

32001R0466

16.3.2001

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 77/1

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 466/2001
z dnia 8 marca 2001 r.
ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy dla niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

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

po konsultacji z Naukowym Komitetem ds. Żywności (NKŻ),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (EWG) nr 315/93, w celu ochrony zdrowia publicznego, muszą być ustalone najwyższe dopuszczalne poziomy dla określonych zanieczyszczeń w środkach spożywczych. Najwyższe dopuszczalne poziomy muszą być przyjęte w formie nie zamkniętego wspólnotowego wykazu, który może zawierać poziomy tych samych zanieczyszczeń w różnych środkach spożywczych. Mogą być też sprecyzowane metody pobierania próbek i analizy.
- (2) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 194/97 z dnia 31 stycznia 1997 r., ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy dla niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ⁽²⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1566/1999 ⁽³⁾, było zmieniany kilka razy w istotnym zakresie. Ze względu na konieczność dalszych zmian, celem zachowania przejrzystości, rozporządzenie to powinno zostać ponownie opracowane.
- (3) W celu ochrony zdrowia publicznego zasadniczą sprawą jest utrzymanie zanieczyszczeń na poziomach, które są dopuszczalne ze względów toksykologicznych.

Gdziekolwiek jest to tylko możliwe, obecność zanieczyszczeń musi być gruntownie zmniejszana środkami dobrych praktyk rolniczych i wytwarzania, celem osiągnięcia wyższego poziomu ochrony zdrowia, szczególnie w odniesieniu do wrażliwych społeczności

- (4) Ze względu na rozbieżności między przepisami Państw Członkowskich dotyczących najwyższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń w niektórych środkach spożywczych i wynikające z tego ryzyko zakłócenia konkurencji, niezbędne są środki wspólnotowe w celu zapewnienia jednolitości rynku, przy jednoczesnym zachowaniu zasady proporcjonalności.
- (5) Państwa Członkowskie muszą przyjąć właściwe środki nadzoru dotyczące występowania zanieczyszczeń w środkach spożywczych.
- (6) Dotychczas, legislacja wspólnotowa nie ustala najwyższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń w żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci, objętej dyrektywą Komisji 91/321/EWG ⁽⁴⁾, ostatnio zmienioną dyrektywą 1999/50/WE ⁽⁵⁾ oraz dyrektywą Komisji 96/5/WE ⁽⁶⁾, ostatnio zmienioną dyrektywą 1999/39/WE ⁽⁷⁾. Po przeprowadzeniu konsultacji z Komitetem Naukowym ds. Żywności, tak szybko jak to jest możliwe, należy ustalić szczególne najwyższe dopuszczalne poziomy dla tych środków spożywczych. Do tego czasu poziomy ustalony w niniejszym rozporządzeniu, powinny mieć zastosowanie również do tych środków spożywczych, o ile nie zostały ustanowione bardziej surowe poziomy w tym zakresie przez ustawodawstwo krajowe.

⁽¹⁾ Dz.U. L 37 z 13.2.1993, str. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 31 z 1.2.1997, str. 48.

⁽³⁾ Dz.U. L 184 z 17.7.1999, str. 17.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 175 z 4.7.1991, str. 35.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 139 z 2.6.1999, str. 29.

⁽⁶⁾ Dz.U. L 49 z 28.2.1996, str. 17.

⁽⁷⁾ Dz.U. L 124 z 18.5.1999, str. 8.

- (7) Składniki żywności użyte do produkcji złożonych środków spożywczych powinny spełniać wymagania dotyczące najwyższych dopuszczalnych poziomów ustalone w niniejszym rozporządzeniu, przed ich dodaniem do złożonych produktów środków spożywczych, w celu uniknięcia rozcieńczenia.
- (8) Warzywa są głównym źródłem azotanów dla spożycia przez ludzi. Komitet Naukowy ds. Żywności w swojej opinii z dnia 22 września 1995 r. stwierdził, że całkowite spożycie azotanów jest zwykle znacznie poniżej dopuszczalnego dziennego spożycia. Jednakże Komitet zalecił kontynuowanie wysiłków mających na celu zmniejszenie narażenia na azotany poprzez żywność i wodę, z tego względu, że azotany mogą zostać zamienione na azotyny i nitrozaminy, i nalegają celem przyjęcia dobrych praktyk rolniczych celem zapewnienia utrzymania zawartości azotanów na tak niskich poziomach, jak jest to racjonalnie osiągalne. Komitet Naukowy ds. Żywności podkreślił, że obawa dotycząca obecności azotanów nie powinna zniechęcać do zwiększenia spożycia warzyw, ze względu na to, że warzywa spełniają podstawową funkcję żywieniową i odgrywają ważną rolę w ochronie zdrowia.
- (9) Szczególne środki zmierzające do zapewnienia lepszej kontroli źródeł azotanów, wraz z kodeksami dobrej praktyki rolniczej mogą pomóc obniżenia poziomów azotanów w warzywach. Jednakże warunki klimatyczne mają również wpływ na zawartości azotanów w niektórych warzywach. Z tego też względu powinny być ustalone różne najwyższe dopuszczalne poziomy azotanów dla warzyw, w zależności od sezonu. Warunki klimatyczne są bardzo zróżnicowane w różnych częściach Wspólnoty. Dlatego też, Państwa Członkowskie powinny być uprawnione, w okresie przejściowym, do dopuszczania do obrotu sałaty i szpinaku uprawianego na ich terytoriach i przeznaczonego do spożycia na ich terytorium, o wyższych poziomach azotanów niż poziomy ustalony w załączniku I ppkt 1.1 i 1.3, pod warunkiem że te występujące ilości azotanów pozostają na dopuszczalnym poziomie z punktu widzenia zdrowia publicznego.
- (10) Producenci sałaty i szpinaku mający siedzibę w Państwach Członkowskich, którzy otrzymali wspomniane wyżej upoważnienie, powinni stopniowo modyfikować swoje metody gospodarki rolnej przez stosowanie dobrych praktyk rolniczych, zalecanych na poziomie krajowym, tak, aby spełnić wymagania dotyczące najwyższych dopuszczalnych poziomów ustanowione na poziomie wspólnotowym do końca okresu przejściowego. Pożądane jest osiągnięcie wspólnych wartości w możliwie najkrótszym czasie.
- (11) Poziomy ustalony dla sałaty i szpinaku powinny zostać ponownie prześwietlone i, jeśli to możliwe, zmniejszone przed dniem 1 stycznia 2002 r. Przegląd ten będzie się opierał na monitorowaniu przeprowadzonym przez Państwa Członkowskie oraz na zastosowaniu kodeksów dobrej praktyki rolniczej w celu ustalenia najwyższych dopuszczalnych poziomów na tak niskim poziomie, jak jest to racjonalnie osiągalne.
- (12) Monitorowanie poziomów azotanów w sałacie i szpinaku oraz stosowanie dobrych praktyk rolniczych przeprowadzane jest przy użyciu środków proporcjonalnych do pożądanego celu, uzyskanych wyników monitoringu, w szczególności w świetle zagrożeń i uzyskanych doświadczeń. Stosowanie kodeksów dobrej praktyki rolniczej w niektórych Państwach Członkowskich będzie ściśle przestrzegane. Z tego względu właściwe jest, aby co roku Państwa Członkowskie informowały o wynikach monitoringu oraz sprawozdaniu dotyczącym podjętych środków i dokonanego postępu w stosowaniu kodeksów dobrej praktyki rolniczej do zmniejszenia poziomów zawartości azotanów, a także aby wymiana poglądów między Państwami Członkowskimi w sprawie tych sprawozdań odbywała się corocznie.
- (13) Dla sałaty gruntowej ustalone są niższe dopuszczalne zawartości niż dla sałaty uprawianej szklarniowo, oraz w celu umożliwienia skutecznej kontroli, w przypadku braku dokładnego etykietowania, dopuszczalne poziomy ustalone dla sałaty gruntowej powinny mieć zastosowanie również do sałaty uprawianej szklarniowo.
- (14) Aflatoksyny są mikotoksynami wytwarzanymi przez niektóre gatunki *Aspergillus*, które rozwijają się przy wysokich temperaturach i dużej wilgotności. Aflatoksyny są genotoksycznymi rakotwórczymi substancjami i mogą występować w żywności w znacznych ilościach. Dla tego typu substancji nie ma wartości progowej, poniżej której nie obserwuje się szkodliwego oddziaływania. Z tego też względu nie może być ustalone tolerowane dzienne dopuszczalne pobranie. Obecny stan wiedzy naukowej i technicznej oraz udoskonalenia w produkcji i technikach magazynowania nie zapobiegają rozwojowi tych pleśni, a w konsekwencji nie umożliwiają całkowitej eliminacji występowania aflatoksyn w żywności. Dlatego też zalecane jest ustalenie dopuszczalnych poziomów na tak niskim poziomie, jak tylko jest to racjonalnie osiągalne.
- (15) Należy popierać wysiłki zmierzające do usprawniania metod produkcji, zbiorów i magazynowania, w celu zmniejszenia rozwoju pleśni. Grupa aflatoksyn obejmuje wiele związków o zróżnicowanej toksyczności i częstotliwości występowania w żywności. Aflatoksyna B1 jest bez porównania najbardziej toksycznym związkiem. Zalecane jest, ze względów bezpieczeństwa, ograniczenie zarówno całkowitej zawartości aflatoksyn w żywności (związków B₁, B₂, G₁ oraz G₂), jak i zawartości aflatoksyny B1. Aflatoksyna M1 jest produktem przemiany metabolicznej aflatoksyny B1 i występuje w mleku i produktach mlecznych, pochodzących od zwierząt, które karmione były zanieczyszczoną paszą. Nawet jeśli aflatoksyna M₁ jest uznana za mniej niebezpieczną genotoksyczną substancję rakotwórczą niż aflatoksyna B₁, konieczne jest, aby zapobiegać jej występowaniu w mleku i przetworach mlecznych przeznaczonych do spożycia przez człowieka, w szczególności przez małe dzieci.

- (16) Uznaje się, że sortowanie lub inne metody fizycznego przetwarzania umożliwiają zmniejszenie zawartości aflatoksyn w orzechach arachidowych, orzechach i suszonych owocach. W celu zminimalizowania oddziaływania na handel, zalecane jest dopuszczenie wyższej zawartości aflatoksyn w tych produktach, które nie są przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez człowieka, lub też użycia jako składnik środka spożywczego. W tych przypadkach najwyższe dopuszczalne poziomy aflatoksyn były ustalone przy jednoczesnym uwzględnieniu zarówno znanych możliwych skutków wspomnianych wyżej metod przetwarzania, odpowiednio w odniesieniu do orzechów arachidowych, orzechów i suszonych owoców, jak też potrzeby spełnienia, po przetworzeniu, wymagań dotyczących najwyższych dopuszczalnych limitów, ustalonych dla tych produktów, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub produktów, które mają być użyte jako składnik środków spożywczych. W przypadku zbóż, nie można wykluczyć, że metody sortowania lub inne metody fizycznego przetwarzania mogą zmniejszyć poziom zanieczyszczeń aflatoksynami. W celu umożliwienia sprawdzenia rzeczywistej skuteczności tych metod oraz, jeśli to niezbędne, ustalenia specjalnych najwyższych dopuszczalnych zawartości dla nieprzetworzonych zbóż, przewiduje się zastosowanie na określony czas najwyższych dopuszczalnych limitów, ustanowionych w załączniku I, które dotyczą jedynie zbóż i produktów ich przetworzenia przeznaczonych do bezpośredniego spożycia przez ludzi, lub użycia jako składnik w środkach spożywczych. W przypadku braku danych, uzasadniających ustalenie szczególnego najwyższego dopuszczalnego limitu dla nieprzetworzonego zboża, po upływie właściwie określonego czasu, najwyższy dopuszczalny limit ustanowiona dla zbóż i przetworzonych ich produktów, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub użycia jako składnik żywności, będzie mieć również zastosowanie do nieprzetworzonych zbóż.
- (17) Celem umożliwienia skutecznej kontroli dotyczącej respektowania różnych najwyższych dopuszczalnych limitów ustalonych dla produktów o których mowa, niezbędne jest odpowiednie etykietowanie produktów, aby znać dokładnie miejsce ich przeznaczenia. Produkty o poziomie aflatoksyn przekraczającym najwyższy dopuszczalny limit nie mogą być wprowadzone do obrotu, ani same, ani po zmieszaniu z innymi środkami spożywczymi, ani też jako składnik innych środków spożywczych. Zgodnie z art. 5 rozporządzenia (EWG) nr 315/93, Państwa Członkowskie mogą utrzymać swoje przepisy prawa krajowego dotyczące najwyższych dopuszczalnych limitów zawartości aflatoksyn w niektórych środkach spożywczych, dla których nie zostały przyjęte żadne przepisy wspólnotowe.
- (18) Absorpcja ołowiu może stanowić poważne zagrożenie dla zdrowia publicznego. Ołów może wywoływać ograniczenie rozwoju zdolności percepcyjnych i możliwości intelektualnych u dzieci oraz wzrost ciśnienia krwi i choroby sercowo-naczyniowe u dorosłych. W okresie ostatniej dekady poziom ołowiu w żywności znacznie się zmniejszył dzięki świadomości szkodliwego wpływu ołowiu na zdrowie oraz wysiłkom skierowanym na źródła zanieczyszczeń ołowiem, zmierzającym do zmniejszenia emisji ołowiu i poprawy zapewnienia jakości wykonywanych analiz chemicznych. W swojej opinii z dnia 19 czerwca 1992 r. Naukowy Komitet ds. Żywności stwierdził, że średni poziom ołowiu w środkach spożywczych nie wydaje się być powodem do zaniepokojenia, jednakże należy podjąć długoterminowe działania mające na celu dalsze obniżanie średniego poziomu zawartości ołowiu w środkach spożywczych. Dlatego najwyższe dopuszczalne poziomy powinny być tak niskie, jak to jest racjonalnie osiągalne.
- (19) Kadm może kumulować się w organizmie człowieka i może wywoływać zaburzenia funkcjonowania nerek, uszkodzenia kości i osłabienia zdolności rozrodczych. Nie można wykluczyć, iż kadm wywiera na człowieka działanie rakotwórcze. W swojej opinii z dnia 2 czerwca 1995 r. Naukowy Komitet ds. Żywności zalecił podjęcie większych wysiłków celem zmniejszenia narażenia na pobranie kadmu w procesie żywienia, jako że środki spożywcze są głównym źródłem pobrania kadmu przez człowieka. Dlatego najwyższe dopuszczalne poziomy powinny być ustalone na tak niskim poziomie, jak to jest racjonalnie osiągalne.
- (20) Metylortęć może wywoływać zmiany w normalnym rozwoju mózgu niemowląt, a przy wyższych poziomach może powodować zmiany neurologiczne u dorosłych. zanieczyszczenia rtęcią występują głównie w rybach i produktach rybołówstwa. W celu ochrony zdrowia publicznego, najwyższe dopuszczalne zawartości rtęci w produktach rybołówstwa określone zostały w decyzji Komisji 93/351/EWG⁽¹⁾. Dla zachowania przejrzystości, odpowiednie środki ustanowione w tej decyzji powinny zostać przeniesione do niniejszego rozporządzenia oraz zostać uaktualnione. Poziomy powinny być tak niskie, jak to jest racjonalnie osiągalne, biorąc pod uwagę, że z powodów fizjologicznych określone gatunki gromadzą rtęć w swoich tkankach łatwiej niż inne.
- (21) 3-monochloropropan-1,2-diol (3-MCPD) powstaje podczas przetwarzania żywności w określonych warunkach. W szczególności, może być on produkowany podczas wytwarzania aromatycznego składnika żywności, hydroлизованego białka roślinnego, który jest produkowany metodą hydrolizy kwasowej (acid-HVP). W ciągu minionych lat, przez dostosowywanie procesów produkcji, osiągnięto znaczne obniżenie zawartości 3-MCPD we wspomnianym wyżej produkcie. Niedawno, kilka Państw Członkowskich zgłaszało również wysoki poziom zawartości 3-MCPD w określonych próbkach sosu sojowego. W celu egzekwowania dobrej praktyki produkcyjnej oraz ochrony zdrowia konsumentów powinny zostać ustalone najwyższe dopuszczalne zawartości 3-MCPD. W swojej opinii z dnia 16 grudnia 1994 r., potwierdzonej dnia 12 czerwca 1997 r., Naukowy Komitet ds. Żywności zalecił, aby 3-MCPD został uznany za genotoksyczny środek rakotwórczy, i aby pozostałości 3-MCPD w środkach spożywczych były niewykrywalne. Przeprowadzone niedawno badania toksykologiczne wskazują, że substancja ta nie działa *in vivo* jako genotoksyczna substancja rakowórcza.

(1) Dz.U. L 144 z 16.6.1993, str. 23.

- (22) Najwyższe dopuszczalne poziomy 3-MCPD, ustanowione w załączniku I, ustalone zostały na podstawie opinii Naukowego Komitetu ds. Żywności w świetle nowych badań. NKŻ dokona ponownej oceny toksyczności 3-MCPD. Ponownie powinna zostać rozważona odpowiedniość ustalonych najwyższych dopuszczalnych poziomów, jak tylko dostępna będzie nowa opinia Naukowego Komitetu ds. Żywności. Od Państw Członkowskich wymaga się zbadań innych środków spożywczych z punktu widzenia występowania 3-MCPD, w celu rozważenia potrzeby ustalenia najwyższych dopuszczalnych poziomów dla dodatkowych środków spożywczych.
- (23) Każdy najwyższy dopuszczalny poziom, przyjęty na poziomie wspólnotowym, będzie musiał być ponownie poddawany regularnemu przeglądowi, aby uwzględnić postęp nauki i rozwój technologii oraz usprawnienia w wytwarzaniu lub praktykach rolniczych w celu osiągnięcia stale zmniejszających się poziomów.
- (24) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Środków Spożywczych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

1. Środki spożywcze wskazane w załączniku I nie mogą, gdy są wprowadzone do obrotu, zawierać wyższych poziomów zanieczyszczeń niż te, które określone są w tym Załączniku.
2. Najwyższe dopuszczalne poziomy określone w załączniku I odnoszą się do jadalnej części wymienionych środków spożywczych.
3. Stosuje się metody pobierania próbek i metody analiz, określone w załączniku I.

Artykuł 2

1. W przypadku produktów, innych niż produkty wymienione na podstawie art. 4 ust. 1, które są produktami suszonymi, rozcieńczonymi, przetworzonymi lub złożonymi z więcej niż jednego składnika, najwyższy dopuszczalny poziom mający zastosowanie, jest poziomem ustanowionym w załączniku I, uwzględniając odpowiednio:
 - a) zmiany stężenia zanieczyszczeń, spowodowanych procesami suszenia lub rozcieńczania;
 - b) zmiany stężenia zanieczyszczeń spowodowanych przez proces przetwarzania;
 - c) odpowiednich proporcji składników w produkcie; oraz
 - d) analitycznej granicy oznaczania ilościowego.

Akapit pierwszy stosuje się, o ile dla tych suszonych, rozcieńczonych, przetworzonych lub złożonych produktów nie są ustalone szczególne najwyższe dopuszczalne poziomy.

2. Najwyższe dopuszczalne poziomy określone w załączniku I stosuje się również do żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci, objętej dyrektywą 91/321/EWG oraz dyrektywą 96/5/WE, o ile nie zostały ustalone bardziej surowe wymagania dotyczące poziomów zanieczyszczeń przez ustawodawstwo krajowe dotyczące określonych produktów, przy odpowiednim uwzględnieniu zmian stężenia zanieczyszczeń wynikających z suszenia, rozcieńczania lub przetwarzania oraz odpowiednich stężeń składników w produkcie. Szczególne najwyższe dopuszczalne poziomy zanieczyszczeń dla tych środków spożywczych ustalone są najpóźniej do dnia 5 kwietnia 2004 r.

3. Bez uszczerbku dla przepisów art. 3 ust. 1 i art. 4 ust. 3, zakazane jest użycie produktów, które nie spełniają wymagań dotyczących najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w załączniku I, jako składników żywności do produkcji złożonych środków spożywczych.

Artykuł 3

1. W uzasadnionych przypadkach, Państwa Członkowskie mogą, na okres przejściowy, zezwolić na wprowadzanie do obrotu świeżej sałaty i świeżego szpinaku, uprawianych oraz przeznaczonych do spożycia na ich terytorium, o wyższych poziomach azotanów niż poziomy ustalony jako najwyższe dopuszczalne poziomy w załączniku I ppkt 1.1 i 1.3, pod warunkiem że zastosowane są kodeksy dobrych praktyk rolniczych w celu osiągnięcia stopniowego postępu zmierzającego do uzyskania poziomów zanieczyszczeń określonych w niniejszym rozporządzeniu.

Państwa Członkowskie każdego roku informują inne Państwa Członkowskie oraz Komisję o podjętych krokach celem wykonania przepisów akapitu pierwszego.

2. Do dnia 30 czerwca każdego roku Państwa Członkowskie powiadają Komisję o wynikach przeprowadzonego przez siebie monitoringu oraz przekazują sprawozdanie na temat podjętych środków oraz dokonanego postępu dotyczącego zastosowania i doskonalenia kodeksów dobrej praktyki rolniczej celem zmniejszenia poziomów azotanów w sałacie i szpinaku. Informacje te powinny zawierać również dane, na których opierają się stosowane w danym Państwie Członkowskim kodeksy dobrej praktyki rolniczej.

3. Państwa Członkowskie, do których nie stosuje się ust. 1, przeprowadzają monitorowanie poziomów zawartości azotanów w sałacie i szpinaku oraz stosowanie dobrych praktyk rolniczych, stosując środki proporcjonalnie do pożądanego celu, uzyskanych wyników monitoringu, w szczególności biorąc pod uwagę zagrożenia i uzyskane doświadczenie.

Artykuł 4

1. Najwyższe dopuszczalne poziomy aflatoksyn, mające zastosowanie do produktów zgodnie z tym co ustanowiono w załączniku I ppkt 2.1.1.1 i 2.1.2.1, stosuje się do ich przetworzonych produktów, o ile dla takich przetworzonych produktów nie zostały ustalone szczególne najwyższe dopuszczalne limity zawartości.

2. W odniesieniu do aflatoksyn w produktach określonych w załączniku I ppkt 2.1, zabrania się:

- a) mieszania produktów spełniających wymagania dotyczące najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w załączniku I, z produktami przekraczającymi te najwyższe dopuszczalne poziomy lub też mieszania produktów, które powinny być poddane sortowaniu lub innemu fizycznemu przetwarzaniu, z produktami przeznaczonymi do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub użycia jako składnik środka spożywczego;
- b) użycia produktów, które nie spełniają wymagań dotyczących najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w załączniku I ppkt 2.1.1.1, 2.1.2.1 oraz 2.1.3, jako składników do wytwarzania innych środków spożywczych;
- c) detoksykacji produktów przez przetwarzanie chemiczne.

3. Orzechy arachidowe, orzechy oraz owoce suszone nie spełniające wymagań dotyczących najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w załączniku I pkt 2.1.1.1. oraz zboża nie spełniające wymagań dotyczących najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w załączniku I ppkt 2.1.2.1 mogą być wprowadzone do obrotu pod warunkiem że produkty te:

- a) nie są przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub użycia jako składnik środków spożywczych;
- b) spełniają wymagania dotyczące najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w załączniku I ppkt 2.1.1.2, dla orzechów arachidowych i załączniku I ppkt 2.1.1.3, dla orzechów i owoców suszonych;
- c) zostały poddane wtórnemu przetworzeniu obejmującemu sortowanie lub inne fizyczne przetwarzanie oraz po tym przetworzeniu warunki dotyczące najwyższych dopuszczalnych poziomów określone w załączniku I ppkt 2.1.1.1 i 2.1.2.1 są spełnione, a w wyniku przetworzenia nie powstają inne szkodliwe pozostałości;
- d) są etykietowane poprzez wyraźne wskazanie ich miejsca przeznaczenia i zawierają wskazówkę „produkt, przed spożyciem przez człowieka lub użyciem jako składnik środka spożywczego, musi być poddany sortowaniu lub innemu fizycznemu przetworzeniu w celu zmniejszenia zawartości aflatoksyn”.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 8 marca 2001 r.

Artykuł 5

1. Na podstawie wyników kontroli przeprowadzonych przez Państwa Członkowskie w celu sprawdzenia zgodności z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami azotanów, ustanowionymi w załączniku I sekcja 1, sprawozdań dotyczących stosowania i usprawniania kodeksów dobrej praktyki rolniczej, celem zmniejszenia poziomów azotanów oraz oceny danych, na których Państwa Członkowskie oparły swoje dobre praktyki rolnicze, co pięć lat, a po raz pierwszy raz przed dniem 1 stycznia 2002 r., Komisja dokonuje przeglądu najwyższych dopuszczalnych poziomów którego ogólnym celem jest zmniejszanie tych poziomów.

2. Na podstawie nowych danych naukowych oraz wyników kontroli przeprowadzonych przez Państwa Członkowskie w celu sprawdzenia spełnienia wymagań dotyczących najwyższych dopuszczalnych poziomów metali ciężkich i 3-MCPD, określonych w sekcjach 3 i 4 załącznika I, co pięć lat, a po raz pierwszy raz przed dniem 5 kwietnia 2003 r., Komisja podejmuje dokonuje przeglądu najwyższych dopuszczalnych poziomów, którego ogólnym celem jest zapewnienie wysokiego poziomu ochrony zdrowia konsumenta.

Artykuł 6

Rozporządzenie (WE) nr 194/97 traci moc z dniem 5 kwietnia 2002 r.

Odniesienia do uchylonego rozporządzenia są traktowane jak odniesienia do niniejszego rozporządzenia i rozumie się zgodnie z tabelą korelacji w załączniku II.

Artykuł 7

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 5 kwietnia 2002 r. W załączniku I sekcja 3 (metale ciężkie) i 4 (3-MCPD) nie stosuje się do produktów, które przed tą datą zostały zgodnie z prawem wprowadzone do obrotu wspólnotowego.

W imieniu Komisji

David BYRNE

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

**NAJWYŻSZE DOPUSZCZALNE POZIOMY DLA NIEKTÓRYCH ZANIECZYSZCZEŃ W ŚRODKACH
SPOŻYWCZYCH**

Sekcja 1: Azotany ⁽¹⁾

Produkt	Najwyższy dopuszczalny poziom (mg NO ₃ /kg)	Metoda pobierania próbek	Referencyjna metoda analityczna
1.1. Szpinak świeży ⁽²⁾ (<i>Spinacia oleracea</i>)	Zbierany od dnia 1 listopada do dnia 31 marca: 3 000 ⁽³⁾ Zbierany od 1 kwietnia do 31 października: 2 500 ⁽³⁾	dyrektywa Komisji 79/700/EWG ⁽⁴⁾	
1.2. Szpinak konserwowany, mrożony lub głęboko mrożony	2 000	dyrektywa 79/700/EWG	
1.3. Sałata świeża (<i>Lactuca sativa</i> L.) (szklarniowa i gruntowa)	Zbierana od dnia 1 października do dnia 31 marca: 4 500 ⁽³⁾ Zbierana od dnia 1 kwietnia do dnia 30 września: 3 500 ⁽³⁾ ⁽⁵⁾ z wyjątkiem sałaty gruntowej zbieranej od dnia 1 maja do dnia 31 sierpnia: 2 500 ⁽³⁾ ⁽⁵⁾	dyrektywa 79/700/EWG. Jednakże minimalna liczba jednostek na próbkę laboratoryjną wynosi 10	

⁽¹⁾ Sekcja ta jest już umieszczona w rozporządzeniu (WE) nr 194/97 i tutaj została powtórzona bez zmian.

⁽²⁾ Najwyższych dopuszczalnych poziomów ustalonych dla świeżego szpinaku nie stosuje się do świeżego szpinaku, który ma być poddany procesowi przetwarzania i który jest bezpośrednio transportowany luzem z pola do zakładu przetwórczego.

⁽³⁾ Podlega przeglądowi przed dniem 1 stycznia 2002 r. zgodnie z przepisami art. 5 ust. 1

⁽⁴⁾ Dz.U. L 207 z 15.8.1979, str. 26.

⁽⁵⁾ W przypadku braku właściwego etykietowania, wskazującego na metodę produkcji, stosuje się dopuszczalne limity zawartości ustalone dla sałaty gruntowej.

Sekcja 2: Mikotoksyny

Produkt	Najwyższy dopuszczalny poziom (µg/kg)			Metoda pobierania próbek	Warunki metod analiz
	B ₁	B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	M ₁		
2.1. AFLATOKSYNY ⁽¹⁾ 2.1.1. Orzechy arachidowe, orzechy i owoce suszone					
2.1.1.1. Orzechy arachidowe, orzechy i owoce suszone i produkty ich przetworzenia przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub użycia jako składnik środków spożywczych	2 ⁽¹⁾	4 ⁽¹⁾	—	dyrektywa 98/53/WE ⁽²⁾	dyrektywa 98/53/WE
2.1.1.2. Orzechy arachidowe, które muszą być sortowane lub poddane innemu fizycznemu przetworzeniu, przed ich spożyciem przez ludzi lub użyciem jako składnik środków spożywczych	8 ⁽¹⁾	15 ⁽¹⁾	—	dyrektywa 98/53/WE	dyrektywa 98/53/WE

⁽¹⁾ Najwyższe dopuszczalne limity zawartości stosuje się do jadalnych części orzechów ziemnych, orzechów i suszonych owoców. W przypadku wykonywania analiz orzechów „w skorupie”, przy obliczaniu zawartości aflatoksyn, zakłada się, że wszystkie zanieczyszczenia znajdują się w części jadalnej.

⁽²⁾ Dz.U. L 201, z 17.7.1998, str. 93.

Produkt	Najwyższy dopuszczalny poziom (µg/kg)			Metoda pobierania próbek	Warunki metod analiz
	B ₁	B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	M ₁		
2.1.1.3. Orzechy i owoce suszone, które muszą być sortowane lub poddane innemu fizycznemu przetworzeniu, przed ich spożyciem przez ludzi lub użyciem jako składnik środków spożywczych	5 ⁽¹⁾ ⁽²⁾	10 ⁽¹⁾ ⁽²⁾	—	dyrektywa 98/53/WE	dyrektywa 98/53/WE
2.1.2. Zboża (włączając grykę, <i>Fagopyrum sp.</i>)					
2.1.2.1. Zboża (włączając grykę, <i>Fagopyrum sp.</i>) oraz produkty ich przetworzenia przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub użycia jako składnik środków spożywczych	2	4	—	dyrektywa 98/53/WE	dyrektywa 98/53/WE
2.1.2.2. Zboża (włączając grykę, <i>Fagopyrum sp.</i>), które muszą być sortowane lub poddane innemu fizycznemu przetworzeniu przed ich spożyciem przez ludzi lub użyciem jako składnik środków spożywczych	— ⁽³⁾	— ⁽³⁾	—	dyrektywa 98/53/WE	dyrektywa 98/53/WE
2.1.3. Mleko (mleko surowe, mleko do wytwarzania produktów na bazie mleka i mleko poddane przetworzeniu jak określono to w dyrektywie Rady 92/46/EWG, ostatnio zmienionej dyrektywą Rady 94/71/WE. ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾)	—	—	0,05	dyrektywa 98/53/WE	dyrektywa 98/53/WE

⁽¹⁾ Najwyższe dopuszczalne limity zawartości stosuje się do jadalnych części orzechów ziemnych, orzechów i suszonych owoców. W przypadku wykonywania analiz orzechów „w skorupie”, przy obliczaniu zawartości aflatoksyn, zakłada się, że wszystkie zanieczyszczenia znajdują się w części jadalnej.

⁽²⁾ Najwyższe dopuszczalne limity zawartości zostaną ponownie przeanalizowane przed dniem 1 lipca 2001 r., uwzględniając postępy wiedzy naukowej i rozwoju technologicznego.

⁽³⁾ O ile przed dniem 1 lipca 2001 r. nie zostanie ustalony szczególny limit, dopuszczalne limity określone w ppkt 2.1.2.1 tabeli będą nadal obowiązywać dla zbóż, określonych w tym punkcie.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 268, z 14.9.1992, str. 1.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 368, z 31.12.1994, str. 33.

Sekcja 3: Metale ciężkie

Produkt	Najwyższy dopuszczalny poziom (mg/kg świeżego produktu)	Kryteria pobierania próbek	Warunki metod analiz
3.1. OŁÓW (Pb)			
3.1.1. Mleko krowie (mleko surowe, mleko do wytwarzania produktów mleczarskich i mleko poddane obróbce cieplnej, jak określono w dyrektywie 92/46/EWG)	0,02	dyrektywa Komisji 2001/22/WE ⁽¹⁾	dyrektywa 2001/22/WE
3.1.2. Preparaty dla niemowląt i mleko dla niemowląt, jak określono w dyrektywie 91/321/EWG ⁽²⁾	0,02	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE

⁽¹⁾ Dz.U. L 77 z 16.3.2001 str. 14.

⁽²⁾ Najwyższy dopuszczalny poziom zawartości stosuje się do produktu w stanie proponowanym jako gotowy do spożycia lub odtworzonym zgodnie ze wskazówkami producenta.

Produkt	Najwyższy dopuszczalny poziom (mg/kg świeżego produktu)	Kryteria pobierania próbek	Warunki metod analiz
3.1.3. Wołowina, mięso baranie, wieprzowina i mięso drobiowe, jak określono w art. 2 lit. a) dyrektywy Rady 64/433/WE ⁽¹⁾ , ostatnio zmienionej dyrektywą 95/23/WE oraz ⁽²⁾ w art. 2 ust. 1 dyrektywy Rady 71/118/EWG ⁽³⁾ , ostatnio zmienionej dyrektywą 97/79/WE ⁽⁴⁾ , z wyjątkiem podrobów jak określono w art. 2 lit. e) dyrektywy 64/433/EWG i art. 2 ust. 5 dyrektywy 71/118/EWG	0,1	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.1.3.1. Jadalne podroby, wołowe, wieprzowe i drobiowe, jak określono w art. 2 lit. e) dyrektywy 64/433/EWG oraz art. 2 ust. 5 dyrektywy 71/118/EWG	0,5	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.1.4. Mięso ryb, jak określono w kategoriach a), b) i e) wykazu w art. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 104/2000, z wyjątkiem gatunków ryb wymienionych w ppkt 3.1.4.1	0,2	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.1.4.1. Mięso soli (<i>Dicologlossa cuneata</i>), węgorzy europejski (<i>Anguilla anguilla</i>), okoni morskich (<i>Dicentrarchus punctatus</i>), ostroboków pospolitych (<i>Trachurus trachurus</i>), szarych cefali (<i>Mugil labrosus labrosus</i>), amareli (<i>diplodus bulgaris</i>), głowaczy (<i>Pomadasys benneti</i>), sardynek (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,4	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.1.5. Skorupiaki, z wyjątkiem ciemnego mięsa krabów	0,5	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.1.6. Małże dwupłatkowe	1,0	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.1.7. Głowonogi (bez wnętrzości)	1,0	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.1.8. Zboża (włącznie z gryką), rośliny strączkowe i nasiona jadalne roślin strączkowych	0,2	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE

⁽¹⁾ Dz.U. 121 z 29.7.1964, str. 2012.

⁽²⁾ Dz.U. L 243 z 11.10.1995, str. 7.

⁽³⁾ Dz.U. L 55 z 8.3.1971, str. 23.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 24 z 30.1.1998, str. 31.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 17 z 21.1.2000, str. 22.

Produkt	Najwyższy dopuszczalny poziom (mg/kg świeżego produktu)	Kryteria pobierania próbek	Warunki metod analiz
3.1.9. Warzywa, jak zdefiniowano w art. 1 dyrektywy Rady 90/642/EWG, ⁽¹⁾ ostatnio zmienionej dyrektywą 2000/48/WE ⁽²⁾ , z wyjątkiem kapustnych, warzyw liściastych, świeżych ziół oraz wszystkich grzybów. Najwyższy dopuszczalny poziom stosuje się do ziemniaków obranych	0,1	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.1.9.1. Kapustne, warzywa liściaste i wszystkie grzyby uprawne	0,3	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.1.10. Owoce, jak określono w art. 1 dyrektywy 90/642/EWG, z wyjątkiem owoców jagodowych i małych owoców	0,1	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.1.10.1. Owoce jagodowe i małe owoce, jak określono w art. 1 dyrektywy Rady 90/642/EWG	0,2	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.1.11. Tłuszcze i oleje, włącznie z tłuszczem mlecznym	0,1	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.1.12. Soki owocowe, zagęszczone soki owocowe (do bezpośredniego spożycia) i nektary owocowe, jak określono w dyrektywie Rady 93/77/EWG ⁽³⁾	0,05	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.1.13. Wina, jak je określono w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1493/1999 ⁽⁴⁾ (włącznie z winami musującymi i wyłączając wina likierowe), wina aromatyzowane, aromatyzowane napoje na bazie wina i aromatyzowane koktajle winne, jak określono w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1601/91 oraz jabłeczniki, wino z gruszek i wina owocowe. Najwyższe dopuszczalne poziomy stosuje się do produktów wytworzonych z owoców pochodzących ze zbiorów poczynawszy od 2001 r.	0,2	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE

⁽¹⁾ Dz.U. L 350 z 14.12.1990, str. 71.

⁽²⁾ Dz.U. L 197 z 3.8.2000, str. 26.

⁽³⁾ Dz.U. L 244 z 30.9.1993, str. 23.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 179 z 14.7.1999, str. 1.

Produkt	Najwyższy dopuszczalny poziom (mg/kg świeżego produktu)	Kryteria pobierania próbek	Warunki metod analiz
3.2. KADM (Cd)			
3.2.1. Wołowina, mięso baranie, wieprzowina i mięso drobiowe, jak określono w art. 2 lit. a) dyrektywy 64/433/EWG i art. 2 ust. 1 dyrektywy 71/118/EWG, z wyjątkiem podrobów, jak określono w art. 2 lit. e) dyrektywy 64/433/EWG i art. 2 ust. 5 dyrektywy 71/118/EWG	0,05	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.2.2. Mięso końskie	0,2	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.2.3. Wątroba wołowa, barania, wieprzowa i drobiowa	0,5	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.2.4. Nerki wołowe, baranie, wieprzowe i drobiowe	1,0	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.2.5. Mięso ryb, jak określono w kategoriach a), b) i e) wykazu w art. 1 rozporządzenia (WE) nr 104/2000, z wyjątkiem gatunków ryb wymienionych w ppkt 3.2.5.1	0,05	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.2.5.1. Mięso: sola (<i>Dicologlossa cuneata</i>), węgorzy europejskich (<i>Anguilla anguilla</i>), sardeli europejskich (<i>Engraulis encrasicolus</i>), louvar lub luvar (<i>Luvarus imperialis</i>), makreli lub ostrolinów (<i>Trachurus trachurus</i>), szarych cefali (<i>Mugil labrosus labrosus</i>), amareli (<i>Diplodus vulgaris</i>), sardynek (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,1	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.2.6. Skorupiaki, z wyjątkiem ciemnego mięsa krabów	0,5	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.2.7. Małże dwupłatkowe	1,0	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.2.8. Głownogi (bez wnętrzości)	1,0	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.2.9. Zboża, z wyjątkiem otrąb, kielków, ziarna pszenicy i ryżu	0,1	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE

Produkt	Najwyższy dopuszczalny poziom (mg/kg świeżego produktu)	Kryteria pobierania próbek	Warunki metod analiz
3.2.9.1. Otręby, kielki, ziarno pszenicy i ryż	0,2	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.2.10. Soja	0,2	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.2.11. Warzywa i owoce, jak określono w art. 1 dyrektywy 90/642/EWG, z wyjątkiem warzyw liściastych, świeżych ziół, wszystkich grzybów, warzyw łądgowych, warzyw korzeniowych i ziemniaków	0,05	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.2.11.1. Warzywa liściaste, świeże zioła, seler korzeniowy i wszystkie grzyby uprawne	0,2	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.2.11.2. Warzywa łądgowe, warzywa korzeniowe i ziemniaki, z wyjątkiem selera korzeniowego. Najwyższy dopuszczalny poziom ustalony dla ziemniaków stosuje się do ziemniaków obranych.	0,1	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.3. RTĘĆ			
3.3.1. Produkty rybołówstwa, z wyjątkiem wymienionych w ppkt 3.3.1.1	0,5	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
3.3.1.1. Żabnica (gatunki <i>Lophius</i>), zębacz pasiasty (<i>Anarhichas lupus</i>), okoń (<i>Dicentrarchus labrax</i>), błękitek (molwa niebieska) (<i>Molva dipterygia</i>), pelamida (gatunki <i>Sarda</i>), węgorz (gatunki <i>Anguilla</i>), halibut (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>), tuńczyk (gatunki <i>Euthymnus</i>), merlin (gatunki <i>Makaira</i>), szczupak (<i>Esox lucius</i>), bonito (ryby z gatunku <i>Orcynopsis unicolor</i>), koleń portugalski (<i>Centroscymnus coelolepis</i>), raje (gatunki <i>Raja</i>), karmazyn pospolity (<i>Sebastes marius</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i>), żaglica (<i>Istiophorus platypterus</i>), pałasz (z gatunku <i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>) rekin (wszystkie gatunki), makrela węzowa (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>), jesiotr (gatunki <i>Acipenser</i>), włócznik (<i>Xiphias gladius</i>), tuńczyk (gatunki <i>Thunnus</i>)	1,0	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE

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

Produkt	Najwyższy dopuszczalny poziom (mg/kg)	Kryteria pobierania próbek	Warunki metod analiz
4.1. Białka roślinne hydrolizowane ⁽¹⁾	0,02	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE
4.2. Sos sojowy ⁽¹⁾	0,02	dyrektywa 2001/22/WE	dyrektywa 2001/22/WE

⁽¹⁾ Najwyższy dopuszczalny poziom podany jest dla płynnego produktu zawierającego 40 % suchej masy, odpowiadającej najwyższemu dopuszczalnemu poziomowi 0,05 mg/kg w suchej masy. Poziom tej zawartości należy proporcjonalnie dostosować odpowiednio do zawartości suchej masy w produktach.

ZAŁĄCZNIK II

TABELA KORELACJI

Niniejsze rozporządzenie	Rozporządzenie (WE) nr 194/97
—	artykuł 1
artykuł 1 ust. 1	artykuł 2 ust. 1 lit. a)
artykuł 2 ust. 1	artykuł 2 ust. 1 lit. b)
artykuł 2 ust. 1	artykuł 2 ust. 1 lit. c)
artykuł 3 ust. 1	artykuł 2 ust. 2
artykuł 3 ust. 1	artykuł 2 ust. 3
artykuł 4 ust. 2	artykuł 2 ust. 4
artykuł 4 ust. 3	artykuł 2 ust. 5
artykuł 3 ust. 2	artykuł 3 akapit pierwszy
artykuł 3 ust. 3	artykuł 3 akapit drugi
artykuł 5 ust. 1	artykuł 3 akapit trzeci
artykuł 1 ust. 3	artykuł 4
załącznik I sekcja 1 „Azotany”	załącznik I rolnicze zanieczyszczenia pkt 1 „Azotany”
załącznik I sekcja 2 „Mikotoksyny”	załącznik I, rolnicze zanieczyszczenia pkt 2 „Mikotoksyny”
—	załącznik II „Inne zanieczyszczenia”