

РЕГЛАМЕНТ КОМИССИИ (ЕС) № 1881/2006**от 19 декабря 2006 года,****устанавливающий максимальные уровни для некоторых загрязнителей в пищевых продуктах**

КОМИССИЯ ЕВРОПЕЙСКИХ СООБЩЕСТВ,

Принимая во внимание Договор о создании Европейского Сообщества,

Принимая во внимание Регламент Совета ЕЕС 315/93 от 8 февраля 1993 года, устанавливающий процедуры Сообщества для загрязнителей в пищевых продуктах ⁽¹⁾, и, в частности, его Статью 2(3),

Поскольку:

(1) В Регламент Комиссии (ЕС) № 466/2001 от 8 марта 2001 года, устанавливающий максимальные уровни для некоторых загрязнителей в пищевых продуктах ⁽²⁾, несколько раз вносились существенные поправки. Необходимо опять внести изменения и дополнения в максимальные уровни некоторых загрязнителей с тем, чтобы принять во внимание новую информацию и изменения в Кодексе Алиментариус. Вместе с тем, тек, по мере необходимости, нужно прояснить. Следовательно, Регламент ЕС №466/2001 нужно заменить.

(2) Для защиты общественного здоровья важно, чтобы загрязнители содержались на уровнях, допустимых с точки зрения токсикологии.

(3) Ввиду несоответствия законов государств-членов в отношении максимальных уровней для загрязнителей в некоторых пищевых продуктах и, следовательно, риска искажения конкуренции, меры со стороны Сообщества являются необходимыми, чтобы обеспечить единство рынка при соблюдении принципа пропорциональности.

(4) Максимальные уровни должны устанавливаться на четком уровне, который приемлемо достижим посредством соблюдения добросовестной сельскохозяйственной, рыболовной и производственной практики и принимая во внимание риск, связанный с потреблением продуктов питания. В случае загрязнителей, которые считаются генотоксичными канцерогенами или в случаях, когда текущее воздействие на население или уязвимые группы населения близко или превышает терпимые объемы потребления, максимальные уровни должны быть установлены на уровне настолько низком, насколько это в приемлемой степени достижимо (НННПСД). Такой подход обеспечивает то, что субъекты пищевой отрасли применяют меры, направленные на предупреждение и сокращение загрязнителей в максимально высокой степени с тем, чтобы обеспечить охрану здоровья населения. Более того, приемлемо в целях охраны здоровья новорожденных и детей, считающихся уязвимой группой, устанавливать наиболее низкие максимальные уровни, которые достижимы за счет жесткого отбора сырья, используемого в производстве продуктов детского питания. Такой жесткий отбор сырья также приемлем для

¹ ОЖ, L 37, 13.2.1993, стр. 1. Регламент в редакции Регламента (ЕС) №1882/2003 Европейского парламента и Совета (ОЖ, L 284, 31.10.2003, стр. 1).

² ОЖ, L 77, 16.3.2001, стр. 1. Регламент в последней редакции Регламента (ЕС) №199/2006 (ОЖ, L 32, 4.2.2006, стр. 32).

производства некоторых специфических пищевых продуктов, таких как отруби, предназначенных для непосредственного потребления людьми в пищу.

(5) Для того чтобы максимальные уровни могли применяться к сухим, разбавленным, переработанным и составным (сложным) пищевым продуктам, в отношении которых ЕС не установило конкретные максимальные уровни, субъекты пищевой отрасли должны предоставить конкретные факторы концентрации и разбавления, сопровождаемые соответствующими экспериментальными данными, обосновывающими предлагаемый фактор.

(6) Для того чтобы обеспечить эффективную защиту здоровья общества, продукты, содержащие контаминанты в объеме, превышающем максимальные уровни, не должны размещаться на рынке либо как таковые, либо в составе других пищевых продуктов или использоваться в качестве ингредиента в других продуктах питания.

(7) Признается, что сортировка или другие формы физического обращения и обработки создают возможность для сокращения содержания афлатоксинов в партиях земляных орехов, орехов, сухофруктов и кукурузе. Для того чтобы минимизировать воздействие на торговлю, допустимо разрешать более высокое содержание афлатоксинов для тех продуктов, которые не предназначены для непосредственного потребления человеком в пищу или в качестве ингредиента в продуктах питания. В этих случаях максимальные уровни афлатоксинов должны быть зафиксированы, принимая во внимание эффективность вышеупомянутых форм обработки в целях снижения содержания афлатоксинов в земляных орехах, орехах, сухофруктах и кукурузе до уровней ниже максимальных ограничений, зафиксированных для продуктов, предназначенных для непосредственного потребления людьми в пищу или использования в качестве ингредиента в продуктах питания.

(8) Для того чтобы обеспечить эффективное исполнение требований по максимальным уровням для некоторых контаминантов в некоторых продуктах питания, приемлемо предусматривать подходящие нормы о маркировке в соответствующих случаях.

(9) Поскольку климатические условия широко варьируются среди некоторых государств-членов, достаточно сложно обеспечить предотвращение превышения максимальных уровней для свежего салата-латука и свежего шпината. Этим государствам-членам на время переходного периода нужно продолжить разрешать поставку на рынок салата-латука и шпината, выращенного и предназначенного для потребления на их территории, с уровнем нитратов, превышающем максимальные уровни. Производители салата-латука и шпината, учрежденные в государствах-членах, которые выпустили вышеупомянутые разрешения, должны прогрессивно менять свои методы растениеводства посредством применения добросовестной сельскохозяйственной практики, рекомендуемой на национальном уровне.

(10) Некоторые виды рыбы, происходящие из Балтийского региона, могут содержать высокие уровни диоксинов и диоксин-подобных полихлорированных бифенилов (polychlorinated biphenyls - PCBs). Существенная пропорция этих видов рыбы из Балтийского региона не будет соответствовать максимальным уровням и, поэтому, будет исключена из рациона. Есть факторы, указывающие на то, что исключение рыбы из рациона питания, может оказать негативное воздействие на здоровье в Балтийском регионе.

(11) В Швеции и Финляндии присутствуют системы, обладающие потенциалом, необходимым для обеспечения информирования потребителей о диетических рекомендациях касательно ограничений на потребление рыбы из Балтийского региона по выявленным уязвимым группам населения с тем, чтобы избежать потенциальные риски для здоровья. Поэтому мы считаем приемлемым дать Финляндии и Швеции право на частичную отмену нормативов и регламентов для предложения на рынке, на временный срок, определенных видов рыбы из Балтийского региона и предназначенных для потребления на их территории при более высоких уровнях диоксинов и диоксин-подобных полихлорированных бифенилов (ПХБ) по сравнению с уровнями, установленным в данном Регламенте. Необходимо принять соответствующие меры для того, чтобы обеспечить, что рыба и рыбопродукты, не соответствующие максимальным уровням, не продавались в других государствах-членах. Финляндия и Швеция каждый год докладывают Комиссии о результатах собственного мониторинга уровней диоксинов и диоксин-подобных полихлорированных бифенилов (ПХБ) в рыбе из Балтийского региона и мерах по сокращению воздействия на человека диоксинов и диоксин-подобных полихлорированных бифенилов (ПХБ) из Балтийского региона.

(12) Для того чтобы обеспечить тот факт, что требования о максимальных уровнях исполняются единообразно, идентичные критерии отбора проб и идентичные средства проведения анализа должны применяться компетентными властями по всему Сообществу. Поэтому важно, чтобы аналитические результаты отражались в отчетах и толковались единообразно. Меры по отбору проб и проведению анализа, приведенные в данном Регламенте, предусматривают единые правила по отчетности и толкованию.

(13) В отношении некоторых контаминантов, государства-члены и заинтересованные стороны должны отслеживать и толковать уровни, а также отражать в отчетах прогресс в отношении применения превентивных мер, с тем, чтобы Комиссия могла оценить необходимость в изменении действующих мер или принять дополнительные меры.

(14) Все максимальные уровни, принятые на уровне Сообщества, могут быть изменены для принятия во внимание появления новых научно-технических разработок и усовершенствований и добросовестной сельскохозяйственной, рыболовной и производственной практике.

(15) Отруби и зародыши можно продавать для непосредственного потребления в пищу человеком, и, поэтому, считается приемлемым установить максимальный уровень для дезоксиниваленола и зеараленона в этих товарах.

(16) В Кодексе Алиментариусе недавно установили максимальный уровень для свинца в рыбе, который Сообщество приняло. Поэтому приемлемо изменить действующую норму для свинца соответствующим образом.

(17) Регламент (ЕС) № 853/2004 Европейского Парламента от 29 апреля 2004 года, устанавливающий конкретные гигиенические правила для продуктов питания животного происхождения³), дает определения продуктам питания животного происхождения и, следовательно, положения, касающиеся продуктов питания животного происхождения должны быть изменены в некоторых случаях в соответствии с терминологией, используемой в том Регламенте.

³ ОЖ, L 139, 30.4.2004, стр. 55. в редакции ОЖ L 226 25.6.2004, стр. 22. Регламент в редакции Регламента (ЕС) №1662 2/2006 (ОЖ L 320, 18.11.2006, стр. 1). Европейского парламента и Совета (ОЖ, L 284, 31.10.2003, стр. 1).

(18) Необходимо предусмотреть то, что максимальные уровни для контаминантов не применяются к пищевым продуктам, которые законно были размещены на рынке Сообщества до даты ввода в действия этих максимальных уровней.

(19) В отношении нитрата, овощи являются главным источником нитратов для приема людьми. Научный комитет по пищевым продуктам (SCF), в своем мнении от 22 сентября 1995 года⁽⁴⁾, установил, что общий прием нитратов обычно гораздо ниже допустимого суточного приема (ADI) в размере 3,65 мкг/кг массы тела. Однако рекомендуется продолжать усилия по сокращению воздействия нитратов на человека через пищевые продукты и воду

(20) Поскольку климатические условия влияют на уровень нитратов в некоторых овощах, таких как салат-латук и шпинат, нужно устанавливать различные максимальные уровни нитратов в зависимости от сезона.

(21) В отношении афлатоксинов, Научный комитет по пищевым продуктам (SCF) выразил свое мнение от 23 сентября 1994 года о том, что афлатоксины по сути являются генотоксичными канцерогенами⁽⁵⁾. Основываясь на данном мнении, считаем приемлемым ограничить общее содержание афлатоксинов с продуктах питания (сумма афлатоксинов В₁, В₂, G₁ и G₂), а также самого по себе афлатоксина В₁, поскольку афлатоксин В₁ является одним из наиболее токсичных соединений. В отношении афлатоксина М₁ в продуктах питания для младенцев и детей, возможное сокращение действующего уровня должно быть рассмотрено в свете изменений в аналитических процедурах.

(22) В отношении охратоксина А (ОТА), Научный комитет по пищевым продуктам (SCF) принял научное мнение от 17 сентября 1998 года⁽⁶⁾. Анализ суточного приема ОТА населением Сообщества был проведен⁽⁷⁾ в рамках Директивы Совета 93/5/ЕЕС от 25 февраля 1993 года об оказании помощи Комиссии и сотрудничеству государствами-членами в научном изучении вопросов, касающихся продуктов питания⁽⁸⁾ (SCOOP). Европейское управление по контролю за безвредностью продуктов питания (EFSA) приняло, по просьбе Комиссии, обновленное научное мнение, связанное с ОТА в продуктах питания, 4 апреля 2006 года⁽⁹⁾, принимая во внимание новую научную информацию, и вывело новую допустимую недельную норму приема (TWI) в размере 120 нг/кг массы тела.

(23) Основываясь на этих мнениях, считаем приемлемым установить максимальные уровни для круп, крупяных изделий, сушеного винограда, обжаренного кофе, вина,

⁴ Отчеты Научного комитета по пищевым продуктам (SCF), 38 серия, Мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) о нитратах и нитритах, стр. 1, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf

⁵ Отчеты Научного комитета по пищевым продуктам (SCF), 35 серия, Мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) об афлатоксинах, охратоксине А и патулине, стр. 45, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

⁶ Мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) об охратоксине А, (выраженное 17 сентября 1998 года), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.pdf

⁷ Отчеты о заданиях по техническому сотрудничеству, Задание 3.2.7 «Анализ приема в пищу охратоксина А населением государств-членов ЕС», http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf

⁸ ОЖ L 52, 4.3.1993, стр. 18.

⁹ Мнение Научной коллегии экспертов по контаминантам в сетях общественного питания Европейского управления по контролю за безвредностью продуктов питания (EFSA) по просьбе Комиссии, связанное с ОТА в продуктах питания. http://www.efsa.europa.eu/etc/medialib/efsa/science/contam/contam_opinions/1521.Par.0001.File.dat/contam_op_ej365_pchratoxin_a_food_en1.pdf

виноградного сока и продуктов питания для младенцев и детей, так как все они вносят существенный вклад в воздействие на человека ОТА или для воздействия на уязвимые группы потребителей, такие как дети.

(24) Приемлемость установления максимального уровня для ОТА в продуктах питания, таких как сухофрукты, отличных от сушеного винограда, како, и какаопродуктов, пряностей, мясопродуктов, зеленого кофе, пива и лакрицы, а также пересмотр действующих максимальных уровней, в частности для ОТА в сушеном винограде и виноградном соке, будут рассматриваться в свете последнего научного мнения Европейского управления по контролю за безвредностью продуктов питания (EFSA).

(25) В отношении патулина, Научный комитет по пищевым продуктам (SCF), одобрил в ходе его заседания от 8 марта 2000 года, условную предельную допустимую суточную норму приема (PMTDI) в размере 0,4 мкг/кг массы тела для патулина⁽¹⁰⁾.

(26) В 2001 год, было проведено задание SCOOP на тему «Анализ приема в пищу патулина населением государств-членов ЕС» в рамках Директивы 93/5/ЕЕС⁽¹¹⁾.

(27) Основываясь на данном анализе и принимая во внимание условную предельную допустимую суточную норму приема (PMTDI), нужно установить максимальные уровни для патулина в некоторых продуктах питания для защиты потребителей от неприемлемого отравления (контаминации). Эти максимальные уровни должны быть пересмотрены и, в случае необходимости, сокращены, принимая во внимание прогресс в научных и технических знаниях и реализации Рекомендации Комиссии 2003/598/ЕС от 11 августа 2003 года о предотвращении и сокращении отравления патулином в яблочном соке и ингредиентах яблочного сока в других напитках⁽¹²⁾.

(28) В отношении токсинов фузариума (возбудитель фузариоза), Научный комитет по пищевым продуктам (SCF) принял несколько мнений по анализу дезоксиниваленола в декабре 1999 года⁽¹³⁾, устанавливающее допустимую суточную норму приема (TDI) в размере 1 мкг/кг на массу тела, зеараленона в июне 2000 года⁽¹⁴⁾, устанавливающее допустимую суточную норму приема (TDI) в размере 0,2 мкг/кг на массу тела, фумонизинов в октябре 2000 года⁽¹⁵⁾ (обновлено в апреле 2003 года)⁽¹⁶⁾, устанавливающее допустимую суточную норму приема (TDI) в размере 2 мкг/кг на массу тела, ниваленола в октябре 2000 года⁽¹⁷⁾, устанавливающее допустимую суточную норму приема (TDI) в размере 0,7 мкг/кг на массу тела, токсинов Т-2 и НТ-2 в мае 2001

¹⁰ Протокол 120-ого заседания Научного комитета по пищевым продуктам (SCF), проводившегося с 8 по 9 марта 2000 года в Брюсселе. Пункт о патулине в Протоколе. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf

¹¹ Отчеты о заданиях по техническому сотрудничеству, Задание 3.2.8 «Анализ приема в пищу патулина населением государств-членов ЕС». http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-8_en.pdf

¹² ОЖ L 203, 12.8.2003, стр. 34.

¹³ Мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) о токсинах фузариоза Часть 1: дезоксиниваленол (DON), (выраженное 2 декабря 1999 года), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf

¹⁴ Мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) о токсинах фузариоза Часть 2: зеараленон (ZEA), (выраженное 22 июня 2000 года), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf

¹⁵ Мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) о токсинах фузариоза Часть 3: фумонизин В₁ (FB₁), (выраженное 17 октября 2000 года), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf

¹⁶ Обновленное Мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) о фумонизинах В₁, В₂ и В₃, (выраженное 4 апреля 2003 года), <http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185en.pdf>

¹⁷ Мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) о токсинах фузариоза Часть 4: ниваленол, (выраженное 19 октября 2000 года), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf

года⁽¹⁸⁾, устанавливающее допустимую суточную норму приема (TDI) в размере 0,06 мкг/кг на массу тела, и трихотхецинов как группы в феврале 2002 года⁽¹⁹⁾.

(29) В рамках Директивы 93/5/ЕЕС, задание SCOOP на тему «Сбор данных о случаях обнаружения токсинов фузариоза в продуктах питания и анализ приема в пищу населением государств-членов ЕС» был проведен и завершен в сентябре 2003 года⁽²⁰⁾.

(30) Основываясь на научных мнениях и анализе данных и приеме в пищу, считаем приемлемым установить максимальные уровни для дезоксиниваленола, зеараленона и токсинов фузариоза. В отношении токсинов фузариоза, контрольные результаты мониторинга недавних урожаев подтверждают, что кукуруза и кукурузные продукты могут быть сильно загрязнены токсинами фузариоза, и считаем приемлемым, чтобы принимались меры для предотвращения попадания в сети общественного питания зараженной кукурузы и кукурузных продуктов.

(31) Расчеты приема в пищу указывают на то, что присутствие токсинов Т-2 и НТ-2 могут стать проблемой для здоровья населения. Поэтому, разработка надежного и чувствительного метода, сбор большего объема данных о зарегистрированных случаях и более высокий объем исследований/исследований факторов, участвующих в случаях присутствия токсинов Т-2 и НТ-2 в крупах и крупяных продуктах, в частности в овсяной крупе и овсяных продуктах, необходимы и должны считаться приоритетными задачами.

(32) Необязательно именно по причинам одновременного присутствия рассматривать применение конкретных мер в отношении 3-ацетилдезоксиниваленола, 15-ацетилдезоксиниваленола и фумонизина В₃, поскольку меры в отношении, в частности, дезоксиниваленола и фумонизина В₁ и В₂, также защищают население от неприемлемого воздействия на человека 3-ацетилдезоксиниваленола, 15-ацетилдезоксиниваленола и фумонизина В₃. То же самое справедливо в отношении ниваленола, для которого можно наблюдать определенную степень зарегистрированных случаев. Более того, воздействие на человека ниваленола, согласно расчетам, существенно ниже допустимой суточной нормы приема (TDI). В отношении других трихотхецинов, рассматривавшихся в рамках вышеупомянутого задания SCOOP, таких как 3-ацетилдезоксиниваленола, 15-ацетилдезоксиниваленола, токсина Х фузариоза, Т2-триола, диацетоксисцирпенола, неозоланиола, моноацетоксисциопенола и веррукола, имеющаяся ограниченная информация говорит о том, что загрязнение ими случается не часто, а зарегистрированные уровни, как правило, низки.

(33) Климатические условия в ходе выращивания, в частности в период расцвета, оказывают огромное воздействие на содержание токсинов фузариоза. Тем не менее, добросовестная сельскохозяйственная практика, посредством которой факторы риска сокращаются до минимума, могут помочь предотвратить до определенной степени загрязнение грибами *Fusarium*. Рекомендация Комиссии 2006/583/ЕС от 17 августа 2006 года о предотвращении и сокращении токсинов фузариоза в крупах и крупяных продуктах⁽²¹⁾, содержит общие принципы по предотвращению и сокращению загрязнения

¹⁸ Мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) о токсинах фузариоза Часть 5: токсины Т-2 и НТ-2, (принятое 30 мая 2001 года), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf

¹⁹ Мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) о токсинах фузариоза Часть 6: групповой анализ токсина Т-2, токсина НТ-2, ниваленола и дезоксиниваленола, (принятое 26 февраля 2002 года), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf

²⁰ Отчеты о заданиях по техническому сотрудничеству, Задание 3.2.10 «Сбор данных о случаях обнаружения токсинов фузариоза в продуктах питания и анализ приема в пищу населением государств-членов ЕС».

<http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf>

²¹ ОЖ L 234, 29.8.2006, стр. 35.

круп токсинами фузариоза (зеараленоном, фумонизинами и трихотхецинами), подлежащие реализации за счет разработки национальных кодексов (норм и правил) практики, основанных на данных принципах.

(34) Максимальные уровни токсинов фузариоза должны быть установлены для непереработанных круп, предлагаемых на рынке для первичной стадии переработки. Процедуры чистки, сортировки и сушки не считаются переработкой первой стадии, поскольку в отношении самого зерна/ядра не осуществляются никаких физических действий. Шелушение считается переработкой первой стадии.

(35) Поскольку степень, в которой токсины фузариоза в непереработанных крупах устраняются за счет чистки и переработки, может варьироваться, считаем приемлемым установить максимальные уровни для крупяных продуктов для конечного потребителя, а также для основных пищевых ингредиентов, вырабатываемых из круп с тем, чтобы существовало исполнимое законодательство в интересах обеспечения защиты здоровья населения.

(36) Для кукурузы, еще не все факторы, участвующие в формировании токсинов фузариоза, в частности зеараленона и фумонизинов В₁ и В₂, точно известны. Поэтому, выделяется настолько длительный срок времени, насколько это в приемлемой степени возможно, для того, чтобы участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов в области производства круп смогли провести расследования по источникам информации о формировании этих микотоксинов и об определении мер, необходимых для предотвращения их присутствия. Предлагается начать применять максимальные уровни, основанные на имеющихся в настоящий момент данных о случаях загрязнения, с 2007 года в случае, если конкретные максимальные уровни, основываясь на новой информации о зарегистрированных случаях и формировании, не будут установлены до этого времени.

(37) Учитывая низкие уровни загрязнения токсинами фузариоза риса, максимальные уровни для риса и рисопродуктов не предлагаются.

(38) Пересмотр максимальных уровней для дезоксиниваленола, зеараленона, фумонизинов В₁ и В₂, а также уместность установления максимального уровня для токсинов Т-2 и НТ-2 в крупах и крупяных продуктах нужно рассмотреть к 1 июля 2008 года, принимая во внимание прогресс в научной и технологической информации об этих токсинах в продуктах питания.

(39) В отношении свинца, Научный комитет по пищевым продуктам (SCF) принял мнение 19 июня 1992 года⁽²²⁾, одобряющее условную допустимую недельную норму приема (PTWI) в размере 25 мкг/кг от массы тела, предлагаемую ВОЗ в 1986 году. Научный комитет по пищевым продуктам (SCF) привел заключение в своем мнении о том, что средний уровень в продуктах питания не является непосредственной причиной для беспокойства.

(40) В рамках Директивы 93/5/ЕЕС 2004, в 2004 году было проведено задание на тему «Анализ воздействия мышьяка, свинца и ртути через пищу на население государств-

²² Отчеты Научного комитета по пищевым продуктам (SCF), 32 серия, Мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) о потенциальном риске для здоровья со стороны свинца в продуктах питания и напитках, стр. 7, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

членов ЕС»⁽²³⁾. В свете результатов данного анализа и мнения, выраженного Научным комитетом по пищевым продуктам (SCF), считаем уместным принять меры по сокращению присутствия свинца в продуктах питания в как можно более высокой степени.

(41) В отношении кадмия, Научный комитет по пищевым продуктам (SCF) одобрил в своем мнении от 2 июня 1995 года⁽²⁴⁾ условную допустимую недельную норму приема (PTWI) в размере 7 мкг/кг от массы тела и порекомендовал принятие более интенсивных мер по сокращению присутствия кадмия в продуктах питания, поскольку продукты питания являются основным источником приема человеком кадмия в пищу. Анализ воздействия на человека через прием пищи был проведен в рамках задания SCOOP 3.2.11. В свете результатов данного анализа и мнения, выраженного Научным комитетом по пищевым продуктам (SCF), считаем уместным принять меры по сокращению присутствия кадмия в продуктах питания в как можно более высокой степени.

(42) В отношении ртути, Научный комитет по пищевым продуктам (SCF) принял 24 февраля 2004 года мнение, относящееся к ртути и метиловой ртути в продуктах питания⁽²⁵⁾ и одобрил условную допустимую недельную норму приема (PTWI) в размере 1,6 мкг/кг от массы тела. Метиловая ртуть является химической формой, доставляющей наибольшее беспокойство, и может составлять до более 90% всей ртути в рыбе и морепродуктах. Принимая во внимание результаты задания SCOOP 3.2.11, Европейское управление по контролю за безвредностью продуктов питания (EFSA) пришло к выводу, что уровни ртути, находимые в продуктах питания, отличных от рыбы и морепродуктов, предоставляют собой меньшую степень опасности. Формы ртути, присутствующей в этих других продуктах питания, в основном не являются метиловой ртутью и, поэтому, считаются меньшим источником риска.

(43) Помимо установления максимальных уровней, адресные уведомления потребителя считаются уместным подходом к проблеме метиловой ртути для защиты уязвимых групп населения. Информационная заметка о метиловой ртути в рыбе и морепродуктах, в ответ на данную проблему, была размещена на вебсайте Генеральной дирекции Европейской Комиссии по здравоохранению и защите потребителей⁽²⁶⁾. Несколько государств-членов ЕС также выпустили уведомления об этом вопросе, который релевантен для их населения.

(44) В отношении неорганического олова, Научный комитет по пищевым продуктам (SCF) пришел к выводу в своем мнении от 12 декабря 2001 года⁽²⁷⁾, что уровни неорганического олова в размере 150 мкг/кг от массы тела в консервированных напитках и 250 мкг/кг в консервированных продуктах питания могут вызывать раздражения желудка в организмах некоторых групп населения.

²³ Отчеты о заданиях по техническому сотрудничеству, Задание 3.2.11 «Анализ воздействия мышьяка, свинца и ртути через пищу 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 пищевым продуктам (SCF), 36 серия, Мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) о кадмии, стр. 67, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

²⁵ Мнение Научной коллегии экспертов по загрязнителям в сетях общественного питания Европейского управления по контролю за безвредностью продуктов питания (EFSA) по просьбе Комиссии, связанное с ртутью и метиловой ртутью в продуктах питания (принято 24 февраля 2004 года).

http://www.efsa.europa.eu/etc/medialib/efsa/science/contam/contam_opinions/259/opinion_contam_01_en1.pdf

²⁶ http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/information_note_mercury-fish_12-05-04.pdf

²⁷ Мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) об острых рисках, создаваемых оловом в консервированных продуктах питания, (принято 12 декабря 2001 года), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf

(45) Для защиты здоровья населения от данного риска, необходимо установить максимальные уровни для неорганического олова в консервированных продуктах питания и консервированных напитках. До тех пор, пока данные не станут доступны в отношении чувствительности младенцев и детей к неорганическому олову в продуктах питания, необходимо на предупредительно-предохранительной основе защитить здоровье этой уязвимой группы населения и установить более низкие максимальные уровни.

(46) В отношении 3-монохлорпропан-1,2-диола (3-monochloropropane-1,2-diol – 3-MCPD), Научный комитет по пищевым продуктам (SCF) одобрил 30 мая 2001 года научное мнение в отношении 3-монохлорпропан-1,2-диола (3-monochloropropane-1,2-diol – 3-MCPD) в продуктах питания⁽²⁸⁾, обновив свое мнение от 16 декабря 1994 года⁽²⁹⁾ на основе новой научной информации и установил допустимую суточную норму приема (TDI) в размере 2 мкг/кг от массы тела для 3-монохлорпропан-1,2-диола (3-monochloropropane-1,2-diol – 3-MCPD).

(47) В рамках Директивы 93/5/ЕЕС в июне 2004 года⁽³⁰⁾ было проведено и завершено задание SCOOP на тему «Сбор и сличение данных об уровнях 3-монохлорпропан-1,2-диола (3-monochloropropane-1,2-diol – 3-MCPD) и связанных веществ в продуктах питания». Основным источником 3-монохлорпропан-1,2-диола (3-monochloropropane-1,2-diol – 3-MCPD) в приеме в пищу человеком являлись соевый соус и основанные на соевом соусе продукты. Некоторые другие продукты питания, потребляемые в больших объемах. Такие как хлеб и лапша, также вносят существенный вклад в прием в пищу в некоторых странах, поскольку в таких странах имеет место скорее большой объем потребления 3-монохлорпропан-1,2-диола (3-monochloropropane-1,2-diol – 3-MCPD) в таких продуктах питания, а не его высокие уровни в них.

(48) Соответственно, максимальные уровни должны быть установлены для 3-монохлорпропан-1,2-диола (3-monochloropropane-1,2-diol – 3-MCPD) в гидролизованном овощном белке (HVP) и соевом соусе, принимая во внимание риск, связанный с потреблением этих продуктов питания. Государствам-членам направляется просьба изучить другие продукты питания на предмет регистрации случаев загрязнения 3-монохлорпропан-1,2-диолом (3-monochloropropane-1,2-diol – 3-MCPD) с тем, чтобы рассмотреть необходимость в установлении максимальных уровней для других дополнительных продуктов питания.

(49) В отношении диоксинов и диоксин-подобных полихлорированных бифенилов (ПХБ) (PCB), 30 мая 2001 года Научный комитет по пищевым продуктам (Scientific Committee for Food - SCF) принял мнение об оценке риска диоксинов и диоксин-подобных ПХБ в пищевых продуктах⁽³¹⁾, обновляющее его Мнение от 22 ноября 2000 года⁽³²⁾,

²⁸ Мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) о 3-монохлорпропан-1,2-диоле (3-monochloropropane-1,2-diol – 3-MCPD), обновляющее мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) 1994 года (принятое 30 мая 2001 года), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf

²⁹ Отчеты Научного комитета по пищевым продуктам (SCF), 36 серия, Мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) о 3-монохлорпропан-1,2-диоле (3-monochloropropane-1,2-diol – 3-MCPD), стр. 31, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

³⁰ Отчеты о заданиях по техническому сотрудничеству, Задание 3.2.9 «Сбор и сличение данных об уровнях 3-монохлорпропан-1,2-диола (3-monochloropropane-1,2-diol – 3-MCPD) и связанных веществ в продуктах питания». http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf

³¹ Мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) об оценке риска диоксинов и диоксин-подобных ПХБ в пищевых продуктах. Обновление основывается на новой научной информации, ставшей доступной после принятия мнения Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) от 22 ноября 2000 года (принятое 30 мая 2001 года), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf

зафиксировав допустимую еженедельную норму приема (TWI) в размере 14 пикограммов токсических эквивалентов ВОЗ (WHO-TEQ) на кг веса тела для диоксинов и диоксин-подобных ПХБ.

(50) Диоксины, в том значении, в котором на них ссылаются в этом Регламенте, охватывают группу из 75 аналогов полихлорированных дибензо-пара-диоксинов (dibenzo-p-dioxin PCDD) и 135 аналогов полихлорированных дибензофуранов (polychlorinated dibenzofuran PCDF), 17 из которых имеют отношение к токсикологии. Полихлорированные бифенилы (Polychlorinated biphenyls PCBs) [далее - ПХБ] - это группа из 209 различных аналогов, которую можно подразделить на две подгруппы по их токсикологическим характеристикам: малое количество проявляет токсикологические характеристики, подобные характеристикам диоксинов, и поэтому они часто обозначаются термином 'диоксин-подобные полихлорированные бифенилы'. Остальные ПХБ не проявляют токсичности, подобной токсичности диоксинов, однако имеют другой токсикологический профиль.

(51) Каждый аналог диоксинов и диоксин-подобных ПХБ проявляет различный уровень токсичности. Чтобы иметь возможность суммировать токсичность этих различных аналогов, была введена концепция факторов токсической эквивалентности (toxic equivalency factors TEFs), облегчить оценку риска и регулятивный контроль. Это означает, что результаты анализов по всем отдельным аналогам диоксинов и диоксин-подобных ПХБ, имеющих отношение к токсикологии, выражаются в единицах, поддающихся количественному измерению, а именно в токсическом эквиваленте - 'TCDD toxic equivalent' (TEQ).

(52) Оценки воздействия, принимая во внимание задание SCOOP на тему «Анализ приема в пищу диоксинов и связанных ПХБ населением государств-членов ЕС», завершённое в июне 2000 года⁽³³⁾, показывают, что значительная часть населения Сообщества принимает в пищу больше допустимой еженедельной нормы приема.

(53) С токсикологической точки зрения, любой установленный уровень следует применять как к диоксинам, так и к диоксин-подобным ПХБ, но в 2001 году максимальные уровни были установлены только для диоксинов, а не для диоксин-подобных ПХБ, исходя из очень ограниченных в тот период имеющихся данных о преобладании диоксин-подобных ПХБ. За истекший период появились новые данные о присутствии диоксин-подобных ПХБ. Однако, поскольку с 2001 года появилось больше данных о присутствии диоксин-подобных ПХБ, максимальные уровни для суммы диоксинов и диоксин-подобных ПХБ были установлены в 2006 году, поскольку это наиболее уместный подход с токсикологической точки зрения. Для того чтобы обеспечить плавный переход, уровни для диоксинов должны продолжать действовать на переходный период вдобавок к уровням для сумм диоксинов и диоксин-подобных ПХБ. Продукты питания должны соответствовать в ходе переходного периода максимальным уровням для диоксинов и диоксин-подобных ПХБ. К 31 декабря 2008 года будет рассмотрена альтернатива отмены отдельных максимальных уровней для диоксинов.

³² Мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) об оценке риска диоксинов и диоксин-подобных ПХБ в пищевых продуктах, (принятое 22 ноября 2000 года), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf

³³ Отчеты о заданиях по техническому сотрудничеству, Задание 3.2.5 «Анализ приема в пищу диоксинов и связанных ПХБ населением государств-членов ЕС». http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf

(54) Для того чтобы поощрить проактивный подход к сокращению диоксинов и диоксин-подобных ПХБ, присутствующих в продуктах питания и корме, уровни действий были установлены Рекомендацией Комиссии 2006/88/ЕС от 6 февраля 2006 года по сокращению присутствия диоксинов, фуранов и диоксин-подобных ПХБ в кормах и продуктах питания⁽³⁴⁾. Эти уровни действия представляют собой инструмент для компетентных органов и участников хозяйственной деятельности, необходимый для того, чтобы отмечать те случаи, если это уместно, когда нужно выявить источник контаминации и принять меры по их сокращению или устранению. Поскольку источники диоксинов и диоксин-подобных ПХБ различаются, отдельные уровни действий определяются для диоксинов с одной стороны, и для диоксин-подобных ПХБ с другой стороны. Данный проактивный подход в целях сокращения диоксинов и диоксин-подобных ПХБ в корме и продуктах питания, и, следовательно, применимые максимальные уровни нужно пересмотреть в течение определенного периода времени с целью установления меньших уровней. Поэтому вопрос о существенном сокращении максимальных уровней для суммы диоксинов и диоксин-подобных ПХБ будет рассмотрен не позднее, чем к 31 декабря 2008 года.

(55) Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны прилагать усилия, чтобы эффективно повысить свои возможности для удаления диоксинов, фуранов и диоксин-подобных ПХБ из морского масла (marine oil). Значительно более низкий уровень, который должен быть рассмотрен до 31 декабря 2008 года, должен быть основан на технических возможностях самой эффективной процедуры деконтаминации.

(56) В отношении установления максимальных уровней для других пищевых продуктов к 31 декабря 2008 года, должно быть уделено особое внимание необходимости установить существенно более низкие максимальные уровни для диоксинов и диоксин-подобных ПХБ в пищевых продуктах для младенцев и детей в свете данных мониторинга, полученных за 2005, 2006 и 2007 годы по программам мониторинга диоксинов и диоксин-подобных ПХБ в пищевых продуктах для младенцев и детей.

(57) В отношении полициклических ароматических углеводородов, Научный комитет по пищевым продуктам (SCF) пришел к выводу в своем мнении от 4 декабря 2002 года⁽³⁵⁾, что большое количество полициклических ароматических углеводородов являются генотоксичными канцерогенами. Совместный экспертный комитет ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA) провел в 2005 анализ риска по полициклическим ароматическим углеводородам (ПАУ) и оценил предел воздействия (ПВ) для ПАУ на основе рекомендаций по соединениям, который являются как генотоксичными, так и канцерогенными⁽³⁶⁾.

(58) Согласно Научному комитет по пищевым продуктам (SCF), бензо(а)пирены могут использоваться в качестве маркера для регистрации случаев и воздействия ПАУ в продуктах питания, включая бенз(а)антрацен, бензо(б)флуорантен, бензо(й)флуорантен, бензо(к)флуорантен, бензо(г,х,и)флуорантен, крисен, циклопента(с,д)пирен, дибенз(а,х)антрацен, дибензо(а,е)пирен, дибензо(а,х)пирен, дибензо(а,и)пирен,

³⁴ ОЖ L 42, 14.2.2006, стр. 26.

³⁵ Мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) о риске для здоровья населения, создаваемого полициклическими ароматическими углеводородами в продуктах питания, (принятое 4 декабря 2002 года), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

³⁶ Оценка некоторых контаминантов в продуктах питания – Отчет Совместного экспертного комитета ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA), 64 заседание, Рим, 8-17 февраля 2005 года, стр. 1 и стр. 61, Серия технических отчетов ВОЗ, № 930, 2006 – http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf

дибензо(а,л)пирен, индено(1,2,30сд)пирен и 5-метилкрисен. Дальнейший анализ связанных пропорций этих ПАУ в продуктах питания будет необходим для информирования будущего пересмотра степени, в которой бензо(а)пирен подходит, как маркер. Помимо этого, бензо(а)флуорен должен быть проанализирован, следуя рекомендации Совместного экспертного комитета ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA).

(59) ПАУ могут загрязнять продукты питания в процессе копчения, термической обработки и сушки, которые позволяют продуктам сгорания входить в прямой контакт с пищевыми продуктами. Кроме того, загрязнение окружающей среды также может являться причиной загрязнения ПАУ продуктов питания, в частности рыбы и морепродуктов.

(60) В рамках Директивы 93/5/ЕЕС, в 2004 году было проведено конкретное задание SCOOP на тему «Сбор данных о случаях регистрации ПАУ в продуктах питания»⁽³⁷⁾. Высокие уровни были обнаружены в сухофруктах, выжатом оливковом масле, копченой рыбе, масле виноградных семян, копченых морепродуктах, мускульной части моллюсков, пряностях и соусах.

(61) Для того чтобы защитить здоровье населения, максимальные уровни необходимы для бензо(а)пирена в некоторых продуктах питания, содержащих жиры и масла, в которых копчение или сушка могут вызвать высокие уровни контаминации. Максимальные уровни также необходимы для продуктов питания, в отношении которых загрязнение окружающей среды может вызвать высокие уровни контаминации, в частности в рыбе и морепродуктах, к примеру по причине утечки нефти в открытые океанские воды.

(62) В некоторых продуктах питания, таких как сухофрукты и пищевые добавки, бензо(а)пирен был обнаружен, однако имеющиеся данные недостаточно исчерпывающи о том, какие уровни являются в приемлемой степени достижимыми. Дальнейшее расследование необходимо для того, чтобы прояснить то, какие уровни являются в приемлемой степени достижимыми для этих продуктов питания. Между тем, максимальные уровни для бензо(а)пирена в релевантных ингредиентах должны действовать, таких как в маслах и жирах, используемых в пищевых добавках.

(63) Максимальные уровни для ПАУ и уместность установления максимального уровня для ПАУ в кокосовом масле должны быть пересмотрены к 1 апреля 2007 года, принимая во внимание прогресс в научной и технологической информации о случаях регистрации бензо(а)пирена и других канцерогенных ПАУ в продуктах питания.

(64) Меры, предусмотренные в настоящем Регламенте, согласуются с мнением Постоянного комитета по пищевой цепи и здоровью животных,

ПРИНЯЛА ЭТОТ РЕГЛАМЕНТ:

Статья 1

Общие правила

³⁷ Отчеты о заданиях по техническому сотрудничеству, Задание 3.2.12 «Сбор данных о случаях регистрации ПАУ в продуктах питания». http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf

1. Пищевые продукты, указанные в Приложении не должны поставляться на рынок, если они содержат более высокие уровни контаминантов, чем максимальные уровни, указанные в Приложении.

2. Максимальные уровни, указанные в Приложении, применяются к съедобной части затрагиваемых продуктов питания, если только иное не указано в Приложении.

Статья 2

Сушеные, разбавленные, переработанные и состоящие более, чем из одного ингредиента продукты питания

1. Применяя максимальные уровни, указанные в Приложении, к продуктам высушенным, разбавленным, переработанным или состоящим из более, чем одного ингредиента, во внимание нужно принимать следующее:

(a) изменения концентрации контаминантов, вызванных процессами сушения или разбавления,

(b) изменения концентрации контаминантов, вызванных переработкой,

(c) относительную долю ингредиентов в продукте и

(d) пределы определения количества при анализе.

2. Конкретные факторы концентрации или разбавления для рассматриваемых операций по сушке, разбавлению, переработке и/или смешиванию или для рассматриваемых сушеных, разбавленных, переработанных и/или сложных продуктов питания должны быть обеспечены и обоснованы участником хозяйственной деятельности в сфере продуктов питания, в случаях когда компетентный орган осуществляет официальный контроль.

Если участник хозяйственной деятельности в сфере продуктов питания не обеспечивает необходимые факторы концентрации или разбавления или если компетентный орган находит фактор несоответствующим в контексте предоставленного обоснования, орган сам определяет этот фактор, основываясь на имеющейся информации, и с целью максимальной защиты здоровья населения.

3. Подпараграфы 1 и 2 должны применяться до тех пор, пока не установлены особые максимальные уровни Сообщества для этих сушеных, разбавленных, переработанных или составных продуктов.

4. До тех пор, пока законодательство Сообщества не начнет предусматривать конкретные максимальные уровни для продуктов питания и детей, государства-члены могут предусматривать более жесткие уровни.

Статья 3

Запреты на использование, смешивание и детоксификацию

1. Продукты питания, не соответствующие максимальным уровням, установленным в Приложении, не могут использоваться в качестве ингредиентов продуктов питания.
2. Продукты питания, соответствующие максимальным уровням, установленным в Приложении, нельзя смешивать с продуктами питания, превышающими эти максимальные уровни.
3. Продукты питания, подвергшиеся сортировке или другой физической обработке по сокращению уровня контаминации, нельзя смешивать с продуктами питания, предназначенными для непосредственного употребления человеком в пищу или с продуктами питания, предназначенными для использования в качестве ингредиентов продуктов питания.
4. Продукты питания, содержащие контаминанты, перечисленные в разделе 2 Приложения (Микотоксины) нельзя умышленно детоксифицировать посредством химической обработки.

Статья 4

Особые положения по земляным орехам, орехам, сухофруктам и кукурузе

Земляные орехи, орехи, сухофрукты и кукуруза, не соответствующие соответствующим максимальным уровням афлатоксинов, установленным в пунктах 2.1.3, 2.1.5 и 2.1.6 Приложения, можно поставлять на рынок, при условии, что эти продукты питания:

- (a) не предназначены для непосредственного потребления людьми или в качестве ингредиентов пищевых продуктов;
- (b) соответствуют максимальным уровням, установленным в 2.1.1, 2.1.2, 2.1.4 и 2.1.7 Приложения;
- (c) подвергнуты обработке, включающей сортировку или другую физическую обработку, и после этой обработки максимальные предельные нормы, установленные в пунктах 2.1.3, 2.1.5 и 2.1.6 Приложения, не превышены, и в результате этой обработки не появляются другие вредные остаточные вещества;
- (d) снабжены этикеткой, ясно показывающей их назначение и несущей указание 'продукт должен быть подвергнут сортировке или иной физической обработке, чтобы уменьшить контаминацию афлатоксинами до потребления людьми или до использования в качестве ингредиента пищевых продуктов'. Данное указание должно отражаться на этикетке каждого отдельного пакета, коробки и т.д. или на оригинальном сопроводительном документе. Идентификационный код партии должен четко и неотделимо маркироваться на каждой отдельной коробке, пакете и т.д. партии и на оригинальном сопроводительном документе.

Статья 5

Особые положения по земляным орехам, выработанным из них орехам и крупам

Четкое указание должно отражаться на этикетке каждого отдельного пакета, коробки и т.д. или на оригинальном сопроводительном документе. Данный документ должен отражать прямую связь с партией груза посредством содержания идентификационного кода партии на каждой отдельной коробке, пакете и т.д. партии и на оригинальном сопроводительном документе. Помимо этого, хозяйственная деятельность грузополучателя, приведенная в сопроводительном документе, должна соответствовать предназначению товара.

В отсутствие четкого указания того, что назначение товара не является непосредственным потреблением в пищу, максимальные уровни, установленные в пунктах 2.1.3 и 2.1.6 Приложения, должны действовать в отношении всех земляных орехов, вырабатываемых из них продуктов и круп, поставляемых на рынок.

Статья 6

Особые положения по салату-латуку

Если только салат-латук, выращенный в защищенном грунте, не указывается соответствующим на этикетке как именно такой, действуют максимальные уровни, установленные в Приложении, для салата-латука, выращенного в незащищенном грунте.

Статья 7

Временная частичная отмена действия

1. Пользуясь правом частичной отмены действия Статьи 1, Бельгия, Ирландия, Нидерланды и Соединенное Королевство могут до 31 декабря 2008 года разрешить поставлять на рынок свежий шпинат, выращенный и предназначенный для потребления на их территории и собранный в течение года с уровнем нитратов, выше, чем максимальные уровни, установленные в пункте 1.1 Приложения.
2. Пользуясь правом частичной отмены действия Статьи 1, Ирландия и Соединенное Королевство могут до 31 декабря 2008 года разрешить поставлять на рынок свежий салат-латук, выращенный и предназначенный для потребления на их территории и собранный с 1 октября до 31 марта, с уровнем нитратов, выше, чем максимальные уровни, установленные в пункте 1.3 Приложения.
3. Пользуясь правом частичной отмены действия Статьи 1, Франция может до 31 декабря 2008 года разрешить поставлять на рынок свежий шпинат, выращенный и предназначенный для потребления на их территории и собранный с 1 октября до 31 марта, с уровнем нитратов, выше, чем максимальные уровни, установленные в пункте 1.3 Приложения.
4. Пользуясь правом частичной отмены действия Статьи 1, Швеция и Финляндия могут на переходный период вплоть до 31 декабря 2011 года поставлять на рынок лосося (*Salmo salar*), сельдь (*Clupea harengus*), речную миногу (*Lampetra fluviatilis*), форель (*Salmo*

trutta), гольца (*Salvelinus spp.*) и икру рябушки (*Coregonus albula*), происходящие из Балтийского региона и которая предназначена для потребления на их территории, с уровнями диоксида выше, чем уровни, указанные в пункте 5.3 Приложения, при условии наличия системы, обеспечивающей полное информирование потребителей о рекомендациях по приему в пищу в отношении ограничений в потреблении рыбы из Балтийского региона указанными группами риска среди населения, чтобы избежать потенциальных рисков для здоровья. Финляндия и Швеция должны сообщать Комиссии до 31 марта каждого года результаты их мониторинга уровней диоксинов и диоксин-подобных ГХБ в рыбе из Балтийского региона, полученные в предыдущем году, и докладывать о мерах, предпринятых для сокращения воздействия диоксинов и диоксин-подобных ГХБ на человека через рыбу из Балтийского региона.

Финляндия и Швеция продолжают применять необходимые меры для того, чтобы обеспечить, что рыба и морепродукты несоответствующие пункту 5.3 Приложения, не поставляются на рынки других государств-членов.

Статья 8

Отбор и анализ проб

Отбор и анализ проб для официального контроля максимальных уровней, указанных в Приложении, должны проводиться в соответствии с Регламентами Комиссии № 1882/2006⁽³⁸⁾, № 401/2006⁽³⁹⁾, № 1883/2006⁽⁴⁰⁾ и Директивами Комиссии 2001/22/ЕС⁽⁴¹⁾, 2004/16/ЕС⁽⁴²⁾, 2005/10/ЕС⁽⁴³⁾.

Статья 9

Мониторинг и отчетность

1. Государства-члены должны отслеживать уровни нитратов в овощах, которые могут содержать существенные уровни, в частности в зеленых листовых овощах, и сообщать о результатах Комиссии до 30 июня каждого года. Комиссия распространит эти результаты среди государств-членов.
2. Государства-члены и заинтересованные стороны должны сообщать каждый год Комиссии о результатах исследований, проведенных по данным случаев регистрации и прогрессе в отношении применения превентивных мер по избежанию контаминации охратоксином А, дезоксиниваленолом, зеараленоном, фемонизином В₁ и В₂, токсинами Т-2 и НТ-2. Комиссия распространит эти результаты среди государств-членов.
3. Государства-члены должны направлять Комиссии отчеты с результатами анализа по афлатоксинам, диоксидам, диоксин-подобным ПХБ, не диоксин-подобным ПХБ и

³⁸ См. стр. 25 данного выпуска Официального Журнала.

³⁹ ОЖ L 70, 9.3.2006, стр. 12.

⁴⁰ См. стр. 32 данного выпуска Официального Журнала.

⁴¹ ОЖ L 77, 16.3.2001, стр. 14. Директива в редакции Директивы 2005/4/ЕС (ОЖ L 19, 21.1.2005, стр. 50).

⁴² ОЖ L 42, 13.2.2004, стр. 16.

⁴³ ОЖ L 34, 8.2.2005, стр. 15.

полициклическим ароматическим углеводородам, как указанным в Решении Комиссии 2006/504/ЕС⁽⁴⁴⁾, Рекомендации Комиссии 2006/794/ЕС⁽⁴⁵⁾ и Рекомендации Комиссии 2005/108/ЕС⁽⁴⁶⁾.

Статья 10

Исключения и полная отмена

Регламент (ЕС) № 466/2001 отменен.

Ссылки на отмененный Регламент будут считаться ссылками на данный Регламент.

Статья 11

Меры на переходный период

Данный Регламент не действует в отношении продуктов, поставленных на рынок до дат, указанных в пунктах (а) и (d) в соответствии с положениями, применимыми на соответствующие даты:

- (a) 1 июля 2006 года в отношении максимальных уровней для дезоксиниваленола и зеараленона, установленных 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 в отношении максимальных уровней для дезоксиниваленола и зеараленона, установленных в пунктах 2.4.3, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6 и 2.5.8 Приложения;
- (c) 1 октября 2007 года в отношении максимальных уровней для фумонизинов В₁ и В₂, установленных в пункте 2.6 Приложения;
- (d) 4 ноября 2006 года в отношении максимальных уровней для суммы диоксинов и диоксин-подобных ПХБ, установленных в Разделе 5 Приложения.

Бремя доказательства, в случае поставки продуктов на рынок, будет лежать на участнике хозяйственной деятельности в сфере продуктов питания.

Статья 12

Ввод в действие и применение

⁴⁴ ОЖ L 199, 21.7.2006, стр. 21.

⁴⁵ ОЖ L 322, 22.11.2006, стр. 24.

⁴⁶ ОЖ L 34, 8.2.2005, стр. 43.

Этот Регламент вступает в силу на 20-й день после его опубликования в Официальном журнале Европейского Союза (Official Journal of the European Union).

Он применяется с 1 марта 2007 года.

Этот Регламент обязателен во всей его полноте и применяется непосредственно во всех государствах-членах.

Составлено в Брюсселе, 19 декабря 2006 года.

От имени Комиссии

Маркос КУПРИАНУ (Markos KYPRIANOU)

Член Комиссии

ПРИЛОЖЕНИЕ

Максимальные уровни для некоторых контаминантов в пищевых продуктах ⁽¹⁾

Раздел 1: Нитраты

Продукты питания		Максимальные уровни (мг NO ₃ /кг)	
1.1	Свежий шпинат (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾	Собираемый с 1 октября до 31 марта	3000
		Собираемый с 1 апреля до 30 сентября	2500
1.2	Шпинат-пресервы, глубокой заморозки или замороженный		2000
1.3	Свежий салат-латук (<i>Latuca sativa</i> L.) (выращенный в защищенном и незащищенном грунте), за исключением салата-латука, перечисленного в пункте 1.4	Собираемый с 1 октября до 31 марта:	
		Салат-латук, выращиваемый в защищенном грунте	4500
		Салат-латук, выращиваемый в незащищенном грунте	4000
		Собираемый с 1 апреля до 30 сентября:	
		Салат-латук, выращиваемый в защищенном грунте	3500
		Салат-латук, выращиваемый в незащищенном грунте	2500
1.4	Салат-латук айсбергового типа	Салат-латук, выращиваемый в защищенном грунте	2500
		Салат-латук, выращиваемый в незащищенном грунте	2000
1.5	Переработанные основанные на крупах продукты питания и детское питание для младенцев и детей ⁽³⁾ ⁽⁴⁾		200

Раздел 2: Микотоксины

Продукты питания		Максимальные уровни (мг/кг)		
2.1	Афлатоксины	B ₁	Сумма B ₁ , B ₂ , G ₁ и G ₂	M ₁
2.1.1	Земляные орехи, которые будут подвержены сортировке или другой физической обработке, до употребления в пищу людьми или использования в качестве ингредиента в продуктах питания	8,0 ⁽⁵⁾	15,0	-
2.1.2	Орехи, которые будут подвержены сортировке или другой физической обработке, до употребления в пищу людьми или использования в качестве ингредиента в продуктах питания	5,0	10,0	-
2.1.3	Земляные орехи и орехи и продукты их переработки, предназначенные для непосредственного потребления в пищу людьми или использования в качестве	2,0	4,0	-

	ингредиента в продуктах питания			
2.1.4	Сухофрукты, которые будут подвержены сортировке или другой физической обработке, до употребления в пищу людьми или использования в качестве ингредиента в продуктах питания	5,0	10,0	-
2.1.5	Сухофрукты и продукты их переработки, предназначенные для непосредственного потребления в пищу людьми или использования в качестве ингредиента в продуктах питания	2,0	4,0	-
2.1.6	Все крупы и все вырабатываемые из круп продукты, включая переработанные крупяные продукты, за исключением продуктов питания, перечисленных в пунктах 2.1.7, 2.1.10 и 2.1.12.	2,0	4,0	-
2.1.7	Кукуруза, которая будет подвержена сортировке или другой физической обработке, до употребления в пищу людьми или использования в качестве ингредиента в продуктах питания	5,0	10,0	-
2.1.8	Сырое молоко ⁽⁶⁾ , термически обработанное молоко и молоко для производства молочной продукции	-	-	-
2.1.9	Следующие виды специй:	5,0	10,0	-
	Стручковый перец (и его сушеные подвиды, целые или молотые, включая чили, молотый чили, красный стручковый перец и паприку)			
	Перец-пайпер (его продукты, включая белый и черный перец)			
	<i>Myristica fragrans</i> (мускатный орех)			
	<i>Zingiber officinale</i> (имбирь)			
	<i>Curcuma longa</i> (куркума)			
2.1.10	Переработанные основанные на крупах продукты питания и детское питание для младенцев и детей ⁽⁷⁾	0,10	-	-
2.1.11	Смеси для младенцев и модифицированные смеси, включая молоко для младенцев и модифицированное молоко ⁽⁸⁾	-	-	0,025
2.1.12	Диетические продукты питания для специальных медицинских целей ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ , предназначенные специально для младенцев	0,10	-	0,025
2.2	Охратоксин А			
2.2.1	Непереработанные крупы		5,0	
2.2.2	Все продукты, вырабатываемые из непереработанных круп и крупяных продуктов, предназначенные для непосредственного потребления в пищу людьми, за исключением продуктов питания, перечисленных в пункте 2.2.9 и 2.2.10.		3,0	
2.2.3	Сушеная лозная продукция (черная смородина, кишмиш и изюм)		10,0	
2.2.4	Обжаренные зерна кофе и молотый обжаренный кофе, за исключением растворимого кофе		5,0	
2.2.5	Растворимый кофе		10,0	
2.2.6	Вино (включая игристое, исключая ликерное вино и вино с содержанием алкоголя более 15%) и фруктовое вино ⁽¹¹⁾		2,0 ⁽¹²⁾	
2.2.7	Ароматизированное вино, ароматизированные основанные на вине напитки и ароматизированные коктейли-		2,0	

	винопродукция ⁽¹³⁾	
2.2.8	Виноградный сок, концентрированный виноградный сок как восстановленный, виноградный нектар, виноградное сусло и концентрированное виноградное сусло как восстановленное, предназначенное для непосредственного потребления людьми в пищу ⁽¹⁴⁾	2,0
2.2.9	Переработанные основанные на крупах продукты питания и детское питание для младенцев и детей	0,50
2.2.10	Диетические продукты питания для специальных медицинских целей, предназначенные специально для младенцев	0,50
2.2.11	Зеленый кофе, сухофрукты, отличные от сушеных лозных продуктов, пиво, како и какаопродукты, ликерные вина, мясопродукты, специи и лакрица	-
2.3	Пагулин	
2.3.1	Фруктовые соки, концентрированные фруктовые соки как восстановленные и фруктовые нектары	50
2.3.2	Спиртовые напитки ⁽¹⁵⁾ , сидр и другие ферментированные напитки, вырабатываемые из яблок или содержащие яблочный сок	50
2.3.3	Густые яблочные продукты, включая яблочный компот, яблочное пюре, предназначенные для непосредственного потребления людьми в пищу, за исключением продуктов питания, перечисленных в пунктах 2.3.4 и 2.3.5	25
2.3.4	Яблочный сок и густые яблочные продукты, включая яблочный компот и яблочное пюре, для младенцев и детей ⁽¹⁶⁾ и этикируемая и продаваемая как таковая.	10,0
2.3.5	Детское питание, отличное от переработанных основанных на крупах продуктов питания для младенцев и детей	10,0
2.4	Дезоксиниваленол ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Непереработанные крупы ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ , отличные от твердой пшеницы, овса и кукурузы.	1750
2.4.2	Непереработанная твердая пшеница и овес	1750
2.4.3	Непереработанная кукуруза	1750 ⁽²⁰⁾
2.4.4	Крупы, предназначенные для непосредственного потребления людьми в пищу, крупяная мука (включая кукурузную муку, непросеянную кукурузную муку и кукурузную крупу ⁽²¹⁾), отруби как конечные продукты, поставляемые на рынок для непосредственного потребления людьми в пищу и зародыши, за исключением продуктов питания, перечисленных в пункте 2.4.7.	750
2.4.5	Макаронные изделия (сухие) ⁽²²⁾	750
2.4.6	Хлеб (включая хлебобулочные изделия малых пекарен), мучные кондитерские изделия, печенье, легкие закуски из круп и сухие (крупяные) завтраки	500
2.4.7	Переработанные основанные на крупах продукты питания и детское питание для младенцев и детей	200

2.5	Зеараленон	
2.5.1	Непереработанные крупы, отличные от кукурузы	100
2.5.2	Непереработанная кукуруза	200
2.5.3	Крупы, предназначенные для непосредственного потребления людьми в пищу, крупяная мука, отруби в качестве конечного продукта, поставляемого на рынок для непосредственного потребления людьми в пищу и зародыши, за исключением продуктов питания, перечисленных в пунктах 2.5.4, 2.5.7 и 2.5.8.	75
2.5.4	Кукуруза, предназначенная для непосредственного потребления людьми в пищу, кукурузная мука, неочищенная кукурузная мука, кукурузная крупа, кукурузные зародыши и рафинированное кукурузное масло	200
2.5.5	Хлеб (включая хлебобулочные изделия малых пекарен), мучные кондитерские изделия, печенье, легкие закуски из круп и сухие (крупяные) завтраки, за исключением кукурузных закусок и основанных на кукурузе сухих (крупяных) завтраков	50
2.5.6	Кукурузные закуски и основанные на кукурузе (крупяные) сухие завтраки	50
2.5.7	Переработанные основанные на крупах продукты питания (за исключением переработанных основанных на кукурузе продуктов питания) и детское питание для младенцев и детей	20
2.5.8	Переработанные основанные на кукурузе продукты питания для младенцев и детей	20
2.6	Фумонизины	Сумма В ₁ и В ₂
2.6.1	Непереработанная кукуруза	2000 ⁽²³⁾
2.6.2	Кукурузная мука, неочищенная кукурузная мука, кукурузная крупа, кукурузные зародыши и рафинированное кукурузное масло	1000
2.6.3	Основанные на кукурузе продукты питания для непосредственного потребления людьми в пищу, за исключением продуктов питания, перечисленных в пунктах 2.6.2 и 2.6.4	400
2.6.4	Переработанное основанное на кукурузе детское питание для младенцев и детей	200
2.7	Токсины Т-2 и НТ-2	Сумма токсинов Т-2 и НТ-2
2.7.1	Непереработанные крупы и крупяные продукты	

Раздел 3: Металлы

Продукты питания		Максимальные уровни (мг/кг от сырой массы)
3.1	Свинец	
3.1.1	Молоко, молоко, подвергнутое тепловой обработке, молоко для производства продуктов на основе молока	0,020
3.1.2	Детские смеси и модифицированные смеси	0,020
3.1.3	Мясо (за исключением потрохов) КРС, МРС, свиней и птицы	0,10

3.1.4	Потроха КРС, МРС, свиней и птицы	0,50
3.1.5	Мясо мускульной ткани рыбы ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾	0,30
3.1.6	Ракообразные, за исключением коричневого мяса краба, а также мяса головы и грудной клетки омаров и подобных крупных ракообразных (<i>Nephropidae</i> , <i>Palinuridae</i>) ⁽²⁶⁾	0,50
3.1.7	Двустворчатые моллюски	1,5
3.1.8	Головоногие (без внутренностей)	1,0
3.1.9	Крупы, стручковые и бобовые	0,20
3.1.10	Овощи, за исключением капустных овощей, листовых овощей и грибов ⁽²⁷⁾ . Для картофеля, максимальный уровень действует в отношении очищенного картофеля.	0,10
3.1.11	Капустные овощи, листовые овощи и грибы	0,30
3.1.12	Фрукты, за исключением ягод и мелкоплодных	0,10
3.1.13	Ягоды и мелкоплодные	0,20
3.1.14	Жиры и масла, включая молочный жир	0,10
3.1.15	Фруктовые соки, концентрированные фруктовые соки, в виде восстановленных и фруктовых нектаров	0,050
3.1.16	Вино (включая игристое, исключая ликерное вино), сидр, грушевый сидр и фруктовое вино	0,20 ⁽²⁸⁾
3.1.17	Ароматизированное вино, ароматизированные основанные на вине напитки и ароматизированные коктейли-винопродукция	0,20
3.2	Кадмий	
3.2.1	Мясо (за исключением потрохов) КРС, МРС, свиней и птицы	0,050
3.2.2	Конина, за исключением потрохов	0,20
3.2.3	Печень КРС, МРС, свиньи, птицы и лошадей	0,50
3.2.4	Почки КРС, МРС, свиньи, птицы и лошадей	1,0
3.2.5	Мускульная ткань мяса рыбы, за исключением видов рыбы, приведенных в пункте 3.2.6 и 3.2.7	0,050
3.2.6	Мускульная ткань мяса следующих видов рыбы: Анчоусы (<i>Engraulis species</i>) Пелагида (<i>Sarda sarda</i>) Клюворыл (<i>Diplodus vulgaris</i>) Угорь (<i>Anguilla anguilla</i>) Кефаль или ставрида (<i>Mugil labrosus labrosus</i>) Лувар (<i>Luvarus imperialis</i>) Сардина (<i>Sardina pilchardus</i>) Сардиновые (<i>Sardinops species</i>) Тунец (<i>Thunus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>) Клиновидный морской язык (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	0,10
3.2.7	Мускульная ткань мяса меч-рыбы (<i>Xiphias gladius</i>)	0,30
3.2.8	Ракообразные, за исключением коричневого мяса краба, а также мяса головы и грудной клетки омаров и подобных крупных ракообразных (<i>Nephropidae</i> , <i>Palinuridae</i>)	0,50
3.2.9	Двустворчатые моллюски	1,0
3.2.10	Головоногие (без внутренностей)	1,0
3.2.11	Крупы за исключением отрубей, зародышей, пшеницы и риса	0,10

3.2.12	Отруби, зародыши, 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	0,050
3.2.15	Листовые овощи, свежие травы, культивируемые грибы и сельдерей корневой	0,20
3.2.16	Стеблевые овощи, корнеплоды и картофель, за исключением сельдерея корневого. Для картофеля максимальный уровень действует в отношении очищенного картофеля	0,10
3.3	Ртуть	
3.3.1	Продукты рыболовства (морепродукты) и мускульная ткань мяса рыбы, за исключением видов рыбы, перечисленных в пункте 3.3.2. Максимальный уровень действует в отношении ракообразных, за исключением коричневого мяса краба, а также мяса головы и грудной клетки омаров и подобных крупных ракообразных (<i>Nephropidae</i> , <i>Palinuridae</i>)	0,50
3.3.2	Мускульная ткань мяса следующих видов рыбы: Удильщиковые (<i>Lophius species</i>) Обыкновенная зубатка (<i>Anarchichas lupus</i>) Пелагида (<i>Sarda sarda</i>) Угорь (<i>Anguilla species</i>) Атлантический большерот (<i>Hoplostethus atlanticus</i>) Тупорылый макрурус (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) Палтус (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) Марлин (<i>Makaira species</i>) Мегрим (<i>Lepidorhombus species</i>) Кефаль (<i>Mullus species</i>) Щука (<i>Esox lucius</i>) Одноцветный бонито (<i>Orcynopsis unicolor</i>) Обыкновенный капелан (<i>Tricopterus minutus</i>) Португальская акула (<i>Centroscyms coelolepis</i>) Скат (<i>Raja species</i>) Морской окунь, клюворылый окунь, малый морской окунь (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i>) Парусник (<i>Istiophorus platypterus</i>) Сабля-рыба, угольная сабля-рыба (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>) Акулы (все виды) Серая деликатесная макрель, рувета, змеиная макрель (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) Осетр (<i>Acipenser species</i>) Меч-рыба (<i>Xiphias gladius</i>) Тунец (<i>Thunus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	1,0
3.4	Олово (неорганическое)	
3.4.1	Консервированные продукты питания, отличные от напитков	200
3.4.2	Консервированные напитки, включая фруктовые соки и овощные соки	100

3.4.3	Консервированное детское питание и переработанные основанные на крупах продукты питания для младенцев и детей, за исключением сушеных и порошкообразных продуктов питания ⁽²⁹⁾	50
3.4.4	Консервированные смеси для младенцев и модифицированные смеси (включая молоко для младенцев и модифицированное молоко), за исключением сушеных и порошкообразных продуктов	50
3.4.5	Консервированные продукты питания для специальных медицинских целей, предназначенные специально для младенцев, за исключением сушеных и порошкообразных продуктов	50

Раздел 4: 3-моноклорпропан-1,2-диол (3-monochloropropane-1,2-diol – 3-MCPD)

Продукты питания		Максимальные уровни (мкг/кг)
4.1	Гидролизированный овощной белок (HVP) ⁽³⁰⁾	20
4.2	Соевый соус	20

Раздел 5: Диоксины и диоксин-подобные полихлорированные бифенилы (ПХБ) ⁽³¹⁾

Продукты питания		Максимальные уровни (мг/кг от сырой массы)	
		Сумма диоксинов (BO3-PCDD/F-TEQ) ⁽³²⁾	Сумма диоксинов и диоксин-подобных ПХБ (BO3-PCDD/F-PCB-TEQ)
5.1	Мясо и мясопродукты (за исключением съедобных потрохов) следующих видов животных:		
	- КРС и МРС	3,0 пикограмм на грамм жира ⁽³³⁾	4,5 пикограмм на грамм жира
	- птицы	2,0 пикограмм на грамм жира	4,0 пикограмм на грамм жира
	- свиней	1,0 пикограмм на грамм жира	1,5 пикограмм на грамм жира
5.2	Печень сухопутных животных, согласно пункту 5.1 и вырабатываемые из нее продукты	6,0 пикограмм на грамм жира	12,0 пикограмм на грамм жира
5.3	Мускульная ткань мяса рыбы и продуктов рыболовства и их продуктов, за исключением угря ⁽³⁴⁾ . Максимальный уровень действует в отношении ракообразных, за исключением коричневого мяса краба, а также мяса головы и грудной клетки омаров и подобных крупных ракообразных (<i>Nephropidae</i> , <i>Palinuridae</i>)	4,0 пикограмм на грамм полного веса (сырой массы)	8,0 пикограмм на грамм полного веса (сырой массы)
5.4	Мускульная ткань мяса угря (<i>Anguilla anguilla</i>) и ее продуктов	4,0 пикограмм на грамм полного веса (сырой массы)	12 пикограмм на грамм полного веса (сырой массы)
5.5	Сырое молоко и молочные продукты, включая жир сливочного масла	3,0 пикограмм на грамм жира	6,0 пикограмм на грамм жира
5.6	Куриные яйца и яичевые продукты	3,0 пикограмм на грамм жира	6,0 пикограмм на грамм жира

5.7	Жир следующих животных:		
	- КРС и МРС	3,0 пикограмм на грамм жира	4,5 пикограмм на грамм жира
	- птицы	2,0 пикограмм на грамм жира	4,0 пикограмм на грамм жира
	- свиней	1,0 пикограмм на грамм жира	1,5 пикограмм на грамм жира
5.8	Смешанные животные жиры	2,0 пикограмм на грамм жира	3,0 пикограмм на грамм жира
5.9	Растительные масла и жиры	0,75 пикограмм на грамм жира	1,5 пикограмм на грамм жира
5.10	Морское масло (marine oil) (рыбий телесный жир, рыбий печеночный жир и жиры других морских организмов, предназначенных для потребления людьми в пищу)	2,0 пикограмм на грамм жира	10,0 пикограмм на грамм жира

Раздел 6: Полициклические ароматические углеводороды

Продукты питания		Максимальные уровни (мг/кг от сырой массы)
6.1	Бензо(а)пирен ⁽³⁵⁾	
6.1.1	Масла и жиры (за исключением масла какао), предназначенные для непосредственного потребления людьми в пищу или использования в качестве ингредиента в продуктах питания	2,0
6.1.2	Копченое мясо и копченые мясопродукты	5,0
6.1.3	Мускульная ткань копченого мяса рыбы и копченых продуктов рыболовства ⁽³⁶⁾ , за исключением двустворчатых моллюсков. Максимальный уровень действует в отношении копченых ракообразных, за исключением коричневого мяса краба, а также мяса головы и грудной клетки омаров и подобных крупных ракообразных (<i>Nephropidae</i> , <i>Palinuridae</i>)	5,0
6.1.4	Мускульная ткань мяса рыбы, отличной от копченой рыбы	2,0
6.1.5	Ракообразные, головоногие, отличные от копченых. Максимальный уровень действует в отношении ракообразных, за исключением коричневого мяса краба, а также мяса головы и грудной клетки омаров и подобных крупных ракообразных (<i>Nephropidae</i> , <i>Palinuridae</i>).	5,0
6.1.6	Двустворчатые моллюски	10,0
6.1.7	Переработанные основанные на крупе продукты питания и детское питание для младенцев и детей	1,0
6.1.8	Смеси для младенцев и модифицированные смеси, включая молоко для младенцев и модифицированное молоко	1,0
6.1.9	Пищевые продукты для специальных медицинских целей, предназначенные специально для младенцев	1,0

¹ В отношении фруктов, овощей и круп, ссылка делается на пищевые продукты перечисленные в релевантной категории, определенной в Регламенте ЕС №396/2005 Европейского Парламента и Совета от 23 февраля 2005 года о максимальных остаточных уровнях пестицидов в или на еде и корме растительного и животного происхождения, и вносящего изменения и дополнения в Директиву Совета 91/414/ЕЕС (ОЖ, L 70, 16.3.2005, стр. 1) в последней редакции Регламента ЕС № 178/2001 (ОЖ, L 29, 2.2.2006, стр. 3), это означает, среди прочего, что гречиха (*Fagopyrum sp*) включаются в «злаковые культуры», а гречневые продукты включаются в «крупяные продукты».

² Максимальные уровни не действуют в отношении свежего шпината, подлежащего переработке и который непосредственно транспортируется оптом с полей до перерабатывающих предприятий.

³ Продукты питания, перечисленные в данной категории, согласно определению в Директиве Комиссии 95/6/ЕС от 16 февраля 1996 года о перерабатываемых основанных на крупах продуктах питания и детском питании для младенцев и детей (ОЖ L 49, 28.2.1996, стр. 17), в последней редакции Директивы 2003/13/ЕС (ОЖ L 41, 14.2.2003, стр. 13).

⁴ Максимальный уровень означает уже используемые продукты (поставляемых на рынок как таковые или после восстановления согласно инструкции производителя).

⁵ Максимальный уровень означает съедобную часть земляных орехов и орехов. Если анализируются земляные орехи и орехи «в скорлупе», то при подсчете содержания афлатоксина допускается допущение о том, что вся контаминация распространяется на съедобную часть.

⁶ Продукты питания, перечисленные в этой категории, согласно определению в Регламенте (ЕС) № 853/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 года, устанавливающих конкретные гигиенические правила для продуктов питания животного происхождения (ОЖ L 226, 25.6.2004, стр. 22).

⁷ Максимальный уровень означает сухую материю. Сухая материя определяется в соответствии с Регламентом (ЕС) № 401/2006.

⁸ Продукты питания, перечисленные в данной категории, согласно определению Директивы Комиссии 91/321/ЕЕС от 14 мая 1991 года о смесях для младенцев и модифицированных смесях (ОЖ L 175, 4.7.1991, стр. 35) в последней редакции Директивы 2003/14/ЕС (ОЖ L 41, 14.2.2003, стр. 37).

⁹ Продукты питания, перечисленные в данной категории, согласно определению Директивы Комиссии 1999/21/ЕС от 25 марта 1991 года о диетических продуктах питания для специальных медицинских целей (ОЖ L 91, 7.4.1999, стр. 29).

¹⁰ Максимальные уровни означают в случае молока и молочных продуктов продукты, готовые к потреблению (поставляемые на рынок как таковые или восстановленные согласно инструкции производителя), и в случае продуктов, отличных от молока и молочных продуктов, означают сухую материю. Сухая материя определяется в соответствии с Регламентом (ЕС) ; 401/2006.

¹¹ Продукты питания, перечисленные в данной категории, согласно определению Директивы Комиссии (ЕС) № 1493/1999 от 17 мая 1999 года об общей организации рынка вина (ОЖ L 179, 14.7.1999, стр. 1), в последней редакции Протокола об условиях и договоренностях к принятию Республики Болгария и Румынии в Европейский Союз (ОЖ L 157, 21.6.2005, стр. 29).

¹² Максимальный уровень действует в отношении продуктов, производимых начиная с урожая 2005 года.

¹³ Продукты питания, перечисленные в данной категории, согласно определению Регламента Совета (ЕЕС) № 1601/91 от 10 июня 1991 года, устанавливающего общие правила определения, описания и представления ароматизированных вин, ароматизированных основанных на вине напитков и ароматизированных коктейлей-винопродукции (ОЖ L 149, 14.6.1991, стр. 1), в последней редакции Протокола об условиях и договоренностях к принятию Республики Болгария и Румынии в Европейский Союз. Максимальный уровень для ОТА, применимый к этим напиткам, является функцией пропорции вина и/или виноградного сула, присутствующего в конечном продукте.

¹⁴ Продукты питания, перечисленные в данной категории, согласно определению Директивы Совета 2001/112/ЕС от 20 декабря 2001 года, касающейся фруктовых соков и некоторых аналогичных продуктов, предназначенных для непосредственного потребления людьми в пищу.

¹⁵ Продукты питания, перечисленные в данной категории, согласно определению Регламента Совета (ЕЕС) № 1576/89 от 29 мая 1989 года, устанавливающего общие правила определения, описания и представления спиртовых напитков (ОЖ L 160, 12.6.1989, стр. 1), в последней редакции Протокола об условиях и договоренностях к принятию Республики Болгария и Румынии в Европейский Союз.

¹⁶ Младенцы и дети согласно определению в Директиве 91/321/ЕЕС и Директиве 96/5/ЕС.

¹⁷ Для целей применения максимальных уровней для дезоксиинваленола, зеараленона, токсинов Т-2 и НТ-2, установленных в пункте 2.4, 2.5 и 2.7, рис не включается в «крупы» и рисопродукты не включаются в «крупяные продукты».

¹⁸ Максимальный уровень действует в отношении непереработанных круп, поставляемых на рынок для первой стадии переработки. «Переработка первой стадии» означает любую физическую или термическую обработку, отличную от сушки, зерна. Чистка, сортировка и сушка не считаются «переработкой первой стадии» поскольку физическое воздействие на само зерно не осуществляется, а целое зерно остается

нетронутым после чистки и сортировки. В интегрированных системах производства и переработки, максимальный уровень действует в отношении непереработанных круп в случае, если они предназначены для первой стадии переработки.

¹⁹ Максимальный уровень действует в отношении круп, собранных и перенимаемых, по состоянию начиная с 2005/2006 рыночного года, в соответствии с Регламентом Комиссии (ЕС) № 824/2000 от 19 апреля 2000 года, устанавливающего процедуры перенятия круп вмешивающимися агентствами, и устанавливающим методы анализа для определения качества круп (ОЖ L 100, 20.4.2000, стр. 31) в последней редакции Регламента (ЕС) № 1068/2005 (ОЖ L 174, 7.7.2005, стр. 65).

²⁰ Максимальный уровень действует с 1 июля 2007 года.

²¹ Данная категория также включает в себя аналогичные продукты, в прочих случаях называемая как манная крупа.

²² Макароны изделия (сухие) означает макаронные изделия с содержанием воды примерно 12%.

²³ Максимальный уровень действует с 1 октября 2007 года.

²⁴ Рыба, перечисленная в данной категории (а), за исключением печени рыбы, подпадающей под код CN 0302 70 00, списка в Статье 1 Регламента Совета (ЕС) № 104/2000 (ОЖ L 17, 21.1.2000, стр. 22), в последней редакции Акта об условиях присоединения Чешской Республики, Республики Эстония, Республики Кипр, Республики Латвия, Республики Литва, Республики Венгрия, Республики Мальта, Республики Польша, Республики Словения и Словацкой Республики и корректировок к Договорам, на которых основан Европейский Союз, (ОЖ L 236, 23.9.2003, стр. 33). В случае сушеных, разбавленных, переработанных и/или сложных продуктов питания, действуют Статья 2(1) и 2(2).

²⁵ В случае если рыба предназначена для потребления целиком, максимальный уровень применяется к целой рыбе.

²⁶ Продукты питания, подпадающие под категории (с) и (f) списка в Статье 1 Регламента (ЕС) № 104/2000, в случаях, когда это уместно, (виды приведены в релевантной части). В случае сушеных, разбавленных, переработанных и/или сложных продуктов питания, действуют Статьи 1(1) и 2(2).

²⁷ Максимальный уровень действует после мытья фрукта или овоща и отделения съедобной части.

²⁸ Максимальный уровень действует в отношении продуктов, выработанных начиная с урожая 2001 года.

²⁹ Максимальный уровень означает проданный продукт.

³⁰ Максимальный уровень приводится для жидких продуктов, содержащих 40% сухой материи, соответствующий максимальному уровню в размере 50 мкг/кг в сухой материи. Данный уровень нужно корректировать пропорционально в соответствии с содержанием сухой материи в продуктах.

³¹ Диоксины (сумма полихлорированных дибензо-пара-диоксинов (dibenzo-p-dioxin PCDD) и аналогов полихлорированных дибензофуранов (polychlorinated dibenzofuran PCDF), выраженная в факторах токсической эквивалентности Всемирной организации здравоохранения (WHO toxic equivalency factors – TEFs) и сумма диоксинов и диоксин-подобных полихлорированных бифенилов (polychlorinated biphenyls – PCBs), выраженная в факторах токсической эквивалентности Всемирной организации здравоохранения (WHO toxic equivalency factors – TEFs). Факторы токсической эквивалентности Всемирной организации здравоохранения (WHO toxic equivalency factors – TEFs) для анализа риска для человека на основе выводов, заключенных в результате заседания ВОЗ в г. Стокгольм, Швеция, с 15 по 18 июня 1997 год (Ван ден Берг и другие, (1998), Факторы токсической эквивалентности Всемирной организации здравоохранения (WHO toxic equivalency factors – TEFs) для ПХБ, полихлорированных дибензо-пара-диоксинов (dibenzo-p-dioxin PCDD) и аналогов полихлорированных дибензофуранов (polychlorinated dibenzofuran PCDF) для людей и дикой природы. Журнал «Перспективы экологического здоровья», 106 (12), 775).

Аналог	Значение фактора токсической эквивалентности Всемирной организации здравоохранения (WHO toxic equivalency factor – TEF)	Аналог	Значение фактора токсической эквивалентности Всемирной организации здравоохранения (WHO toxic equivalency factor – TEF)
Полихлорированные дибензо-пара-диоксины (dibenzo-p-dioxin PCDD)		Диоксин-подобные полихлорированные бифенилы (polychlorinated biphenyls – PCBs): не-орто ПХБ + моно-орто ПХБ	
2,3,7,8-TCDD	1	<i>Не-орто ПХБ</i>	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	ПХБ 77	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	ПХБ 81	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1		
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1		

1,2,3,4,6,7,8-НрCDD	0,01	ПХБ 126	0,1
OCDD	0,0001	ПХБ 169	0,01
Полихлорированные дибензофураны (polychlorinated dibenzofuran PCDF)		<i>Моно-орто ПХБ</i>	
2,3,7,8-TCDF	0,1		
1,2,3,7,8-РeCDF	0,05		
1,3,4,7,8-РeCDF	0,5	ПХБ 105	0,0001
1,2,3,4,7,8-НхCDF	0,1	ПХБ 114	0,0005
1,2,3,6,7,8-НхCDF	0,1	ПХБ 118	0,0001
1,2,3,7,8,9-НхCDF	0,1	ПХБ 123	0,0001
1,3,4,6,7,8-НхCDF	0,1	ПХБ 156	0,0005
1,2,3,4,6,7,8-НрCDF	0,01	ПХБ 157	0,0005
1,2,3,4,7,8,9-НрCDF	0,01	ПХБ 167	0,00001
OCDF	0,0001	ПХБ 1189	0,0001
Используемые аббревиатуры: Т = тетра; Рe = пента; Нр = гепта; О = окта; CDD = хлородибензодиоксин; CDF = хлородибензофуран; СВ = хлоробифенил.			

³² Верхний предел концентраций: Верхний предел концентраций рассчитывается, исходя из предположения, что все показатели различных аналогов ниже предела определения количества равны пределу определения количества.

³³ Максимальный уровень не действует в отношении продуктов питания, содержащих менее 1% жира.

³⁴ Продукты питания, перечисленные в данной категории, согласно определению в категориях (a), (b), (c), (e) и (f) списка в Статье 1 Регламента (ЕС) № 104/2000 за исключением печени рыбы, подпадающей под категорию CN 0302 70 00.

³⁵ Бензо(а)пирен, для которого перечислены максимальные уровни, используется в качестве маркера для регистрации случаев и воздействия канцерогенных полициклических ароматических углеводородов. Эти меры, таким образом, обеспечивают полную гармонизацию по полициклическим ароматическим углеводородам в отраженных в списке продуктах питания среди государств-членов.

³⁶ Продукты питания, перечисленные в данной категории, согласно определению в категориях (b), (c) и (f) списка в Статье 1 Регламента (ЕС) № 104/2000.