

РЕГЛАМЕНТ КОМИССИИ (ЕС) № 1881/2006
от 19 декабря 2006 года,
устанавливающий максимальные уровни некоторых контаминантов в пищевых
продуктах
(Текст имеет отношение к ЕЕЭЗ)

КОМИССИЯ ЕВРОПЕЙСКИХ СООБЩЕСТВ,

Принимая во внимание Договор об учреждении Европейского Сообщества,

Принимая во внимание Регламент Совета (ЕЕС) № 315/93 от 8 февраля 1993 года, излагающий процедуры Сообщества в отношении контаминантов в продуктах питания¹, а в частности, Статью 2(3) такового,

Поскольку:

- (1) В Регламент Комиссии (ЕС) № 466/2001 от 8 марта 2001 года, устанавливающий максимальные уровни некоторых контаминантов в пищевых продуктах², внесены многократные значительные поправки. Необходимо вновь внести поправки в максимальные уровни некоторых контаминантов с учетом новой информации и развития Кодекса Алиментариус. В то же время, текст, при необходимости, следует пояснить. Следовательно, Регламент (ЕС) № 466/2002 следует заменить.
- (2) В целях охраны общественного здоровья необходимо сохранять контаминанты на уровнях, которые токсикологически приемлемы.
- (3) В связи с несоответствиями между законодательствами государств-членов и последующим риском нарушения правил конкуренции, меры необходимы в отношении некоторых контаминантов для обеспечения единства рынка при соблюдении принципа пропорциональности.
- (4) Максимальные уровни устанавливаются на строгом уровне, который достижима на практике при выполнении надлежащих практик ведения сельского хозяйства, рыболовства и производства, а также с учетом риска, связанного с потреблением продуктов питания. В случае контаминантов, которые считаются генотоксичными канцерогенами, или в случаях, когда текущее воздействие на население или группы риска населения близко или превышает предельное потребление, максимальные уровни должны устанавливаться настолько низкими, насколько это разумно достижимо (ALARA). Данные подходы гарантируют, что пищевые предприятия будут применять меры по максимальному предотвращению и снижению контаминации в целях здравоохранения. Более того, целесообразно в целях охраны здоровья новорожденных и детей младшего возраста, группы риска установить самые низкие максимальные уровни, которые достижимы посредством строгого отбора сырьевых материалов, используемых для производства продуктов питания для новорожденных и детей младшего возраста. Данный строгий отбор сырьевых материалов также целесообразен для производства некоторых пищевых продуктов, таких как отруби для прямого потребления человеком.

¹ OJ L 37, 13.2.1993, p.1. Регламент с учетом поправок, внесенных Регламентом (ЕС) № 1882/2003 Европейского парламента и Совета (OJ L 284, 31.10.2003, p.1)

² OJ L 77, 16.3.2001, p.1 Регламент с учетом последних поправок, внесенных Регламентом (ЕС) № 199/2006 (OJ L 32, 4.2.2006, p.32)

- (5) С тем чтобы получить разрешение на применение максимальных уровней к высушенным, разведенным, переработанным или комбинированным пищевым продуктам в тех случаях, когда Сообществом не установлены специальные максимальные уровни, пищевые предприятия должны предоставить специальные факторы концентрации и разведения в сопровождении соответствующих экспериментальных данных, обосновывающих предоставленный фактор.
- (6) В целях обеспечения эффективной охраны здоровья продукты, содержащие контаминанты в количестве, превышающем максимальные уровни, не должны размещаться на рынке либо как таковые, после смешивания с другими пищевыми продуктами, либо в качестве ингредиента других продуктов питания.
- (7) Нельзя не отметить, что сортировка или другие виды физической обработки делают возможным сокращение содержания афлатоксинов в грузах арахиса, орехов, сушеных фруктов и маиса. В целях снижения воздействия на торговлю целесообразно разрешить более высокий уровень афлатоксинов в тех продуктах, которые не предназначены для непосредственного потребления человеком или в качестве ингредиента пищевых продуктов. В данных случаях максимальные уровни афлатоксинов должны фиксироваться с учетом эффективности вышеуказанных обработок, направленных на снижение содержания афлатоксинов в арахисе, орехах, сушеных фруктах и маисе до уровней, ниже максимальных пределов, установленных для этих продуктов, предназначенных для непосредственного потребления человеком или для использования в качестве ингредиента пищевых продуктов.
- (8) С тем чтобы позволить эффективное применение максимальных уровней некоторых контаминантов в определенных пищевых продуктах, целесообразно предусмотреть соответствующие положения по этикетированию для этих случаев.
- (9) Из-за климатических условий некоторых государств-членов сложно гарантировать, что максимальные уровни не превышаются в свежем салате-латуке и в свежем шпинате. Этим государствам-членам должно быть временно разрешено выдавать разрешения на размещение на рынке выращенных и предназначенных для потребления на территории их страны свежего салата-латука и свежего шпината, с содержанием нитратов, превышающим максимальные уровни. Производители салата-латука и шпината, признанные в государствах-членах, выдавших вышеуказанные разрешения, должны постепенно модифицировать агротехнические методы посредством применения надлежащих практик ведения сельского хозяйства, рекомендованных на национальном уровне.
- (10) Некоторые виды рыбы, происходящие из Балтийского региона, могут содержать высокие уровни диоксинов и ПХБ. Значительный процент этих видов рыбы из Балтийского региона не отвечает требованиям к максимальным уровням и, следовательно, должны быть исключены из рациона. Имеются данные, что исключение рыбы из рациона может иметь отрицательное воздействие на здоровье людей в Балтийском регионе.
- (11) В Швеции и Финляндии функционирует система, которая позволяет гарантировать, что во избежание потенциальных рисков для здоровья потребители в полной мере информированы о диетических рекомендациях в отношении ограничений потребления рыбы из Балтийского региона определенными группами риска населения. Следовательно, целесообразно разрешить Финляндии и Швеции частичную отмену для временного размещения на рынке некоторых происходящих из Балтийского региона и предназначенных для потребления на данных территориях видов рыбы, с уровнем диоксинов или ПХБ, превышающим уровни, установленные в настоящем

Регламенте. Должны быть приняты необходимые меры с тем, чтобы гарантировать, что эта рыба и рыбопродукты с несоответствующими максимальными уровнями не размещаются на рынках других государств-членов. Финляндия и Швеция должны ежегодно отчитываться о проводимом ими мониторинге уровней диоксинов и ПХБ в рыбе из Балтийского региона, а также о мерах, принимаемых для снижения воздействия диоксина и ПХБ из Балтийского региона на человека.

- (12) С тем чтобы гарантировать, что максимальные уровни вводятся единообразным способом, одни и те же критерии отбора образцов и те же критерии эффективности анализов должны применяться компетентными органами во всем Сообществе. Более того, важно, чтобы результаты анализов сообщались и интерпретировались единообразным образом. Эти меры в отношении отбора образцов и анализа, указанные в настоящем Регламенте, обеспечивают универсальные правила отчетности и интерпретации.
- (13) В отношении некоторых контаминантов государства-члены и заинтересованные стороны должны проводить мониторинг и сообщать об их уровнях, а также отчитываться о прогрессе в ходе применения профилактических мер с тем, чтобы позволить Комиссии провести оценку необходимости изменить существующие меры или принять дополнительные меры.
- (14) Любой максимальный уровень, принятый на уровне Сообщества, может быть пересмотрен с учетом достижений науки и техники, а также усовершенствований надлежащих практик ведения сельского хозяйства, рыболовства и производства.
- (15) Отруби и пророщенные зерна могут размещаться на рынке для непосредственного потребления человеком и, следовательно, целесообразно установить максимальный уровень дезоксиниваленола и зеараленона в этих товарах.
- (16) Недавно в Кодексе Алиментариус установлен максимальный уровень свинца в рыбе, который принят в Сообществе. Следовательно, целесообразно соответствующим образом изменить имеющееся положение в отношении свинца в рыбе.
- (17) Регламент (ЕС) № 853/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 года, излагающий специальные правила гигиены для продуктов питания животного происхождения³, дает определение пищевых продуктов животного происхождения и, следовательно, статьи относительно пищевых продуктов животного происхождения должны быть в некоторых случаях изменены в соответствии с терминологией, используемой в данном Регламенте.
- (18) Необходимо предусмотреть, чтобы максимальные уровни контаминантов не применялись к пищевым продуктам, которые легально размещены на рынке Сообщества до даты применения этих максимальных уровней.
- (19) Что касается нитратов, овощи являются основным источником потребления человеком нитратов. Научный комитет по продуктам питания (SCF) в своем заключении от 22 сентября 1995 года⁴ заявил, что общее потребление нитратов обычно намного ниже допустимой дневной дозы (ADI), составляющей 3,65 мг/кг массы тела (мг). Однако рекомендуется продолжать прилагать усилия по снижению воздействия нитратов через продукты питания и воду.

³ OJ L 139, 30.4.2004, p.55 с учетом исправлений, внесенных в OJ L 226, 25.6.2004, p.22. Регламент с учетом поправок, внесенных Регламентом (ЕС) № 1662/2006 (OJ L 320, 18.11.2006, p.1).

⁴ Отчеты Научного комитета по продуктам питания, 38 серия, Заключение научного комитета по продуктам питания в отношении нитратов и нитритов, стр.1 http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf

- (20) Так как климатические условия оказывают основное влияние на уровни нитратов в некоторых овощах, таких как салат-латук и шпинат, следовательно, в зависимости от времени года должны быть установлены различные уровни содержания нитратов.
- (21) В отношении афлатоксинов в своем заключении от 23 сентября 1994 года Научный комитет по продуктам питания выразил мнение, что афлатоксины являются генотоксичными канцерогенами⁵. На основании данного заключения целесообразно ограничить общее содержание афлатоксина в продуктах питания (общее количество афлатоксинов В₁, В₂, G₁ и G₂), а также содержание только В₁, который является наиболее токсичным составляющим. В отношении афлатоксина М₁ в продуктах питания для новорожденных и детей младшего возраста, в свете развития аналитических процедур следует рассмотреть возможное снижение текущего максимального уровня.
- (22) В отношении охратоксина А (ОТА) Научный комитет по продуктам питания 17 сентября 1998 года принял научное заключение⁶. Была проведена оценка потребления ОТА населением Сообщества⁷ в рамках Директивы Совета 93/5/ЕЕС от 25 февраля 1993 года о содействии Комиссии и сотрудничестве государств-членов в ходе научного исследования вопросов, относящихся к продуктам питания⁸ (SCOOP). Европейское управление безопасности продуктов питания (EFSA) по просьбе Комиссии 4 апреля 2006 года приняло обновленное научное заключение в отношении охратоксина А в продуктах питания⁹, учитывающее новую научную информацию, и рассчитало допустимое недельное потребление (TWI), составляющее 120 нг/кг массы тела.
- (23) На основании этих заключений целесообразно установить максимальные уровни для круп, зерновых продуктов, изюма, жареного кофе, вина, виноградного сока и продуктов для новорожденных и детей младшего возраста, которые все значительно содействуют воздействию ОТА на человека или воздействию на потребительские группы риска, такие как дети.
- (24) Целесообразность установления максимального уровня ОТА в пищевых продуктах, таких как сухофрукты, кроме изюма, какао и продуктов какао, специй, мясопродуктов, зеленого кофе, пива и лакрицы, а также целесообразность пересмотра существующих минимальных уровней, в частности, в отношении ОТА в изюме и виноградном соке, будет рассмотрена в свете последнего заключения Европейского управления безопасности продуктов питания.

⁵ Отчеты Научного комитета по продуктам питания. Выпуск 35, Заключение Научного комитета по продуктам питания относительно афлатоксинов, охратоксина А и патулина, р.45

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

⁶ Заключение научного комитета по продуктам питания относительно охратоксина А (от 17 сентября 1998 года)

http://ex.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html

⁷ Отчеты о выполнении задач в области научного сотрудничества, Задача 3.2.7 «Оценка потребления с пищей охратоксина А населением государств-членов».

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf

⁸ OJ L 52, 4.3.1993, p.18

⁹ Заключение Научного совета EFSA о контаминантах в пищевой цепи по требованию Комиссии в отношении охратоксина в продуктах питания.

http://www.efsa.europa.eu/et/medialib/efsa/science/contam/contam_opinions/1521.Par.0001.File.dat/contam_op_ej365_ochratoxin_a_food_en1.pdf

- (25) В отношении патулина Научный комитет по продуктам питания на заседании 8 марта 2000 года подтвердил временное максимальное допустимое потребление (PMTDI) патулина, составляющее 4 мкг/кг массы тела¹⁰.
- (26) В 2001 году по заданию SCOOP проведена «Оценка потребления с пищей патулина населением государств-членов» в рамках Директивы 93/5/ЕЕС¹¹.
- (27) На основании данной оценки и учитывая PMTDI, следует установить максимальные уровни патулина в некоторых пищевых продуктах с целью защиты потребителей от недопустимой контаминации. Эти максимальные уровни следует пересмотреть и, при необходимости, снизить с учетом научных и технических достижений и применения Рекомендации Комиссии 2003/598/ЕС от 11 августа 2003 года о предотвращении и снижении контаминации патулином яблочного сока и ингредиентов из яблочного сока в других напитках¹².
- (28) В отношении токсинов грибов *Fusarium*, Научный комитет по продуктам питания принял несколько заключений, оценивающих: в декабре 1999 года дезоксиниваленол¹³, устанавливающее допустимое ежедневное потребление (TDI), составляющее 1 мкг/кг массы тела, в июне 2000 года зеараленон¹⁴, устанавливающее временное TDI, составляющее 0,2 мкг/кг массы тела, в октябре 2000 года фумонизины¹⁵ (пересмотрено в апреле 2003 года)¹⁶, устанавливающее TDI, составляющее 2 мкг/кг массы тела, в октябре 2000 года ниваленол¹⁷, временно устанавливающее TDI, составляющее 0,7 мкг/кг массы тела, в мае 2001 года токсины Т-2 и НТ-2¹⁸, устанавливающее объединенное временное TDI, составляющее 0,06 мкг/кг массы тела, а также в феврале 2002 года группа трихотецинов¹⁹.

¹⁰ Протокол 12 заседания Научного комитета по продуктам питания от 8 и 9 марта 2000 года, проведенного в Брюсселе. Протокол отчетного доклада о патулине. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf

¹¹ Отчеты о выполнении задач в области научного сотрудничества, Задача 3.2.8 «Оценка потребления с пищей патулина населением государств-членов».

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3.2.8_en.pdf

¹² OJ L 203, 12.8.2003, p.34

¹³ Заключение Научного комитета по продуктам питания относительно токсинов грибов *Fusarium*, Часть 1: Деоксиниваленол (DON) (представлено 2 декабря 1999 года)

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf

¹⁴ Заключение Научного комитета по продуктам питания относительно токсинов грибов *Fusarium*, Часть 2: Зеараленон (ZEA) (представлено 22 июня 2000 года)

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf

¹⁵ Заключение Научного комитета по продуктам питания относительно токсинов грибов *Fusarium*, Часть 3: Фумонизин В₁ (FB₁) (представлено 17 октября 2000 года)

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf

¹⁶ Пересмотренное заключение Научного комитета по продуктам питания относительно Фумонизина В₁, В₂ и В₃ (представлено 4 апреля 2003 года)

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf

¹⁷ Заключение Научного комитета по продуктам питания относительно токсинов грибов *Fusarium*, Часть 4: Ниваленол (представлено 19 октября 2000 года)

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf

¹⁸ Заключение Научного комитета по продуктам питания относительно токсинов грибов *Fusarium*, Часть 5: токсин Т-2 и токсин НТ-2 (представлено 30 мая 2001 года)

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf

¹⁹ Заключение Научного комитета по продуктам питания относительно токсинов грибов *Fusarium*, Часть 6: Групповая оценка токсина Т-2, токсина НТ-2, ниваленола и деоксиниваленола (представлено 26 февраля 2002 года) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf

- (29) В рамках Директивы 93/5/ЕЕС задача SCOOP «Сбор данных о случаях выявления токсинов грибов *Fusarium* в продуктах питания и оценка потребления с пищей населением государств-членов ЕС» проведена и выполнена в сентябре 2003 года²⁰.
- (30) На основании научных заключений и оценки потребления с пищей целесообразно установить максимальные уровни для дезоксиваленола, зеараленона и фумонизинов. В отношении фумонизинов, контрольные результаты мониторинга последних урожаев показывают, что кукуруза и продукты из кукурузы могут быть очень сильно контаминированы фумонизинами и целесообразно принять меры во избежание попадания в пищевую цепь данного недопустимо высоко контаминированной кукурузы и продуктов из кукурузы.
- (31) Оценка потребления указывает, что наличие токсинов Т-2 и НТ-2 может вызывать озабоченность в области здравоохранения. Следовательно, необходимы и безотлагательны разработка надежного и чувствительного метода, сбор большего количества данных о случаях выявления и более интенсивные расследования/научные исследования факторов, связанных с наличием токсинов Т-2 и НТ-2 в крупах и зерновых продуктах, в частности, в овсе и в продуктах из овса.
- (32) Отсутствует необходимость рассматривать специальные меры в отношении 3-ацетил дезоксиниваленола, 15-ацетил дезоксиниваленола и фумозина В₃ вследствие их совместного выявления, т.к. меры в отношении, в частности, дезоксиниваленола и фумозина В₁ и В₂ также защитят население от недопустимого воздействия 3-ацетил дезоксиниваленола, 15-ацетил дезоксиниваленола и фумозина В₃. Это же применимо и к ниваленолу, который в некоторой степени может выявляться с дезоксиваленолом. Более того, оценка воздействия ниваленола на человека значительно ниже t-TDI. В отношении других трихоцетинов, рассмотренных в рамках вышеуказанной задачи SCOOP, таких как 3-ацетил дезоксиниваленол, 15-ацетил дезоксиниваленол, Т-2 триол, диацетоксисцирпенол, неозоланиол, моноацетоксискирпенол и веррукол, имеющаяся ограниченная информация указывает, что они выявляются нечасто и выявляемые уровни обычно низки.
- (33) Климатические условия во время роста, в частности, в период цветения, оказывают основное влияние на содержание токсинов грибов *Fusarium*. Однако надлежащая практика ведения сельского хозяйства, при которой факторы риска снижаются до минимума, до некоторой степени может предотвратить контаминацию грибами *Fusarium*. Рекомендация Комиссии 2006/583/ЕС от 17 августа 2006 года о предотвращении и снижении содержания токсинов грибов *Fusarium* в зерновых и зернопродуктах²¹ содержит основные принципы предотвращения и снижения контаминации токсинами *Fusarium* (зеараленон, фумонзины и трихотецины) в зерновых, которые необходимо применять посредством разработки национальных практических руководств на основании этих принципов.
- (34) Максимальные уровни токсинов грибов *Fusarium* должны устанавливаться для переработанных зерновых, размещенных на рынке для начальной переработки. Процедуры очистки, сортировки и сушки не считаются начальной переработкой, поскольку никаких физических действий не оказывается на сам зародыш зерна. Шелушение следует считать начальной обработкой.

²⁰ Отчеты о выполнении задач в области научного сотрудничества, Задача 3.2.10 «Сбор данных о случаях выявления токсинов грибов *Fusarium* в продуктах питания и оценка потребления с пищей населением государств-членов ЕС». <http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf>

²¹ OJ L 234, 29.8.2006, p.35

- (35) Так как степень, до которой токсины грибов *Fusarium* удаляются из переработанных зерновых посредством очистки и переработки, может различаться, целесообразно установить максимальные уровни для конечного потребителя зернопродуктов, а также для основных пищевых ингредиентов, полученных из зерновых с целью обеспечения обязательного к исполнению закона в интересах обеспечения защиты здоровья населения.
- (36) В отношении кукурузы пока точно известны не все факты, связанные с образованием токсинов грибов *Fusarium*, в частности зеараленона и фумозинов В1 и В2. Следовательно, предоставляется период времени с тем, чтобы позволить пищевым предприятиям в цепочке зерновых провести исследования источников образования этих микотоксинов и идентифицировать административные меры, которые необходимо принять для предотвращения их наличия, насколько это возможно. Предложено с 2007 года применять максимальные уровни, основанные на имеющихся на настоящий момент данных о случаях выявления, в том случае, если до этого времени не установлены специальные максимальные уровни, основанные на новой информации.
- (37) Принимая во внимание низкие уровни контаминации токсинами грибов *Fusarium* риса, не предлагаются максимальные уровни для риса или продуктов из риса.
- (38) Рассмотрение максимальных уровней дезоксиваленола, зеараленона, фумозина В₁ и В₂, а также целесообразность установления максимального уровня для токсинов Т-2 и НТ-2 в зерновых и в зернопродуктах необходимо провести до 1 июля 2008 года, принимая во внимание достижения научных и технических знаний по данным токсинам в продуктах питания.
- (39) В отношении свинца 19 июня 1992 года Научный комитет по продуктам питания принял заключение²², утверждающее временное приемлемое потребление (PTWI) 25 мкг/кг, принятое ВОЗ в 1986 году. В своем заключении Научный комитет по продуктам питания заявил, что средний уровень в пищевых продуктах не является безотлагательной причиной.
- (40) В рамках Директивы 93/5/ЕЕС 2004 в 2004 году выполнена задача SCOOP 3.2.11 «Оценка воздействия поступающих с пищей мышьяка, кадмия, свинца и ртути на население государств-членов ЕС»²³. С учетом этой оценки и заключения, сделанного Научным комитетом по продуктам питания, целесообразно принять меры по максимальному снижению наличия свинца в продуктах питания.
- (41) В отношении кадмия в своем заключении от 2 июня 1995 года²⁴ Научный комитет по продуктам питания утвердил PTWI 7 мкг/кг массы тела и рекомендовал приложить все усилия по снижению воздействия поступающего с пищей кадмия, т.к. пищевые продукты являются основным источником потребления человеком кадмия. Оценка пищевого воздействия проведена в рамках задачи SCOOP 3.2.11. С учетом этой оценки и представленного Научным комитетом по продуктам питания заключения

²² Отчеты Научного комитета по продуктам питания. Выпуск 32, Заключение Научного комитета по продуктам питания «Потенциальный риск для здоровья, представляемый наличием свинца в продуктах питания и напитках», р.7

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

²³ Отчеты о выполнении задач в области научного сотрудничества, Задача 3.2.11 «Оценка воздействия поступающих с пищей мышьяка, кадмия, свинца и ртути на население государств-членов ЕС»

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf

²⁴ Отчеты Научного комитета по продуктам питания. Выпуск 36, Заключение Научного комитета по продуктам питания в отношении кадмия, р.67

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

целесообразно принять меры по максимальному снижению содержания кадмия в продуктах питания.

- (42) Что касается ртути, 24 февраля 2004 года Европейское управление безопасности пищевых продуктов приняло заключение в отношении ртути и метилртути в продуктах питания²⁵ и утвердило временный уровень еженедельного потребления, составляющий 1,6 мкг/кг массы тела. Метилртуть является химическим производным, вызывающим наибольшие опасения, и может составлять более 90% общего содержания ртути в рыбе и морепродуктах. Принимая во внимание результат выполнения задачи SCOOP 3.2.11, Европейское управление безопасности пищевых продуктов пришло к выводу, что уровни ртути, выявленные в продуктах питания, кроме рыбы и морепродуктов, вызывали меньшее беспокойство. Производные ртути, присутствующие в прочих продуктах питания, в основном, не метилртуть, и, следовательно, считается, что они представляют меньший риск.
- (43) Кроме установления максимальных уровней, целенаправленное консультирование потребителя является надлежащим способом защиты групп риска населения в случае с метилртутью. Поэтому, в ответ на эту необходимость на веб-сайте Генерального директората по здоровью и защите потребителя Европейской Комиссии опубликован информационный бюллетень о метилртути в рыбе и продуктах рыболовства²⁶. Некоторые государства-члены также выпустили рекомендации по данному вопросу, которые имеют отношение к их населению.
- (44) В отношении неорганического олова в своем заключении от 12 декабря 2001 года²⁷ Научный комитет по продуктам питания пришел к выводу, что уровни неорганического олова, составляющие 150 мг/кг в баночных напитках и 250 мг/кг в других консервированных продуктах питания, могут вызывать у отдельных людей раздражение желудка.
- (45) Для защиты здоровья населения от данного риска необходимо установить максимальные уровни неорганического олова в консервированных продуктах и баночных напитках. До того момента, как будут получены данные о чувствительности новорожденных и детей младшего возраста к неорганическому олову в продуктах питания, необходимо на предупреждающей основе защитить здоровье этой группы риска и установить более низкие максимальные уровни.
- (46) В отношении 3-моноклоропропан-1,2-диола (3-MCPD) 30 мая 2001 года Научный комитет по продуктам питания принял научное заключение о 3-моноклоропропан-1,2-диоле (3-MCPD) в продуктах питания²⁸, обновляя свое заключение от 16 декабря 1994 года²⁹ на основании новых научных данных, и установил для 3-MCPD допустимый уровень суточного потребления (TDI) 2 мкг/кг массы тела.

²⁵ Заключение Научного совета Европейского управления безопасности пищевых продуктов о загрязнителях в пищевой цепи по требованию Комиссии в отношении ртути и метилртути в продуктах питания (принято 24 февраля 2004 года)

http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/259/opinion_contam_01_en1.pdf
²⁶ http://ec.europa.eu/food/food/vhchemicalsafety/contaminants/information_note_mercury_fish_12-05-04.pdf

²⁷ Заключение Научного комитета по продуктам питания относительно высокого риска, обусловленного содержанием олова в консервированных продуктах (принято 12 декабря 2001 года).

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf

²⁸ Заключение Научного комитета по продуктам питания о 3-моноклоропропан-1,2-диоле (3-MCPD) в продуктах питания, обновляющее заключение Научного комитета по продуктам питания от 16 декабря 1994 года (принято 30 мая 2001 года)

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf

²⁹ Отчеты Научного комитета по продуктам питания. Выпуск 36, Заключение Научного комитета по продуктам питания в отношении 3-моноклоропропан-1,2-диола (3-MCPD), p.31

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

- (47) В рамках Директивы 93/5/ЕЕС в июне 2004 года выполнена и завершена задача SCOOP «Сбор и обработка данных по уровням 3-МСПД и примесей в пищевых продуктах»³⁰. Основными источниками 3-МСПД при потреблении с пищей являлись соевый соус и продукты на основании соевого соуса. Некоторые другие продукты, употребляемые в больших количествах, такие как хлеб и лапша, также в значительной степени содействовали поступлению вещества в некоторых странах вследствие высокого уровня потребления, а не высоких уровней содержания 3-МСПД в этих продуктах.
- (48) Соответствующим образом максимальные уровни 3-МСПД должны быть установлены для гидролизованного растительного белка (HVP) и соевого соуса с учетом риска, связанного с потреблением этих продуктов питания. Государства-члены просят исследовать другие пищевые продукты в отношении 3-МСПД с целью рассмотрения необходимости установления максимальных уровней для дополнительных пищевых продуктов.
- (49) Что касается диоксинов и ПХБ 30 мая 2001 года Научный комитет по продуктам питания принял заключение о диоксинах и диоксин-подобных ПХБ в продуктах питания³¹, обновляя свое заключение от 22 ноября 2000 года³² и устанавливая допустимое еженедельное потребление (TWI) диоксинов и диоксин-подобных ПХБ на уровне 14 пг токсического эквивалента Всемирной организации здравоохранения (WHO/TEQ)/кг массы тела.
- (50) Согласно изложенному в настоящем Регламенте диоксины охватывают группу из 75 конгенов полихлорированных дибензо-пара-диоксинов (PCDD) и 135 конгенов полихлорированных дибензофуранов (PCDF), из которых 17 вызывают озабоченность с точки зрения токсикологии. Полихлорированные бифенилы (ПХБ) – это группа из 209 различных конгенов, которых можно разделить на две группы в соответствии с их токсикологическими характеристиками: 12 конгенов проявляют токсикологические характеристики схожие с диоксинами, и, следовательно, часто их называют диоксин-подобными ПХБ. Другие ПХБ не проявляют диоксин-подобной токсичности, но имеют другой токсикологический статус.
- (51) Каждый конгенер диоксинов или диоксин-подобных ПХБ проявляет особый уровень токсичности. С тем чтобы суммировать токсичность этих различных конгенов, с целью содействия оценке риска и проведению нормативного контроля введено понятие факторов токсичной эквивалентности (TEF). Это означает, что результаты анализа, относящиеся ко всем отдельным конгенам диоксинов и диоксин-подобных ПХБ, вызывающих интерес с точки зрения токсикологии, выражаются в форме количественной единицы, а именно токсического эквивалента TCDD (TEQ).
- (52) Оценки воздействия, учитывающие задачу SCOOP «Оценка потребления с пищей диоксинов и родственных ПХБ населением государств-членов ЕС», законченные в

³⁰ Отчеты о выполнении задач в области научного сотрудничества, Задача 3.2.9 «Сбор и обработка данных по уровням 3-монохлоропропан-1,2-диола (3-МСПД) и примесей в пищевых продуктах».

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf

³¹ Заключение Научного комитета по продуктам питания по оценке риска диоксинов и диоксин-подобных ПХБ в продуктах питания. Обновленная версия основана на новых научных данных, полученных после принятия Заключения Научного комитета по продуктам питания от 22 ноября 2000 года (принято 30 мая 2001 года)

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf

³² Заключение Научного комитета по продуктам питания по оценке риска диоксинов и диоксин-подобных ПХБ в продуктах питания (принято 22 ноября 2000 г.) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf

июне 2000 года³³, показывают, что потребление с пищей значительным процентом населения Сообщества превышает TWI.

- (53) С точки зрения токсикологии любой установленный уровень следует применять как к диоксидам, так и к диоксин-подобным ПХБ, но в 2001 году максимальные уровни были установлены на уровне Сообщества только для диоксинов, но не для диоксин-подобных ПХБ, учитывая ограниченные имеющиеся в то время данные о превалентности диоксин-подобных ПХБ. Однако с 2001 года появилось больше данных о диоксин-подобных ПХБ, следовательно, в 2006 году установлены максимальные уровни суммарного количества диоксинов и диоксин-подобных ПХБ, т.к. с токсикологической точки зрения это является наиболее целесообразным подходом. В целях обеспечения плавного перехода, уровни диоксина следует продолжать использовать в течение переходного периода дополнительно к уровням суммарного количества диоксинов и диоксин-подобных ПХБ. В течение переходного периода пищевые продукты должны отвечать максимальным уровням диоксина и максимальным уровням суммарного количества диоксинов и диоксин-подобных ПХБ. До 31 декабря 2008 года следует рассмотреть отказ от отдельных максимальных уровней для диоксина.
- (54) У целях содействия инициативному подходу к снижению содержания диоксинов и диоксин-подобных ПХБ в продуктах питания и кормах, Рекомендацией Комиссии 2006/88/ЕС от 6 февраля 2006 года о снижении содержания диоксинов, фуранов и ПХБ в кормах и пищевых продуктах установлена их предельно допустимая концентрация³⁴. Эти предельно допустимые уровни являются инструментом для компетентных органов и пищевых предприятий при выделении тех случаев, когда целесообразно идентифицировать источник контаминации и принять меры для его снижения или удаления. Так как источники диоксинов и диоксин-подобных ПХБ различные, отдельные предельные уровни определяются для диоксинов с одной стороны, и для диоксин-подобных ПХБ, с другой. Данный инициативный подход к активному снижению содержания диоксина и диоксин-подобных ПХБ в кормах и продуктах питания и, следовательно, применяемые максимальные уровни следует пересмотреть в рамках определенного периода времени с целью установления более низких уровней. Таким образом, до 31 декабря 2008 года внимание будет уделено значительному снижению максимальных уровней суммарного количества диоксинов и диоксин-подобных ПХБ.
- (55) Пищевым предприятиям нужно предпринять усилия по усилению своих возможностей для удаления диоксинов, фуранов и диоксин-подобных ПХБ из судового масла. Значительно более низкие уровни, которые будут рассмотрены до 31 декабря 2008 года, должны быть основаны на технических возможностях наиболее эффективной процедуры деконтаминации.
- (56) В отношении установления максимальных уровней других пищевых продуктов до 31 декабря 2008 года особое внимание должно быть уделено необходимости установить специальные низкие уровни диоксинов и диоксин-подобных ПХБ в продуктах питания для новорожденных и детей младшего возраста с учетом данных мониторинга, полученных в результате программ мониторинга диоксинов и диоксин-подобных ПХБ в продуктах питания для новорожденных и детей младшего возраста за 2005, 2006 и 2007 годы.

³³ Отчеты о выполнении задач в области научного сотрудничества, Задача 3.2.5 «Оценка потребления с пищей диоксинов и родственных ПХБ населением государств-членов ЕС».

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf

³⁴ OJ L 42, 14.2.2006, p.26

- (57) Что касается полициклических ароматических углеводов, Научный комитет по продуктам питания констатировал в своем заключении от 4 декабря 2002 года³⁵, что ряд полициклических ароматических углеводов (ПАУ) являются генотоксичными канцерогенами. Совместный экспертный комитет ФАО/МЭБ по пищевым добавкам (JECFA) в 2005 году провел оценку риска в отношении ПАУ и определил пределы экспозиции (МОЕ) для ПАУ в качестве основания для рекомендаций о составляющих, которые как генотоксичны, так и канцерогенны³⁶.
- (58) Согласно мнению Научного комитета по продуктам питания бензопирен можно использовать в качестве маркера присутствия и воздействия ПАУ в продуктах питания, включая также бенз(а)антрацен, бензо(б)флуорен, бензо(к)флуорантен, бензо(г,и)пирен, хризен, циклопента(с,д)пирен, дибенз(а,и)антрацен, дибензо(а,е)пирен, дибензо(а,и)пирен, дибензо(а,и)пирен, идено(1,2,3-сд)пирен и 5-метилхризен. Дальнейший анализ относительных пропорций этих ПАУ в продуктах питания будет необходим для того, чтобы обеспечить информацию для будущего обзора в отношении пригодности бензо(с)флуорена в качестве маркера. Кроме того, бензо(с)флуорен следует анализировать в соответствии с рекомендациями JECFA.
- (59) ПАУ могут контаминировать продукты питания в процессе копчения и нагревания или высушивания, когда продукты горения вступают в непосредственный контакт с продуктами питания. Кроме того, контаминацию ПАУ может вызвать загрязнение окружающей среды, в частности, контаминацию рыбы и рыбопродуктов.
- (60) В рамках Директивы 93/5/ЕЕС в 2004 году выполнена специальная задача SCOOP «Сбор данных о случаях выявления ПАУ в продуктах питания»³⁷. Высокие уровни были выявлены в сухофруктах, жмыховом масле, копченой рыбе, виноградном масле, корченых мясопродуктах, свежих моллюсках, специях/соусах и приправах.
- (61) В целях защиты здоровья населения необходимы максимальные уровни бензо(а)пирена в некоторых продуктах питания, содержащих жиры и масла, а также в продуктах питания, в которых процессы копчения или высушивания могут вызвать высокие уровни контаминации, в частности, в рыбе и рыбопродуктах, которые являются причиной например, пролива нефти при транспортировке по воде.
- (62) В некоторых продуктах питания, таких как сухофрукты и пищевые добавки, выявлен бензо(а)пирен, но имеющихся данных недостаточно для того, чтобы сделать выводы о реально достижимых уровнях в этих продуктах. В то же время, должны применяться максимальные уровни бензо(а)пирена в соответствующих ингредиентах, таких как масла и жиры, используемые в пищевых добавках.
- (63) Максимальные уровни ПАУ и целесообразность установления максимального уровня ПАУ в кокосовом масле следует пересмотреть к 1 апреля 2007 года с учетом развития научно-технологических знаний в отношении случаев выявления бенз(а)пирена и других канцерогенных ПАУ в продуктах питания.

³⁵ Заключение Научного комитета по продуктам питания о рисках для здоровья человека, вызванных полициклическими ароматическими углеводами в продуктах питания (представлено 4 декабря 2002 года).

³⁶ Оценка некоторых контаминантов продуктов питания – Отчет совместного экспертного комитета ФАО/ВОЗ по продуктам питания, 64 заседание, Рим, 8-17 февраля 2005 года, р. 1 и р.61.

Серия технических отчетов ВОЗ, № 930, 2006 – http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf

³⁷ Отчеты о выполнении задач в области научного сотрудничества, Задача 3.2.12 «Сбор данных о выявлении полициклических ароматических углеводов в продуктах питания».

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf

- (64) Меры, предусмотренные в настоящем Регламенте соответствуют заключению Постоянного комитета по пищевой цепи и охране здоровья животных,

ПРИНЯЛА СЛЕДУЮЩИЙ РЕГЛАМЕНТ:

Статья 1

Общие правила

1. Пищевые продукты, перечисленные в Приложении, не должны размещаться на рынке, если они содержат контаминант, указанный в Приложении, на указанном в Приложении уровне.
2. Максимальные уровни, указанные в Приложении, применяются к съедобной части рассматриваемых пищевых продуктов, если другое не указано в Приложении.

Статья 2

Сушеные, разведенные, переработанные и комбинированные пищевые продукты

1. При применении максимальных уровней, указанных в Приложении, к пищевым продуктам, которые высушены, разведены, переработаны или комбинированы из более, чем одного ингредиента, следует учитывать следующее:
 - (a) изменения концентрации контаминанта, вызванные процессом высушивания или разведения;
 - (b) изменения концентрации контаминанта, вызванные переработкой;
 - (c) относительные пропорции ингредиентов в продукте;
 - (d) аналитический предел количественного анализа.
2. Специальные факторы концентрации или разведения при проведении соответствующих операций сушки, разведения, переработки и/или смешивания или в отношении соответствующих сушеных, разведенных, переработанных и/или комбинированных пищевых продуктов при проведении официальной проверки компетентного органа должны быть предоставлены и обоснованы пищевым предприятием.

Если пищевое предприятие не предоставляет необходимые факторы концентрации или разведения, или если компетентный орган полагает, что фактор не соответствует предоставленному обоснованию, орган власти сам определяет фактор на основании имеющейся информации и в целях максимальной защиты здоровья человека.
3. Параграфы 1 и 2 применяются в том случае, если для данных сушеных, разведенных, переработанных или комбинированных пищевых продуктов отсутствуют установленные Сообществом специальные максимальные уровни.

4. Поскольку законодательство Сообщества не предусматривает специальные максимальные уровни для продуктов питания для новорожденных и детей младшего возраста, государства-члены могут предусмотреть более строгие уровни.

Статья 3

Запреты на использование, смешивание и детоксификация

1. Пищевые продукты, не соответствующие максимальным уровням, установленным в Приложении, не должны использоваться в качестве пищевых ингредиентов.
2. Пищевые продукты, соответствующие максимальным уровням, установленным в Приложении, запрещено смешивать с пищевыми продуктами, которые превышают данные максимальные уровни.
3. Пищевые продукты, подлежащие сортировке или другой физической обработке с целью снижения контаминации, запрещено смешивать с пищевыми продуктами, предназначенными для непосредственного потребления человеком или с пищевыми продуктами, предназначенными для использования в качестве пищевых ингредиентов.
4. Пищевые продукты, содержащие контаминанты, перечисленные в разделе 2 Приложения (микотоксины) не должны намеренно нейтрализовываться посредством химической обработки.

Статья 4

Специальные положения для арахиса, орехов, сухофруктов и кукурузы

Арахис, орехи, сухофрукты и кукуруза, несоответствующие надлежащим максимальным уровням афлатоксинов, изложенным в пунктах 2.1.3, 2.1.5 и 2.1.6 Приложения, можно разместить на рынке при условии, что эти пищевые продукты:

- (a) не предназначены для непосредственного потребления человеком или использования в качестве ингредиента пищевого продукта;
- (b) соответствуют надлежащим максимальным уровням, изложенным в пунктах 2.1.1, 2.1.2, 2.1.4 и 2.1.7 Приложения;
- (c) подлежат обработке, включающей сортировку или другую физическую обработку, и после этой обработки максимальные уровни, изложенные в пунктах 2.1.3, 2.1.5 и 2.1.6 Приложения, не превышены и эта обработка не приводит к появлению других опасных остатков;
- (d) имеют этикетки с четким указанием их использования и с обозначением «перед потреблением человеком или использованием в качестве ингредиента пищевого продукта данный продукт подлежит сортировке или другой физической обработке, направленной на снижение контаминации афлатоксинами». Обозначение должно быть указано на этикетке каждого отдельного мешка, коробки и т.д. или в оригинале сопровождающего документа. Идентификационный код груза/партии должен быть проставлен несмываемой краской на каждом отдельном мешке, коробке и т.д. груза и на оригинале сопровождающего документа.

Статья 5

Специальные положения для арахиса, полученных из него продуктов и зерновых

На этикетке каждого отдельного мешка, коробки и т.д. или на оригинале сопровождающего документа должно быть четко указано предполагаемое использование. Сопровождающий документ должен иметь четкую взаимосвязь с грузом посредством указания идентификационного кода груза, который проставлен на каждом отдельном мешке, коробке и т.д. груза. Кроме того, хозяйственная деятельность грузополучателя груза, указанная в сопроводительном документе, должна соответствовать предназначенному использованию.

При отсутствии четкого указания, что предполагаемое использование не предусматривает потребления человеком, ко всему арахису, полученным из него продуктам и зерновым, размещенным на рынке, применяются максимальные уровни, изложенные в пунктах 2.1.3 и 2.1.6 Приложения.

Статья 6

Специальные положения для салата-латука

Если салат-латук, выращенный в закрытом грунте (тепличный салат-латук), не промаркирован как таковой, применяются максимальные уровни, указанные в Приложении для салата-латука, выращенного в открытом грунте (грунтовой салат-латук).

Статья 7

Временные частичные отмены

1. Посредством частичной отмены Статьи 1 до 31 декабря 2008 года Бельгия, Ирландия, Нидерланды и Соединенное Королевство могут разрешить размещение на рынке свежего шпината, выращенного и предназначенного для потребления на их территории, и имеющего уровни нитратов, превышающих максимальные уровни, установленные в пункте 1.1 Приложения.
2. Посредством частичной отмены Статьи 1 до 31 декабря 2008 года Ирландия и Соединенное Королевство могут разрешить размещение на рынке свежего салата-латука, выращенного и предназначенного для употребления на их территории и собранного в течение года, и имеющего уровни нитратов, превышающие максимальные уровни, указанные в пункте 1.3 Приложения.
3. Посредством частичной отмены Статьи 1 Франция до 31 декабря 2008 года может разрешить размещение на рынке свежего салата-латука, выращенного и предназначенного для употребления на ее территории и собранного в период с 1 октября по 31 марта, и имеющего уровни нитратов, превышающие максимальные уровни, указанные в пункте 1.3 Приложения.
4. Посредством частичной отмены Статьи 1 до 31 декабря 2011 года Финляндия и Швеция могут разрешить размещение на рынке лосося (*Salmo salar*), сельди (*Clupea harengus*), речной миноги (*Lampetra fluviatilis*), форели (*Salmo trutta*), гольца (*Salvelinus spp.*) и молок ряпушки (*Coregonus albula*), происходящих из Балтийского региона и предназначенных для потребления на их территории, и имеющих уровни диоксинов

и/или уровни суммарного количества диоксинов и диоксин-подобных ПХБ, превышающие уровни, установленные в пункте 5.3 Приложения, при условии того, что на местах имеется система, гарантирующая, что потребители полностью информированы о диетических рекомендациях в отношении ограничений потребления этих видов рыб из Балтийского региона определенными группами риска во избежание потенциального риска для здоровья. К 31 марта каждого года Финляндия и Швеция должны сообщать в Комиссию результаты мониторинга уровней диоксинов и диоксин-подобных ПХБ в рыбе из Балтийского региона, полученной в предыдущем году, и должна сообщить о мерах, предпринятых для снижения воздействия на человека диоксинов и диоксин-подобных ПХБ из рыбы из Балтийского региона.

Финляндия и Швеция должны продолжать применять необходимые меры с тем, чтобы гарантировать, что рыба и рыбопродукты, не соответствующие пункту 5.3 Приложения, не размещаются на рынках других государств-членов.

Статья 8

Отбор образцов и анализ

Отбор образцов и анализ в рамках официального контроля максимальных уровней, указанных в Приложении, должны проводиться в соответствии с Регламентами Комиссии (ЕС) № 1882/2006³⁸, № 401/2006³⁹, № 1883/2006⁴⁰ и с Директивами Комиссии 2001/22/ЕС⁴¹, 2004/16/ЕС⁴² и 2005/10/ЕС⁴³.

Статья 9

Мониторинг и отчетность

1. Государства-члены должны проводить мониторинг уровней нитратов в овощах, которые могут содержать значительные уровни, в частности, в листовых овощах, и сообщать результаты в Комиссию до 30 июня каждого года. Комиссия должна предоставлять эти результаты государствам-членам.
2. Государства-члены и заинтересованные стороны должны ежегодно сообщать в Комиссию результаты проведенных исследований, включая данные о случаях выявления и прогресс в отношении применения профилактических мер во избежание контаминации ократоксином А, деоксиваленолом, зеараленоном, фумозинами В₁ и В₂, токсинами Т-2 и НТ-2. Комиссия должна предоставлять эти результаты странам-членам.
3. Государства-члены сообщают Комиссии полученные данные относительно афлатоксинов, диоксинов, диоксин-подобных ПХБ, недioxин-подобных ПХБ и полициклических ароматических углеводородов, предусмотренные в Решении Комиссии 2006/505/ЕС⁴⁴, в Рекомендации Комиссии 2006/794/ЕС⁴⁵ и в Рекомендации Комиссии 2005/108/ЕС⁴⁶.

³⁸ См. стр. 25 данного Официального журнала.

³⁹ OJ L 70, 9.3.2006, p.12.

⁴⁰ См. стр. 32 данного Официального журнала.

⁴¹ OJ L 77, 16.3.2001, p.14. Директива с учетом поправок, внесенных Директивой 2005/4/ЕС (OJ L 19, 21.1.2005, p.50)

⁴² OJ L 42, 13.2.2004, p.16

⁴³ OJ L 34, 8.2.2005, p.15

⁴⁴ OJ L 199, 21.7.2006, p.21

Статья 10

Аннулирование

Регламент (ЕС) № 466/2001 аннулирован.

Ссылки на аннулированный Регламент истолковываются как ссылки на настоящий Регламент.

Статья 11

Переходные меры

Настоящий Регламент не применяется к продуктам, которые были размещены на рынке до дат, указанных в пунктах (a)-(d) в соответствии с положениями, применяемыми в соответствующий период:

- (a) 1 июля 2006 года касательно максимальных уровней дезоксиниваленола и зеараленона, изложенных в пунктах 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 и 2.5.7 Приложения;
- (b) 1 июля 2007 года касательно максимальных уровней дезоксиниваленола и зеараленона, изложенных в пунктах 2.4.3, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6 и 2.5.8 Приложения;
- (c) 1 октября 2007 года касательно максимальных уровней фумонизинов В₁ и В₂, изложенных в пункте 2.6 Приложения;
- (d) 4 ноября 2006 года касательно максимальных уровней общего количества диоксинов и диоксин-подобных ПХБ, изложенных в разделе 5 Приложения;

Бремя доказательства сроков размещения продуктов на рынке несет пищевое предприятие.

Статья 12

Вступление в силу и применение

Настоящий Регламент вступает в силу на 20-й день после опубликования в *Официальном журнале Европейского Союза*.

Действует с 1 марта 2007 года.

Настоящий Регламент носит обязательный характер во всей полноте и обязателен к исполнению всеми государствами-членами.

Составлено в Брюсселе, 19 декабря 2006 года.

От лица Комиссии
Markos KYPRIANOU
Член Комиссии

⁴⁵ OJ L 322, 22.11.2006, p.24

⁴⁶ OJ L 34, 8.2.2005, p.43

ПРИЛОЖЕНИЕ

Максимальные уровни некоторых контаминантов в пищевых продуктах¹

Раздел 1: Нитраты

Пищевые продукты ¹		Максимальные уровни (мг NO ₃ /кг)	
1.1	Свежий шпинат (<i>Spinacia oleracea</i>) ²	Урожай с 1 октября по 31 марта Урожай с 1 апреля по 30 сентября	3 000 2 500
1.2	Консервированный, глубокозамороженный или замороженный шпинат		2 000
1.3	Свежий салат-латук (<i>Latuca sativa L.</i>) (выращенный в открытом и закрытом грунте), за исключением салата-латука, указанного в пункте 1.4	Урожай с 1 октября по 31 марта: Салат-латук, выращенный в закрытом грунте Салат-латук, выращенный в открытом грунте Урожай с 1 апреля по 30 сентября: Салат-латук, выращенный в закрытом грунте Салат-латук, выращенный в открытом грунте	4 500 4 000 3 500 2 500
1.4	Кочанный салат	Салат, выращенный в закрытом грунте Салат, выращенный в открытом грунте	2 500 2 000
1.5	Переработанные продукты питания на основе зерновых и продукты питания для новорожденных и детей младшего возраста ^{3,4}		200

Раздел 2: Микотоксины

Пищевые продукты ¹		Максимальные уровни (мкг/кг)		
2.1	Афлатоксины	B ₁	Суммарное количество B ₁ , B ₂ , G ₁ и G ₂	M ₁
2.1.1	Арахис, подлежащий сортировке или другой физической обработке перед потреблением человеком или использованием в качестве ингредиента пищевого продукта	8,0 ⁵	15,0 ⁵	---
2.1.2	Орехи, подлежащие сортировке или другой физической обработке перед потреблением человеком или использованием в качестве ингредиента пищевого продукта	5,0 ⁵	10,0 ⁵	---
2.1.3	Арахис, орехи и продукты из них, предназначенные для непосредственного потребления человеком или для использования в качестве ингредиента пищевых продуктов	2,0 ⁵	4,0 ⁵	---
2.1.4	Сухофрукты, подлежащие сортировке или другой физической обработке перед потреблением человеком или использованием в качестве ингредиента пищевого продукта	5,0	10,0	---
2.1.5	Сухофрукты и переработанные продукты из них, предназначенные для	2,0	4,0	---

	непосредственного потребления человеком или использования в качестве ингредиента пищевых продуктов			
2.1.6	Все зерновые и все продукты, полученные из зерновых, включая переработанные зерновые продукты, за исключением пищевых продуктов, указанных в пунктах 2.1.7, 2.1.10 и 2.1.12	2,0	4,0	---
2.1.7	Кукуруза, подлежащая сортировке или другой физической обработке перед потреблением человеком или использованием в качестве ингредиента пищевого продукта	5,0	10,0	---
2.1.8	Сырое молоко ⁶ и термобработанное молоко, а также молоко для производства продуктов на основе молока	---	---	0,050
2.1.9	Следующие виды приправ: <i>Capsicum</i> spp (сухие плоды последнего, цельные или молотые, включая чили, молотый чили, кайенский перец и паприку) <i>Piper</i> spp. (плоды последнего, включая белый и черный перец) <i>Myristica fragrans</i> (мускатный орех) <i>Zingiber officinale</i> (имбирь) <i>Curcuma longa</i> (куркума)	5,0	10,0	---
2.1.10	Переработанные продукты питания на основе зерновых и продукты питания для новорожденных и детей младшего возраста ^{3, 7}	0,10	---	---
2.1.11	Молочные смеси и детское питание, включая молоко для детского питания и молока для молочных смесей и детского питания ^{4, 8}	---	---	0,025
2.1.12	Диетические пищевые продукты для специальных медицинских целей ^{9, 10} , предназначенный для новорожденных	0,10	---	0,025
2.2	Охратоксин А			
2.2.1	Непереработанные зерновые		5,0	
2.2.2	Все продукты, полученные из непереработанных зерновых, включая переработанные зерновые продукты и зерновые, предназначенные для непосредственного потребления человеком, за исключением пищевых продуктов, перечисленных в пунктах 2.2.9 и 2.2.10		3,0	
2.2.3	Сушеные плоды винограда (черный изюм без косточек, изюм, кишмиш)		10,0	
2.2.4	Жаренные кофейные зерна и молотые кофейные зерна, за исключением растворимого кофе		5,0	
2.2.5	Растворимый кофе (быстрорастворимый кофе)		10,0	
2.2.6	Вино (включая игристое вино, за исключением ликерного вина и вина крепостью не менее 15% объема) и фруктовое вино ¹¹		2,0 ¹²	

2.2.7	Ароматизированное вино, ароматизированные виносодержащие напитки и ароматизированные винные коктейли ¹³ .	2,0 ¹²
2.2.8	Виноградный сок, восстановленный концентрированный виноградный сок, виноградный нектар, виноградное сусло и восстановленное виноградное сусло, предназначенные для непосредственного потребления человеком ¹⁴ .	2,0 ¹²
2.2.9	Переработанные продукты питания на основе зерновых и продукты питания для новорожденных и детей младшего возраста ^{3,7}	0,50
2.2.10	Молочные продукты питания для специальных медицинских целей ^{9, 10} , предназначенные специально для новорожденных.	0,50
2.2.11	Зеленый кофе, сушеные фрукты, кроме сушеных плодов винограда, пиво, какао и какао-продукты, ликерные вина, мясопродукты, специи и лакрица	---
2.3	Пагулин	
2.3.1	Восстановленные концентрированные фруктовые соки и фруктовые нектары ¹⁴	50
2.3.2	Спиртовые напитки ¹⁵ , сидр и другие сброженные напитки, полученные из яблок или содержащие яблочный сок	50
2.3.3	Продукты только из яблок, включая компот из яблок и пюре из яблок, предназначенные для непосредственного потребления человеком за исключением пищевых продуктов, перечисленных в пунктах 2.3.4 и 2.3.5.	25
2.3.4	Яблочный сок и продукты из цельных яблок, включая компот из яблок и пюре из яблок, для новорожденных и детей младшего возраста ¹⁶ , которые этикетированы и продаются в этом качестве ⁴ .	10,0
2.3.5	Продукты для детей младшего возраста, за исключением переработанных продуктов питания на основе зерновых для новорожденных и детей младшего возраста ^{3,4} .	10,0
2.4	Дезоксиниваленол¹⁷	
2.4.1	Непереработанные зерновые ^{18, 19} , за исключением твердой пшеницы, овса и кукурузы	1 250
2.4.2	Непереработанная твердая пшеница и овес ^{18, 19}	1 750
2.4.3	Непереработанная кукуруза ¹⁸	1 750 ²⁰
2.4.4	Зерновые, предназначенные для непосредственного потребления человеком, зерновая мука (включая кукурузную муку, кукурузную муку грубого помола, кукурузную крупу ²¹)	750

2.4.5	Макаронные изделия (сухие) ²²	750
2.4.6	Хлеб (включая небольшие пекарные изделия), кондитерские изделия, печенье, завтраки из зерновых и крупы для завтрака	500
2.4.7	Переработанные продукты питания на основе зерновых и продукты питания для новорожденных и детей младшего возраста ^{3, 7}	200
2.5	Зеараленон ¹⁷	
2.5.1	Непереработанные зерновые ^{18, 19} , кроме кукурузы	100
2.5.2.	Непереработанная кукуруза	200 ²⁰
2.5.3	Зерновые, предназначенные для непосредственного потребления человеком, зерновая мука, отруби в качестве конечного продукта, размещенного на рынке для непосредственного потребления человеком, и пророщенные зерновые, за исключением пищевых продуктов, перечисленных в пунктах 2.5.4, 2.5.7 и 2.5.8	75
2.5.4	Кукуруза, предназначенная для непосредственного потребления человеком, кукурузная мука, кукурузная мука грубого помола и рафинированное кукурузное масло ²¹	200 ²⁰
2.5.5	Хлеб (включая небольшие пекарные изделия), кондитерские изделия, печенье, завтраки из зерновых и крупы для завтрака, за исключением завтраков из кукурузы и крупы для завтрака на основе кукурузы	50
2.5.6	Завтраки из кукурузы и крупы для завтрака на основе кукурузы	50 ²⁰
2.5.7	Переработанные продукты питания на основе зерновых (за исключением переработанных продуктов питания на основе кукурузы) и детское питание для новорожденных и детей младшего возраста ^{3, 7}	20
2.5.8	Переработанные продукты питания на основе кукурузы для новорожденных и детей младшего возраста ^{3, 7}	20 ²⁰
2.6	Фумонизины	Суммарное количество В ₁ и В ₂
2.6.1	Непереработанная кукуруза ¹⁸	2 000 ²³
2.6.2	Кукурузная мука, кукурузная мука грубого помола, пророщенная кукуруза и рафинированное кукурузное масло ²¹	1 000 ²³
2.6.3	Продукты питания на основе кукурузы для непосредственного потребления человеком, за исключением продуктов питания, перечисленного в пунктах 2.6.2 и 2.6.4	400 ²³
2.6.4	Переработанные продукты питания на основе кукурузы и детское питание для новорожденных и детей младшего школьного возраста ^{3, 7}	200 ²³

2.7	Токсины Т-2 и НТ-2¹⁷	Суммарное количество токсинов Т-2 и НТ-2
2.7.1	Непереработанные зерновые ¹⁸ и продукты из зерновых	

Раздел 3: Металлы

Пищевые продукты ¹		Максимальные уровни (мг/кг сырой массы)
3.1	Свинец	
3.1.1	Сырое молоко ⁶ , термообработанное молоко и молоко для производства продуктов на основе молока	0,020
3.1.2	Молочные смеси для новорожденных и детское питание ^{4, 8}	0,020
3.1.3	Мясо (за исключением субпродуктов) КРС, овец, свиней и домашней птицы ⁶	0,10
3.1.4	Субпродукты КРС, овец, свиней и домашней птицы ⁶	0,50
3.1.5	Филе рыбы ^{24,25}	0,30
3.1.6	Ракообразные, за исключением красного мяса крабов, а также исключая голову и мясо грудного отдела лобстера и подобных больших ракообразных (<i>Nephropidae</i> и <i>Palinuridae</i>) ²⁶	0,50
3.1.7	Двустворчатые моллюски ²⁶	1,5
3.1.8	Головоногие (без внутренних органов) ²⁶	1,0
3.1.9	Зерновые, бобы и зернобобовые	0,20
3.1.10	Овощи, за исключением овощей рода капусты, листовых овощей, свежих трав и грибов ²⁷ . В отношении картошки максимальный уровень применим к чищенной картошке	0,10
3.1.11	Овощи рода капусты, листовые овощи, и культивируемые грибы ²⁷	0,30
3.1.12	Фрукты, за исключением ягод и плодов кустовых растений ²⁷	0,10
3.1.13	Ягоды и плоды кустовых растений ²⁷	0,20
3.1.14	Жиры и масла, включая молочный жир	0,10
3.1.15	Фруктовые соки, восстановленные концентрированные фруктовые соки и фруктовые нектары ¹⁴	0,050
3.1.16	Вино (включая игристое вино, за исключением ликерного вина), сидр, грушевый сидр и фруктовое вино ¹¹	0,20 ²⁸
3.1.17	Ароматизированное вино, ароматизированные напитки на основе вина и ароматизированные винные коктейли ¹³	0,20 ²⁸
3.2	Кадмий	
3.2.1	Мясо (за исключением субпродуктов) КРС, овец, свиней и домашней птицы ⁶	0,050
3.2.2	Конина, за исключением субпродуктов ⁶	0,20
3.2.3	Печень КРС, овец, свиней, домашней птицы и лошадей ⁶	0,50
3.2.4	Почки КРС, овец, свиней, домашней	1,0

	птицы и лошадей ⁶	
3.2.5	Филе рыбы ^{24, 25} , за исключением видов, перечисленных в пунктах 3.2.6 и 3.2.7	0,050
3.2.6	Филе следующей рыбы ^{24, 25} : Анчоус (<i>Engrulis species</i>) Атлантическая паламида (<i>Sarda sarda</i>) Клюворыл (<i>Diplodus vulgaris</i>) Угорь (<i>Anguilla anguilla</i>) Кефаль (<i>Mugli labrosus labrosus</i>) Ставрида (<i>Trachurus species</i>) Луварь (<i>Luvarus imperialis</i>) Сардина (<i>Sardina pilcharidus</i>) Саридинопсы (<i>Sardinops spp</i>) Тунец (<i>Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i>) Малая дикологлоглосса (<i>Dicologoglossa cuneata</i>)	0,10
3.2.7	Филе меч-рыбы (<i>Xiphias gladius</i>) ^{24, 25}	0,30
3.2.8	Ракообразные, за исключением красного мяса крабов, а также исключая голову и мясо грудного отдела лобстера и подобных больших ракообразных (<i>Nephropidae</i> и <i>Palinuridae</i>) ²⁶	0,50
3.2.9	Двустворчатые моллюски ²⁹	1,0
3.2.10	Головоногие (без внутренних органов) ²⁶	1,0
3.2.11	Зерновые, за исключением отрубей, пророщенных зерновых, пшеницы и риса	0,10
3.2.12	Отруби, пророщенные зерновые, пшеница и рис	0,20
3.2.13	Соевые бобы	0,20
3.2.14	Овощи и фрукты, за исключением листовых овощей, свежих трав, грибов, стеблевых овощей, кедровых орехов, корнеплодов и картофеля ²⁷	0,050
3.2.15	Листовые овощи, свежие травы, культивируемые грибы и сельдерей корневой ²⁷	0,20
3.2.16	Стеблевые овощи, корнеплоды и картофель, за исключением сельдерея корневого ²⁷ . В отношении картофеля максимальные уровни применяются к очищенному картофелю	0,10
3.3	Ртуть	
3.3.1	Рыбопродукты ²⁶ и филе рыбы ^{24, 25} , за исключением видов, перечисленных в пункте 3.3.2. Максимальный уровень применяется к ракообразным, за исключением красного мяса крабов, а также исключая голову и мясо грудного отдела лобстера и подобных больших ракообразных (<i>Nephropidae</i> и <i>Palinuridae</i>)	0,50
3.3.2	Филе следующих рыб ^{24, 25} : Удильщик (<i>Lophus species</i>) Полосатая зубатка (<i>Ananrhichas lupus</i>) Атлантическая пеламида (<i>Sarda sarda</i>) Угорь (<i>Anguilla species</i>) Летрин, хоплостет, розовый пилобрюх (<i>Hoplostethus species</i>) Тупорылый макрурус (<i>Coryphaenoides</i>)	1,0

	<i>ruspestris</i> Палтус (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) Марлин (<i>Makaira species</i>) Мегрим (<i>Lepidorhombus species</i>) Барбулька (<i>Mullus species</i>) Щука (<i>Esox lucius</i>) Одноцветный бонито (<i>Orcynopsis unicolor</i>) Обыкновенный капеллан (<i>Tricopterus minutes</i>) Португальская акула (<i>Centroscymnus coelolepis</i>) Ромбовый скат (<i>Raja species</i>) Морской окунь (<i>Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus</i>) Индо-тихоокеанский парусник (<i>Istiophorus platypterus</i>) Лепидопы (<i>Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo</i>) Пагели (<i>Pagellus species</i>) Акула (все виды) Змеевидные макрели или масляные рыбы (<i>Lepidocybium flavobrunneum, Rivettus pretiosus, Gempylus serpens</i>) Осетр (<i>Acipenser species</i>) Меч-рыба (<i>Xiphias gladius</i>) Тунец (<i>Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i>)	
3.4.	Олово (неорганическое)	
3.4.1	Консервированные продукты питания, кроме напитков	200
3.4.2	Баночные напитки, включая фруктовые соки и овощные соки	100
3.4.3	Консервированное детское питание и переработанные продукты на основе зерновых для новорожденных и детей младшего возраста, за исключением сушеных и порошковых продуктов ^{3, 29}	50
3.4.4	Консервированные детские смеси и детское питание (включая молоко для новорожденных и молоко для детей младшего возраста), за исключением сушеных и порошковых продуктов ^{8, 29}	50
3.4.5	Консервированные диетические продукты для специальных медицинских целей ^{9, 29} , предназначенные специально для новорожденных, за исключением сухих и порошковых продуктов	50

Раздел 4: 3-монохлорпропан-1,2-диол (3-MCPD)

Пищевые продукты ¹		Максимальные уровни (мкг/кг)
4.1.	Гидролизированный растительный белок ³⁰	20
4.2	Соевый соус ³⁰	20

Раздел 5: Диоксины и ПХБ³¹

Пищевые продукты ¹		Максимальные уровни	
		Суммарное количество	Суммарное количество

		диоксинов (WHO-PCDD/F-TEQ) ³²	диоксинов и диоксин-подобных ПХБ (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) ³²
5.1.	Мясо и мясопродукты (за исключением съедобных субпродуктов) следующих животных ⁹ – КРС и овцы – Домашняя птица – Свиньи	3,0 пг/г жира ³³ 2,0 пг/г жира ³³ 1,0 пг/г жира ³³	4,5 пг/г жира ³³ 4,0 пг/г жира ³³ 1,5 пг/г жира ³³
5.2	Печень наземных животных, указанных в пункте 5.1 ⁶ , и продукты из нее	6,0 пг/г жира ³³	12,0 пг/г жира ³³
5.3	Филе рыбы и рыбопродукты, а также продукты из них, за исключением угря ^{25, 34} . Максимальный уровень применяется к ракообразным, за исключением красного мяса крабов, а также исключая голову и мясо грудного отдела лобстера и подобных больших ракообразных (<i>Nephropidae</i> и <i>Palinuridae</i>)	4,0 пг/г сырой массы	8,0 пг/г сырой массы
5.4	Филе угря (<i>Anguilla anguilla</i>) и продукты из него	4,0 пг/г сырой массы	12,0 пг/г сырой массы
5.5	Сырое молоко ⁶ и молочные продукты ⁶ , включая молочный жир	3,0 пг/г жира ³³	6,0 пг/г жира ³³
5.6	Куриные яйца и яйцепродукты ⁶	3,0 пг/г жира ³³	6,0 пг/г жира ³³
5.7	Жир следующих животных: – КРС и овцы – Домашняя птица – Свиньи	3,0 пг/г жира 2,0 пг/г жира 1,0 пг/г жира	4,5 пг/г жира 4,0 пг/г жира 1,5 пг/г жира
5.8	Смешанные животные жиры	2,0 пг/г жира	3,0 пг/г жира
5.9	Растительные масла и жиры	0,75 пг/г жира	1,5 пг/г жира
5.10	Масла из продуктов моря (туловищный жир рыб, жир печени рыб и жиры других морских организмов, предназначенных для потребления человеком)	2,0 пг/г жира	3,0 пг/г жира

Раздел 6: Полициклические ароматические углеводороды

Пищевые продукты		Максимальные уровни (мкг/кг сырой массы)
6.1	Бензо(а)пирен ³⁵	
6.1.1	Масла и жиры (за исключением масла какао), предназначенные для непосредственного потребления или использования в качестве ингредиента продуктов питания	2,0
6.1.2	Копченое мясо и копченые мясопродукты	5,0
6.1.3	Филе копченой рыбы и копченые рыбопродукты ^{25, 36} , за исключением двустворчатых моллюсков. Максимальный уровень применяется к копченым ракообразным, за исключением красного мяса крабов, а также исключая голову и мясо грудного отдела лобстера и подобных	5,0

	больших ракообразных (<i>Nephropidae</i> и <i>Palinuridae</i>)	
6.1.4	Филе рыб ^{24, 25} , кроме копченой рыбы	2,0
6.1.5	Ракообразные, головоногие, кроме копченых ²⁶ . Максимальный уровень применяется к копченым ракообразным, за исключением красного мяса крабов, а также, исключая голову и мясо грудного отдела лобстера и подобных больших ракообразных (<i>Nephropidae</i> и <i>Palinuridae</i>)	5,0
6.1.6	Двустворчатые моллюски ²⁶	10,0
6.1.7	Переработанные продукты питания на основе зерновых и детское питание для новорожденных и детей младшего возраста ^{3, 29}	1,0
6.1.8	Молочные смеси и детские смеси, включая молоко для молочных смесей и молоко для детского питания ^{8, 29}	1,0
6.1.9	Диетические продукты питания для специальных медицинских целей ^{9, 29} , предназначенные специально для новорожденных	1,0

¹ В отношении фруктов, овощей и зерновых, упоминаются пищевые продукты, перечисленные в соответствующей категории, определенной в Регламенте (ЕС) № 396/2005 Европейского парламента и Совета от 23 февраля 2005 года о максимальных уровнях остатков пестицидов в или на продуктах питания и кормах растительного и животного происхождения и вносящем изменения в Директиву Совета 91/414/ЕЕС (ОJ L 70, 16.3.2005, р.1) с учетом последних поправок, внесенных Регламентом (ЕС) № 178/2008 (ОJ L 29, 2.2.2006, р.3). Среди прочего, это означает, что гречка (*Fagopyrum* sp) включается в разряд «зерновых», а продукты из гречки включаются в разряд «продукты из зерновых».

² Максимальные уровни не применяются к свежему шпинату, который подлежит переработке и который непосредственно направляется оптом с полей на перерабатывающие предприятия.

³ Пищевые продукты, перечисленные в данной категории, в соответствии с Директивой Комиссии 96/5/ЕС от 16 февраля 1996 года о переработанных продуктах питания на основе зерновых и детском питании для новорожденных и детей младшего возраста (ОJ L 49, 28.2.1996, р.17) с учетом последних поправок, внесенных Директивой 2003/13/ЕС (ОJ L 41, 14.2.2003, р.3)

⁴ Максимальный уровень указан для готовых к употреблению продуктов (размещенных на рынке как таковые или после восстановления в соответствии с инструкциями производителя).

⁵ Максимальные уровни указаны для съедобных частей арахиса и орехов. Если проводится анализ арахиса и орехов «в скорлупе», при подсчете содержания афлатоксинов предполагается, что вся контаминация приходится на съедобную часть.

⁶ Пищевые продукты, перечисленные в данной категории в соответствии с Регламентом (ЕС) № 853/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 года, излагающим специальные правила гигиены в отношении продуктов питания животного происхождения (ОJ L 226, 25.6.2004, р.22).

⁷ Максимальный уровень указан для сухого вещества. Сухое вещество определяется в соответствии с Регламентом (ЕС) № 401/2006.

⁸ Пищевые продукты, перечисленные в данной категории в соответствии с Директивой Совета 91/321/ЕЕС от 14 мая 1991 года о молочных смесях и детском питании (ОJ L 175, 4.7.1991, р.35) с учетом последних поправок, внесенных Директивой 2003/14/ЕС (ОJ L 41, 14.2.2003, р.37)

⁹ Пищевые продукты, перечисленные в данной категории в соответствии с Директивой Комиссии 1999/21/ЕС от 25 марта 1999 года о диетических продуктах питания для специальных медицинских целей (ОJ L 91, 7.4.1999, р.29)

¹⁰ В случае молока и молокопродуктов максимальный уровень указан для готовых к использованию продуктов (размещенных на рынке как таковые или после восстановления в соответствии с инструкциями производителя), а в случае продуктов, отличных от молока и молокопродуктов, к сухому веществу. Сухое вещество определяется в соответствии с Регламентом (ЕС) № 401/2006.

¹¹ Пищевые продукты, перечисленные в данной категории в соответствии с Регламентом Совета (ЕС) № 1493/1999 от 17 мая 1999 года об общей организации рынка вина (ОJ L 179, 14.7.1999, р.1) с учетом последних поправок, внесенных Протоколом относительно условий и подготовительных мероприятий для вступления Республики Болгария и Румынии в Европейский Союз (ОJ L 157, 21.6.2005, р.29)

¹² Максимальный уровень применяется к продуктам, произведенным начиная с урожая 2005 года.

¹³ Пищевые продукты, перечисленные в данной категории в соответствии с Регламентом Совета (ЕЕС) № 1601/91 от 10 июня 1991 года, излагающего общие правила определения, описания и представления ароматизированных напитков на основе вина и ароматизированных коктейлей винных продуктов (ОJ L 149, 14.6.1991, р.1) с учетом последних поправок, внесенных Протоколом относительно условий и подготовительных мероприятий для вступления Республики Болгария и Румынии в Европейский Союз. Максимальный уровень охратоксина А, применяемый для этих напитков, зависит от пропорции вина и/или винограда, которая должна присутствовать в конечном продукте.

¹⁴ Пищевые продукты, перечисленные в данной категории в соответствии с Директивой Совета 2001/112/ЕС от 20 декабря 2001 года относительно фруктовых соков и некоторых подобных продуктов, предназначенных для потребления человеком (ОJ L 10, 12.1.2002, р.58)

¹⁵ Пищевые продукты, перечисленные в данной категории в соответствии с Регламентом Совета (ЕЕС) № 1576/89 от 29 мая 1989 года, излагающим общие правила определения, описания и представления спиртных напитков (ОJ L 160, 12.6.1989, р.1) с учетом последних поправок, внесенных Протоколом относительно условий и подготовительных мероприятий для вступления Республики Болгария и Румынии в Европейский Союз.

¹⁶ Новорожденные и дети младшего возраста в соответствии с Директивой 91/321/ЕЕС и Директивой 96/5/ЕС.

¹⁷ В целях применения максимальных уровней дезоксиваленола, зеараленона, токсинов Т-2 и НТ-2, установленных в пунктах 2.4, 2.5 и 2.7, рис не включается в категорию «зерновые», а продукты из риса не включаются в категорию «продукты из зерновых».

¹⁸ Максимальный уровень применяется к переработанным зерновым, размещенным на рынке для начальной переработки. «Начальная переработка» означает любую физическую или термическую обработку зерна или его поверхности, кроме высушивания. Процедуры очистки, сортировки и сушки не считаются «начальной переработкой», поскольку никакие физические действия не проводятся на сердцевине зерна, и после очистки и сортировки цельное зерно остается нетронутым. В интегрированных системах производства и переработки максимальный уровень применяется к переработанным зерновым в том случае, если они предназначены для начальной переработки.

¹⁹ Максимальный уровень применяется к зерновым, собранным и принятым начиная со сбытового года 2005/2006 в соответствии с Регламентом Комиссии (ЕС) № 824/2000 от 19 апреля 2000 года, устанавливающим процедуры принятия зерновых посредническими агентствами и излагающим методы анализа для определения качества зерновых (ОJ L 100, 20.4.2000, р.31) с учетом последних поправок, внесенных Регламентом (ЕС) № 1068/2005 (ОJ L 174, 7.7.2005, р.65)/

²⁰ Максимальные уровни применяются с 1 июля 2007 года

²¹ Макароны изделия (сухие) обозначают макаронные изделия с содержанием влаги около 12%.

²² Данная категория также включает подобные продукты, которые также определяются как крупа.

²³ Максимальные уровни применяются с 1 октября 2007 года.

²⁴ Рыбы, перечисленные в данной категории в соответствии с категорией (а), за исключением печени рыбы, подпадающей по действие кодекса CN 0302 70 00, списка Статьи 1 Регламента Совета (ЕС) № 104/2000 (ОJ L 17, 21.1.2000, р.22) с учетом последних поправок, внесенных Актом об условиях вступления Чешской Республики, Эстонской Республики, Республики Кипр, Латвийской Республики, Литовской Республики, Венгерской Республики, Республики Мальта, Республики Польша, Республики Словения и Словацкой

Республики и об изменениях Договоров, на основании которых образован Европейский Союз (ОJ L 236, 23.9.2003, р.33). В случае сушеных, разведенных, переработанных и/или комбинированных пищевых продуктов применяются Статья 2(1) и 2(2).

²⁵ Если рыба предназначена для потребления целиком, максимальный уровень применяется только к цельной рыбе.

²⁶ Пищевые продукты, попадающие в категории (с) и (f) списка Статьи 1 Регламента (ЕС) № 104/2000, при необходимости (виды перечислены в соответствующей словарной статье). В случае сушеных, разведенных, переработанных и/или комбинированных пищевых продуктов применяются Статья 2(1) и 2(2).

²⁷ Максимальный уровень применяется после мытья фруктов и овощей и отделения съедобной части.

²⁸ Максимальный уровень применяется, начиная с продуктов урожая фруктов 2001 года.

²⁹ Максимальный уровень применяется к продаваемым продуктам.

³⁰ Максимальный уровень приводится для жидкого продукта, содержащего 40% сухого вещества, и соответствует максимальному уровню 50 мкг/кг в сухом веществе. Данный уровень следует соответствующим образом пропорционально регулировать в соответствии с содержанием сухого вещества в продуктах.

³¹ Диоксины (суммарное количество полихлорированных дибензопарадиоксинов (ПХДД) и полихлорированные дибензофураны (ПХДФ), выраженные в качестве токсического эквивалента Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) с использованием факторов токсической эквивалентности ВОЗ (WHO-TEF), а также суммарное количество диоксинов и диоксин-подобных ПХБ (суммарное количество ПХДД, ПХДФ и полихлорированных бифенилов (ПХБ), выраженные в качестве токсического эквивалента ВОЗ с использованием WHO-TEF). WHO-TEF для оценки риска, основаны на заключениях, принятых на заседании ВОЗ, проведенного в Стокгольме, Швеция, с 15 по 18 июня 1997 года (Van den Berg et al. (1998) Toxic Equivalency Factors (TEFs) for PCB, PCDDs, PCDFs for Humans and for Wildlife. Environmental Health Perspective, 106 (12), 775).

Конгенер	Значение TEF	Конгенер	Значение TEF
Дибензопарадиоксины (ПХДД)		Диоксин-подобные ПХБ: нон-орто ПХБ + моно-орто ПХБ	
2,3,7,8-TCDD	1	<i>Нон-орто ПХБ</i>	
1,2,3,7,8-РeCDD	1	ПХБ 77	0,0001
1,2,3,4,7,8-НхCDD	0,1	ПХБ 81	0,0001
1,2,3,6,7,8- НхCDD	0,1	ПХБ 126	0,1
1,2,3,7,8,9- НхCDD	0,1	ПХБ 169	0,01
1,2,3,4,6,7,8-НрCDD	0,01		
OCDD	0,0001	<i>Моно-орто ПХБ</i>	
		ПХБ 105	0,0001
Дибензофураны (ПХДФ)		ПХБ 114	0,0005
2,3,7,8-TCDF	0,1	ПХБ 118	0,0001
1,2,3,7,8-РeCDF	0,05	ПХБ 123	0,0001
2,3,4,7,8- РeCDF	0,5	ПХБ 156	0,0005
1,2,3,4,7,8-НхCDF	0,1	ПХБ 157	0,0005
1,2,3,6,7,8-НхCDF	0,1	ПХБ 167	0,00001
1,2,3,7,8,9-НхCDF	0,1	ПХБ 189	0,0001
2,3,4,6,7,8-НхCDF	0,1		
1,2,3,4,6,7,8-НхCDF	0,01		
1,2,3,4,7,8,9-НхCDF	0,01		
OCDF	0,0001		

Используемые сокращения: Т = тетра; Рe = пента; Нх = гекса; Нр = гепта; О = окта; CDD = хлордибензодиоксин; CDF = хлордибензофуран; CB = хлорбифенил.

³² Поверхностные концентрации: поверхностные концентрации рассчитываются исходя из предположения, что все значения различных конгенов, не достигающие предела количественной оценки, равны пределу количественной оценки.

³³ Максимальный уровень не применяется к продуктам питания, содержащим < 1% жира.

³⁴ Пищевые продукты, перечисленные в данной категории, определены в категориях (a), (b), (c), (e) и (f) списка в Статье 1 Регламента (ЕС) № 104/2000 за исключением печени рыбы, подпадающей под действие кодекса CN 0302 70 00.

³⁵ Бенз(а)пирен, в отношении которого перечислены максимальные уровни, используется в качестве маркера возникновения и воздействия канцерогенных полициклических ароматических углеводородов в перечисленных продуктах питания в государствах-членах. Таким образом, эти меры обеспечивают полную гармонизацию в отношении полициклических ароматических углеводородов в продуктах питания во всех государствах-членах.

³⁶ Пищевые продукты, перечисленные в данной категории, определены в категориях (b), (c) и (f) списка Статьи 1 Регламента (ЕС) № 104/2000.