

Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

► **B**

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1881/2006

z dnia 19 grudnia 2006 r.

ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(Dz.U. L 364 z 20.12.2006, str. 5)

zmienione przez:

Dziennik Urzędowy

		nr	strona	data
► <u>M1</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1126/2007 z dnia 28 września 2007 r.	L 255	14	29.9.2007
► <u>M2</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 565/2008 z dnia 18 czerwca 2008 r.	L 160	20	19.6.2008
► <u>M3</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 629/2008 z dnia 2 lipca 2008 r.	L 173	6	3.7.2008
► <u>M4</u>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 105/2010 z dnia 5 lutego 2010 r.	L 35	7	6.2.2010
► <u>M5</u>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 165/2010 z dnia 26 lutego 2010 r.	L 50	8	27.2.2010
► <u>M6</u>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 420/2011 z dnia 29 kwietnia 2011 r.	L 111	3	30.4.2011



ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1881/2006

z dnia 19 grudnia 2006 r.

ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z dnia 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności⁽¹⁾, w szczególności jego art. 2 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 466/2001 z 8 marca 2001 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy dla niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych⁽²⁾ było wielokrotnie i w sposób znaczący zmieniane. Konieczna jest kolejna zmiana najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych w celu uwzględnienia nowych informacji i zmian zawartych w Kodeksie żywnościowym (Codex Alimentarius). Jednocześnie tekst należy, w odpowiednich przypadkach, uczynić bardziej zrozumiałym. Należy zatem zastąpić rozporządzenie (WE) nr 466/2001.
- (2) Dla ochrony zdrowia publicznego jest rzeczą zasadniczą, by zanieczyszczenia te nie przekraczały poziomów, które są dopuszczalne z toksykologicznego punktu widzenia.
- (3) Z uwagi na różnice w ustawodawstwie poszczególnych państw członkowskich oraz wiążące się z tym ryzyko zakłócenia konkurencji niezbędne jest wprowadzenie środków wspólnotowych w odniesieniu do niektórych zanieczyszczeń w celu zapewnienia jednolitości rynku przy poszanowaniu zasady proporcjonalności.
- (4) Najwyższe dopuszczalne poziomy powinny być określone na możliwie rygorystycznym poziomie, który jest rozsądnie osiągalny przy zastosowaniu dobrej praktyki rolniczej, w zakresie rybołówstwa i produkcji, oraz z uwzględnieniem ryzyka związanego z konsumpcją żywności. W przypadku zanieczyszczeń uznanych za genotoksyczne substancje rakotwórcze lub w przypadkach, gdy aktualne narażenie ludności lub najbardziej wrażliwych na skutki narażenia grup ludności jest bliskie czy też przekracza tolerowane pobranie, najwyższe poziomy powinny być określone na najniższym rozsądnie osiągalnym poziomie (ALARA). Takie podejście zapewni, że przedsiębiorcy branży żywnościowej będą stosować środki mające w jak największym stopniu zapobiegać zanieczyszczeniom i je ograniczać w celu ochrony zdrowia publicznego. Ponadto, dla ochrony zdrowia niemowląt i małych dzieci, grupy szczególnie wrażliwej, właściwe jest ustalenie najniższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń, które można osiągnąć poprzez staranny dobór surowców stosowanych do produkcji żywności dla niemowląt i małych dzieci. Staranny dobór surowców jest także właściwy w przypadku produkcji niektórych specjalnych środków spożywczych, takich jak otręby przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi.

⁽¹⁾ Dz.U. L 37 z 13.2.1993, str. 1. Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

⁽²⁾ Dz.U. L 77 z 16.3.2001, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 199/2006 (Dz.U. L 32 z 4.2.2006, str. 32).

▼B

- (5) Aby najwyższe dopuszczalne poziomy mogły mieć zastosowanie do suszonych, rozcieńczonych, przetworzonych lub złożonych środków spożywczych, w przypadku gdy na szczeblu wspólnotowym nie ma ustalonych najwyższych dopuszczalnych poziomów, przedsiębiorcy branży spożywczej powinni udostępnić konkretne współczynniki zatężenia i rozcieńczenia wraz z właściwymi danymi doświadczalnymi uzasadniającymi te proponowane współczynniki.
- (6) W celu zapewnienia skutecznej ochrony zdrowia publicznego, do obrotu handlowego nie mogą być wprowadzane ani same produkty zawierające zanieczyszczenia w ilościach przekraczających najwyższe dopuszczalne poziomy, ani mieszaniny tych produktów z innymi środkami spożywczymi; produkty te nie mogą też być stosowane jako składniki innych środków spożywczych.
- (7) Uznaje się, że sortowanie lub inne metody fizycznej obróbki umożliwiają zmniejszenie zawartości aflatoksyn w przesyłkach zawierających orzechy arachidowe, orzechy, suszone owoce i kukurydzę. W celu zminimalizowania wpływu na handel właściwe jest dopuszczenie wyższej zawartości aflatoksyn w tych produktach, które nie są przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, lub też użycia jako składnik środka spożywczego. W takich przypadkach najwyższe dopuszczalne poziomy aflatoksyn powinny być ustalane przy uwzględnieniu skuteczności wspomnianej powyżej obróbki w zmniejszaniu zawartości aflatoksyn w orzechach arachidowych, orzechach, suszonych owocach i kukurydzy, na poziomach poniżej najwyższych dopuszczalnych poziomów ustalonych dla tych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi lub do zastosowania jako składniki w środkach spożywczych.
- (8) Aby umożliwić skuteczne egzekwowanie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w niektórych środkach spożywczych, należy dla tych przypadków wprowadzić odpowiednie przepisy dotyczące etykietowania.
- (9) Z uwagi na warunki klimatyczne panujące w niektórych państwach członkowskich trudno jest zagwarantować, że najwyższe dopuszczalne poziomy dla świeżej sałaty i świeżego szpinaku nie zostaną przekroczone. Należy zezwolić tym państwom członkowskim na okres tymczasowy, w którym dopuszczalne byłoby wprowadzanie na rynek świeżej sałaty i świeżego szpinaku przeznaczonych do spożycia na ich terytorium, w których zawartość azotanów przekracza najwyższe dopuszczalne poziomy. Producenci sałaty i szpinaku mający siedzibę w państwach członkowskich, które udzieliły wspomnianych powyżej zezwoleń, powinni stopniowo zmieniać metody uprawy poprzez stosowanie dobrych praktyk rolniczych, zalecanych na poziomie krajowym.
- (10) Niektóre gatunki ryb pochodzące z regionu Morza Bałtyckiego mogą zawierać znaczne poziomy dioksyn i polichlorowanych bifenyli (PBC) o działaniu podobnym do dioksyn. Znacząca część tych gatunków ryb z regionu Morza Bałtyckiego nie będzie spełniała wymagań w zakresie najwyższych dopuszczonych poziomów i tym samym nie będzie mogła być spożywana. Są powody, by przypuszczać, że wykluczenie ryb z diety może mieć negatywny wpływ na zdrowie w regionie Morza Bałtyckiego.

▼B

- (11) W Szwecji i Finlandii obowiązuje system zapewniający, że konsumenci są w pełni poinformowani o zaleceniach dietetycznych dotyczących ograniczeń konsumpcji ryb z regionu Morza Bałtyckiego przez określone, najbardziej wrażliwe na skutki narażenia grupy ludności w celu uniknięcia potencjalnego zagrożenia dla zdrowia. Dlatego też należy przyznać odstępstwo Finlandii i Szwecji pozwalające przez okres tymczasowy na wprowadzanie do obrotu na ich terytorium niektórych gatunków ryb z regionu Morza Bałtyckiego, przeznaczonych do spożycia przez ludzi i zawierających dioksyny i polichlorowane bifenyle o działaniu podobnym do dioksyn na wyższym poziomie niż jest to przewidziane w niniejszym rozporządzeniu. Konieczne jest wprowadzenie środków mających zagwarantować, że ryby oraz produkty rybne niespełniające wymagań w zakresie najwyższych dopuszczalnych poziomów nie będą przedmiotem obrotu handlowego w innych państwach członkowskich. Finlandia i Szwecja będą przedkładać Komisji coroczne sprawozdania dotyczące monitorowania przez nie zawartości dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn w rybach pochodzących z regionu Morza Bałtyckiego oraz środków mających na celu zmniejszenie narażenia ludzi na dioksyny i polichlorowane bifenyle o działaniu podobnym do dioksyn z regionu Morza Bałtyckiego.
- (12) W celu zapewnienia jednolitego wykonywania przepisów o najwyższych dopuszczalnych poziomach właściwe organy muszą stosować te same kryteria dotyczące pobierania próbek oraz te same kryteria przeprowadzania badań analitycznych w całej Wspólnocie. Istotne jest również to, aby wyniki badań analitycznych były przekazywane i interpretowane w sposób jednolity. Środki dotyczące pobierania próbek i wykonywania analiz określone w niniejszym rozporządzeniu przewidują jednolite zasady dotyczące przekazywania wyników i ich interpretacji.
- (13) W odniesieniu do niektórych zanieczyszczeń państwa członkowskie i zainteresowane strony powinny monitorować i przekazywać Komisji informacje o poziomach zanieczyszczeń, jak również o postępach poczynionych w zakresie wdrażania środków zapobiegawczych, tak aby Komisja mogła ocenić, czy należy zmienić obowiązujące środki, czy też przyjąć dodatkowe środki.
- (14) Każdy najwyższy dopuszczalny poziom przyjęty na poziomie wspólnotowym może podlegać przeglądowi w celu uwzględnienia postępu naukowo-technicznego i ulepszeń w dobrych praktykach w sektorze rolnym, rybołówstwa i produkcji.
- (15) Otręby i zarodki mogą być produkowane do bezpośredniego spożycia przez ludzi, dlatego też należy ustanowić najwyższe dopuszczalne poziomy deoksyniwalenolu i zearalenonu w tych produktach.
- (16) W Kodeksie żywnościowym ustanowiono ostatnio najwyższy dopuszczalny poziom ołowiu w rybach, który przyjęła Wspólnota. Należy zatem odpowiednio zmienić obowiązujące obecnie przepisy regulujące zawartość ołowiu w rybach.
- (17) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego⁽¹⁾ definiuje środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego, należy więc odpowiednio zmienić zapisy mówiące o środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego, stosownie do terminologii użytej w tym rozporządzeniu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, str. 55. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1662/2006 (Dz.U. L 320 z 18.11.2006, str. 1).

▼ B

- (18) Należy wprowadzić zapis mówiący o tym, że najwyższe dopuszczalne poziomy zanieczyszczeń nie mają zastosowania do tych środków spożywczych, które zostały w sposób zgodny z prawem wprowadzone na rynek przed datą, od której mają zastosowanie te poziomy.
- (19) Jeśli chodzi o azotany, głównym źródłem ich spożycia przez ludzi są warzywa. Komitet Naukowy ds. Żywności (SCF) stwierdził w swej opinii z dnia 22 września 1995 r. ⁽¹⁾, że łączne spożycie azotanów jest zazwyczaj dużo niższe od akceptowanego dziennego pobrania (ADI) wynoszącego 3,65 mg/kg masy ciała. Zaleca się jednakże podjęcie dalszych starań w celu zmniejszenia narażenia na spożycie azotanów zawartych w żywności i w wodzie.
- (20) Z uwagi na fakt, iż warunki klimatyczne mają istotny wpływ na poziom zawartości azotanów w niektórych warzywach, takich jak sałata czy szpinak, należy ustanowić różne najwyższe dopuszczalne poziomy w zależności od pory roku.
- (21) Jeśli chodzi o aflatoksyny, Komitet Naukowy ds. Żywności stwierdził w swej opinii z dnia 23 września 1994 r., że aflatoksyny są genotoksycznymi substancjami rakotwórczymi ⁽²⁾. W oparciu o tę opinię należy ograniczyć łączną zawartość aflatoksyn w żywności (suma aflatoksyn B₁, B₂, G₁ i G₂), jak również zawartość samej aflatoksyny B₁ z uwagi na fakt, iż aflatoksyna B₁ jest zdecydowanie najbardziej toksyczna z tych związków. W przypadku zawartości aflatoksyny M₁ w żywności dla niemowląt i małych dzieci należy rozważyć ewentualne zmniejszenie obecnego najwyższego dopuszczalnego poziomu w świetle zmian w procedurach analitycznych.
- (22) Jeśli chodzi o ochratoksynę A (OTA), Komitet Naukowy ds. Żywności wydał opinię w dniu 17 września 1998 r. ⁽³⁾. Przeprowadzono ocenę spożycia w żywności OTA przez ludność Wspólnoty ⁽⁴⁾ w ramach dyrektywy Rady 93/5/EWG z dnia 25 lutego 1993 r. w sprawie pomocy Komisji i współpracy państw członkowskich w naukowym badaniu zagadnień dotyczących żywności ⁽⁵⁾ (SCOOP). Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) przyjął w dniu 4 kwietnia 2006 r., na wniosek Komisji, uaktualnioną opinię naukową dotyczącą zawartości ochratoksyny A w żywności ⁽⁶⁾, w oparciu o nowe informacje naukowe ustanowił tolerowane tygodniowe pobranie (TWI) na poziomie 120 ng/kg masy ciała.

⁽¹⁾ Sprawozdania Komitetu Naukowego ds. Żywności, seria 38. Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat azotanów i azotynów, str. 1–33, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf

⁽²⁾ Sprawozdania Komitetu Naukowego ds. Żywności, seria 35. Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat aflatoksyn, ochratoksyny A i patuliny, str. 45–50, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

⁽³⁾ Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat ochratoksyny A (wydana w dniu 17 września 1998 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html

⁽⁴⁾ Sprawozdania z realizacji zadań w ramach współpracy naukowej, zadanie 3.2.7 „Ocena pobrania z diety ochratoksyny A przez ludność państw członkowskich UE”, http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf

⁽⁵⁾ Dz.U. L 52 z 4.3.1993, str. 18.

⁽⁶⁾ Opinia panelu naukowego EFSA ds. zanieczyszczeń w łańcuchu żywnościowym, wydana na wniosek Komisji, na temat zawartości ochratoksyny A w żywności. 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) W oparciu o te opinie należy ustalić najwyższe dopuszczalne poziomy dla zbóż, produktów zbożowych, suszonych owoców winorośli, palonej kawy, wina, soku winogronowego i żywności dla niemowląt i małych dzieci, z uwagi na fakt, iż wszystkie wymienione powyżej produkty w sposób znaczący przyczyniają się do narażenia ludzi na OTA lub do narażenia najbardziej narażonych grup konsumentów, takich jak dzieci.
- (24) W świetle najnowszych opinii naukowych EFSA zostanie rozważona zasadność ustanowienia najwyższego dopuszczalnego poziomu OTA w środkach spożywczych, takich jak suszone owoce, inne niż suszone owoce winorośli, kakao i produkty z kakao, przyprawy, produkty mięsne, zielona kawa, piwo i lukrecja, jak również przegląd obowiązujących obecnie najwyższych dopuszczalnych poziomów, w szczególności dla zawartości OTA w suszonych owocach winorośli i soku winogronowym.
- (25) Jeśli chodzi o patulinę, Komitet Naukowy ds. Żywności zatwierdził na posiedzeniu w dniu 8 marca 2000 r. tymczasowe najwyższe tolerowane dzienne pobranie (PMTDI) patuliny na poziomie 0,4 µg/kg masy ciała ⁽¹⁾.
- (26) W 2001 r. w ramach dyrektywy 93/5/EWG przeprowadzono zadanie SCOOP „Ocena pobrania z dietą patuliny przez ludność państw członkowskich UE” ⁽²⁾.
- (27) W oparciu o tę ocenę oraz biorąc pod uwagę PMTDI, należy wprowadzić najwyższy dopuszczalny poziom zawartości patuliny w niektórych środkach spożywczych w celu ochrony konsumentów przed niedopuszczalnym zanieczyszczeniem. Te najwyższe dopuszczalne poziomy powinny być poddane przeglądowi i, w razie konieczności, zmniejszone przy uwzględnieniu postępu naukowo-technicznego oraz wdrożenia zalecenia Komisji 2003/598/WE z dnia 11 sierpnia 2003 r. w sprawie obniżenia zanieczyszczenia patuliną soku jabłkowego i składników soku jabłkowego w innych napojach ⁽³⁾.
- (28) Jeśli chodzi o toksyny Fusarium, Komitet Naukowy ds. Żywności przyjął kilka opinii zawierających ocenę deoksyniwalenolu w grudniu 1999 r. ⁽⁴⁾, ustanawiając tolerowane dzienne pobranie (TDI) na poziomie 1 µg/kg masy ciała, zearalenonu w czerwcu 2000 r. ⁽⁵⁾, ustanawiając TDI na poziomie 0,2 µg/kg masy ciała, fumonizyny w październiku 2000 r. ⁽⁶⁾ (uaktualniona w kwietniu 2003 r.) ⁽⁷⁾, ustanawiając tymczasowe TDI na poziomie 2 µg/kg masy ciała, niwalenolu w październiku 2000 r. ⁽⁸⁾, ustanawiając tymczasowe TDI na poziomie 0,7 µg/kg masy

⁽¹⁾ Protokół ze 120. posiedzenia Komitetu Naukowego ds. Żywności, które odbyło się w dniach 8–9 marca 2000 r. w Brukseli, oświadczenie w protokole dotyczące patuliny. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf

⁽²⁾ Sprawozdania z realizacji zadań w ramach współpracy naukowej, zadanie 3.2.8 „Ocena pobrania z dietą patuliny przez ludność państw członkowskich UE”. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf

⁽³⁾ Dz.U. L 203 z 12.8.2003, str. 34.

⁽⁴⁾ Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat toksyn Fusarium, część 1: Deoksyniwalenol (DON), (wydana w dniu 2 grudnia 1999 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf

⁽⁵⁾ Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat toksyn Fusarium, część 2: Zearalenon (ZEA), (wydana w dniu 22 czerwca 2000 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf

⁽⁶⁾ Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat toksyn Fusarium, część 3: Fumonizyna B₁ (FB₁) (wydana w dniu 17 października 2000 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf

⁽⁷⁾ Uaktualniona opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat fumonizyny B₁, B₂ i B₃ (wydana w dniu 4 kwietnia 2003 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf

⁽⁸⁾ Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat toksyn Fusarium, część 4: Niwalenol (wydana w dniu 19 października 2000 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf

▼ **B**

ciała, toksyny T-2 i HT-2 w maju 2001 r. ⁽¹⁾, ustanawiając łączną tymczasową TDI na poziomie 0,06 µg/kg masy ciała oraz trichotecenów, jako grupy, w lutym 2002 r. ⁽²⁾.

- (29) We wrześniu 2003 r. przeprowadzono i sfinalizowano, w ramach dyrektywy 93/5/EWG, zadanie SCOOP „Zebranie danych o występowaniu toksyn Fusarium w żywności i ocena ich spożycia w żywności przez ludność państw członkowskich UE” ⁽³⁾.
- (30) W oparciu o opinie naukowe oraz ocenę spożycia należy ustanowić najwyższe dopuszczalne poziomy dla deoksyniwalenolu, zearalenonu oraz fumonizyn. Jeśli chodzi o fumonizyny, wyniki kontroli monitoringu ostatnich zbiorów wskazują, że kukurydza i produkty z kukurydzy mogą być w dużym stopniu zanieczyszczone fumonizynami i należy przyjąć środki, aby uniknąć wprowadzenia do łańcucha pokarmowego kukurydzy i produktów z kukurydzy zanieczyszczonych w niedopuszczalnie wysokim stopniu fumonizynami.
- (31) Szacunki dotyczące pobrania wskazują, że obecność toksyn T-2 i HT-2 może budzić obawy, jeśli chodzi o zdrowie publiczne. Dlatego też sprawą konieczną i priorytetową jest opracowanie wiarygodnej i dokładnej metody, zebranie większej ilości danych o występowaniu tych toksyn oraz przeprowadzanie większej liczby dochodzeń/badań w zakresie czynników odpowiedzialnych za występowanie toksyn T-2 i HT-2 w zbożach i produktach zbożowych, w szczególności w owsie i produktach owsianych.
- (32) Z uwagi na współwystępowanie nie jest konieczne rozpatrywanie szczególnych środków w odniesieniu do 3-acetylodeoksyniwalenolu, 15-acetylodeoksyniwalenolu i fumonizyny B₃, ponieważ środki dotyczące w szczególności deoksyniwalenolu oraz fumonizyny B₁ i B₂ chroniłyby również ludzi przed niedopuszczalnym narażeniem na 3-acetylodeoksyniwalenol, 15-acetylodeoksyniwalenol i fumonizynę B₃. Podobnie jest również z niwalenolem, w przypadku którego można zaobserwować w pewnym stopniu współwystępowanie z deoksyniwalenolem. Ponadto ocenia się, iż narażenie ludzi na niwalenol jest znacznie niższe od tymczasowego TDI. Jeśli chodzi o inne trichoteceny objęte wspomnianym powyżej zadaniem SCOOP, takie jak 3-acetyldeoksyniwalenol, 15-acetyldeoksyniwalenol, fusarenon-X, T2-triol, diacetoksyscirpenol, neosolaniol, monoacetoksyscirpenol i werrukol, ograniczone informacje wskazują, że nie występują one powszechnie i że stwierdzone poziomy ich występowania są generalnie niskie.

⁽¹⁾ Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat toksyn Fusarium, część 5: Toksyna T-2 i toksyna HT-2 (wydana w dniu 30 maja 2001 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf

⁽²⁾ Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat toksyn Fusarium, część 6: Ocena grupowa toksyny T-2, toksyny HT-2, niwalenolu i deoksyniwalenolu (wydana w dniu 26 lutego 2002 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf

⁽³⁾ Sprawozdania z realizacji zadań w ramach współpracy naukowej, zadanie 3.2.10 „Zebranie danych o występowaniu toksyn Fusarium w żywności oraz ocena pobrania z dietą przez ludność państw członkowskich UE”. <http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf>

▼ B

- (33) Warunki klimatyczne w czasie dojrzewania, w szczególności kwitnienia, mają istotne znaczenie na zawartość toksyn *Fusarium*. Jednakże dobra praktyka rolnicza, zmniejszająca czynniki ryzyka do minimum, może w pewnym stopniu zapobiec zanieczyszczeniu grzybami *Fusarium*. Zalecenie Komisji 2006/583/WE z dnia 17 sierpnia 2006 r. w sprawie zapobiegania występowaniu i ograniczania występowania toksyn *Fusarium* ⁽¹⁾ zawiera ogólne zasady zapobiegania i redukcji zanieczyszczeń toksynami *Fusarium* (zearalenonu, fumonizyn i trichotecenów) w zbożach, które należy wdrażać poprzez opracowanie krajowych kodeksów praktyk, opartych na tych zasadach.
- (34) Należy ustalić najwyższy dopuszczalny poziom toksyn *Fusarium* dla nieprzetworzonego zboża wprowadzanego na rynek w celu przetworzenia wstępnego. Procedury oczyszczania, sortowania i suszenia nie są uważane za przetwarzanie wstępne. Szorowanie należy uznać za przetwarzanie pierwszego stopnia.
- (35) Ponieważ stopień, w jakim oczyszczanie i przetwarzanie usuwają toksyny *Fusarium* z nieprzetworzonego zboża, może się różnić, należy ustanowić najwyższe dopuszczalne poziomy dla produktów zbożowych przeznaczonych dla odbiorców końcowych, jak również dla głównych składników produktów żywnościowych pochodzących ze zbóż, aby zapewnić przestrzeganie ustawodawstwa w interesie ochrony zdrowia publicznego.
- (36) W przypadku kukurydzy nie wszystkie czynniki odpowiedzialne za powstawanie toksyn *Fusarium*, w szczególności zearalenon i fumonizyny B₁ i B₂, są jeszcze dokładnie znane. Z tego też powodu przyznaje się okres pozwalający przedsiębiorcom sektora spożywczego z branży zbożowej na przeprowadzenie badań w sprawie źródeł powstawania mikotoksyn oraz określenie środków zarządzenia, jakie należy podjąć, aby w jak największym stopniu zapobiec ich obecności. Proponuje się, aby najwyższe dopuszczalne poziomy oparte na dostępnych danych o występowaniu toksyn miały zastosowanie od 2007 r., w przypadku gdy przed tą datą nie ustalono żadnych szczególnych najwyższych dopuszczalnych poziomów w oparciu o nowe informacje na temat występowania i powstawania toksyn.
- (37) Mając na uwadze niski poziom zawartości toksyn *Fusarium* w ryżu, proponuje się nie wprowadzać żadnych najwyższych dopuszczalnych poziomów dla ryżu i produktów z ryżu.
- (38) Do dnia 1 lipca 2008 r. należy rozważyć dokonanie przeglądu najwyższych dopuszczalnych poziomów deoksyniwalenolu, zearalenonu, fumonizyny B₁ i B₂, jak również zasadność ustanowienia najwyższego dopuszczalnego poziomu dla toksyny T-2 i HT-2 w zbożach i produktach zbożowych, uwzględniając postęp naukowo-techniczny w zakresie wspomnianych toksyn.

⁽¹⁾ Dz.U. L 234 z 29.8.2006, str. 35.

▼ B

- (39) Jeśli chodzi o ołów, Komitet Naukowy ds. Żywności wydał w dniu 19 czerwca 1992 r. ⁽¹⁾ opinię zatwierdzającą tymczasowe tolerowane tygodniowe pobranie (PTWI) na poziomie 25 µg/kg masy ciała, zaproponowane przez WHO w 1986 r. Komitet Naukowy ds. Żywności stwierdził w swej opinii, że średnia zawartość ołowiu w środkach spożywczych wydaje się nie budzić obaw wymagających natychmiastowej reakcji.
- (40) W 2004 r. w ramach dyrektywy 93/5/EWG zrealizowano zadanie badawcze SCOOP 3.2.11 „Ocena narażenia na pobranie z diety arsenu, kadmu, ołowiu i rtęci przez ludność państw członkowskich UE” ⁽²⁾. W świetle tej oceny i opinii Komitetu Naukowego ds. Żywności należy przyjąć środki mające na celu jak najskuteczniejsze zmniejszenie występowania ołowiu w żywności.
- (41) W odniesieniu do kadmu Komitet Naukowy ds. Żywności zatwierdził w swej opinii z dnia 2 czerwca 1995 r. ⁽³⁾ tymczasowe tolerowane tygodniowe pobranie (PTWI) na poziomie 7 µg/kg masy ciała i zalecił poczynienie większych wysiłków w celu zmniejszenia narażenia na kadm, z uwagi na to, iż to właśnie środki spożywcze są głównym źródłem pobrania kadmu przez ludzi. Ocena narażenia związanego z pobraniem z diety została przeprowadzona w ramach zadania badawczego SCOOP 3.2.11. W świetle tej oceny i opinii Komitetu Naukowego ds. Żywności należy przyjąć środki mające na celu jak najskuteczniejsze zmniejszenie występowania kadmu w żywności.
- (42) Jeśli chodzi o rtęć, Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) wydał w dniu 24 lutego 2004 r. opinię dotyczącą występowania rtęci i metylortęci w żywności ⁽⁴⁾ i zatwierdził PTWI na poziomie 1,6 µg/kg masy ciała. Metylortęć jest formą chemiczną budzącą najwięcej obaw i może stanowić nawet ponad 90 % całkowitej zawartości rtęci w rybach i owocach morza. Mając na uwadze rezultaty zadania SCOOP 3.2.11, EFSA stwierdził, że zawartości rtęci wykrywane w żywności innej niż ryby i owoce morza budziły mniejszy niepokój. W tych innych rodzajach środków spożywczych rtęć z reguły nie występuje w postaci metylortęci, dlatego też uważa się, że stanowią one mniejsze zagrożenie.

⁽¹⁾ Sprawozdania Komitetu Naukowego ds. Żywności, seria 32, opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat: „Potencjalne zagrożenia dla zdrowia ludzkiego wynikające z obecności ołowiu w żywności i napojach”, str. 7–8, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

⁽²⁾ Sprawozdania z realizacji zadań w ramach współpracy naukowej, zadanie 3.2.11 „Ocena narażenia na pobranie z diety arsenu, kadmu, ołowiu i rtęci przez ludność państw członkowskich UE”. http://ec.europa.eu/food/food/chemical_safety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf

⁽³⁾ Sprawozdania Komitetu Naukowego ds. Żywności, seria 36, opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat kadmu, str. 67–70, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

⁽⁴⁾ Opinia panelu naukowego EFSA ds. zanieczyszczeń w łańcuchu żywnościowym, wydana na wniosek Komisji, na temat obecności rtęci i metylortęci w żywności (wydana w dniu 24 lutego 2004 r.) http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/259/opinion_contam_01_en1.pdf

▼ B

- (43) W odniesieniu do metylortęci, oprócz ustalenia najwyższych dopuszczalnych poziomów, właściwym podejściem jest również udzielanie porad konsumentom, w celu ochrony najbardziej narażonych grup ludności. W odpowiedzi na tę potrzebę na stronie internetowej Dyrekcji Generalnej Komisji Europejskiej ds. Zdrowia i Ochrony Konsumentów została udostępniona nota informacyjna na temat zawartości metylortęci w rybach i produktach rybołówstwa⁽¹⁾. Kilka państw członkowskich również wydało poradniki na ten temat, z uwagi na to, iż ma on duże znaczenie dla ich ludności.
- (44) Jeśli chodzi o cynę nieorganiczną, Komitet Naukowy ds. Żywności w swej opinii z dnia 12 grudnia 2001 r.⁽²⁾ stwierdził, że występowanie cyny nieorganicznej na poziomie 150 mg/kg w napojach w puszkach oraz na poziomie 250 mg/kg w innych produktach spożywczych w puszkach może spowodować u niektórych osób podrażnienie żołądka.
- (45) W celu ochrony zdrowia publicznego przed tym zagrożeniem dla zdrowia należy ustanowić najwyższe dopuszczalne poziomy zawartości cyny nieorganicznej w środkach spożywczych w puszkach oraz w napojach w puszkach. Do czasu gdy będą dostępne dane dotyczące wrażliwości niemowląt i małych dzieci na obecność nieorganicznej cyny w żywności, konieczne jest zapewnienie na zasadzie prewencyjnej ochrony zdrowia tej najbardziej narażonej grupy ludności i ustanowienie najwyższych dopuszczalnych poziomów zawartości.
- (46) Jeśli chodzi o 3-monochloropropano-1,2-diol (3-MCPD), Komitet Naukowy ds. Żywności wydał w dniu 30 maja 2001 r. opinię naukową dotyczącą występowania 3-MCPD w żywności⁽³⁾, aktualizując w ten sposób na podstawie nowych informacji naukowych opinię Komitetu Naukowego ds. Żywności z dnia 16 grudnia 1994 r.⁽⁴⁾ oraz ustalił tolerowane dzienne pobranie (TDI) dla 3-MCPD na poziomie 2 µg/kg masy ciała.
- (47) W czerwcu 2004 r. przeprowadzono i sfinalizowano w ramach dyrektywy 93/5/EWG zadanie SCOOP „Zebranie i porównanie danych dotyczących zawartości 3-MCPD i substancji z nim związanych w środkach spożywczych”⁽⁵⁾. Głównymi produktami przyczyniającymi się do pobrania 3-MCPD z diety były: sos sojowy i produkty oparte na sosie sojowym. Inne produkty spożywcze spożywane w dużych ilościach, takie jak chleb czy kluski, również w znaczącym stopniu przyczyniały się do pobrania tej substancji w niektórych krajach, jednak spowodowane to było raczej ich wysokim spożyciem niż wysoką zawartością 3-MCPD w tych produktach.

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

(2) Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat poważnego zagrożenia, jakie stwarza obecność cyny w żywności puszkowanej (wydana w dniu 12 grudnia 2001 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf

(3) Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat 3-monochloro-propano-1,2-diolu (3-MCPD), będąca uaktualnieniem opinii z 1994 r. (przyjęta w dniu 30 maja 2001 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf

(4) Sprawozdania Komitetu Naukowego ds. Żywności, seria 36, opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat 3-monochloro-propano-1,2-diolu (3-MCPD), str. 31–34, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

(5) Sprawozdania z realizacji zadań w ramach współpracy naukowej, zadanie 3.2.9 „Zebranie i zestawienie danych na temat zawartości 3-monochloropropanodiolu (3-MCPD) i substancji z nim związanych w środkach spożywczych”, str. 256. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/-scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf

▼B

- (48) W rezultacie należy ustanowić najwyższe dopuszczalne poziomy 3-MCPD w hydrolizowanym białku roślinnym (HVP) oraz sosie sojowym, z uwzględnieniem zagrożenia związanego ze spożyciem tej żywności. Państwa członkowskie są zobowiązane do zbadania innych środków spożywczych pod kątem występowania 3-MCPD, w celu rozważenia potrzeby ustalenia jego najwyższych dopuszczalnych poziomów w innych środkach spożywczych.
- (49) Jeśli chodzi o dioksyny i polichlorowane bifenyle o działaniu podobnym do dioksyn, Komitet Naukowy ds. Żywności wydał w dniu 30 maja 2001 r. opinię dotyczącą obecności dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn w żywności⁽¹⁾, która była uaktualnieniem opinii Komitetu Naukowego ds. Żywności z dnia 22 listopada 2000 r.⁽²⁾ ustalającej tolerowane tygodniowe pobranie (TWI) dla dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn na poziomie 14 pg równoważnika toksyczności Światowej Organizacji Zdrowia (WHO-TEQ)/kg masy ciała.
- (50) Przez termin „dioksyny” w niniejszym rozporządzeniu rozumie się grupę 75 kongenerów polichlorowanych dibenzo-p-dioksyn (PCDD) oraz grupę 135 kongenerów polichlorowanych dibenzofuranów (PCDF), z których 17 stwarza zagrożenie pod względem toksykologicznym. Polichlorowane bifenyle (PCB) stanowią grupę 209 różnych kongenerów, które można podzielić na dwie grupy, biorąc pod uwagę ich właściwości toksykologiczne. 12 kongenerów wykazuje właściwości toksykologiczne podobne do dioksyn, przez co często określa się je jako „polichlorowane bifenyle o działaniu podobnym do dioksyn”. Pozostałe polichlorowane bifenyle nie wykazują toksyczności podobnej do dioksyn, ale mają inne właściwości toksykologiczne.
- (51) Każdy kongener dioksyn lub polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn wykazuje nieco inny poziom toksyczności. Wprowadzenie koncepcji tzw. współczynników toksyczności (TEF) umożliwia sumaryczne wyrażenie toksyczności tych różnych kongenerów i ułatwia ocenę ryzyka oraz urzędową kontrolę. Oznacza to, iż ilościowe wyniki badań analitycznych odnoszące się do sumy wszystkich dioksyn oraz kongenerów polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn stanowiących zagrożenie toksykologiczne, są wyrażone w policzalnych jednostkach zwanych równoważnikami toksyczności TCDD (TEQ).
- (52) Szacunkowe oceny narażenia, uwzględniające wyniki realizacji zadania SCOOP „Ocena pobrania z diety dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn przez ludność państw członkowskich UE” zakończonego w czerwcu 2000 r.⁽³⁾ wskazują, że znaczna część populacji UE pobiera te substancje z diety w stopniu przewyższającym tolerowane tygodniowe pobranie – TWI.

(1) Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat oceny ryzyka wynikającego z obecności dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn (PCBs) w żywności. Aktualizacja oparta na nowych informacjach naukowych dostępnych po wydaniu opinii Komitetu Naukowego ds. Żywności z dnia 22 listopada 2000 r. (przyjęta w dniu 30 maja 2001 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf

(2) Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat oceny ryzyka wynikającego z obecności dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn (PCBs) w żywności (przyjęta w dniu 22 listopada 2000 r.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf

(3) Sprawozdania z realizacji zadań w ramach współpracy naukowej, zadanie 3.2.5 „Ocena pobrania z diety dioksyn i związanych z nimi polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn przez ludność państw członkowskich UE”. http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf

▼B

- (53) Z toksykologicznego punktu widzenia wszelkie najwyższe dopuszczalne poziomy powinny odnosić się zarówno do dioksyn, jak i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn, jednak w 2001 r. na szczeblu wspólnotowym ustanowiono najwyższe dopuszczalne poziomy tylko dla dioksyn, natomiast dla polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn nie ustanowiono tych poziomów z uwagi na bardzo ograniczone w tym czasie dane na temat ich występowania w żywności. Ponieważ po 2001 r. pojawiło się więcej danych na temat obecności polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn w żywności, dlatego też w 2006 r. ustalono najwyższe dopuszczalne poziomy sumy dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn, z uwagi na to, iż jest to najwłaściwsze podejście z toksykologicznego punktu widzenia. W celu zapewnienia płynnego przejścia poziomy ustalony dla dioksyn powinny nadal mieć zastosowanie w okresie przejściowym, równoległe do poziomów ustalonych dla sumy dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn. W okresie przejściowym środki spożywcze muszą spełniać wymagania w zakresie najwyższych dopuszczalnych poziomów zarówno dla dioksyn, jak i dla sumy dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn. Do dnia 31 grudnia 2008 r. zostanie rozważona możliwość odstąpienia od odrębnych limitów dla dioksyn.
- (54) W celu wspierania aktywnego podejścia do obniżania poziomów dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn w żywności i paszach, w zaleceniu Komisji 2006/88/WE w sprawie ograniczenia obecności dioksyn, furanów i dioksynopodobnych PCB w paszach i środkach spożywczych ustanowiono progi działań⁽¹⁾. Progi działań są narzędziem dla właściwych organów i podmiotów gospodarczych umożliwiającym wyodrębnienie przypadków wymagających zidentyfikowania źródła zanieczyszczeń i podjęcia odpowiednich działań, aby je zredukować lub zlikwidować. Ponieważ źródła dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn są różne, należy ustalić odrębne progi podejmowania działań z jednej strony dla dioksyn, a z drugiej strony dla polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn. To podejście zmierzające do aktywnego zmniejszania zawartości dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn w żywności i paszach, a w rezultacie obniżenia najwyższych dopuszczalnych poziomów, powinno być poddane przeglądowi w określonym terminie w celu ustalenia niższych poziomów. Dlatego też do dnia 31 grudnia 2008 r. zostanie rozważona możliwość znacznego obniżenia najwyższych dopuszczalnych poziomów ustalonych dla sumy dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn.
- (55) Podmioty gospodarcze powinny dołożyć starań w celu przyspieszenia swej gotowości do usuwania dioksyn, furanów i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn z tłuszczu zwierząt morskich. Znaczne obniżenie poziomu, które zostanie rozważone do dnia 31 grudnia 2008 r., będzie oparte na możliwościach technicznych najskuteczniejszego procesu usuwania zanieczyszczeń.
- (56) Jeśli chodzi o ustanowienie najwyższych dopuszczalnych poziomów w innych środkach spożywczych do dnia 31 grudnia 2008 r., szczególna uwaga zostanie poświęcona potrzebie wprowadzenia szczególnych niższych maksymalnych dopuszczalnych poziomów zawartości dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn w żywności dla niemowląt i małych dzieci, w świetle danych monitoringowych uzyskanych poprzez realizowane w latach 2005–2007 programy monitorowania zawartości dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn w żywności dla niemowląt i małych dzieci.

⁽¹⁾ Dz.U. L 42 z 14.2.2006, str. 26.

▼B

- (57) W odniesieniu do wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) Komitet Naukowy ds. Żywności w swej opinii z dnia 4 grudnia 2002 r. ⁽¹⁾ stwierdził, że niektóre wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne są genotoksycznymi substancjami rakotwórczymi. Wspólny Komitet Ekspertów FAO/WHO ds. Substancji Dodatkowych (JECFA) przeprowadził w 2005 r. ocenę ryzyka na temat WWA i oszacował margines narażenia (MOE) dla WWA jako podstawę przy udzielaniu porad dotyczących składników, które są jednocześnie genotoksyczne i rakotwórcze ⁽²⁾.
- (58) Według Komitetu Naukowego ds. Żywności benzo(a)piren może być stosowany jako znacznik występowania i rakotwórczego działania WWA w żywności, wraz z benzo(a)antracenenem, benzo(b)fluorantenenem, benzo(j)fluorantenenem, benzo(k)fluorantenenem, benzo(g,h,i)perylene, chryzenem, cyclopenta(c,d)pirenem, dibenzo(a,h)antracenenem, dibenzo(a,e)pirenem, dibenzo(a,h)pirenem, dibenzo(a,i)pirenem, dibenzo(a,l)pirenem, indeno(1,2,3-cd)pirenem i 5-metylochryzenem. Do przyszłej oceny przydatności utrzymywania benzo(a)pirenu jako znacznika niezbędne będą dalsze analizy względnych proporcji tych WWA w żywności. Ponadto należy również ocenić benzo(c)fluoren, zgodnie z zaleceniem JECFA.
- (59) Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne mogą zanieczyścić środki spożywcze w trakcie procesów wędzenia, ogrzewania i suszenia, podczas których produkty spalania mają bezpośredni kontakt z żywnością. Zanieczyszczenie WWA może być również rezultatem zanieczyszczenia środowiska naturalnego, w szczególności w przypadku ryb i produktów rybołówstwa.
- (60) W 2004 r. w ramach dyrektywy 93/5/EWG zrealizowano specjalne zadanie SCOOP „Zebranie danych o występowaniu WWA w żywności” ⁽³⁾. Stwierdzono wysokie zawartości tych substancji w suszonych owocach, oliwie z wytlóczyn z oliwek, wędzonych rybach, oliwie z pestek winogron, produktach mięsnych wędzonych, świeżych mięczakach, przyprawach/sosach.
- (61) W celu ochrony zdrowia publicznego należy utrzymać najwyższe dopuszczalne poziomy dla benzo(a)pirenu w niektórych środkach spożywczych zawierających tłuszcze i oleje oraz w żywności, w której procesy wędzenia lub suszenia mogą powodować wysoki poziom zanieczyszczenia. Najwyższe dopuszczalne poziomy są także niezbędne w żywności, w której skażenie środowiska mogło spowodować wysoki poziom zanieczyszczenia, szczególnie ryb i produktów rybołówstwa, na przykład na skutek wycieku ropy ze statków.

⁽¹⁾ Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności na temat zagrożenia dla zdrowia ludzkiego wynikającego z obecności wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w żywności (wydana w dniu 4 grudnia 2002 r.). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

⁽²⁾ Ocena niektórych zanieczyszczeń żywności – sprawozdanie z posiedzenia Połączonego Komitetu Ekspertów FAO/WHO ds. Substancji Dodatkowych, 64 posiedzenie w Rzymie, 8–17 lutego 2005 r., str. 1–6 i 61–81. WHO Technical Report Series, No. 930, 2006 – http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf

⁽³⁾ Sprawozdania z zadań realizowanych w ramach współpracy naukowej, zadanie 3.2.12 „Zebranie danych o występowaniu wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w żywności”. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf

▼ B

- (62) W niektórych rodzajach żywności takich, jak suszone owoce i suplementy diety, wykryto benzo(a)piren, jednak dostępne dane nie są jednoznaczne co do tego, jakie poziomy są racjonalnie osiągalne. Konieczne są dalsze badania w celu wyjaśnienia, jakie poziomy są racjonalnie możliwe do uzyskania w tych produktach spożywczych. Do tego czasu powinny obowiązywać najwyższe dopuszczalne poziomy dla benzo(a)pirenu w składnikach, o których mowa, takich jak oleje i tłuszcze stosowane w suplementach diety.
- (63) Do dnia 1 kwietnia 2007 r. należy dokonać przeglądu najwyższych dopuszczalnych poziomów WWA oraz ocenić zasadność ustanowienia najwyższego dopuszczalnego poziomu WWA w maśle kakaowym, z uwzględnieniem postępu naukowo-technicznego w zakresie występowania benzo(a)pirenu i innych rakotwórczych WWA w żywności.
- (64) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1***Zasady ogólne**

1. Środki spożywcze wymienione w załączniku nie mogą być wprowadzane do obrotu w przypadku, gdy zawierają zanieczyszczenie wymienione w załączniku na poziomie przekraczającym najwyższy dopuszczalny poziom określony w załączniku.
2. Najwyższe dopuszczalne poziomy określone w załączniku mają zastosowanie do jadalnych części środków spożywczych, o których mowa, chyba że w załączniku określono inaczej.

*Artykuł 2***Suszone, rozcieńczone, przetworzone i złożone środki spożywcze**

1. Przy stosowaniu najwyższych dopuszczalnych poziomów, określonych w załączniku, do suszonych, rozcieńczonych, przetworzonych lub złożonych z więcej niż jednego składnika środków spożywczych, należy uwzględnić:
 - a) zmiany stężenia zanieczyszczenia, spowodowane procesami suszenia lub rozcieńczania;
 - b) zmiany stężenia zanieczyszczenia spowodowane przez proces przetwarzania;
 - c) względne proporcje składników w produkcji;
 - d) analityczną granicę oznaczalności.

▼ B

2. W czasie przeprowadzania urzędowej kontroli przez właściwy organ przedsiębiorca branży spożywczej jest zobowiązany do przedstawienia i uzasadnienia szczególnych współczynników zateżenia lub rozcieńczania dla zastosowanych procesów suszenia, rozcieńczania, przetwarzania i/lub mieszania lub dla rozpatrywanych suszonych, rozcieńczonych, przetworzonych i/lub złożonych środków spożywczych.

Jeżeli przedsiębiorca branży spożywczej nie przedstawi niezbędnego współczynnika zateżenia lub rozcieńczania lub gdy właściwy organ uzna ten współczynnik za nieodpowiedni w świetle podanego uzasadnienia, to organ ten sam ustala taki współczynnik, w oparciu o dostępne informacje i mając na uwadze ochronę zdrowia ludzkiego.

3. Ustępy 1 i 2 stosuje się, o ile nie ma ustalonych na szczeblu wspólnotowym szczególnych najwyższych dopuszczalnych poziomów dla tych suszonych, rozcieńczonych, przetworzonych lub złożonych środków spożywczych.

4. Jeżeli prawodawstwo wspólnotowe nie przewiduje szczególnych najwyższych dopuszczalnych poziomów w odniesieniu do produktów spożywczych dla niemowląt i małych dzieci, państwa członkowskie mogą wprowadzić bardziej rygorystyczne poziomy.

*Artykuł 3***Zakazy używania, mieszania i detoksykacji**

1. Środki spożywcze niezgodne z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami określonymi w załączniku nie mogą być stosowane jako składniki żywności.

2. Środki spożywcze zgodne z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami określonymi w załączniku nie mogą być mieszane z środkami spożywczymi, które przekraczają te poziomy.

3. Środki spożywcze będące przedmiotem sortowania lub innej fizycznej obróbki mającej na celu zmniejszenie poziomu zanieczyszczenia nie mogą być mieszane ze środkami spożywczymi przeznaczonymi do bezpośredniej konsumpcji przez ludzi lub środkami spożywczymi przeznaczonymi do użytku, jako składniki środków spożywczych.

4. Środki spożywcze wymienione w sekcji 2 załącznika (Mikotoksyny) nie mogą być celowo poddane uzdatnianiu metodami chemicznymi.

▼ M5*Artykuł 4***Przepisy szczególne dotyczące orzeszków ziemnych, innych nasion oleistych, orzechów z drzew orzechowych, suszonych owoców, ryżu i kukurydzy**

Orzechy arachidowe (orzeszki ziemne), inne nasiona oleiste, orzechy z drzew orzechowych, suszone owoce, ryż i kukurydza niespełniające wymogów dotyczących odpowiednich najwyższych dopuszczalnych poziomów aflatoksyn ustanowionych w pkt 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 i 2.1.11 załącznika mogą być wprowadzane do obrotu, pod warunkiem że te środki spożywcze:

a) nie są przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub użycia jako składnik środków spożywczych;

▼ **M5**

- b) spełniają wymogi dotyczące właściwych najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w pkt 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 i 2.1.12 załącznika;
- c) zostały poddane obróbce obejmującej sortowanie lub inną fizyczną obróbkę i po tej obróbce najwyższe dopuszczalne poziomy określone w pkt 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 i 2.1.11 załącznika nie są przekroczone, a w wyniku tej obróbki nie powstają inne szkodliwe pozostałości;
- d) są oznakowane poprzez wyraźne wskazanie ich przeznaczenia i zawierają wskazówkę „przed spożyciem przez człowieka lub użyciem jako składnik środka spożywczego produkt należy poddać sortowaniu lub innej fizycznej obróbce w celu zmniejszenia zanieczyszczenia aflatoksynami”. Powyższa informacja powinna się znajdować na oznakowaniu każdego opakowania, skrzynki itp. i na oryginalnym dokumencie towarzyszącym. Kod identyfikacyjny przesyłki/partii powinien być naniesiony w sposób trwały na każdym opakowaniu, skrzynce itp. przesyłki i na oryginalnym dokumencie towarzyszącym.

*Artykuł 5***Przepisy szczególne dotyczące orzechów arachidowych (orzeszków ziemnych), innych nasion oleistych, ich produktów pochodnych i zbóż**

Na oznakowaniu każdego opakowania, skrzynki itp. i na oryginalnym dokumencie towarzyszącym musi znajdować się wyraźna informacja o zamierzonym przeznaczeniu środków spożywczych. Dokument towarzyszący musi w sposób wyraźny odnosić się do przesyłki poprzez zamieszczenie w nim kodu identyfikacyjnego przesyłki, który znajduje się na każdym opakowaniu, pudełku itp. tej przesyłki. Ponadto rodzaj działalności gospodarczej prowadzonej przez odbiorcę przesyłki, określony w dokumencie towarzyszącym, musi być zgodny z zamierzonym przeznaczeniem wysyłanych środków spożywczych.

W przypadku braku wyraźnej informacji o tym, iż dane środki spożywcze nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi, najwyższe dopuszczalne poziomy określone w pkt 2.1.5 i 2.1.11 załącznika mają zastosowanie do wszystkich wprowadzanych do obrotu orzechów arachidowych (orzeszków ziemnych), innych nasion oleistych i ich produktów pochodnych oraz zbóż.

W odniesieniu do odstępstwa dotyczącego orzechów arachidowych (orzeszków ziemnych) i innych nasion oleistych przeznaczonych do tłoczenia oleju oraz w kwestii zastosowania najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w pkt 2.1.1 załącznika odstępstwo dotyczy jedynie przesyłek, które są oznakowane poprzez wyraźne wskazanie ich przeznaczenia i zawierają wskazówkę „produkt należy poddać procesowi tłoczenia oleju w celu produkcji rafinowanego oleju roślinnego”. Powyższa informacja znajduje się na etykiecie każdego opakowania, skrzynki itp. i na dokumencie (dokumentach) towarzyszącym(-ych). Miejscem przeznaczenia musi być tłocznia.



Artykuł 6

Przepisy szczególne dotyczące sałaty

Jeśli sałata uprawiana pod przykryciem („sałata szklarniowa”) nie jest w ten sposób oznakowana, stosuje się najwyższe dopuszczalne poziomy przewidziane w załączniku dla sałaty uprawianej na otwartej przestrzeni („sałata gruntowa”).

Artykuł 7

Czasowe odstępstwa

1. W drodze odstępstwa od art. 1, Belgia, Irlandia, Niderlandy i Zjednoczone Królestwo mogą do dnia 31 grudnia 2008 r. zezwalać na wprowadzanie na rynek świeżego szpinaku uprawianego i przeznaczonego do spożycia na ich terytorium, w którym poziom azotanów przekracza najwyższe dopuszczalne poziomy określone w pkt 1.1 załącznika.

2. W drodze odstępstwa od art. 1, Irlandia i Zjednoczone Królestwo mogą do dnia 31 grudnia 2008 r. zezwalać na wprowadzanie na rynek świeżej sałaty uprawianej i przeznaczonej do spożycia na ich terytorium i zbieranej przez cały rok, w której poziom azotanów przekracza najwyższe dopuszczalne poziomy określone w pkt 1.3 załącznika.

3. W drodze odstępstwa od art. 1, Francja może do dnia 31 grudnia 2008 r. zezwalać na wprowadzanie na rynek świeżej sałaty uprawianej i przeznaczonej do spożycia na jej terytorium, zbieranej w okresie od 1 października do 31 marca, w której poziom azotanów przekracza najwyższe dopuszczalne poziomy określone w pkt 1.3 załącznika.

4. W drodze odstępstwa od art. 1, Finlandia i Szwecja mogą do dnia 31 grudnia 2011 r. zezwalać na wprowadzanie na ich rynki łososia (*Salmo salar*), śledzia (*Clupea harengus*), minoga rzeczno (*Lampetra fluviatilis*), troci (*Salmo trutta*), pstrąga (*Salvelinus* spp.) oraz sielawy (*Coregonus albula*), pochodzących z regionu Morza Bałtyckiego i przeznaczonych do spożycia na ich terytorium, w których poziom dioksyn i/lub sumy poziomów dioksyn i polichlorowanych bifenyle o działaniu podobnym do dioksyn jest wyższy od poziomów określonych w pkt 5.3 załącznika, pod warunkiem że wprowadzony będzie system zapewniający pełne informowanie konsumentów o zaleceniach żywieniowych w odniesieniu do ograniczeń spożycia tych gatunków ryb z regionu Morza Bałtyckiego przez wskazanie najbardziej wrażliwych na skutki narażenia grup ludności, w celu uniknięcia potencjalnego zagrożenia dla zdrowia. Do dnia 31 marca każdego roku Finlandia i Szwecja przedkładają Komisji coroczne sprawozdania z wynikami monitorowania przez nie poziomu dioksyn i polichlorowanych bifenyle o działaniu podobnym do dioksyn w rybach pochodzących z regionu Morza Bałtyckiego w roku poprzednim oraz informują o podjętych środkach mających na celu zmniejszenie narażenia ludzi na dioksyny i i polichlorowane bifenyle o działaniu podobnym do dioksyn obecne w rybach z regionu Morza Bałtyckiego.

Finlandia i Szwecja nadal stosują środki mające zapewnić, że ryby i produkty rybne niezgodne z pkt 5.3 załącznika nie są wprowadzane do obrotu w innych państwach członkowskich.

▼B*Artykuł 8***Pobieranie próbek i badania analityczne**

Pobieranie próbek i badania analityczne dla potrzeb urzędowej kontroli najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w załączniku są przeprowadzane zgodnie z rozporządzeniami Komisji (WE) nr 1882/2006 ⁽¹⁾, (WE) nr 401/2006 ⁽²⁾, (WE) nr 1883/2006 ⁽³⁾ oraz dyrektywami Komisji 2001/22/WE ⁽⁴⁾, 2004/16/WE ⁽⁵⁾ i 2005/10/WE ⁽⁶⁾.

*Artykuł 9***Monitorowanie i sprawozdawczość**

1. Państwa członkowskie monitorują poziom azotanów w warzywach mogących zawierać znaczne ilości tych związków, w szczególności w zielonych warzywach liściastych, i przekazują wyniki Komisji do dnia 30 czerwca każdego roku. Komisja udostępni te wyniki wszystkim państwom członkowskim.

▼M6

2. Każdego roku państwa członkowskie i zainteresowane strony przekazują Komisji wyniki prowadzonych dochodzeń oraz postępy poczynione w zakresie zastosowania środków zapobiegawczych pozwalających uniknąć zanieczyszczenia ochratoksyną A, deoksyniwaleolem, zearalenonem, fumonizyną B₁ i B₂ oraz toksynami T-2 i HT-2. Komisja udostępnia te wyniki państwom członkowskim. Powiązane dane o występowaniu przekazywane są EFSA.

3. Państwa członkowskie przedkładają Komisji sprawozdania na temat ustaleń dotyczących aflatoksyn i otrzymanych zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1152/2009 ⁽⁷⁾. Państwa członkowskie powinny przedkładać EFSA sprawozdania na temat ustaleń dotyczących furanu, karbaminianu etylu, substancji perfluoroalkilowych i akrylamidu otrzymanych zgodnie z zaleceniami Komisji 2007/196/WE ⁽⁸⁾, 2010/133/UE ⁽⁹⁾, 2010/161/UE ⁽¹⁰⁾ i 2010/307/UE ⁽¹¹⁾.

4. Dane o występowaniu zanieczyszczeń zbierane przez państwa członkowskie powinny być w stosownych przypadkach przekazywane również do EFSA.

▼B*Artykuł 10***Uchylenie**

Uchyła się rozporządzenie (WE) nr 466/2001.

Odesłania do uchylonego rozporządzenia traktuje się jako odesłania do niniejszego rozporządzenia.

⁽¹⁾ Patrz: str. 25 niniejszego Dziennika Urzędowego.

⁽²⁾ Dz.U. L 70 z 9.3.2006, str. 12.

⁽³⁾ Patrz: str. 32 niniejszego Dziennika Urzędowego.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 77 z 16.3.2001, str. 14. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 2005/4/WE (Dz.U. L 19 z 21.1.2005, str. 50).

⁽⁵⁾ Dz.U. L 42 z 13.2.2004, str. 16.

⁽⁶⁾ Dz.U. L 34 z 8.2.2005, str. 15.

⁽⁷⁾ Dz.U. L 313 z 28.11.2009, s. 40.

⁽⁸⁾ Dz.U. L 88 z 29.3.2007, s. 56.

⁽⁹⁾ Dz.U. L 52 z 3.3.2010, s. 53.

⁽¹⁰⁾ Dz.U. L 68 z 18.3.2010, s. 22.

⁽¹¹⁾ Dz.U. L 137 z 3.6.2010, s. 4.

▼B*Artykuł 11***Środki przejściowe**

Niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do produktów wprowadzonych na rynek przed datami, o których mowa w lit. a)–d), zgodnie z przepisami obowiązującymi w odpowiednim dniu:

a) 1 lipca 2006 r., w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów deoksyniwalenolu i zearalenonu określonych w pkt 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 i 2.5.7 załącznika;

▼M1

b) 1 października 2007 r. w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów deoksyniwalenolu i zearalenonu określonych w pkt 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 i 2.5.10 załącznika;

▼B

c) 1 października 2007 r., w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów fumonizyny B₁ i B₂ ustanowionych w pkt 2.6 załącznika;

d) 4 listopada 2006 r. w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów sumy dioksyn i polichlorowanych bifenyli o właściwościach podobnych do dioksyn, określonych w sekcji 5 załącznika.

W przypadku wprowadzenia produktów na rynek ciężar dowodu spoczywa na przedsiębiorcy branży żywnościowej.

*Artykuł 12***Wejście w życie i zastosowanie**

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejszą decyzję stosuje się od dnia 1 marca 2007 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

▼ **B**

ZAŁĄCZNIK

Najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ⁽¹⁾

Sekcja 1: Azotany

Środki spożywcze ⁽¹⁾		Najwyższe dopuszczalne poziomy (mg NO ₃ /kg)	
1.1	Świeży szpinak (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾	Zbierany od 1 października do 31 marca	3 000
		Zbierany od 1 kwietnia do 30 września	2 500
1.2	Szpinak konserwowany, głęboko mrożony lub mrożony		2 000
1.3	Świeża sałata (<i>Lactuca sativa L.</i>) (szklarniowa i gruntowa) oprócz sałaty wymienionej w pkt 1.4	Zbierana od 1 października do 31 marca:	
		sałata szklarniowa	4 500
		sałata gruntowa	4 000
		Zbierana od 1 kwietnia do 30 września:	
	sałata szklarniowa	3 500	
	sałata gruntowa	2 500	
1.4	Sałata lodowa	sałata szklarniowa	2 500
		sałata gruntowa	2 000
1.5	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci ⁽³⁾ ⁽⁴⁾		200

Sekcja 2: Mikotoksyny

▼ **M5**

Środki spożywcze ⁽¹⁾		Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)		
2.1.	Aflatoksyny	B ₁	Suma B ₁ , B ₂ , G ₁ i G ₂	M ₁
2.1.1.	Orzechy arachidowe (orzeczki ziemne) i inne nasiona oleiste ⁽⁴⁰⁾ , które mają być sortowane lub poddane innej fizycznej obróbce przed spożyciem przez ludzi lub użyciem jako składnik w środkach spożywczych z wyjątkiem: — orzechów arachidowych (orzesków ziemnych) i innych nasion oleistych przeznaczonych do tłoczenia oleju w celu produkcji rafinowanego oleju roślinnego	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—

▼ M5

Środki spożywcze ⁽¹⁾		Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)		
2.1.2.	Migdały, pistacje i pestki moreli, które mają być sortowane lub poddane innej fizycznej obróbce przed spożyciem przez ludzi lub użyciem jako składnik w środkach spożywczych	12,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.3.	Orzechy laskowe i orzechy brazylijskie, które mają być sortowane lub poddane innej fizycznej obróbce przed spożyciem przez ludzi lub użyciem jako składnik w środkach spożywczych	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.4.	Orzechy z drzew orzechowych inne niż orzechy wymienione w pkt 2.1.2 i 2.1.3, które mają być sortowane lub poddane innej fizycznej obróbce przed spożyciem przez ludzi lub użyciem jako składnik w środkach spożywczych	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.5.	Orzechy arachidowe (orzeczki ziemne) i inne nasiona oleiste ⁽⁴⁰⁾ oraz produkty z nich przetworzone, przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub użycia jako składniki w środkach spożywczych, z wyjątkiem: — surowego oleju roślinnego przeznaczonego do rafinacji — rafinowanego oleju roślinnego	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.6.	Migdały, pistacje i pestki moreli przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub użycia jako składniki w środkach spożywczych ⁽⁴¹⁾	8,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.7.	Orzechy laskowe i orzechy brazylijskie przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub użycia jako składniki w środkach spożywczych ⁽⁴¹⁾	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.8.	Orzechy z drzew orzechowych, inne niż orzechy wymienione w pkt 2.1.6 i 2.1.7, oraz produkty z nich przetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub użycia jako składnik w środkach spożywczych	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.9.	Suszone owoce, które mają być sortowane lub poddane innej fizycznej obróbce przed spożyciem przez ludzi lub użyciem jako składnik w środkach spożywczych	5,0	10,0	—
2.1.10.	Suszone owoce oraz produkty z nich przetworzone, przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub użycia jako składniki w środkach spożywczych	2,0	4,0	—
2.1.11.	Wszystkie zboża i wszystkie ich produkty pochodne, w tym przetworzone produkty zbożowe, z wyjątkiem środków spożywczych wymienionych w pkt 2.1.12, 2.1.15 i 2.1.17	2,0	4,0	—
2.1.12.	Kukurydza i ryż, które mają być sortowane lub poddane innej fizycznej obróbce przed spożyciem przez ludzi lub użyciem jako składnik w środkach spożywczych	5,0	10,0	—
2.1.13.	Surowe mleko ⁽⁶⁾ , mleko poddane obróbce cieplnej i mleko służące do wytwarzania produktów na bazie mleka	—	—	0,050

▼ **M5**

Środki spożywcze ⁽¹⁾		Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)		
2.1.14.	Następujące gatunki przypraw: <i>Capsicum</i> spp. (pochodzące z tego gatunku suszone owoce, całe lub mielone, w tym papryka chili, mielone chili, pieprz kajeński i papryka) <i>Piper</i> spp. (pochodzące z niego owoce, w tym biały i czarny pieprz) <i>Myristica fragrans</i> (gałka muszkatołowa) <i>Zingiber officinale</i> (imbir) <i>Curcuma longa</i> (kurkuma) Mieszanki przypraw zawierające jedną lub więcej wyżej wspomnianych przypraw	5,0	10,0	—
2.1.15.	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,10	—	—
2.1.16.	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe i mleko następne ⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾	—	—	0,025
2.1.17.	Dietetyczna żywność specjalnego przeznaczenia medycznego ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ przeznaczona specjalnie dla niemowląt	0,10	—	0,025

▼ **B**

2.2	Ochratoksyna A			
2.2.1	Nieprzetworzone zboża	5,0		
2.2.2	Wszystkie produkty pochodzące z nieprzetworzonych zbóż, w tym produkty z przetworzonych zbóż oraz zboża przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, z wyjątkiem środków spożywczych wymienionych w pkt 2.2.9 i 2.2.10	3,0		
2.2.3	Suszone owoce winorośli (koryntki, rodzynki i sułtanki)	10,0		
2.2.4	Palone ziarna kawy i mielona kawa palona, z wyjątkiem kawy rozpuszczalnej	5,0		
2.2.5	Kawa rozpuszczalna	10,0		
2.2.6	Wino (w tym wino musujące, z wyjątkiem wina likierowego i wina o mocy alkoholu poniżej 15 % obj.) i wino owocowe ⁽¹¹⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.7	Wino aromatyzowane, napoje na bazie wina aromatyzowanego i aromatyzowane koktajle winopochodne ⁽¹³⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.8	Sok winogronowy, koncentrat soku winogronowego po rozcieńczeniu wodą, nektar winogronowy, moszcz winogronowy i koncentrat moszczu winogronowego po rozcieńczeniu wodą przeznaczony do bezpośredniego spożycia przez ludzi ⁽¹⁴⁾	2,0 ⁽¹²⁾		

▼ **B**

	Środki spożywcze ⁽¹⁾	Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)
2.2.9	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,50
2.2.10	Produkty dietetyczne do specjalnych celów medycznych ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ , przeznaczone specjalnie dla niemowląt	0,50

▼ **M4**

2.2.11.	<p>Przyprawy</p> <p><i>Capsicum</i> spp. (pochodzące z tego suszone owoce, całe lub mielone, w tym papryka chili, mielone chili, pieprz kajeński i papryka)</p> <p><i>Piper</i> spp. (pochodzące z niego owoce, w tym biały i czarny pieprz)</p> <p><i>Myristica fragrans</i> (gałka muszkatolowa)</p> <p><i>Zingiber officinale</i> (imbir)</p> <p><i>Curcuma longa</i> (kurkuma)</p> <p>Mieszanki przypraw zawierające jedną lub więcej wyżej wspomnianych przypraw</p>	<p>30 µg/kg od dnia 1 lipca 2010 r. do dnia 30 czerwca 2012 r.</p> <p>15 µg/kg od dnia 1 lipca 2012 r.</p>
2.2.12.	Lukrecja (<i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> i inne rodzaje)	
2.2.12.1.	Korzeń lukrecji, składnik naparów ziołowych	20 µg/kg
2.2.12.2.	Wyciąg z lukrecji ⁽⁴²⁾ , stosowany w żywności, w szczególności w napojach i słodczych	80 µg/kg

▼ **B**

2.3	Patulina	
2.3.1	Soki owocowe, koncentrat soków owocowych po rozcieńczeniu wodą oraz nektary owocowe ⁽¹⁴⁾	50
2.3.2	Napoje spirytusowe ⁽¹⁵⁾ , jablecznik i inne sfermentowane napoje otrzymywane z jablek lub zawierające sok jabłkowy	50
2.3.3	Produkty z jablek, w tym kompot jabłkowy, puree jabłkowe przeznaczone do bezpośredniego spożycia, z wyjątkiem środków spożywczych wymienionych w pkt 2.3.4 i 2.3.5	25
2.3.4	Sok jabłkowy i produkty z jablek, w tym kompot jabłkowy i puree jabłkowe, dla niemowląt i małych dzieci ⁽¹⁶⁾ , jako takie oznakowane i sprzedawane ⁽⁴⁾	10,0
2.3.5	Żywność dla niemowląt, inna niż przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci ⁽³⁾ ⁽⁴⁾	10,0

▼ **M1**

2.4	Deoksyniwalenol ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Nieprzetworzone zboża ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ inne niż pszenica durum, owies i kukurydza	1 250

▼ M1

	Środki spożywcze ⁽¹⁾	Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)
2.4.2	Pszenica durum i owies, nieprzetworzone ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.3	Nieprzetworzona kukurydza ⁽¹⁸⁾ , z wyjątkiem nieprzetworzonej kukurydzy przeznaczonej do mielenia na mokro ⁽³⁷⁾	1 750 ⁽²⁰⁾
2.4.4	Zboża przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, mąka zbożowa, otręby oraz zarodki jako produkt końcowy wprowadzany na rynek do bezpośredniego spożycia, z wyjątkiem środków spożywczych wymienionych w pkt 2.4.7, 2.4.8 i 2.4.9	750
2.4.5	Makaron (suchy) ⁽²²⁾	750
2.4.6	Chleb (w tym małe produkty piekarnicze), ciasta, herbatniki, przekąski zbożowe i płatki śniadaniowe	500
2.4.7	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200
2.4.8	Fracje mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek powyżej 500 mikronów, objęte kodem CN 1103 13 lub 1103 20 40 oraz inne produkty mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek powyżej 500 mikronów nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, objęte kodem 1904 10 10	750 ⁽²⁰⁾
2.4.9	Fracje mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek co najwyżej 500 mikronów, objęte kodem CN 1102 20, oraz inne produkty mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek co najwyżej 500 mikronów nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, objęte kodem CN 1904 10 10	1 250 ⁽²⁰⁾
2.5	Zearalenon ⁽¹⁷⁾	
2.5.1	Nieprzetworzone zboża ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ inne niż kukurydza	100
2.5.2	Nieprzetworzona kukurydza ⁽¹⁸⁾ , z wyjątkiem nieprzetworzonej kukurydzy przeznaczonej do mielenia na mokro ⁽³⁷⁾	350 ⁽²⁰⁾
2.5.3	Zboża przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, mąka zbożowa, otręby oraz zarodki jako produkt końcowy wprowadzany na rynek do bezpośredniego spożycia, z wyjątkiem środków spożywczych wymienionych w pkt 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 i 2.5.10	75
2.5.4	Olej kukurydziany rafinowany	400 ⁽²⁰⁾

▼ **M1**

	Środki spożywcze ⁽¹⁾	Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)
2.5.5	Chleb (w tym małe produkty piekarnicze), ciasta, herbatniki, przekąski zbożowe i płatki śniadaniowe, z wyjątkiem przekąsek kukurydzianych i płatków śniadaniowych na bazie kukurydzy	50
2.5.6	Kukurydza przeznaczona do bezpośredniego spożycia przez ludzi, przekąski kukurydziane i płatki śniadaniowe na bazie kukurydzy	100 ⁽²⁰⁾
2.5.7	Przetworzona żywność na bazie zbóż (z wyjątkiem przetworzonej żywności na bazie kukurydzy) oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20
2.5.8	Przetworzona żywność na bazie kukurydzy dla niemowląt i małych dzieci ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20 ⁽²⁰⁾
2.5.9	Fracje mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek powyżej 500 mikronów, objęte kodem CN 1103 13 lub 1103 20 40, oraz inne produkty mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek powyżej 500 mikronów nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, objęte kodem CN 1904 10 10	200 ⁽²⁰⁾
2.5.10	Fracje mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek co najwyżej 500 mikronów, objęte kodem CN 1102 20, oraz inne produkty mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek co najwyżej 500 mikronów nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, objęte kodem CN 1904 10 10	300 ⁽²⁰⁾
2.6	Fumonizyny	Suma B ₁ i B ₂
2.6.1	Nieprzetworzona kukurydza ⁽¹⁸⁾ , z wyjątkiem nieprzetworzonej kukurydzy przeznaczonej do mielenia na mokro ⁽³⁷⁾	4 000 ⁽²³⁾
2.6.2	Kukurydza przeznaczona do bezpośredniego spożycia przez ludzi, żywność na bazie kukurydzy przeznaczona do bezpośredniego spożycia przez ludzi, z wyjątkiem środków spożywczych wymienionych w pkt 2.6.3 i 2.6.4	1 000 ⁽²³⁾
2.6.3	Płatki śniadaniowe na bazie kukurydzy i przekąski kukurydziane	800 ⁽²³⁾
2.6.4	Przetworzona żywność na bazie kukurydzy oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200 ⁽²³⁾
2.6.5	Fracje mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek powyżej 500 mikronów, objęte kodem CN 1103 13 lub 1103 20 40, oraz inne produkty mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek powyżej 500 mikronów nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, objęte kodem CN 1904 10 10	1 400 ⁽²³⁾

▼ **M1**

	Środki spożywcze ⁽¹⁾	Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)
2.6.6	Fracje mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek co najwyżej 500 mikronów, objęte kodem CN 1102 20, oraz inne produkty mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek co najwyżej 500 mikronów nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, objęte kodem CN 1904 10 10	2 000 ⁽²³⁾
▼ B		
2.7	Toksyny T-2 i HT-2 ⁽¹⁷⁾	Suma toksyn T-2 i HT-2
2.7.1	Nieprzetworzone zboża ⁽¹⁸⁾ i produkty zbożowe	

Sekcja 3: Metale

	Środki spożywcze ⁽¹⁾	Najwyższe dopuszczalne poziomy (mg/kg świeżej masy)
3.1	Olów	
3.1.1	Surowe mleko ⁽⁶⁾ , mleko poddane obróbce cieplnej i mleko służące do wytwarzania produktów na bazie mleka	0,020
3.1.2	Preparaty dla niemowląt i preparaty pochodne ⁽⁴⁾ ► M3 ⁽⁸⁾ ◀	0,020
3.1.3	Mięso (z wyłączeniem podrobów) wołowe, baranina, wieprzowina i mięso drobiowe ⁽⁶⁾	0,10
3.1.4	Podroby wołowe, baranie, wieprzowe i drobiowe ⁽⁶⁾	0,50
3.1.5	Mięso ryb ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾	0,30
▼ M6		
3.1.6	Skorupiaki ⁽²⁶⁾ ; mięso z przydatków i odwłoka ⁽⁴⁴⁾ . W przypadku krabów i skorupiaków miękkoodwłokowych (<i>Brachyura</i> i <i>Anomura</i>) mięso z przydatków	0,50
▼ B		
3.1.7	Małże ⁽²⁶⁾	1,5
3.1.8	Głownogi (bez trzewi) ⁽²⁶⁾	1,0
▼ M6		
3.1.9	Warzywa strączkowe ⁽²⁷⁾ , zboża i nasiona roślin strączkowych	0,20
3.1.10	Warzywa, z wyłączeniem warzyw kapustnych, warzyw liściastych, świeżych ziół, grzybów i wodorostów morskich ⁽²⁷⁾ . W przypadku ziemniaków najwyższy dopuszczalny poziom stosuje się do obranych ziemniaków.	0,10
3.1.11	Warzywa kapustne, warzywa liściaste ⁽⁴³⁾ oraz następujące grzyby ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (pieczarka dwuzarodnikowa), <i>Pleurotus ostreatus</i> (bocznik ostrygowaty), <i>Lentinula edodes</i> (grzyb shiitake, twardnik japoński)	0,30
▼ B		
3.1.12	Owoce, z wyłączeniem jagód i małych owoców ⁽²⁷⁾	0,10

▼ **B**

Środki spożywcze ⁽¹⁾		Najwyższe dopuszczalne poziomy (mg/kg świeżej masy)
3.1.13	Jagody i małe owoce ⁽²⁷⁾	0,20
3.1.14	Tłuszcze i oleje, w tym tłuszcz mleczny	0,10
3.1.15	Soki owocowe, koncentraty soków owocowych po rozcieńczeniu wodą oraz nektary owocowe ⁽¹⁴⁾	0,050
3.1.16	Wino (w tym wino musujące, z wyłączeniem wina likierowego), jablecznik, wino gruszkowe i wino owocowe ⁽¹¹⁾	0,20 ⁽²⁸⁾
3.1.17	Wina aromatyzowane, aromatyzowane napoje winopochodne i aromatyzowane koktajle winopodobne ⁽¹³⁾	0,20 ⁽²⁸⁾

▼ **M3**

3.1.18	Suplementy diety ⁽³⁹⁾	3,0
3.2	Kadm	
3.2.1	Mięso (z wyłączeniem podrobów) wołowe, baranina, wieprzowina i mięso drobiowe ⁽⁶⁾	0,050
3.2.2	Konina, z wyłączeniem podrobów ⁽⁶⁾	0,20
3.2.3	Wątroba wołowa, barania, wieprzowa, drobiowa i końska ⁽⁶⁾	0,50
3.2.4	Nerki wołowe, baranie, wieprzowe, drobiowe i końskie ⁽⁶⁾	1,0
3.2.5	Mięso ryb ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , z wyjątkiem gatunków wymienionych w pkt 3.2.6, 3.2.7 i 3.2.8	0,050
3.2.6	Mięso następujących ryb ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : pelamida (<i>Sarda sarda</i>) amarel (<i>Diplodus vulgaris</i>) węgorz (<i>Anguilla anguilla</i>) cefal morski (<i>Chelon labrosus</i>) ostrobok (<i>gatunki Trachurus</i>) louvar lub luvar (<i>Luvarus imperialis</i>) makrela (<i>gatunki Scomber</i>) sardynka (<i>Sardina pilchardus</i>) sardynops (<i>gatunki Sardynops</i>) tuńczyk (<i>Gatunki Thunnus, gatunki Euthynnus, Katsuwonus pelamis</i>) sola piaszczyca (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	0,10
3.2.7	Mięso następujących ryb ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : tazar marun (<i>gatunki Auxis</i>)	0,20
3.2.8	Mięso następujących ryb ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : sardela (<i>gatunki Engraulis</i>) włócznik (<i>Xiphias gladius</i>)	0,30
3.2.9	Skorupiaki ⁽²⁶⁾ ; mięso z przydatków i odwłoka ⁽⁴⁴⁾ . W przypadku krabów i skorupiaków miękkoodwłokowych (<i>Brachyura i Anomura</i>) mięso z przydatków	0,50

▼ **M6**

▼ **M3**

Środki spożywcze ⁽¹⁾		Najwyższe dopuszczalne poziomy (mg/kg świeżej masy)
3.2.10	Małże ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.11	Głównogi (bez trzewi) ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.12	Zboża, z wyłączeniem otrębów, zarodków, pszenicy i ryżu	0,10
3.2.13	Otręby, zarodki, pszenica i ryż	0,20
3.2.14	Nasiona soi	0,20

▼ **M6**

3.2.15	Warzywa i owoce, z wyłączeniem warzyw liściastych, świeżych ziół, kapustnych liściowych, grzybów, warzyw łodygowych, warzyw korzeniowych i bulwiastych oraz wodorostów morskich ⁽²⁷⁾	0,050
3.2.16	Warzywa łodygowe, warzywa korzeniowe i bulwiaste, z wyłączeniem selera ⁽²⁷⁾ . W przypadku ziemniaków najwyższy dopuszczalny poziom stosuje się do obranych ziemniaków.	0,10
3.2.17	Warzywa liściaste, świeże zioła, kapustne liściowe, seler i następujące grzyby ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (pieczarka dwuzarodnikowa), <i>Pleurotus ostreatus</i> (bocznik ostrygowaty), <i>Lentinula edodes</i> (grzyb shiitake, twardnik japoński)	0,20

▼ **M3**

3.2.18	Grzyby, z wyjątkiem wymienionych w pkt 3.2.17 ⁽²⁷⁾	1,0
3.2.19	Suplementy diety ⁽³⁹⁾ , z wyjątkiem wymienionych w pkt 3.2.20	1,0

▼ **M6**

3.2.20	Suplementy diety ⁽³⁹⁾ składające się wyłącznie lub głównie z suszonych wodorostów morskich, produktów otrzymanych z wodorostów morskich lub suszonych małży	3,0
--------	--	-----

▼ **B**

3.3	Rtęć	
-----	-------------	--

▼ **M6**

3.3.1	Produkty rybołówstwa ⁽²⁶⁾ i mięso ryb ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , z wyjątkiem gatunków wymienionych w pkt 3.3.2. Najwyższy dopuszczalny poziom w przypadku skorupiaków stosuje się do mięsa z przydatków i odwłoka ⁽⁴⁴⁾ . W przypadku krabów i skorupiaków miękkoodwłokowych (<i>Brachyura</i> i <i>Anomura</i>) dotyczy on mięsa z przydatków.	0,50
-------	---	------

▼ **B**

	Środki spożywcze ⁽¹⁾	Najwyższe dopuszczalne poziomy (mg/kg świeżej masy)
▼ M3		
3.3.2	Mięso następujących ryb ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : żabnica (<i>gatunki Lophius</i>) zębacz smugowy (<i>Anarhichas lupus</i>) pelamida (<i>Sarda sarda</i>) węgorz (<i>gatunki Anguilla</i>) gardłosz (<i>Hoplostethus species</i>) grenadier (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) halibut (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) miętus królewski (<i>Genypterus capensis</i>) marlin (<i>gatunki Makaira</i>) smuklica (<i>gatunki Lepidorhombus</i>) barwena (<i>gatunki Mullus</i>) węgorz różowy (<i>Genypterus blacodes</i>) szczupak (<i>Esox lucius</i>) orcyn (<i>Orcynopsis unicolor</i>) karlik (<i>Trisopterus minutus</i>) koleń iberyjski (<i>Centroscymnus coelolepis</i>) raje (<i>gatunki Raja</i>) karmazyn (<i>Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus</i>) żaglica (<i>Istiophorus platypterus</i>) pałasz ogoniasty (<i>Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo</i>) morlesz (<i>gatunki Pagellus</i>) rekin (wszystkie gatunki) gempel lub kostropak (<i>Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens</i>) jesiotr (<i>gatunki Acipenser</i>) włócznik (<i>Xiphias gladius</i>) tuńczyk (<i>gatunki Thunnus, gatunki Euthymnus, Katsuwonus pelamis</i>)	1,0
3.3.3	Suplementy diety ⁽³⁹⁾	0,10
▼ B		
3.4	Cyna (nieorganiczna)	
3.4.1	Żywność w puszkach z wyłączeniem napojów	200
3.4.2	Napoje w puszkach, w tym soki owocowe i warzywne	100
3.4.3	Produkty w puszkach dla niemowląt i produkty w puszkach dla niemowląt i małych dzieci na bazie przetworów zbożowych z wyłączeniem produktów suszonych i w postaci proszku ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	50
3.4.4	Preparaty w puszkach do początkowego żywienia niemowląt i preparaty w puszkach do dalszego żywienia niemowląt, w tym początkowe mleko dla niemowląt i mleko następne dla niemowląt, z wyłączeniem produktów suszonych i w postaci proszku ► M3 ⁽⁸⁾ ◀ ⁽²⁹⁾	50
3.4.5	Dietetyczne produkty spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ w puszkach, przeznaczone specjalnie dla niemowląt, z wyłączeniem produktów suszonych i sproszkowanych	50

▼ **B**

Sekcja 4: 3-monochloropropano-1,2-diol (3-MCPD)

Środki spożywcze ⁽¹⁾		Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)
4.1	Hydrolizowane białka roślinne ⁽³⁰⁾	20
4.2	Sos sojowy ⁽³⁰⁾	20

Sekcja 5: Dioksyny i polichlorowane bifenyle o działaniu podobnym do dioksyn ⁽³¹⁾

Środki spożywcze		Najwyższe dopuszczalne poziomy		
		Suma dioksyn (WHO-PCDD/ F-TEQ) ⁽³²⁾	Suma dioksyn i polichlorowanych bifenyli o właściwościach podobnych do dioksyn (WHO-PCDD/ F-PCB-TEQ) ⁽³²⁾	
5.1	Mięso i produkty mięsne (z wyłączeniem jadalnych podrobów) następujących zwierząt ⁽⁶⁾			
	— bydło i owce	3,0 pg/g tłuszczu ⁽³³⁾	4,5 pg/g tłuszczu ⁽³³⁾	
	— drób	2,0 pg/g tłuszczu ⁽³³⁾	4,0 pg/g tłuszczu ⁽³³⁾	
	— świnie	1,0 pg/g tłuszczu ⁽³³⁾	1,5 pg/g tłuszczu ⁽³³⁾	
5.2	Wątroba zwierząt lądowych, o których mowa w pkt 5.1 ⁽⁶⁾ i produkty z niej pochodzące	6,0 pg/g tłuszczu ⁽³³⁾	12,0 pg/g tłuszczu ⁽³³⁾	
▼ M6	5.3	Mięso ryb i produkty rybołówstwa oraz produkty z nich pochodzące, z wyłączeniem węgorza ⁽²⁵⁾ ⁽³⁴⁾ . Najwyższy dopuszczalny poziom w przypadku skorupiaków stosuje się do mięsa z przydatków i odwłoka ⁽⁴⁴⁾ . W przypadku krabów i skorupiaków miękkodwłokowych (<i>Brachyura</i> i <i>Anomura</i>) dotyczy on mięsa z przydatków.	4,0 pg/g świeżej masy	8,0 pg/g świeżej masy
▼ B	5.4	Mięso z węgorza (<i>Anguilla anguilla</i>) i produkty z niego pochodzące	4,0 pg/g świeżej masy	12,0 pg/g świeżej masy
	5.5	Surowe mleko ⁽⁶⁾ i produkty mleczne ⁽⁶⁾ , w tym masło	3,0 pg/g tłuszczu ⁽³³⁾	6,0 pg/g tłuszczu ⁽³³⁾
	5.6	Jaja kurze i wyroby z jaj ⁽⁶⁾	3,0 pg/g tłuszczu ⁽³³⁾	6,0 pg/g tłuszczu ⁽³³⁾
	5.7	Tłuszcz z następujących zwierząt:		
		— bydło i owce	3,0 pg/g tłuszczu	4,5 pg/g tłuszczu
		— drób	2,0 pg/g tłuszczu	4,0 pg/g tłuszczu
		— świnie	1,0 pg/g tłuszczu	1,5 pg/g tłuszczu
	5.8	Mieszane tłuszcze zwierzęce	2,0 pg/g tłuszczu	3,0 pg/g tłuszczu
	5.9	Oleje i tłuszcze roślinne	0,75 pg/g tłuszczu	1,5 pg/g tłuszczu
	5.10	Oleje ze zwierząt morskich (olej z ryb, olej z wątroby rybnej i oleje z innych morskich organizmów przeznaczone do spożycia przez ludzi)	2,0 pg/g tłuszczu	10,0 pg/g tłuszczu

▼ **B**

Środki spożywcze		Najwyższe dopuszczalne poziomy		
		Suma dioksyn (WHO-PCDD/F-TEQ) ⁽³²⁾	Suma dioksyn i polichlorowanych bifenyli o właściwościach podobnych do dioksyn (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) ⁽³²⁾	
▼ M2	5.11	Wątroba rybia i produkty z niej otrzymywane z wyjątkiem olejów ze zwierząt morskich, o których mowa w pkt 5.10	—	25,0 pg/g świeżej masy ⁽³²⁾ ► M2 ⁽³⁸⁾ ◀

▼ **B**

Sekcja 6: Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne

Środki spożywcze		Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg świeżej masy)	
6.1	Benzo(a)piren ⁽³⁵⁾		
6.1.1	Oleje i tłuszcze (z wyłączeniem masła kakaowego) przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do stosowania jako składnik w produktach spożywczych	2,0	
6.1.2	Mięso wędzone i produkty mięsne wędzone	5,0	
▼ M6	6.1.3	Mięso ryb wędzone i produkty rybołówstwa wędzone ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ z wyłączeniem mały. Najwyższy dopuszczalny poziom w przypadku wędzonych skorupiaków stosuje się do mięsa z przydatków i odwłoka ⁽⁴⁴⁾ . W przypadku wędzonych krabów i skorupiaków miękkoodwłokowych (<i>Brachyura</i> i <i>Anomura</i>) dotyczy on mięsa z przydatków.	5,0
▼ B	6.1.4	Mięso ryb ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , innych niż wędzone	2,0
▼ M6	6.1.5	Skorupiaki, głowonogi, inne niż wędzone ⁽²⁶⁾ . Najwyższy dopuszczalny poziom w przypadku skorupiaków stosuje się do mięsa z przydatków i odwłoka ⁽⁴⁴⁾ . W przypadku krabów i skorupiaków miękkoodwłokowych (<i>Brachyura</i> i <i>Anomura</i>) dotyczy on mięsa z przydatków.	5,0
▼ B	6.1.6	Małże ⁽²⁶⁾	10,0
	6.1.7	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	1,0
	6.1.8	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym początkowe mleko dla niemowląt i mleko następne ► M3 ⁽⁸⁾ ◀ ⁽²⁹⁾	1,0
	6.1.9	Produkty dietetyczne specjalnego przeznaczenia medycznego ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ , przeznaczone specjalnie dla niemowląt	1,0

(1) W odniesieniu do owoców, warzyw i zbóż dokonuje się odesłania do środków spożywczych wymienionych w odpowiedniej kategorii określonej w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 396/2005 z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającym dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.3.2005, str. 1), zmienionym ostatnio rozporządzeniem (WE) nr 178/2006 (Dz.U. L 29 z 2.2.2006, str. 3). Oznacza to m.in. że np. gryka (*Fagopyrum sp*) zalicza się do „zbóż”, a produkty gryczane zaliczają się do „produktów zbożowych”. ► **M3** Orzechy nie są objęte najwyższym dopuszczalnym poziomem w owocach. ◀

▼ **B**

- (2) Najwyższe dopuszczalne poziomy nie mają zastosowania do świeżego szpinaku, przeznaczonego dla przetwórstwa, który jest przewożony luzem z pola bezpośrednio do zakładu przetwórczego.
- (3) ► **M6** Środki spożywcze wymienione w tej kategorii są określone w dyrektywie Komisji 2006/125/WE z dnia 5 grudnia 2006 r. w sprawie przetworzonej żywności na bazie zbóż oraz żywności dla niemowląt i małych dzieci (Dz.U. L 339 z 6.12.2006, s. 16). ◀
- (4) Najwyższy dopuszczalny poziom dotyczy produktów gotowych do spożycia (będących przedmiotem obrotu handlowego jako takie lub po rozcieńczeniu wodą zgodnie z zaleceniami producenta).
- (5) ► **M5** Najwyższe dopuszczalne poziomy mają zastosowanie do jadalnych części orzechów arachidowych (orzesków ziemnych) i orzechów z drzew orzechowych. Jeżeli przedmiotem badania analitycznego są orzechy arachidowe (orzeczki ziemne) i orzechy z drzew orzechowych „w łupinach”, to przy obliczaniu zawartości aflatoksyn uznaje się, że wszystkie zanieczyszczenia są w części jadalnej, z wyjątkiem orzechów brazylijskich. ◀
- (6) Środki spożywcze wymienione w tej kategorii są określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne zasady higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 226 z 25.6.2004, str. 22).
- (7) Najwyższy dopuszczalny poziom odnosi się do suchej masy. Suchą masę określa się zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 401/2006.
- **M3** ⁽⁸⁾ Środki spożywcze wymienione w tej kategorii są określone w dyrektywie Komisji 2006/141/WE (Dz.U. L 401 z 30.12.2006, s. 1). ◀
- (9) Środki spożywcze wymienione w tej kategorii są określone w dyrektywie Komisji 1999/21/WE z dnia 25 marca 1999 r. w sprawie dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego (Dz.U. L 91 z 7.4.1999, str. 29).
- (10) Najwyższy dopuszczalny poziom w przypadku mleka i produktów mlecznych odnosi się do produktów gotowych do spożycia (znajdujących się w obrocie handlowym jako takie lub po rozcieńczeniu wodą zgodnie z zaleceniami producenta), a w przypadku produktów innych niż mleko i produkty mleczne, do suchej masy. Suchą masę określa się zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 401/2006.
- (11) Środki spożywcze wymienione w tej kategorii są określone w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1493/1999 z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina (Dz.U. L 179 z 14.7.1999, str. 1), ostatnio zmienionym Protokołem dotyczącym warunków i uzgodnień w sprawie przyjęcia Republiki Bułgarii i Rumunii do Unii Europejskiej (Dz.U. L 157 z 21.6.2005, str. 29).
- (12) Najwyższy dopuszczalny poziom ma zastosowanie począwszy od zbioru w 2005 r.
- (13) Środki spożywcze wymienione w tej kategorii są określone w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1601/91 z dnia 10 czerwca 1991 r. ustanawiającym ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopodobnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych (Dz.U. L 149 z 14.6.1991, str. 1), ostatnio zmienionym Protokołem dotyczącym warunków i uzgodnień w sprawie przyjęcia Republiki Bułgarii i Rumunii do Unii Europejskiej. Najwyższy dopuszczalny poziom zawartości OTA dla tych napojów zależy od proporcji wina i/lub obecności moszczu w produkcie końcowym.
- (14) Środki spożywcze wymienione w tej kategorii są określone w dyrektywie Rady 2001/112/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 10 z 12.1.2002, str. 58).
- (15) Środki spożywcze wymienione w tej kategorii są określone w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1576/89 z dnia 29 maja 1989 r. ustanawiającym ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji napojów spirytusowych (Dz.U. L 160 z 12.6.1989, str. 1), ostatnio zmienionym Protokołem dotyczącym warunków i uzgodnień w sprawie przyjęcia Republiki Bułgarii i Rumunii do Unii Europejskiej.
- (16) ► **M6** Niemowlęta i małe dzieci jak określono w dyrektywie 2006/141/WE (Dz.U. L 401 z 30.12.2006, s. 1) i dyrektywie 2006/125/WE. ◀
- (17) Dla celów zastosowania najwyższych dopuszczalnych poziomów dla deoksyniwalenolu, zearalenonu oraz toksyn T-2 i HT-2, określonych w pkt 2.4, 2.5 i 2.7, ryżu nie zalicza się do „zbóż”, a produktów z ryżu nie zalicza się do „produktów zbożowych”.
- (18) Najwyższy dopuszczalny poziom ma zastosowanie do nieprzetworzonych zbóż wprowadzonych na rynek w celu przetworzenia pierwszego stopnia. „Przetworzenie wstępne” oznacza każdą obróbkę fizyczną lub cieplną ziarna, inną niż suszenie. Procesy oczyszczania, sortowania i suszenia nie są uważane za „przetwarzanie wstępne” w zakresie, w jakim samo ziarno nie jest poddawane jakiegokolwiek fizycznemu działaniu i pozostaje ono nienaruszone po oczyszczeniu i sortowaniu. W zintegrowanych systemach produkcji i przetwarzania najwyższy dopuszczalny poziom stosuje się do nieprzetworzonych zbóż, w przypadku gdy są one przeznaczone do przetwarzania wstępnego.
- (19) Najwyższy dopuszczalny poziom stosuje się do zbóż zebranych począwszy od roku gospodarczego 2005/2006, zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 824/2000 z dnia 19 kwietnia 2000 r. ustanawiającym procedury przejścia zbóż przez agencje interwencyjne oraz metody analizy do oznaczania jakości zbóż (Dz.U. L 100 z 20.4.2000, str. 31), ostatnio zmienionym rozporządzeniem (WE) nr 1086/2005 (Dz.U. L 174 z 7.7.2005, str. 65).
- **M1** ⁽²⁰⁾ Najwyższy dopuszczalny poziom stosuje się od 1 października 2007 r. ◀
- **M1** ————— ◀
- (22) Makaron (suchy) oznacza makaron o zawartości wody ok. 12 %.
- (23) Najwyższy dopuszczalny poziom stosuje się od dnia 1 października 2007 r.

▼ B

- (24) Ryby wymienione w tej kategorii są określone w kategorii a), z wyłączeniem wątroby rybnej klasyfikowanej pod kodem CN 0302 70 00, wykazu zawartego w załączniku 1 do rozporządzenia (WE) nr 104/2000 (Dz.U. L 17 z 21.1.2000, str. 22), ostatnio zmienionego Aktem dotyczącym warunków przystąpienia Republiki Czeskiej, Republiki Estońskiej, Republiki Cypryjskiej, Republiki Łotewskiej, Republiki Litewskiej, Republiki Węgierskiej, Republiki Malty, Rzeczypospolitej Polskiej, Republiki Słowenii i Republiki Słowackiej oraz dostosowań w traktatach stanowiących podstawę Unii Europejskiej (Dz.U. L 236 z 23.9.2003, str. 33). W przypadku suszonych, rozcieńczonych, przetworzonych i/lub złożonych środków spożywczych stosuje się art. 2 ust. 1 i art. 2 ust. 2.
- (25) W przypadku gdy ryba jest przeznaczona do spożycia w całości, najwyższy dopuszczalny poziom stosuje się do całej ryby.
- (26) Środki spożywcze należące odpowiednio do kategorii c) i f) wykazu zawartego w art. 1 rozporządzenia (WE) nr 104/2000 (gatunki wymienione w odpowiedniej pozycji). W przypadku suszonych, rozcieńczonych, przetworzonych i/lub złożonych środków spożywczych stosuje się art. 2 ust. 1 i art. 2 ust. 2.
- (27) Najwyższy dopuszczalny poziom ma zastosowanie po umyciu owocu lub warzywa i wydzieleniu części jadalnej.
- (28) Najwyższy dopuszczalny poziom ma zastosowanie do produktów wyprodukowanych z owoców zebranych począwszy od 2001 r.
- (29) Najwyższy dopuszczalny poziom odnosi się do sprzedawanego produktu.
- (30) Najwyższy dopuszczalny poziom został podany dla produktu płynnego zawierającego 40 % suchej masy, co odpowiada najwyższemu dopuszczalnemu poziomowi 50 µg/kg suchej masy. Poziom musi być skorygowany proporcjonalnie, stosownie do zawartości suchej masy w produkcie.
- (31) Dioksyny [suma polichlorowanych dibenzo-p-dioksyn (PCDD) i polichlorowanych dibenzofuranów (PCDF)] wyrażona jako równoważnik toksyczności Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) obliczony przy użyciu współczynników toksyczności WHO (WHO-TEF) oraz suma dioksyn i polichlorowanych bifenyli o działaniu podobnym do dioksyn [suma PCDD, PCDF, i polichlorowanych bifenyli (PCB) wyrażona jako równoważnik toksyczności WHO obliczony przy użyciu WHO-TEF]. Wartości współczynników toksyczności WHO-TEF dla oceny ryzyka dla ludzi, przyjęte w oparciu o konkluzje z posiedzenia WHO w Sztokholmie, w Szwecji, w dniach 15–18 czerwca 1997 r. (Van den Berg et al., (1998) Toxic Equivalency Factors (TEFs) for PCBs, PCDDs, PCDFs for Humans and for Wildlife. Environmental Health Perspectives, 106 (12), 775).

Kongener	Wartość TEF	Kongener	Wartość TEF
Polichlorowane dibenzo-p-dioksyny (PCDD)		PCB o właściwościach podobnych do dioksyn: non-orto PCB + mono-orto PCB	
2,3,7,8-TCDD	1	Non-orto PCB	
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	0,1
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01	Mono-orto PCB	
OCDD	0,0001	PCB 105	0,0001
Polichlorowane dibenzofurany (PCDF)		PCB 114	0,0005
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 118	0,0001
1,2,3,7,8-PeCDF	0,05	PCB 123	0,0001
2,3,4,7,8-PeCDF	0,5	PCB 156	0,0005
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 157	0,0005
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00001
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 189	0,0001
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1		
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01		
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0001		

Użyte skróty: T = tetra (cztero); Pe = penta (pięć); Hx = hexa (sześć); Hp = hepta (siedem); O = octa (ośmio); CDD = chlorodibenzodoksyna; CDF = chlorodibenzofuran; CB = chlorobifenyl.

- (32) Górne granice stężenia: obliczone wg koncepcji granicy oznaczalności, która zakłada, że jako stężenie wszystkich niewykrytych kongenerów (tj. o stężeniu poniżej granicy oznaczalności) do obliczeń przyjmuje się wartości ich odpowiednich granic oznaczalności.
- (33) Najwyższy dopuszczalny poziom nie ma zastosowania do żywności zawierającej < 1 % tłuszczu.
- **M2** (34) Środki spożywcze wymienione w tej kategorii są określone w kategoriach a), b), c), e) i f) wykazu zawartego w art. 1 rozporządzenia (WE) nr 104/2000 z wyjątkiem wątroby rybnej, określonej w pkt 5.11. ◀
- (35) Benzo(a)piren, dla którego wyszczególniono najwyższe dopuszczalne poziomy, jest stosowany jako znacznik występowania i działania rakotwórczych wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych. Dlatego też niniejsze środki zapewniają pełną harmonizację w zakresie wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w wymienionych rodzajach środków spożywczych, we wszystkich państwach członkowskich.
- (36) Środki spożywcze wymienione w tej kategorii są określone w kategoriach b), c) i f) wykazu zawartego w art. 1 rozporządzenia (WE) nr 104/2000.

▼ B

-
- ▶ **M1** ⁽³⁷⁾ Zwolnienie stosuje się wyłącznie dla kukurydzy, w przypadku której jest oczywiste (np. przez etyketowanie, miejsce przeznaczenia), że jest przeznaczona do stosowania tylko w procesie mielenia na mokro (produkcji skrobi). ◀
 - ▶ **M2** ⁽³⁸⁾ W przypadku wątroby rybnej w puszkach, najwyższy dopuszczalny poziom odnosi się do całej jadalnej zawartości puszek. ◀
 - ▶ **M3** ⁽³⁹⁾ Najwyższy dopuszczalny poziom odnosi się do suplementów diety w postaci dostępnej w obrocie handlowym. ◀
 - ▶ **M5** ⁽⁴⁰⁾ Nasiona oleiste objęte kodami CN 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 i produkty pochodne (CN 1208); nasiona melona objęte są kodem ex 1207 99.
- ⁽⁴¹⁾ Jeżeli ich produkty pochodne/produkty z nich przetworzone otrzymywane są wyłącznie lub prawie wyłącznie z danych orzechów z drzew orzechowych, to najwyższe dopuszczalne poziomy ustalone dla tych orzechów mają zastosowanie również do produktów pochodnych/przetworzonych. W pozostałych przypadkach do produktów pochodnych/przetworzonych mają zastosowanie art. 2 ust. 1 i art. 2 ust. 2. ◀
- ▶ **M4** ⁽⁴²⁾ Najwyższy dopuszczalny poziom ma zastosowanie do nierozcieńczonego wyciągu, gdy 1 kg wyciągu otrzymywany jest z 3 do 4 kg korzenia lukrecji. ◀
 - ▶ **M6** ⁽⁴³⁾ Maksymalny dopuszczalny poziom w przypadku warzyw liściastych nie stosuje się do świeżych ziół (objętych kodem nr 0256000 w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 396/2005).
- ⁽⁴⁴⁾ Niniejsza definicja nie obejmuje głowotulowia. ◀
-