

32001R0466

16.3.2001

ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

L 77/1

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 466/2001
ze dne 8. března 2001,
kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách
(Text s významem pro EHP)

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 315/93 ze dne 8. února 1993, kterým se stanoví postupy Společenství pro kontrolu kontaminujících látek v potravinách ⁽¹⁾, a zejména na čl. 2 odst. 3 uvedeného nařízení,

po konzultaci s Vědeckým výborem pro potraviny (dále jen „VVP“),

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení (EHS) č. 315/93 stanoví, že musí být v zájmu ochrany veřejného zdraví stanoveny maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách. Tyto maximální limity musí být přijaty ve formě otevřeného seznamu Společenství, který může obsahovat limity pro tutéž kontaminující látku v různých potravinách. Kromě toho musí být specifikovány metody odběru vzorků a analýzy, které mají být použity.
- (2) Nařízení Komise (ES) č. 194/97 ze dne 31. ledna 1997, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách ⁽²⁾, naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1566/1999 ⁽³⁾, bylo několikrát podstatně změněno. Vzhledem k tomu, že mají být provedeny další změny, mělo by být v zájmu přehlednosti přepracováno.
- (3) V zájmu ochrany veřejného zdraví je nezbytné udržet množství kontaminujících látek na toxikologicky přijatelných úrovních. Výskyt kontaminujících látek musí

být, pokud možno, správnou výrobní nebo zemědělskou praxí výrazněji omezen za účelem dosažení vyšší úrovně ochrany zdraví, zejména ochrany zdraví citlivých skupin populace.

- (4) S ohledem na rozdílnost právních předpisů členských států, pokud jde o maximální limity kontaminujících látek v některých potravinách, a následné riziko narušení hospodářské soutěže jsou při zachování zásady proporcionality opatření Společenství s cílem zajistit jednotnost trhu nezbytná.
- (5) Členské státy musí přijmout vhodná opatření pro dozor nad výskytem kontaminujících látek v potravinách.
- (6) Právní předpisy Společenství dosud nestanoví maximální limity kontaminujících látek v potravinách určených pro kojence a malé děti spadajících do působnosti směrnice Komise 91/321/EHS ⁽⁴⁾, naposledy pozměněné směrnicí 1999/50/ES ⁽⁵⁾, a do působnosti směrnice Komise 96/5/ES ⁽⁶⁾, naposledy pozměněné směrnicí 1999/39/ES ⁽⁷⁾. Po konzultaci s VVP vyplynulo, že by měly být specifické maximální limity pro tyto potraviny stanoveny co nejdříve. Do té doby by se měly limity stanovené v tomto nařízení vztahovat také na tyto potraviny, pokud nebyly vnitrostátními právními předpisy stanoveny přísnější limity.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 37, 13.2.1993, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 31, 1.2.1997, s. 48.

⁽³⁾ Úř. věst. L 184, 17.7.1999, s. 17.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 175, 4.7.1991, s. 35.

⁽⁵⁾ Úř. věst. L 139, 2.6.1999, s. 29.

⁽⁶⁾ Úř. věst. L 49, 28.2.1996, s. 17.

⁽⁷⁾ Úř. věst. L 124, 18.5.1999, s. 8.

- (7) V potravinových složkách použitých pro výrobu vícesložkových potravin by měly být maximální limity stanovené v tomto nařízení splněny před přidáním do dané vícesložkové potraviny, aby bylo zamezeno ředění.
- (8) Hlavním zdrojem příjmu dusičnanů je u člověka zelenina. VVP ve svém stanovisku ze dne 22. září 1995 konstatoval, že celkový příjem dusičnanů je za normálních podmínek značně nižší než tolerovaný denní příjem. Doporučil však, aby se nadále usilovalo o snížení expozice dusičnanům z potravin a vody, neboť dusičnany mohou přecházet v dusitany a nitrosaminy, a naléhal, aby byla přijata správná zemědělská praxe s cílem zajistit, aby byla množství dusičnanů na co nejnižší rozumně dosažitelné úrovni. VVP zdůraznil, že obava z výskytu dusičnanů by neměla odrazovat od rostoucí spotřeby zeleniny, neboť zelenina má nezastupitelnou funkci ve výživě a hraje důležitou roli při ochraně zdraví.
- (9) Specifická opatření pro lepší kontrolu zdrojů dusičnanů a soubory zásad správné zemědělské praxe mohou napomoci snížit množství dusičnanů v zelenině. Množství dusičnanů v určité zelenině jsou však také ovlivňována klimatickými podmínkami. Musí být tedy stanoveny různé maximální limity dusičnanů v závislosti na sezóně. Klimatické podmínky v různých částech Společenství se velmi liší. Členské státy by měly mít možnost na přechodné období povolit uvádět na trh hlávkový salát a špenát vypěstovaný a určený ke spotřebě na jejich území, i když obsahují množství dusičnanů vyšší než množství stanovená v bodech 1.1 a 1.3 přílohy I, pokud tato množství zůstanou přijatelná z hlediska veřejného zdraví.
- (10) Producenti salátu a špenátu usazení v členských státech, kteří obdrželi výše uvedená povolení, by měli postupně upravit své pěstitelské metody podle správné zemědělské praxe doporučené na vnitrostátní úrovni, aby do uplynutí přechodného období dosáhli souladu s maximálními limity stanovenými na úrovni Společenství. Je žádoucí dosáhnout společných hodnot co nejdříve.
- (11) Limity stanovené pro hlávkový salát a špenát by měly být do 1. ledna 2002 přezkoumány a podle možnosti sníženy. Při tomto přezkoumání se bude vycházet z monitorování prováděného členskými státy a z uplatňování souborů zásad správné zemědělské praxe, aby byly maximální limity stanoveny na co nejnižší rozumně dosažitelné úrovni.
- (12) Monitorování množství dusičnanů v hlávkovém salátu a špenátu a uplatňování správné zemědělské praxe musí být prováděno prostředky přiměřenými požadovanému cíli a získaným výsledkům monitorování, a zejména musí být prováděno s ohledem na rizika a získané zkušenosti. Uplatňování zásad správné zemědělské praxe v některých členských státech bude pečlivě sledováno. Je tedy vhodné, aby členské státy každoročně sdělovaly výsledky svých monitorování a podávaly zprávy o přijatých opatřeních a pokroku při uplatňování souborů zásad správné zemědělské praxe při snižování množství dusičnanů a aby každoročně proběhla s členskými státy výměna názorů na zprávy.
- (13) Pro hlávkový salát pěstovaný na poli jsou stanoveny nižší limity než pro hlávkový salát pěstovaný ve skleníku; s cílem dosáhnout účinné kontroly by se měly limity stanovené pro hlávkový salát pěstovaný na poli vztahovat také na hlávkový salát pěstovaný ve skleníku, pokud není přesně označen.
- (14) Aflatoxiny jsou mykotoxiny produkované některými druhy plísní rodu *Aspergillus* vznikající při vyšší teplotě a vlhkosti. Aflatoxiny jsou genotoxické karcinogenní látky a mohou se vyskytovat ve velkém počtu potravin. U látek tohoto druhu neexistuje prahová hodnota, pod níž nejsou pozorovány zdraví škodlivé účinky. Nelze tedy stanovit tolerovaný denní příjem. Ani při současných vědeckých a technických poznatcích a zlepšení v technikách produkce a skladování nelze zabránit vzniku těchto plísní, a není tedy možné, aby byl zcela vyloučen výskyt aflatoxinů v potravinách. Je tedy účelné stanovit co nejnižší rozumně dosažitelné limity.
- (15) Mělo by být podporováno úsilí o zlepšení podmínek produkce, sklizně a metod skladování s cílem omezit vznik plísní. Skupina aflatoxinů zahrnuje řadu sloučenin, jejichž toxicita a výskyt v potravinách se liší. Aflatoxin B₁ je zdaleka nejtoxičtější sloučeninou. Z důvodů bezpečnosti je účelné limitovat jak celkový obsah aflatoxinů v potravine (sloučenin B₁, B₂, G₁ a G₂), tak obsah aflatoxinu B₁. Aflatoxin M₁ je metabolický produkt aflatoxinu B₁ a vyskytuje se v mléce a v mléčných výrobcích od zvířat, které konzumovaly kontaminované krmivo. Přestože je aflatoxin M₁ považován za méně nebezpečnou genotoxickou karcinogenní látku než aflatoxin B₁, je nezbytné zabránit jeho výskytu v mléce a mléčných výrobcích určených k lidské spotřebě, a zejména ke spotřebě malými dětmi.

- (16) Má se za to, že třídění nebo jiné metody fyzikálního ošetření umožňují snížit obsah aflatoxinu v jádrech podzemnice olejné, skořápkových plodech a sušeném ovoci. S cílem minimalizovat dopad na obchodování je účelné připustit vyšší obsah aflatoxinu u těch produktů, které nejsou určeny k přímé lidské spotřebě nebo pro použití jako potravinová složka. V těchto případech byly maximální limity stanoveny tak, že bylo současně přihlédnuto ke známým možným účinkům uvedeného ošetření u jader podzemnice olejné, skořápkových plodů a sušeného ovoce a potřebě dodržet po ošetření maximální limity stanovené pro tyto produkty, které jsou určeny k lidské spotřebě nebo používány jako potravinová složka. U obilovin nelze vyloučit, že metody třídění nebo jiná fyzikální ošetření mohou snížit úroveň kontaminace aflatoxiny. Aby bylo možné ověřit skutečnou účinnost těchto metod a podle potřeby stanovit specifické maximální limity pro neošetřené obiloviny, předpokládá se použití maximálních limitů stanovených v příloze I na omezenou dobu pouze pro obiloviny a zpracované výrobky z nich, které jsou určeny k přímé lidské spotřebě nebo k použití jako potravinová složka. Nebudou-li ve stanovené lhůtě k dispozici údaje odůvodňující stanovení maximálního limitu pro nezpracované obilniny, budou se maximální limity stanovené pro obiloviny a zpracované výrobky z nich určené k přímé lidské spotřebě nebo pro použití jako potravinová složka vztahovat také na neošetřené obiloviny.
- (17) Pro dosažení účinné kontroly dodržování různých limitů stanovených pro dané produkty je nezbytné, aby byl z vhodného označení znám přesný účel použití. Produkty s obsahem aflatoxinu překračujícím maximální limit nesmějí být uvedeny do oběhu jako takové, ani po smísení s jinými potravinami nebo jako složky jiných potravin. Podle článku 5 nařízení (EHS) č. 315/93 mohou členské státy zachovat své vnitrostátní právní předpisy týkající se maximálních limitů aflatoxinů v některých potravinách, pro které nebyly přijaty žádné předpisy Společenství.
- (18) Příjem olova může představovat vážné riziko pro veřejné zdraví. Olovo může omezovat vývoj poznávacích schopností a snižovat intelektuální výkon u dětí a u dospělých může zvyšovat krevní tlak a vést ke kardiovaskulárním chorobám. Za poslední desetiletí se obsah olova v potravinách významně snížil díky povědomí o škodlivých účincích olova na zdraví a díky úsilí o snížení emisí olova z jeho zdrojů a zlepšení v zabezpečení jakosti chemické analýzy. VVP dospěl ve svém stanovisku ze dne 19. června 1992 k závěru, že průměrný obsah olova v potravinách se nejvíce jako důvod k obavám, že však by měla být přijata dlouhodobá opatření směřující k dalšímu snižování průměrného množství olova v potravinách. Maximální limity by tedy měly být stanoveny na co nejnižší rozumně dosažitelné úrovni.
- (19) Kadmium se může shromažďovat v lidském těle a může vyvolávat ledvinovou dysfunkci, poškození kostí a poruchy reprodukce. Nelze vyloučit, že má u člověka karcinogenní účinky. VVP ve svém stanovisku ze dne 2. června 1995 doporučil zvýšit úsilí o omezení expozice kadmiumu v potravinách, neboť potraviny jsou hlavním zdrojem příjmu kadmia u člověka. Maximální limity by tedy měly být stanoveny na co nejnižší rozumně dosažitelné úrovni.
- (20) Methylrtuť může u kojenců vyvolávat změny vývoje mozku a ve větších množstvích může vyvolávat neurologické změny u dospělých. Ke kontaminaci rtuťí dochází hlavně u ryb a produktů rybolovu. Pro ochranu veřejného zdraví jsou maximální limity rtuťí v rybách a produktech rybolovu stanoveny rozhodnutím Komise 93/351/EHS⁽¹⁾. Z důvodu transparentnosti by měla být příslušná opatření stanovená uvedeným rozhodnutím převedena do tohoto nařízení a aktualizována. Hodnoty by měly být tak stanoveny na co nejnižší rozumně dosažitelné úrovni s ohledem na skutečnost, že z fyziologických důvodů se u některých druhů ukládá rtuť v tkáni snáze než u jiných druhů.
- (21) 3-chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD) vzniká za určitých podmínek při zpracování potravin. Zejména může vznikat při výrobě ochucující potravinové složky „rostlinný hydrolyzovaný protein“, která se vyrábí kyselou hydrolyzou (*acid-HVP*). V posledních letech bylo úpravou výrobních postupů dosaženo významného snížení obsahu 3-MCPD ve výše uvedených výrobcích. Některé členské státy dále nedávno podaly zprávu o vysokém obsahu 3-MCPD v některých vzorcích sójové omáčky. S cílem prosadit uplatňování správné výrobní praxe a chránit zdraví spotřebitelů by měly být stanoveny maximální limity 3-MCPD. VVP doporučil ve svém stanovisku ze dne 16. prosince 1994, potvrzeném dne 12. června 1997, aby byl 3-MCPD považován za genotoxický karcinogen a aby se jeho rezidua v potravinách vyskytovala v neznámém množství. Nedávno provedené toxikologické studie naznačují, že tato látka působí jako negenotoxický karcinogen *in vivo*.

(1) Úř. věst. L 144, 16.6.1993, s. 23.

- (22) Maximální limity pro 3-MCPD stanovené v příloze I vycházejí ze stanoviska VVP. VVP přehodnotí toxicitu 3-MCPD na základě nových studií. Přiměřenost maximálních limitů by měla být zvážena, jakmile bude k dispozici nové stanovisko VVP. Členské státy byly požádány, aby vyšetřovaly i jiné potraviny na přítomnost 3-MCPD, aby mohla být zvážena potřeba stanovit maximální limity pro další potraviny.
- (23) Maximální limity přijaté na úrovni Společenství budou muset být pravidelně přezkoumávány, aby byl zohledněn pokrok ve vědeckých a technických poznatcích a zlepšení ve výrobní nebo zemědělské praxi s cílem dosáhnout trvalého snižování úrovní.
- (24) Opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potraviny,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

1. Potraviny uvedené v příloze I nesmějí při uvádění na trh obsahovat množství kontaminujících látek vyšší než množství stanovená v uvedené příloze.
2. Maximální limity stanovené v příloze I se vztahují na jedlý podíl dané potraviny.
3. Použitými metodami odběru vzorků a metodami analýzy musí být metody specifikované v příloze I.

Článek 2

1. Pro výrobky jiné než uvedené v čl. 4 odst. 1, které se suší, ředí, zpracovávají, a pro výrobky složené z více než jedné složky platí maximální limity uvedené v příloze I, přičemž se přihlédnou:
 - a) ke změnám koncentrace kontaminující látky způsobeným sušením nebo ředěním;
 - b) ke změnám koncentrace kontaminující látky způsobeným zpracováním;
 - c) k relativním podílům složek ve výrobku a
 - d) k analytické mezi stanovitelnosti.

První pododstavec se použije, pokud nejsou pro tyto sušené, zředěné, zpracované a složené výrobky stanoveny maximální limity.

2. Maximální limity uvedené v příloze I se vztahují také na potraviny určené pro kojence a malé děti, které spadají do působnosti směrnice 91/321/EHS a směrnice 96/5/ES, pokud nebyl pro specifikované potraviny stanoven na vnitrostátní úrovni přísnější limit, přičemž se přihlédnou ke změnám koncentrace kontaminující látky způsobeným sušením, ředěním nebo zpracováním a k relativní koncentraci složky ve výrobku. Specifické maximální limity kontaminujících látek pro tyto potraviny budou stanoveny nejpozději do 5. dubna 2004.

3. Aniž jsou dotčeny čl. 3 odst. 1 a čl. 4 odst. 3, je zakázáno používat jako potravinové složky vícesložkových potravin výrobky, v nichž nejsou dodrženy maximální limity stanovené v příloze I.

Článek 3

1. Členské státy mohou v odůvodněných případech na přechodnou dobu povolit uvádět na trh čerstvý hlávkový salát a čerstvý špenát, vypěstovaný a určený ke spotřebě na jejich území, obsahující množství dusičnanů vyšší než množství stanovené jako maximální limit v bodech 1.1 a 1.3 přílohy I, pokud je uplatňován soubor zásad správné zemědělské praxe s cílem postupně dosáhnout hodnot stanovených tímto nařízením.

Členské státy každoročně informují Komisi a ostatní členské státy o krocích učiněných k provedení prvního pododstavce.

2. Členské státy sdělí Komisi každoročně do 30. června výsledky svého monitorování a předloží zprávu o přijatých opatřeních a dosaženém pokroku při uplatňování a zdokonalování souborů zásad správné zemědělské praxe pro snižování obsahu dusičnanů v hlávkovém salátu a ve špenátu. Tyto informace budou také obsahovat údaje, které jsou podkladem pro soubory zásad správné zemědělské praxe.

3. Členské státy, které neuplatňují odstavec 1, monitorují obsah dusičnanů v hlávkovém salátu a ve špenátu a uplatňují správnou zemědělskou praxi prostředky, které jsou přiměřené požadovanému cíli a získaným výsledkům monitorování, a zejména s ohledem na rizika a získané zkušenosti.

Článek 4

1. Maximální limity aflatoxinů vztahující se na produkty podle bodů 2.1.1.1 a 2.1.2.1 přílohy I se rovněž vztahují na zpracované výrobky z nich, pokud nejsou pro takové zpracované výrobky stanoveny žádné specifické maximální limity.

2. Pokud jde o aflatoxiny v produktech podle bodu 2.1 přílohy I, je zakázáno:

- a) mísit produkty, u nichž jsou dodrženy maximální limity stanovené v příloze I, s produkty, u nichž jsou tyto maximální limity překročeny, nebo mísit produkty, které mají být tříděny nebo fyzikálně ošetřeny, s produkty určenými k přímé lidské spotřebě nebo k použití jako potravinová složka;
- b) používat produkty, u nichž nejsou dodrženy maximální limity stanovené v bodech 2.1.1.1, 2.1.2.1 a 2.1.3 přílohy I, jako složky pro výrobu jiných potravin;
- c) detoxikovat produkty chemickým ošetřením.

3. Jádra podzemnice olejná, skořápkové plody a sušené ovoce, u nichž nejsou dodrženy maximální limity aflatoxinů stanovené v bodě 2.1.1.1 přílohy I, a obiloviny, u nichž nejsou dodrženy maximální limity stanovené v bodě 2.1.2.1, lze uvést na trh, pokud tyto produkty:

- a) nejsou určeny k přímé lidské spotřebě nebo nejsou určeny pro použití jako potravinová složka;
- b) v případě jader podzemnice olejná splňují maximální limity stanovené v bodě 2.1.1.2 přílohy I a v případě skořápkových plodů a sušeného ovoce maximální limity stanovené v bodě 2.1.1.3 přílohy I;
- c) jsou podrobeny pozdějšímu ošetření zahrnujícímu třídění nebo jiná fyzikální ošetření a po tomto ošetření nejsou překročeny maximální limity stanovené v bodech 2.1.1.1 a 2.1.2.1 přílohy I, přičemž toto ošetření nezanechá jiná zdravotně škodlivá rezidua;
- d) jsou zřetelně označeny, pokud jde o jejich určení, a je na nich uvedena poznámka „produkt musí být před použitím k lidské spotřebě nebo před použitím jako potravinová složka vytříděn nebo jinak fyzicky ošetřen za účelem snížení kontaminace aflatoxiny“.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 8. března 2001.

Článek 5

1. Na základě výsledků kontrol dodržování maximálních limitů dusičnanů stanovených v oddíle 1 přílohy I, které provádějí členské státy, na základě zpráv o uplatňování a zdokonalování souborů zásad správné zemědělské praxe při snižování obsahu dusičnanů a na základě hodnocení údajů, která jsou pro členské státy podkladem pro správnou zemědělskou praxi, přezkoumá Komise každých pět let a poprvé před 1. lednem 2002 maximální limity s cílem tyto limity snížit.

2. Na základě nových vědeckých údajů a výsledků kontrol dodržování maximálních limitů těžkých kovů a 3-MCPD uvedených v oddíle 3 a 4 přílohy I, které provádějí členské státy, přezkoumá Komise každých pět let a poprvé před 5. dubnem 2003 maximální limity s cílem zajistit vysokou úroveň ochrany zdraví spotřebitele.

Článek 6

Nařízení (ES) č. 194/97 se zrušuje od 5. dubna 2002.

Odkazy na zrušené nařízení se považují za odkazy na toto nařízení v souladu se srovnávací tabulkou v příloze II.

Článek 7

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropských společenství*.

Použije se ode dne 5. dubna 2002. Oddíl 3 (těžké kovy) a oddíl 4 (3-MCPD) přílohy I se nepoužijí na výrobky, které byly v souladu s právními předpisy uvedeny na trh Společenství před tímto dnem.

Za Komisi

David BYRNE

člen Komise

PŘÍLOHA I

MAXIMÁLNÍ LIMITY NĚKTERÝCH KONTAMINUJÍCÍCH LÁTEK V POTRAVINÁCH

Oddíl 1: Dusičnany ⁽¹⁾

Produkt	Maximální limit (mg NO ₃ na kg)	Metoda odběru vzorků	Referenční metoda analýzy
1.1 čerstvý špenát ⁽²⁾ (<i>Spinacia oleracea</i>)	sklizen od 1. listopadu do 31. března: 3 000 ⁽³⁾ sklizen od 1. dubna do 31. října: 2 500 ⁽³⁾	směrnice Komise 79/700/EHS ⁽⁴⁾	
1.2 konzervovaný, hluboce zmrazený nebo zmrazený špenát	2 000	směrnice 79/700/EHS	
1.3 čerstvý hlávkový salát (<i>Latuca sativa</i> L.) (skleníkový a polní salát)	sklizen od 1. listopadu do 31. března: 4 500 ⁽³⁾ sklizen od 1. listopadu do 31. března: 3 500 ⁽³⁾ ⁽⁵⁾ sklizen od 1. listopadu do 31. března, kromě hlávkového salátu pěstovaného na poli: 2 500 ⁽³⁾ ⁽⁵⁾	směrnice 79/700/EHS, minimální počet laboratorních vzorků je však 10	

⁽¹⁾ Tento oddíl je již zahrnut v nařízení (ES) č. 194/97 a zde se beze změny opakuje.

⁽²⁾ Maximální limity pro čerstvý špenát se nevztahují na čerstvý špenát, který je určen ke zpracování a který je přímo z pole dopravován do zpracujícího závodu.

⁽³⁾ S výhradou přezkoumání před 1. lednem 2002 podle ustanovení čl. 5 odst. 1.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 207, 15.8.1979, s. 26.

⁽⁵⁾ Pokud není produkt označen vhodným způsobem, z něhož je patrný způsob pěstování, vztahuje se na něj limit stanovený pro hlávkový salát pěstovaný na poli.

Oddíl 2: Mykotoxiny

Produkt	Maximální limit (µg/kg)			Metoda odběru vzorků	Účinnostní charakteristiky metod analýzy
	B ₁	B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂	M ₁		
2.1 AFLATOXINY ⁽¹⁾					
2.1.1 jádra podzemnice olejně, skořápkové plody a sušené ovoce					
2.1.1.1 jádra podzemnice olejně, skořápkové plody a sušené ovoce a zpracované výrobky z nich, určené k přímé lidské spotřebě nebo pro použití jako potravinová složka	2 ⁽¹⁾	4 ⁽¹⁾	—	směrnice 98/53/ES ⁽²⁾	Směrnice 98/53/ES
2.1.1.2 jádra podzemnice olejně, které mají být před použitím k lidské spotřebě nebo před použitím jako potravinová složka vytříděny nebo jinak fyzikálně ošetřeny	8 ⁽¹⁾	15 ⁽¹⁾	—	směrnice 98/53/ES	směrnice 98/53/ES

⁽¹⁾ Maximální limity se vztahují na jedlé podíly jader podzemnice olejně, skořápkových plodů a sušeného ovoce. Jestliže se analyzují skořápkové plody „ve skořápce“, předpokládá se při výpočtu obsahu aflatoxinů, že jsou veškeré kontaminující látky obsaženy v jedlém podílu.

⁽²⁾ Úř. věst. L 201, 17.7.1998, s. 93.

Produkt	Maximální limit (µg/kg)			Metoda odběru vzorků	Účinnostní charakteristiky metod analýzy
	B ₁	B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂	M ₁		
2.1.1.3 skořápkové plody a sušené ovoce, které mají být před použitím k lidské spotřebě nebo před použitím jako potravinová složka vytrženy nebo jinak fyzikálně ošetřeny	5 ⁽¹⁾ ⁽²⁾	10 ⁽¹⁾ ⁽²⁾	—	směrnice 98/53/ES	směrnice 98/53/ES
2.1.2 obiloviny (včetně pohanky, <i>Fagopyrum</i> sp.)					
2.1.2.1 obiloviny (včetně pohanky, <i>Fagopyrum</i> sp.) a zpracované produkty z nich, určené k přímé lidské spotřebě nebo pro použití jako potravinová složka	2	4	—	směrnice 98/53/ES	směrnice 98/53/ES
2.1.2.2 obiloviny (včetně pohanky, <i>Fagopyrum</i> sp.), které mají být před použitím k lidské spotřebě nebo před použitím jako potravinová složka vytrženy nebo jinak fyzikálně ošetřeny	— ⁽³⁾	— ⁽³⁾	—	směrnice 98/53/ES	směrnice 98/53/ES
2.1.3 mléko (syrové mléko, mléko pro výrobu výrobků na bázi mléka a tepelně ošetřené mléko, jak jsou definovány ve směrnici 92/46/EHS ⁽⁴⁾ naposledy pozměněné směrnicí 94/71/ES ⁽⁵⁾)	—	—	0,05	směrnice 98/53/ES	směrnice 98/53/ES

⁽¹⁾ Maximální limity se vztahují na jedlé podíly jader podzemnice olejné, skořápkových plodů a sušeného ovoce. Jestliže se analyzují skořápkové plody „ve skořápce“, předpokládá se při výpočtu obsahu aflatoxinů, že jsou veškeré kontaminující látky obsaženy v jedlém podílu.

⁽²⁾ Maximální limity budou přezkoumány před 1. červencem 2001 s ohledem na pokrok ve vědeckých a technických poznatcích.

⁽³⁾ Pokud nebude do 1. července 2001 stanoven specifický limit, budou se na obiloviny podle tohoto bodu vztahovat limity stanovené v tabulce v bodě 2.1.2.1.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 268, 14.9.1992, s. 1.

⁽⁵⁾ Úř. věst. L 368, 31.12.1994, s. 33.

Oddíl 3: Těžké kovy

Produkt	Maximální limit (mg/kg čerstvé hmotnosti)	Požadavky na odběr vzorků	Účinnostní charakteristiky metod analýzy
3.1 OLOVO (Pb)			
3.1.1 kravské mléko (syrové mléko, mléko pro výrobu výrobků na bázi mléka a tepelně ošetřené mléko, jak jsou definovány ve směrnici 92/46/EHS)	0,02	směrnice Komise 2001/22/ES ⁽¹⁾	směrnice 2001/22/ES
3.1.2 počáteční kojenecká výživa a pokračovací kojenecká výživa, jak jsou definovány ve směrnici 91/321/EHS ⁽²⁾	0,02	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES

⁽¹⁾ Úř. věst. L 77, 16.3.2001, s. 14.

⁽²⁾ Maximální limity se vztahují na výrobek nabízený jako připravený ke spotřebě nebo jako obnovený podle pokynů výrobce.

Produkt	Maximální limit (mg/kg čerstvé hmotnosti)	Požadavky na odběr vzorků	Účinnostní charakteristiky metod analýzy
3.1.3 maso skotu, ovcí, prasat a drůbeže, jak je definováno v čl. 2 písm. a) směrnice Rady 64/433/EHS ⁽¹⁾ naposledy pozměněné směrnicí 95/23/ES ⁽²⁾ a v čl. 2 odst. 1 směrnice Rady 71/118/EHS ⁽³⁾ naposledy pozměněné směrnicí 97/79/ES ⁽⁴⁾ , kromě drobů, jak jsou definovány v čl. 2 písm. e) směrnice 64/433/EHS a v čl. 2 odst. 5 směrnice 71/118/EHS	0,1	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.1.3.1 jedlé droby skotu, ovcí, prasat a drůbeže, jak jsou definovány v čl. 2 písm. e) směrnice 64/433/EHS a v čl. 2 odst. 5) směrnice 71/118/EHS	0,5	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.1.4 svalovina ryb, jak je definována v kategorii a), b) a e) seznamu v článku 1 nařízení Rady (ES) č. 104/2000 ⁽⁵⁾ , kromě druhů ryb uvedených v bodě 3.1.4.1	0,2	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.1.4.1 svalovina ryb druhu <i>Dicologlossa cuneata</i> , úhoře říčního (<i>Anguilla anguilla</i>), mořčáka tečkovaného (<i>Dicentrarchus punctatus</i>), kranasa obecného (<i>Trachurus trachurus</i>), cípala šedého (<i>Mugil labrosus labrosus</i>), mořana obecného (<i>Diplodus vulgaris</i>), chrochtala Bennetova (<i>Pomadasys benneti</i>) a sardinky obecné (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,4	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.1.5 koryši, kromě hnědého krabího masa	0,5	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.1.6 měkkýši (skořepinovi)	1,0	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.1.7 hlavonožci (bez vnitřností)	1,0	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.1.8 obiloviny (včetně pohanky), lusková zelenina a luštěniny	0,2	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES

(1) Úř. věst. 121, 29.7.1964, s. 2012.

(2) Úř. věst. L 243, 11.10.1995, s. 7.

(3) Úř. věst. L 55, 8.3.1971, s. 23.

(4) Úř. věst. L 24, 30.1.1998, s. 31.

(5) Úř. věst. L 17, 21.1.2000, s. 22.

Produkt	Maximální limit (mg/kg čerstvé hmotnosti)	Požadavky na odběr vzorků	Účinnostní charakteristiky metod analýzy
3.1.9 zelenina, jak je definována v článku 1 směrnice Rady 90/642/EHS ⁽¹⁾ , naposledy pozměněné směrnicí 2000/48/ES ⁽²⁾ , kromě košťálové zeleniny, košťálové zeleniny listové, čerstvých bylinek a všech hub. V případě brambor se maximální limit vztahuje na loupané brambory	0,1	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.1.9.1 košťálová zelenina, košťálová zelenina listová a pěstované houby	0,3	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.1.10 ovoce, jak je definováno v článku 1 směrnice 90/642/EHS, kromě bobulového a drobného ovoce	0,1	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.1.10.1 bobulové a drobné ovoce, jak jsou definovány ve směrnici 90/642/EHS	0,2	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.1.11 tuky a oleje, včetně mléčného tuku	0,1	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.1.12 ovocné šťávy, koncentrované ovocné šťávy (k přímé spotřebě) a ovocné nektary, jak jsou definovány ve směrnici Rady 93/77/EHS ⁽³⁾	0,05	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.1.13 vína, jak jsou definována v nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 ⁽⁴⁾ (včetně šumivých vín a kromě likérových vín), aromatizovaná vína, aromatizované vinné nápoje a aromatizované vinné koktejly, jak jsou definovány v nařízení Rady (EHS) č. 1601/91 ⁽⁵⁾ , a cidry, perry a ovocná vína. Maximální limit se vztahuje na výrobky ze sklizni počínaje rokem 2001	0,2	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES

(1) Úř. věst. L 350, 14.12.1990, s. 71.

(2) Úř. věst. L 197, 3.8.2000, s. 26.

(3) Úř. věst. L 244, 30.9.1993, s. 23.

(4) Úř. věst. L 179, 14.7.1999, s. 1.

(5) Úř. věst. L 149, 14.6.1991, s. 1.

Produkt	Maximální limit (mg/kg čerstvé hmotnosti)	Požadavky na odběr vzorků	Účinnostní charakteristiky metod analýzy
3.2 KADMIUM (Cd)			
3.2.1 maso skotu, ovcí, prasat a drůbeže, jak jsou definovány v čl. 2 písm. a) směrnice Rady 64/433/EHS a v čl. 2 odst. 1 směrnice Rady 71/118/EHS, kromě drobbů, jak jsou definovány v čl. 2 písm. e) směrnice 64/433/EHS a v čl. 2 odst. 5 směrnice 71/118/EHS	0,05	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.2.2 koňské maso	0,2	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.2.3 játra skotu, ovcí, prasat a drůbeže	0,5	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.2.4 ledviny skotu, ovcí, prasat a drůbeže	1,0	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.2.5 svalovina ryb, jak je definována v kategorii a), b) a e) seznamu v článku 1 nařízení Rady (ES) č. 104/2000, kromě druhů ryb uvedených v bodě 3.2.5.1	0,05	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.2.5.1 svalovina ryb druhu <i>Dicologlossa cuneata</i> , úhoře říčního (<i>Anguilla anguilla</i>), sardele obecné (<i>Engraulis encrasicolus</i>), ryb druhu <i>Luvarus imperialis</i> , kranasa obecného (<i>Trachurus trachurus</i>), cípala šedého (<i>Mugil labrosus labrosus</i>), mořana obecného (<i>Diplodus vulgaris</i>), sardinky obecné (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,1	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.2.6 koryši, kromě hnědého krabího masa	0,5	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.2.7 měkkýši (skořepinovi)	1,0	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.2.8 hlavonožci (bez vnitřností)	1,0	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.2.9 obiloviny, kromě otrub, klíčků, pšeničných zrn a rýže	0,1	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES

Produkt	Maximální limit (mg/kg čerstvé hmotnosti)	Požadavky na odběr vzorků	Účinnostní charakteristiky metod analýzy
3.2.9.1 otruby, klíčky, pšeničná zrna a rýže	0,2	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.2.10 sójové boby	0,2	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.2.11 zelenina a ovoce, jak jsou definovány v článku 1 směrnice Rady 90/642/EHS, kromě košťálové zeleniny listové, čerstvých bylinek, všech hub, řapíkaté a stonkové zeleniny, kořenové zeleniny a brambor	0,05	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.2.11.1 košťálová zelenina listová, čerstvé bylinky, celer bulvový a pěstované houby	0,2	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.2.11.2 řapíkatá a stonková zelenina, kořenová zelenina a brambory, kromě celeru bulvového. V případě brambor se maximální limit vztahuje na loupané brambory	0,1	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.3 RTUŤ			
3.3.1 produkty rybolovu, kromě produktů v bodě 3.3.1.1	0,5	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
3.3.1.1 ěasi (<i>Lophius</i> spp.) vlkouš obecný (<i>Anarhichas lupus</i>) mořčák evropský (<i>Dicentrarchus labrax</i>) mník modrý (<i>Molva dipterygia</i>) pelamidy (<i>Sarda</i> spp.) úhoři (<i>Anguilla</i> spp.) platýz obrovský (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) tuňák rodu <i>Euthynnus</i> spp. marlíni (<i>Makaira</i> spp.) štika obecná (<i>Esox lucius</i>) palometa jednobarevná (<i>Orcynopsis unicolor</i>) světlohn bělooký (<i>Centroscymnus coelolepis</i>) rejnoci (<i>Raja</i> spp.) lososi (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i>) plachetník atlantský (<i>Istiophorus platypterus</i>) tkaničnice (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>) žralok (všechny druhy) makrelovitě (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) jeseteři (<i>Acipenser</i> spp.) mečoun obecný (<i>Xiphias gladius</i>) tuňák (<i>Thunnus</i> spp.)	1,0	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES

Oddíl 4: 3-monochloropropan-1,2-diol (3-MCPD)

Produkt	Maximální limit (mg/kg čerstvé hmotnosti)	Požadavky na odběr vzorků	Účinnostní charakteristiky metod analýzy
4.1 rostlinné hydrolyzované proteiny ⁽¹⁾	0,02	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES
4.2 sójová omáčka ⁽¹⁾	0,02	směrnice 2001/22/ES	směrnice 2001/22/ES

⁽¹⁾ Maximální limit se vztahuje na tekutý výrobek obsahující 40 % sušiny; tomu odpovídá maximální limit 0,05 mg/kg sušiny. Limit je třeba upravit přiměřeně obsahu sušiny ve výrobcích.

PŘÍLOHA II

SROVNÁVACÍ TABULKA

Toto nařízení	Nařízení (ES) č. 194/97
—	Článek 1
Čl. 1 odst. 1	Čl. 2 odst. 1 písm. a)
Čl. 2 odst. 1	Čl. 2 odst. 1 písm. b)
Čl. 2 odst. 1	Čl. 2 odst. 1 písm. c)
Čl. 3 odst. 1	Čl. 2 odst. 2
Čl. 3 odst. 1	Čl. 2 odst. 3
Čl. 4 odst. 2	Čl. 2 odst. 4
Čl. 4 odst. 3	Čl. 2 odst. 5
Čl. 3 odst. 2	Čl. 3, první odstavec
Čl. 3 odst. 3	Čl. 3, druhý odstavec
Čl. 5 odst. 1	Čl. 3, třetí odstavec
Čl. 1 odst. 3	Článek 4
Příloha I, oddíl 1 „Dusičnany“	Příloha I, „Kontaminující látky zemědělského původu“, bod 1 „Dusičnany“
Příloha I, oddíl 2 „Mykotoxiny“	Příloha I, „Kontaminující látky zemědělského původu“, bod 2 „Mykotoxiny“
—	Příloha II, „Ostatní kontaminující látky“