. pontjában a dezoxinivalenolra és a zearalenonra vonatkozó felső határértékek tekintetében;

▼B

c) 2007. október 1. a melléklet 2.6. pontjában a fumonizin B₁ és B₂-re vonatkozó felső határértékek tekintetében;

d) 2006. november 4. a melléklet 5. szakaszában a dioxinok és dioxin-szerű PCB-k összegére vonatkozó felső határértékek tekintetében.

Az élelmiszer-ipari vállalkozóra hárul a bizonyítási teher arra vonatkozóan, hogy a termékeket mikor hozták forgalomba.

*12. cikk***Hatálybalépés és alkalmazás**

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 2007. március 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

▼ **B**

MELLÉKLET

Az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékei ⁽¹⁾

1. szakasz: Nitrát

Élelmiszerek ⁽¹⁾		Felső határértékek (mg NO ₃ /kg)	
1.1.	Friss paraj (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾	október 1. és március 31. között beta-karított	3 000
		április 1. és szeptember 30. között beta-karított	2 500
1.2.	Tartósított, mélyfagyasztott, vagy fagyasztott paraj		2 000
1.3.	Friss fejes saláta (<i>Lactuca sativa</i> L.) (melegházi és szabadföldi saláta), kivéve az 1.4. pontban felsorolt fejes salátát)	október 1. és március 31. között beta-karított	
		melegházi fejes saláta	4 500
		szabadföldi fejes saláta	4 000
		április 1. és szeptember 30. között beta-karított	
		melegházi fejes saláta	3 500
		szabadföldi fejes saláta	2 500
1.4.	Fodros fejes saláta	melegházi fejes saláta	2 500
		szabadföldi fejes saláta	2 000
1.5.	Csecsemők és kisgyermek számára készült gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek ⁽³⁾ ⁽⁴⁾		200

2. szakasz: Mikotoxinok

▼ **M5**

Élelmiszerek ⁽¹⁾		Felső határértékek (µg/kg)		
2.1.	Aflatoxinok	B ₁	A B ₁ , B ₂ , G ₁ és G ₂ összege	M ₁
2.1.1.	Az emberi fogyasztás vagy élelmiszer-összetevőként történő felhasználás előtt válogatásnak vagy egyéb fizikai kezelésnek alávetett földimogyoró (mogyoró) és egyéb olajos magvak ⁽⁴⁰⁾ , kivéve a következőket: — finomított növényi olaj készítéséhez zúzásra szánt földimogyoró (mogyoró) és egyéb olajos magvak	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—

▼M5

Élelmiszerek (1)		Felső határértékek (µg/kg)		
2.1.2.	Az emberi fogyasztás, vagy élelmiszergyártásnál élelmiszer-összetevőként történő felhasználás előtt válogatandó, vagy más fizikai kezelésnek alávetendő mandula, pisztácia és sárgabarackmag	12,0 (5)	15,0 (5)	—
2.1.3.	Emberi fogyasztás, vagy élelmiszer-összetevőként történő felhasználás előtt válogatásnak vagy egyéb fizikai kezelésnek alávetendő mogyoró és brazildió	8,0 (5)	15,0 (5)	
2.1.4.	Az emberi fogyasztás vagy élelmiszer-összetevőként történő felhasználás előtt válogatásnak vagy egyéb fizikai kezelésnek alávetendő más, a 2.1.2. és a 2.1.3. pontban nem felsorolt, fán termő héjas gyümölcsűek	5,0 (5)	10,0 (5)	—
2.1.5.	Közvetlen emberi fogyasztásra vagy összetett élelmiszerek összetevőjeként történő felhasználásra szánt földimogyoró (mogyoró) és egyéb olajos magvak (40) kivéve a következőket: — finomításra szánt nyers növényi olajok — finomított növényi olajok	2,0 (5)	4,0 (5)	—
2.1.6.	Közvetlen emberi fogyasztásra vagy összetett élelmiszerek összetevőjeként történő felhasználásra szánt mandula, pisztácia és sárgabarackmag (41)	8,0 (5)	10,0 (5)	—
2.1.7.	Közvetlen emberi fogyasztásra vagy összetett élelmiszerek összetevőjeként történő felhasználásra szánt mogyoró és brazildió (41)	5,0 (5)	10,0 (5)	
2.1.8.	Közvetlen emberi fogyasztásra vagy összetett élelmiszerek összetevőjeként történő felhasználásra szánt más, a 2.1.6. és a 2.1.7. pontban fel nem sorolt, fán termő héjas gyümölcsűek, és ezek feldolgozott termékei	2,0 (5)	4,0 (5)	—
2.1.9.	Az emberi fogyasztás vagy élelmiszer-összetevőként történő felhasználás előtt válogatásnak vagy egyéb fizikai kezelésnek alávetendő szárított gyümölcs	5,0	10,0	—
2.1.10.	Közvetlen emberi fogyasztásra vagy összetett élelmiszerek összetevőjeként történő felhasználásra szánt szárított gyümölcs és annak feldolgozott termékei	2,0	4,0	—
2.1.11.	Valamennyi gabonaféle és a gabonafélékből származó valamennyi termék, beleértve a feldolgozott gabonatermékeket is, a 2.1.12., 2.1.15. és 2.1.17. pontban felsorolt élelmiszerek kivételével	2,0	4,0	—
2.1.12.	Az emberi fogyasztás vagy élelmiszer-összetevőként történő felhasználás előtt válogatásnak vagy egyéb fizikai kezelésnek alávetendő kukorica és rizs	5,0	10,0	—
2.1.13.	Nyers tej (6), hőkezelt tej és tejalapú termékek előállításához használt tej	—	—	0,050

▼ **M5**

Élelmiszerek (1)		Felső határértékek (µg/kg)		
2.1.14.	Az alábbi fűszerfajták: <i>Capsicum</i> spp (ezekből készült szárított gyümölcsök, egészben vagy őrölve, beleértve a chilipaprikát, a chilipaprikaport, a cayenne borsot és a paprikát is) <i>Piper</i> spp (ezek gyümölcsei, beleértve a fehér- és a fekete-borsot is) <i>Myristica fragrans</i> (szerecsendió) <i>Zingiber officinale</i> (gyömbér) <i>Curcuma longa</i> (kurkuma) Az említettek közül egy vagy több fűszert tartalmazó fűszerkeverékek	5,0	10,0	—
2.1.15.	Csecsemők és kisgyermek számára készült gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek (3) (7)	0,10	—	—
2.1.16.	Anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek, beleértve a tejalapú anyatej-helyettesítő tápszert és a tejalapú anyatej-kiegészítő tápszert (4) (8)	—	—	0,025
2.1.17.	Speciális gyógyászati célokra (9) (10) szánt diétás élelmiszerek kifejezetten csecsemők számára	0,10	—	0,025

▼ **B**

2.2.	Ochratoxin-A			
2.2.1.	Feldolgozatlan gabonafélék	5,0		
2.2.2.	Feldolgozatlan gabonafélékből származó valamennyi termék, beleértve a feldolgozott gabonatermékeket és a közvetlen emberi fogyasztásra szánt gabonaféléket, a 2.2.9. és 2.2.10. pontban felsorolt élelmiszerek kivételével	3,0		
2.2.3.	Szárított szőlő (fekete mazsola, mazsola és malagaszőlő)	10,0		
2.2.4.	Pörkölt babkávét, őrölt pörkölt kávé, az oldható kávé kivételével	5,0		
2.2.5.	Oldható kávé (instant kávé)	10,0		
2.2.6.	Bor (beleértve a pezsgőt, és kivéve a likőrborokat és a minimum 15 térfogatszázalék alkoholt tartalmazó borokat) és gyümölcsbor (11)	2,0 (12)		
2.2.7.	Ízesített bor, ízesített boralapú italok és ízesített boralapú koktélok (13)	2,0 (12)		
2.2.8.	Szőlőlé vagy koncentrált szőlőléből készített szőlőlé, szőlőnektár, must vagy mustkoncentrátumból készített must közvetlen emberi fogyasztásra (14)	2,0 (12)		

▼ B

	Élelmiszerek (1)	Felső határértékek (µg/kg)
2.2.9.	Csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek (3) (7)	0,50
2.2.10.	Speciális gyógyászati célokra szánt diétás élelmiszerek (9) (10) kifejezetten csecsemők számára	0,50

▼ M4

2.2.11.	Fűszerek <i>Capsicum</i> spp. (azokból készült szárított gyümölcsök, egészben vagy őrölve, beleértve a chilipaprikát, a chilipaprikaport, a cayenne borsot és a paprikát is) <i>Piper</i> spp. (annak gyümölcsei, beleértve a fehér- és a feketeborsot is) <i>Myristica fragrans</i> (szerecsendió) <i>Zingiber officinale</i> (gyömbér) <i>Curcuma longa</i> (kurkuma) Az említettek közül egy vagy több fűszert tartalmazó fűszerkeverékek	30 µg/kg 2010.7.1-jétől 2012.6.30-ig 15 µg/kg 2012.7.1-jétől
2.2.12.	Édesgyökér (<i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> és egyéb fajok)	
2.2.12.1.	Édesgyökér, gyógynövénytea összetevőjeként	20 µg/kg
2.2.12.2.	Édesgyökér-kivonat (42) élelmiszerekben, különösen italokban és édességekben való felhasználásra	80 µg/kg

▼ B

2.3.	Patulin	
2.3.1.	Gyümölcslevek, koncentrált gyümölcslevekből készített gyümölcslevek és gyümölcsnektárok (14)	50
2.3.2.	Szeszes italok (15), almabor és almából készült vagy almalevet tartalmazó más erjesztett italok	50
2.3.3.	Szilárd almatermékek, beleértve a közvetlen fogyasztásra szánt almakompótot és almapürét, a 2.3.4. és 2.3.5. pontban felsorolt élelmiszerek kivételével	25
2.3.4.	Csecsemők és kisgyermekek számára készült almalé és almából készült szilárd termékek, beleértve az almakompótot és az almapürét (16), így címkézve és eladva (4)	10,0
2.3.5.	Csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerektől eltérő bébiételek (3) (4)	10,0

▼ M1

2.4.	Deoxinivalenol (17)	
2.4.1.	Feldolgozatlan gabonafélék (18) (19), kivéve durumbúza, zab és kukorica	1 250

▼ **M1**

	Élelmiszerek ⁽¹⁾	Felső határértékek (µg/kg)
2.4.2.	Feldolgozatlan durumbúza és zab ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.3.	Feldolgozatlan kukorica ⁽¹⁸⁾ , a nedves őrlésre szánt feldolgozatlan kukorica kivételével ⁽³⁷⁾	1 750 ⁽²⁰⁾
2.4.4.	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt gabonafélék, gabonaliszt, korpa és csíra mint közvetlen emberi fogyasztásra szánt késztermék, a 2.4.7., 2.4.8. és 2.4.9. pontban felsorolt élelmiszerek kivételével	750
2.4.5.	Tészta (száraz) ⁽²²⁾	750
2.4.6.	Kenyér (beleértve a kis pékárukat), tésztafélék, keksz, gabonaszeletek és reggeli gabonapelyhek	500
2.4.7.	Csecsemők és kisgyermek számára készült gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200
2.4.8.	A kukorica 1103 13 vagy 1103 20 40 KN-kód alá tartozó, 500 mikronnál nagyobb méretű őrlési frakciói és kukoricából származó egyéb, nem közvetlen emberi fogyasztásra szánt, az 1904 10 10 KN-kód alá tartozó, 500 mikronnál nagyobb méretű őrlési termékek	750 ⁽²⁰⁾
2.4.9.	A kukorica 1102 20 KN-kód alá tartozó, legfeljebb 500 mikron méretű őrlési frakciói és kukoricából származó egyéb, nem közvetlen emberi fogyasztásra szánt, az 1904 10 10 KN-kód alá tartozó, legfeljebb 500 mikron méretű őrlési termékek	1 250 ⁽²⁰⁾
2.5.	Zearalenon ⁽¹⁷⁾	
2.5.1.	Feldolgozatlan gabonafélék ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ a kukorica kivételével	100
2.5.2.	Feldolgozatlan kukorica ⁽¹⁸⁾ , a nedves őrlésre szánt feldolgozatlan kukorica kivételével ⁽³⁷⁾	350 ⁽²⁰⁾
2.5.3.	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt gabonafélék, gabonaliszt, korpa és csíra mint közvetlen emberi fogyasztásra szánt késztermék, a 2.5.6., 2.5.7., 2.5.8., 2.5.9. és 2.5.10. pontban felsorolt élelmiszerek kivételével	75
2.5.4.	Finomított kukoricaolaj	400 ⁽²⁰⁾

▼ **M1**

	Élelmiszerek ⁽¹⁾	Felső határértékek (µg/kg)
2.5.5.	Kenyér (beleértve a kis pékárukat), tésztafélék, keksz, gabonaszemek és reggeli gabonapelyhek, kivéve a kukoricaszemeket és kukoricaalapú reggeli pelyheket	50
2.5.6.	Közvetlenül emberi fogyasztásra szánt kukorica, kukoricaalapú szemek és kukoricaalapú reggeli pelyhek	100 ⁽²⁰⁾
2.5.7.	Csecsemők és kisgyermek számára készült feldolgozott gabonalapú élelmiszerek és bibeitelek (a feldolgozott kukoricaalapú élelmiszerek kivételével) ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20
2.5.8.	Csecsemők és kisgyermek számára készült feldolgozott kukoricaalapú élelmiszerek ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20 ⁽²⁰⁾
2.5.9.	A kukorica 1103 13 vagy 1103 20 40 KN-kód alá tartozó, 500 mikronnál nagyobb méretű őrlési frakciói és kukoricából származó egyéb, nem közvetlen emberi fogyasztásra szánt, az 1904 10 10 KN-kód alá tartozó, 500 mikronnál nagyobb méretű őrlési termékek	200 ⁽²⁰⁾
2.5.10.	A kukorica 1102 20 KN-kód alá tartozó, legfeljebb 500 mikron méretű őrlési frakciói és kukoricából származó egyéb, nem közvetlen emberi fogyasztásra szánt, az 1904 10 10 KN-kód alá tartozó, legfeljebb 500 mikron méretű őrlési termékek	300 ⁽²⁰⁾
2.6.	Fumonizinek	Összes fumonizin (B ₁ és B ₂ összege)
2.6.1.	Feldolgozatlan kukorica ⁽¹⁸⁾ , a nedves őrlésre szánt feldolgozatlan kukorica kivételével ⁽³⁷⁾	4 000 ⁽²³⁾
2.6.2.	Közvetlen ember fogyasztásra szánt kukorica, közvetlen emberi fogyasztásra szánt kukoricaalapú élelmiszerek, a 2.6.3. és 2.6.4. pontban felsorolt élelmiszerek kivételével	1 000 ⁽²³⁾
2.6.3.	Kukoricaalapú reggeli pelyhek és kukoricaalapú szemek	800 ⁽²³⁾
2.6.4.	Csecsemők és kisgyermek számára készült kukoricaalapú élelmiszerek és bibeitelek ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200 ⁽²³⁾
2.6.5.	A kukorica 1103 13 vagy 1103 20 40 KN-kód alá tartozó, 500 mikronnál nagyobb méretű őrlési frakciói és kukoricából származó egyéb, nem közvetlen emberi fogyasztásra szánt, az 1904 10 10 KN-kód alá tartozó, 500 mikronnál nagyobb méretű őrlési termékek	1 400 ⁽²³⁾

▼ **M1**

	Élelmiszerek ⁽¹⁾	Felső határértékek (µg/kg)
2.6.6.	A kukorica 1102 20 KN-kód alá tartozó, legfeljebb 500 mikron méretű őrlési frakciói és kukoricából származó egyéb, nem közvetlen emberi fogyasztásra szánt, az 1904 10 10 KN-kód alá tartozó, legfeljebb 500 mikron méretű őrlési termékek	2 000 ⁽²³⁾
▼ B		
2.7.	T-2 és HT-2 toxin ⁽¹⁷⁾	A T-2 és HT-2 toxin összege
2.7.1.	Feldolgozatlan gabonafélék ⁽¹⁸⁾ és gabonakészítmények	

3. szakasz: Fémek

	Élelmiszerek ⁽¹⁾	Felső határértékek (mg/kg nedves tömeg)
3.1.	Ólom	
3.1.1.	Nyerestej ⁽⁶⁾ , tejalapú termékek előállításához használt tej és hőkezelt tej	0,020
3.1.2.	Anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek ⁽⁴⁾ ► M3 ⁽⁸⁾ ◀	0,020
3.1.3.	Szarvasmarhafélék, juh, sertés, és baromfi húsa (a belsőségek kivételével) ⁽⁶⁾	0,10
3.1.4.	Szarvasmarhafélék, juh, sertés, baromfi belsőségei ⁽⁶⁾	0,50
3.1.5.	Hal színhúsa ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾	0,30
▼ M6		
3.1.6.	Rákfélék ⁽²⁶⁾ : végtagok és has színhúsa ⁽⁴⁴⁾ . A tarisznyarákok és tarisznyarákszerű rákfélék (<i>Brachyura</i> és <i>Anomura</i>) esetében a végtagok színhúsa.	0,50
▼ B		
3.1.7.	Kéthéjú kagylók ⁽²⁶⁾	1,5
3.1.8.	Lábasfejűek (zsigerek nélkül) ⁽²⁶⁾	1,0
▼ M6		
3.1.9.	Hüvelyes zöldségek ⁽²⁷⁾ és gabonafélék és hüvelyesek	0,20
3.1.10.	Zöldségfélék, a káposztafélék, a leveles zöldségek, a friss fűszernövények, a gombák és a tengeri algák/moszatok kivételével ⁽²⁷⁾ . A burgonya esetében a felső határérték a hámozott burgonyára alkalmazandó.	0,10
3.1.11.	Káposztafélék, leveles zöldségek ⁽⁴³⁾ és a következő gombák ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (közönséges gomba), <i>Pleurotus ostreatus</i> (kagylógomba), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake gomba)	0,30
▼ B		
3.1.12.	Gyümölcsök, a bogyós gyümölcsök kivételével ⁽²⁷⁾	0,10

▼ **B**

Élelmiszerek (1)		Felső határértékek (mg/kg nedves tömeg)
3.1.13.	Bogyós gyümölcsök (27)	0,20
3.1.14.	Zsírok és olajok, beleértve a tejsírt is	0,10
3.1.15.	Gyümölcslevek, koncentrátumból készített gyümölcslevek és gyümölcsnektárok (14)	0,050
3.1.16.	Bor (beleértve a habzóborot és kivéve a likőrborokat), almabor, körtebor és gyümölcsbor (11)	0,20 (28)
3.1.17.	Ízesített borok, ízesített boralapú italok és ízesített boralapú koktélok (13)	0,20 (28)

▼ **M3**

3.1.18	Étrend-kiegészítők (39)	3,0
3.2	Kadmium	
3.2.1	Szarvasmarhafélék, juh, sertés, és baromfi húsa (a belsőségek kivételével) (6)	0,050
3.2.2	Lóhús, a belsőségek kivételével (6)	0,20
3.2.3	Szarvasmarhafélék, juh, sertés, baromfi és ló mája (6)	0,50
3.2.4	Szarvasmarhafélék, juh, sertés, baromfi és ló veséje (6)	1,0
3.2.5	Halak színhúsa (24) (25), kivéve a 3.2.6., a 3.2.7. és a 3.2.8. pontban felsorolt fajokat	0,050
3.2.6	Az alábbi halfajták színhúsa (24) (25): bonitófélék (<i>Sarda sarda</i>) kétsávós gyűrűskeszeg (<i>Diplodus vulgaris</i>) angolna (<i>Anguilla anguilla</i>) húsosajkú tengeri pér (<i>Mugil labrosus labrosus</i>) fattyúmakréla (<i>Trachurus species</i>) ezüstkirály (<i>Luvarus imperialis</i>) makréla (<i>Scomber species</i>) szardínia (<i>Sardina pilchardus</i>) a Sardinops nembe tartozó szardínia fajok (<i>Sardinops species</i>) tonhalfélék (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>) karcsú nyelvhal (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	0,10
3.2.7	Az alábbi halfajták színhúsa (24) (25): harántsávós tonmakréla (<i>Auxis species</i>)	0,20
3.2.8	Az alábbi halfajták színhúsa (24) (25): szardella (<i>Engraulis species</i>) kardhal (<i>Xiphias gladius</i>)	0,30
3.2.9.	Rákfélék (26): végtagok és has színhúsa (44). A tarisznyarákok és tarisznyarákszerű rákfélék (<i>Brachyura</i> és <i>Anomura</i>) esetében a végtagok színhúsa.	0,50

▼ **M6**

▼ **M3**

	Élelmiszerek (1)	Felső határértékek (mg/kg nedves tömeg)
3.2.10	Kéthéjú kagylók (26)	1,0
3.2.11	Lábasfejűek (zsigerek nélkül) (26)	1,0
3.2.12	Gabonafélék a korpa, csíra, búza és rizs kivételével	0,10
3.2.13	Korpa, csíra, búza és rizs	0,20
3.2.14	Szójabab	0,20

▼ **M6**

3.2.15.	Zöldség és gyümölcs, kivéve a leveles zöldségeket, a friss fűszernövényeket, a leveles káposztát, a gombákat, a szárúért termesztett zöldségeket, a gyökérszöldségeket és a burgonyát (27)	0,050
3.2.16.	Szárúért termesztett zöldségek, gyökér- és gumós zöldségek, a gumós zeller kivételével (27). A burgonya esetében a felső határérték a hámozott burgonyára alkalmazandó.	0,10
3.2.17.	Leveles zöldségek, friss fűszernövények, leveles káposzta, zellerfélék és a következő gombák (27): <i>Agaricus bisporus</i> (közönséges gomba), <i>Pleurotus ostreatus</i> (kagylógomba), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake gomba)	0,20

▼ **M3**

3.2.18	Gomba, a 3.2.17. pontban felsoroltak kivételével (27)	1,0
3.2.19	Étrend-kiegészítők (39), kivéve a 3.2.20. pontban felsorolt étrend-kiegészítőket	1,0

▼ **M6**

3.2.20.	Kizárólag vagy főként szárított tengeri algákból/moszatokból, tengeri algákból/moszatokból származó termékekből vagy szárított kéthéjú kagylókból álló étrend-kiegészítők (39)	3,0
---------	--	-----

▼ **B**

3.3.	Higany	
------	---------------	--

▼ **M6**

3.3.1.	Halászati termékek (26), illetve halak színhúsa (24) (25), a 3.3.2. pontban említett fajták kivételével. A rákfélékre vonatkozó felső határérték a végtagok és has színhúsára (44) alkalmazandó. A tarisznyarákok és tarisznyarákszerű rákfélék (<i>Brachyura</i> és <i>Anomura</i>) esetében a végtagok színhúsára alkalmazandó.	0,50
--------	---	------

▼ **B**

	Élelmiszerek ⁽¹⁾	Felső határértékek (mg/kg nedves tömeg)
▼ M3		
3.3.2	Az alábbi halfajták színhúsa ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : ördöghalfélék (<i>Lophius species</i>) pásztás farkashal (<i>Anarhichas lupus</i>) bonitófélék (<i>Sarda sarda</i>) angolnafélék (<i>Anguilla species</i>) csillagos hal (<i>Hoplostethus species</i>) gránátoshal (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) óriás laposhal (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) kingklip (<i>Genypterus capensis</i>) nyársorrúhal-félék (<i>Makaira species</i>) nyelvhal (<i>Lepidorhombus species</i>) tengeri márnák (<i>Mullus species</i>) tengeri angolna (<i>Genypterus blacodes</i>) csuka (<i>Esox lucius</i>) karcsú palamida (<i>Orcynopsis unicolor</i>) törpe tőkehal (<i>Trisopterus minutus</i>) portugál cápa (<i>Centroscymnes coelolepis</i>) rájafélék (<i>Raja species</i>) vörös álsügér, mélyvízi vörös álsügér, kis álsügér (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i>) amerikai vitorláshal (<i>Istiophorus platypterus</i>) villásfarkú abroncschal, fekete abroncschal (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>) vörös durbincs, pandora (<i>Pagellus species</i>) cápa (valamennyi faj) kigyómakréla vagy olajhal (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) kecsegefélék (<i>Acipenser species</i>) kardhal (<i>Xiphias gladius</i>) tonhalfélék (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	1,0
3.3.3	Étrend-kiegészítők ⁽³⁹⁾	0,10
▼ B		
3.4.	Ón (szervetlen)	
3.4.1.	Élelmiszerkonzervek az italok kivételével	200
3.4.2.	Dobozos italok, beleértve a gyümölcsleveket és zöldségleveket	100
3.4.3.	Csecsemők és kisgyermek számára készült bébiételkonzervek és feldolgozott gabonaalapú élelmiszerkonzervek, a szárított és porított termékek kivételével ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	50
3.4.4.	Konzervként kiserelt anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek (beleértve a tejalapú anyatej-helyettesítő tápszert és a tejalapú anyatej-kiegészítő tápszert), a szárított és porított termékek kivételével ► M3 ⁽⁸⁾ ◀ ⁽²⁹⁾	50
3.4.5.	Speciális gyógyászati célokra szolgáló konzervként kiserelt diétás élelmiszerek ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ kifejezetten csecsemők számára, a szárított és porított termékek kivételével	50

▼ **B**

4. szakasz: 3-monoklór-propán-1,2-diol (3-MCPD)

Élelmiszerek ⁽¹⁾		Felső határértékek (µg/kg)
4.1.	Hidrolizált növényi fehérje ⁽³⁰⁾	20
4.2.	Szójaszószt ⁽³⁰⁾	20

5. szakasz: Dioxinok és PCB-k ⁽³¹⁾

Élelmiszerek		Felső határértékek	
		Dioxinok összege (WHO-PCDD/F- TEQ) ⁽³²⁾	Dioxinok és dioxinszerű PCB-k összege (WHO-PCDD/F-PCB- TEQ) ⁽³²⁾
5.1.	Az alábbi állatok húsa vagy az azokból készült hűskészítmények (az ehető belsőségek kivételével) ⁽⁶⁾ — szarvasmarhafélék és juh — baromfi — sertés	3,0 pg/g zsír ⁽³³⁾ 2,0 pg/g zsír ⁽³³⁾ 1,0 pg/g zsír ⁽³³⁾	4,5 pg/g zsír ⁽³³⁾ 4,0 pg/g zsír ⁽³³⁾ 1,5 pg/g zsír ⁽³³⁾
5.2.	Az 5.1. pontban említett ⁽⁶⁾ szárazföldi állatok mája és a belőlük készült termékek	6,0 pg/g zsír ⁽³³⁾	12,0 pg/g zsír ⁽³³⁾
▼ M6	5.3.	Hal színhúsa, halászati termékek és azokból készült termékek, az angolna kivételével ⁽²⁵⁾ ⁽³⁴⁾ . A rákfélékre vonatkozó felső határérték a végtagok és a has színhúsára ⁽⁴⁴⁾ alkalmazandó. A tarisznyarákok és tarisznyarákszerű rákfélék (<i>Brachyura</i> és <i>Anomura</i>) esetében a végtagok színhúsára alkalmazandó.	4,0 pg/g nedves tömeg 8,0 pg/g nedves tömeg
▼ B	5.4.	Angolna színhúsa (<i>Anguilla anguilla</i>) és az abból készült termékek	4,0 pg/g nedves tömeg 12,0 pg/g nedves tömeg
	5.5.	Nyerestej ⁽⁶⁾ és tejtermékek ⁽⁶⁾ , beleértve a vajzsírt is	3,0 pg/g zsír ⁽³³⁾ 6,0 pg/g zsír ⁽³³⁾
	5.6.	Tyúktojás és tojástermékek ⁽⁶⁾	3,0 pg/g zsír ⁽³³⁾ 6,0 pg/g zsír ⁽³³⁾
	5.7.	Az alábbi állatok zsíra: — szarvasmarhafélék és juh — baromfi — sertés	3,0 pg/g zsír 4,5 pg/g zsír 2,0 pg/g zsír 4,0 pg/g zsír 1,0 pg/g zsír 1,5 pg/g zsír
	5.8.	Vegyese állati zsírok	2,0 pg/g zsír 3,0 pg/g zsír
	5.9.	Növényi olaj és zsírok	0,75 pg/g zsír 1,5 pg/g zsír
	5.10.	Tengeri élőlények olaja (halolaj, halmájolaj és más tengeri szervezetekből kivont, emberi fogyasztásra szánt olajok)	2,0 pg/g zsír 10,0 pg/g zsír

▼ **B**

Élelmiszerek		Felső határértékek		
		Dioxinok összege (WHO-PCDD/F-TEQ) ⁽³²⁾	Dioxinok és dioxinszerű PCB-k összege (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) ⁽³²⁾	
▼ M2	5.11	Halmáj és az abból készült termékek az 5.10. pontban említett tengeri élőlények olaja kivételével	—	25,0 pg/g nedves tömeg ⁽³²⁾ ► M2 ⁽³⁸⁾ ◀

▼ **B**

6. szakasz: Policiklikus aromás szénhidrogének

Élelmiszerek		Felső határértékek (µg/kg nedves tömeg)	
6.1.	Benzo[a]pirén ⁽³⁵⁾		
6.1.1.	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt, vagy élelmiszer-összetevőként használt olajok és zsírok (a kakaóvaj kivételével)	2,0	
6.1.2.	Füstölt húsok és füstölt húskészítmények	5,0	
▼ M6	6.1.3.	Füstölt hal színhúsa és füstölt halászati termékek ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , a kéthéjú kagylók kivételével. A füstölt rákfélékre vonatkozó felső határérték a végtagok és a has színhúsára ⁽⁴⁴⁾ alkalmazandó. A füstölt tarisznyarákok és tarisznyarákszerű rákfélék (<i>Brachyura</i> és <i>Anomura</i>) esetében a végtagok színhúsára alkalmazandó.	5,0
▼ B	6.1.4.	Hal színhúsa ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , a füstölt hal kivételével	2,0
▼ M6	6.1.5.	Rákfélék, lábasfejűek, a füstölt termékek kivételével ⁽²⁶⁾ . A rákfélékre vonatkozó felső határérték a végtagok és a has színhúsára ⁽⁴⁴⁾ alkalmazandó. A tarisznyarákok és tarisznyarákszerű rákfélék (<i>Brachyura</i> és <i>Anomura</i>) esetében a végtagok színhúsára alkalmazandó.	5,0
▼ B	6.1.6.	Kéthéjú kagylók ⁽²⁶⁾	10,0
	6.1.7.	Csecsemők és kisgyermek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾ ,	1,0
	6.1.8.	Az anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek, beleértve a tejalapú anyatej-helyettesítő tápszert és a tejalapú anyatej-kiegészítő tápszert ► M3 ⁽⁸⁾ ◀ ⁽²⁹⁾	1,0
	6.1.9.	Speciális gyógyászati célokra szánt diétás élelmiszerek ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ kifejezetten csecsemők számára	1,0

(1) A gyümölcsök, zöldségek és gabonafélék tekintetében hivatkozás történik a legutóbb a 178/2006/EK rendelettel (HL L 29., 2006.2.2., 3. o.) módosított, a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található megengedett növényvédőszer-maradékok határértékéről, valamint a 91/414/EGK tanácsi irányelv módosításáról szóló, 2005. február 23-i 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben (HL L 70., 2005.3.16., 1. o.) meghatározott vonatkozó kategóriában felsorolt élelmiszerekre. Ez többek között azt jelenti, hogy a hajdina (*Fagopyrum spp.*) a „gabonafélék”, a hajdinából készült termékek pedig a „gabonakészítmények” közé tartoznak. ► **M3** A gyümölcsökre vonatkozó határértékek nem vonatkoznak a fán termő héjas gyümölcsűkre. ◀

▼B

- (2) A legmagasabb határértékek nem vonatkoznak a feldolgozásra szánt, a szántóföldről közvetlenül a feldolgozó üzembe ömlesztve szállított friss parajra.
- (3) ►**M6** A csecsemők és a kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerekről és bébiételekről szóló, 2006. december 5-i 2006/125/EK bizottsági irányelvben (HL L 339., 2006.12.6., 16. o.) meghatározottak szerint e kategóriában felsorolt élelmiszerek. ◀
- (4) A felső határérték a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott, vagy a gyártó utasításai szerint a fogyasztásra elkészített termékekre vonatkozik.
- (5) ►**M5** A felső határértékek a földimogyoró (mogyoró) és a fán termő héjas gyümölcsűek ehető részére vonatkoznak. Héjas földimogyoró és fán termő héjas gyümölcsűek elemzése során az aflatoxintartalom megállapításakor azt kell feltételezni, hogy a szennyeződés egésze az ehető részben található, kivéve a brazílió esetében. ◀
- (6) Az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározottak szerint e kategóriában felsorolt élelmiszerek (HL L 226., 2004.6.25., 22. o.).
- (7) A felső határérték a szárazanyagra vonatkozik. A szárazanyagot a 401/2006/EK rendelet szerint kell meghatározni.
- M3** (8) A 2006/141/EK bizottsági irányelvben (HL L 401., 2006.12.30., 1. o.) meghatározottak szerint e kategóriában felsorolt élelmiszerek. ◀
- (9) A speciális gyógyászati célokra szánt diétás élelmiszerekről szóló, 1999. március 25-i 1999/21/EK bizottsági irányelvben (HL L 91., 1999.4.7., 29. o.) meghatározottak szerint e kategóriában felsorolt élelmiszerek.
- (10) A felső határértékek a tej és tejtermékek esetében a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott, vagy a gyártó utasításai szerint a fogyasztásra elkészített termékekre vonatkoznak, a tejtől és tejtermékektől eltérő termékek esetében pedig a szárazanyagra. A szárazanyagot a 401/2006/EK rendelet szerint kell meghatározni.
- (11) A legutóbb a Bolgár Köztársaság és Románia Európai Unióba történő felvételének feltételeiről és részletes szabályairól szóló jegyzőkönyvvel (HL L 157., 2005.6.21., 29. o.) módosított, a borpiac közös szervezéséről szóló, 1999. május 17-i 1493/1999/EK tanácsi rendeletben (HL L 179., 1999.7.14., 1. o.) meghatározottak szerint e kategóriában felsorolt élelmiszerek.
- (12) A felső határérték a 2005. évi betakarítástól kezdve előállított termékekre vonatkozik.
- (13) A legutóbb a Bolgár Köztársaság és Románia Európai Unióba történő felvételének feltételeiről és részletes szabályairól szóló jegyzőkönyvvel módosított, az ízesített bor, ízesített boralapú italok és az ízesített boralapú koktélok meghatározására, megnevezésére és kiszerezésére vonatkozó általános szabályok meghatározásáról szóló, 1991. június 10-i 1601/91/EGK tanácsi rendeletben (HL L 149., 1991.6.14., 1. o.) meghatározottak szerint e kategóriában felsorolt élelmiszerek. Az ezekre az italokra alkalmazott legmagasabb ochratoxin A-tartalom a végtermékben lévő bor és/vagy szőlőmust arányának függvénye.
- (14) A gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről szóló, 2001. december 20-i 2001/112/EK tanácsi irányelvben (HL L 10., 2002.1.12., 58. o.) meghatározottak szerint e kategóriában felsorolt élelmiszerek.
- (15) A legutóbb a Bolgár Köztársaság és Románia Európai Unióba történő felvételének feltételeiről és részletes szabályairól szóló jegyzőkönyvvel módosított, a szeszes italok meghatározására, megnevezésére és kiszerezésére vonatkozó általános szabályok megállapításáról szóló, 1989. május 29-i 1576/89/EGK tanácsi rendeletben (HL L 160., 1989.6.12., 1. o.) meghatározottak szerint e kategóriában felsorolt élelmiszerek.
- (16) ►**M6** Csecsemők és kisgyermekek a 2006/141/EK (HL L 401., 2006.12.30., 1. o.) és a 2006/125/EK irányelvben meghatározottak szerint. ◀
- (17) A dezoxinivalenol, zearalenon, B1 és B2, T-2 és HT-2 toxinokra a 2.4., 2.5. és 2.7. pontban meghatározott felső határértékek alkalmazásában a rizs nem tartozik a „gabonafélék” közé, és a rizstermékek sem tartoznak a „gabonakészítmények” közé.
- (18) A felső határérték az első szintű feldolgozás céljából forgalomba hozott feldolgozatlan gabonafélékre vonatkozik. „Első szintű feldolgozás” bármilyen fizikai kezelést vagy hőkezelést jelent, kivéve a gabonaszemek vagy azok felületének a szárítását. A tisztítási, válogatási, szárítási eljárások nem számítanak „első szintű feldolgozásnak”, amennyiben a gabonaszemen nem történik fizikai beavatkozás, és az egész gabonaszem épen marad a tisztítást és válogatást követően. Integrált termelési és feldolgozási rendszerekben a felső határérték az első szintű feldolgozás céljából forgalomba hozott feldolgozatlan gabonafélékre vonatkozik.
- (19) A felső határértékek a betakarított és átvett gabonafélék esetén a 2005/2006-os gazdasági évtől alkalmazandók a legutóbb az 1068/2005/EK rendelettel (HL L 174., 2005.7.7., 65. o.) módosított, a gabonafélék intervenciósi hivatalok által történő átvételére vonatkozó eljárások létrehozásáról, valamint a gabona minőségének meghatározására szolgáló vizsgálati módszerek megállapításáról szóló, 2000. április 19-i 824/2000/EK bizottsági rendelet (HL L 100., 2000.4.20., 31. o.) szerint.
- M1** (20) A felső határértékeket 2007. október 1-jétől kell alkalmazni. ◀
- M1** ————— ◀
- (22) Tészta (száraz) a megközelítőleg 12 %-os víztartalmú tészta.
- (23) A felső határérték 2007. október 1-jétől alkalmazandó.

▼ B

- (24) Az a) kategóriában meghatározottak szerinti hal a legutóbb a Cseh Köztársaság, az Észt Köztársaság, a Ciprusi Köztársaság, a Lett Köztársaság, a Litván Köztársaság, a Magyar Köztársaság, a Máltai Köztársaság, a Lengyel Köztársaság, a Szlovén Köztársaság és a Szlovák Köztársaság csatlakozásának feltételeiről, valamint az Európai Uniót alapító szerződések kiigazításáról szóló okmánnyal (HL L 236., 2003.9.23., 33. o.) módosított 104/2000/EK tanácsi rendelet (HL L 17., 2000.1.21., 22. o.) 1. cikkében lévő jegyzék KN 0302 70 00 kódja alá sorolt hal májának kivételével. Szárított, hígított, feldolgozott és/vagy összetett élelmiszerek esetében a 2. cikk (1) és (2) bekezdése alkalmazandó.
- (25) Amennyiben a halat egészben történő fogyasztásra szánják, a felső határérték az egész halra alkalmazandó.
- (26) A 104/2000/EK rendelet 1. cikkében szereplő jegyzék c) és f) kategóriában meghatározottak szerinti élelmiszerek (a vonatkozó bejegyzésben felsorolt fajok). Szárított, hígított, feldolgozott és/vagy összetett élelmiszerek esetében a 2. cikk (1) és (2) bekezdése alkalmazandó.
- (27) A felső határérték a gyümölcs vagy zöldség megmosása és az ehető rész leválasztása után alkalmazandó.
- (28) A felső határérték a 2001. évi gyümölcsbetakarítástól kezdve előállított termékekre vonatkozik.
- (29) A felső határérték a forgalomba hozott termékekre mint olyanra vonatkozik.
- (30) A felső határérték a 40 % szárazanyagot tartalmazó folyékony termékekre van megadva, mely a szárazanyagban lévő 50 µg/kg felső határértéknek felel meg. Az értéket a termékek szárazanyag-tartalmának megfelelően arányosan kell kiigazítani.
- (31) Dioxinok (poliklórozott dibenzo-para-dioxinok (PCDD-k) és poliklórozott dibenzofuránok (PCDF-k) összege, az Egészségügyi Világszervezet (WHO) toxicitási egyenértékében, WHO-TEF-ek használatával (toxicitási egyenérték tényezők, 1997) kifejezve, valamint a dioxinok és dioxinszerű PCB-k (poliklórozott dibenzo-para-dioxinok (PCDD-k), poliklórozott dibenzo-furánok (PCDF-k) és poliklórozott bifenilek (PCB-k) összege, az Egészségügyi Világszervezet (WHO) toxicitási egyenértékében, WHO-TEF-ek használatával (toxicitási egyenérték tényező) kifejezve). Az Egészségügyi Világszervezet 1997. június 15–18-án Svédországban, Stockholmban tartott ülésén hozott következtetései alapján az emberi kockázatbecsléshez használt WHO TEF-ek (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)

Rokon vegyület	TEF érték	Rokon vegyület	TEF érték
Dibenzo-p-dioxinok („PCDD-”)		Dioxinszerű PCB-k: Nem orto-PCB-k + mono-orto-PCB-k	
2,3,7,8-TCDD	1	<i>Nem orto-PCB-k</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-PCB-k</i>	
Dibenzofuránok („PCDF-k”)		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		

Használt rövidítések: „T” = tetra, „Pe” = penta, „Hx” = hexa, „Hp” = hepta, „O” = okta, „CDD” = klór-dibenzodioxin, „CDF” = klór-dibenzofurán, „CB” = klór-bifenil.

- (32) Koncentrációs felső határ: a koncentráció felső határának kiszámítása azon a feltételezésen alapul, hogy a különböző rokon vegyületek minden, a mennyiségi meghatározás határa alatti értéke egyenlő a mennyiségi meghatározás határának értékével.
- (33) A felső határérték nem alkalmazandó az 1 %-nál kevesebb zsírt tartalmazó élelmiszerekre.
- **M2** (34) A 104/2000/EK rendelet 1. cikkében szereplő jegyzék a), b), c), e) és f) kategóriáiban meghatározottak szerinti élelmiszerek, az 5.11. pontban említett halmáj kivételével. ◀
- (35) A benzo(a)pirén, melynek felső határértéke szerepel a listán, a karcinogén PAH jelentétének és hatásának markereként használatos. Ezen intézkedések a PAH felső határértékei tekintetében a felsorolt élelmiszerekben minden tagállamban teljesen mértékű harmonizációt biztosítanak.
- (36) A 104/2000/EK rendelet 1. cikkében szereplő jegyzék b), c) és f) kategóriáiban meghatározottak szerinti élelmiszerek.

▼ B

► **M1** ⁽³⁷⁾ A mentességet csak olyan kukoricára lehet alkalmazni, amely esetében pl. címkézés, rendeltetési hely alapján egyértelmű, hogy kizárólag nedves őrlésre szánják (keményítőkészítés). ◀

► **M2** ⁽³⁸⁾ A konzerves halmáj esetében a felső határértékek a konzerv fogyasztásra alkalmas teljes tartalmára vonatkoznak. ◀

► **M3** ⁽³⁹⁾ A határérték a forgalomba hozott étrend-kiegészítőkre mint olyanokra vonatkozik. ◀

► **M5** ⁽⁴⁰⁾ A 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 KN-kód alá tartozó olajos magvak és a 1208 KN-kód alá tartozó olajos magvakból származó termékek; a dinnyemag az ex 1207 99 kód alá tartozik.

⁽⁴¹⁾ Amennyiben a fán termő héjas gyümölcsükből származó/készített termékek kizárólag a fán termő héjas gyümölcsükből származnak/készülnek, a megfelelő fán termő héjas gyümölcsükre megállapított felső határértékek vonatkoznak az ezekből származó/készített termékekre is. A többi esetben a 2. cikk (1) és (2) bekezdésében foglaltak érvényesek a nyersanyagokból származó/készített termékekre. ◀

► **M4** ⁽⁴²⁾ A felső határérték a tiszta, hígítatlan kivonatra vonatkozik, amely esetében 1 kg kivonat 3–4 kg édesgyökérből nyerhető ki. ◀

► **M6** ⁽⁴³⁾ A leveles zöldségekre vonatkozó felső határértékek a (396/2005/EK rendelet I. mellékletében a 0256000 kódszám alatt szereplő) friss fűszernövényekre nem alkalmazandók.

⁽⁴⁴⁾ E fogalom meghatározásba nem tartozik bele a rákfélék fejtora (cephalothorax). ◀
