

32001R0466

16.3.2001

JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE

L 77/1

REGULAMENTUL (CE) NR. 466/2001 AL COMISIEI
din 8 martie 2001
de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare
(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 315/93 al Consiliului din 8 februarie 1993 de stabilire a procedurilor comunitare pentru contaminanții din produsele alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 2 alineatul (3),

după consultarea Comitetului științific pentru alimentație umană (CSA),

întrucât:

- (1) Regulamentul (CEE) nr. 315/93 prevede că trebuie stabilite niveluri maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, în scopul protejării sănătății publice. Aceste niveluri maxime trebuie adoptate sub forma unor liste comunitare neexhaustive, care ar putea conține nivelurile pentru același contaminant în diferite produse alimentare. Pot fi specificate metodele de prelevare de probe și de analiză care trebuie aplicate.
- (2) Regulamentul (CE) nr. 194/97 al Comisiei din 31 ianuarie 1997 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare ⁽²⁾, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1566/1999 ⁽³⁾, a fost modificat substanțial de câteva ori. Deoarece sunt necesare și alte modificări, regulamentul menționat ar trebui reformulat din motive de claritate.
- (3) Menținerea contaminanților la niveluri acceptabile din punct de vedere toxicologic este esențială pentru protecția

sănătății publice. Prezența contaminanților trebuie redusă cât mai mult cu putință, prin metode de prelucrare sau practici agricole adecvate, în scopul atingerii unui înalt nivel de protecție a sănătății, în special pentru grupele sensibile de populație.

- (4) Ținând seama de neconcordanțele dintre legislațiile statelor membre, în ceea ce privește nivelurile maxime pentru contaminanții din anumite produse alimentare și de potențialul risc de denaturare a concurenței, sunt necesare măsuri comunitare pentru a asigura unitatea pieței, cu respectarea principiului proporționalității.
- (5) Statele membre trebuie să adopte măsuri potrivite de supraveghere legate de prezența contaminanților în produsele alimentare.
- (6) Până în prezent, legislația comunitară nu stabilește niveluri maxime pentru contaminanții din produse alimentare destinate sugarilor și copiilor care intră sub incidența Directivei 91/321/CEE ⁽⁴⁾ a Comisiei, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 1999/50/CE ⁽⁵⁾ și a Directivei 96/5/CE ⁽⁶⁾ a Comisiei, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 1999/39/CE ⁽⁷⁾. După consultarea CSA, nivelurile maxime specifice pentru aceste produse alimentare trebuie stabilite cât mai curând posibil. Până atunci, nivelurile stabilite în prezentul regulament trebuie aplicate respectivelor produse alimentare, în măsura în care legislația internă nu stabilește niveluri mai stricte.

⁽¹⁾ JO L 37, 13.2.1993, p. 1.

⁽²⁾ JO L 31, 1.2.1997, p. 48.

⁽³⁾ JO L 184, 17.7.1999, p. 17.

⁽⁴⁾ JO L 175, 4.7.1991, p. 35.

⁽⁵⁾ JO L 139, 2.6.1999, p. 29.

⁽⁶⁾ JO L 49, 28.2.1996, p. 17.

⁽⁷⁾ JO L 124, 18.5.1999, p. 8.

- (7) Ingredientele alimentare folosite pentru producerea produselor alimentare compuse trebuie să respecte nivelurile maxime stabilite prin prezentul regulament, înainte de a fi adăugate respectivelor produse alimentare compuse, pentru a evita diluarea.
- (8) Legumele constituie principala sursă de nitrați pentru consumul uman. CSA, în avizul său din 22 septembrie 1995, a stabilit că totalul consumului de nitrați este, în mod normal, sub consumul zilnic acceptabil. Oricum, comitetul a recomandat continuarea eforturilor de reducere a expunerii la nitrați prin produse alimentare și apă, deoarece nitrații pot fi convertiți în nitriți și nitrosamine și a cerut adoptarea unor practici agricole care să asigure menținerea nivelului nitraților la valori cât mai scăzute posibil. CSA a subliniat că prezența nitraților nu trebuie să descurajeze creșterea consumului de legume, deoarece legumele au o funcție nutritivă esențială și joacă un rol important în protejarea sănătății.
- (9) Măsuri specifice destinate asigurării unui mai bun control al surselor de nitrați, împreună cu coduri de bună practică agricolă, pot ajuta la reducerea nivelurilor de nitrați din legume. Cu toate acestea, nivelul nitraților din anumite legume este influențat și de condițiile climaterice. Din acest motiv, diferitele niveluri maxime de nitrați din legume trebuie stabilite în funcție de anotimp. Condițiile climaterice variază mult în cadrul Comunității. De aceea, statelor membre trebuie să li se permită, pe o perioadă de tranziție, să autorizeze comercializarea salatei verzi și a spanacului, crescute și destinate consumului pe teritoriul lor, având niveluri mai ridicate de nitrați decât cele stabilite la punctele 1.1 și 1.3 din anexa I, astfel încât cantitățile prezente să rămână acceptabile din punct de vedere al sănătății publice.
- (10) Producătorii de salată verde și spanac stabiliți în statele membre care au acordat autorizațiile menționate anterior, trebuie să-și modifice treptat metodele agricole, prin aplicarea practicilor agricole recomandate la nivel național, astfel încât să atingă nivelul maxim stabilit la nivel comunitar până la sfârșitul perioadei de tranziție. Este indicat să se ajungă la valori comune cât mai curând posibil.
- (11) Nivelurile stabilite pentru salată verde și spanac trebuie să fie revăzute și, dacă este posibil, reduse înainte de 1 ianuarie 2002. Această trecere în revistă se bazează pe monitorizarea realizată de către statele membre și aplicarea codurilor de bună practică agricolă, în scopul stabilirii nivelului maxim la valori cât mai scăzute.
- (12) Monitorizarea nivelului de nitrați din salata verde și spanac și aplicarea codurilor de bună practică agricolă se realizează prin folosirea de mijloace proporționale cu obiectivul dorit, cu rezultatele obținute prin monitorizare și, în special, ținând cont de riscuri și de experiența câștigată. Aplicarea codurilor de bună practică agricolă în unele state membre va fi supravegheată îndeaproape. Așadar, este indicat ca statele membre să comunice anual rezultatele monitorizării lor și să le raporteze la măsurile luate și la progresul legat de aplicarea codurilor de bună practică agricolă, în scopul reducerii nivelurilor de nitrați, și să existe anual un schimb de opinii cu statele membre cu privire la aceste rapoarte.
- (13) Se stabilesc limite mai scăzute pentru salata verde cultivată în aer liber, față de cea cultivată în seră și, în scopul de a permite un control eficient, în absența unei etichetări precise, limitele stabilite pentru cultivarea salatei în aer liber trebuie aplicate și pentru salata cultivată în seră.
- (14) Aflatoxinele sunt micotoxine produse de anumite specii de *Aspergillus*, care se dezvoltă la umiditate și temperaturi mari. Aflatoxinele sunt substanțe carcinogene genotoxice și pot fi prezente într-un număr mare de produse alimentare. Pentru substanțele de acest fel, nu există un prag sub care să nu fie observat nici un efect dăunător. Așadar, nu poate fi stabilit un consum tolerabil zilnic. Cunoștințele științifice și tehnice și îmbunătățirile aduse tehnicilor de producție și depozitare nu previn dezvoltarea acestor mucegaiuri și, în consecință, nu permit eliminarea completă a aflatoxinelor din produsele alimentare. De aceea, este indicat să se stabilească limite cât mai scăzute posibil.
- (15) Trebuie încurajate eforturile de îmbunătățire a metodelor de producție, recoltare și depozitare, în scopul de a reduce dezvoltarea mucegaiului. Grupul aflatoxinelor include un număr de compuși de toxicitate și frecvență variate în produsele alimentare. Aflatoxina B1 este, de departe, cel mai toxic compus. Este indicat ca, din motive de siguranță, să se limiteze atât conținutul total de aflatoxină din produsele alimentare (compușii B₁, B₂, G₁ și G₂), cât și conținutul de aflatoxină B1. Aflatoxina M₁ este un produs metabolic al aflatoxinei B1 și este prezentă în lapte și în produsele lactate provenite de la animalele care au consumat produse alimentare contaminate. Chiar dacă aflatoxina M₁ este considerată drept o substanță carcinogenă genotoxică mai puțin periculoasă decât aflatoxina B₁, este necesar să se prevină prezența sa în lapte și produse lactate destinate consumului uman și, în special, copiilor mici.

- (16) Este recunoscut faptul că sortarea ori alte metode de tratament fizic fac posibilă reducerea conținutului de aflatoxină din arahide, fructe în coajă și fructe uscate. În scopul de a minimiza efectele asupra comerțului, este indicat să se admită un conținut mai mare de aflatoxină pentru acele produse care nu sunt destinate consumului uman direct sau folosite ca ingrediente în produse alimentare. În aceste cazuri, limitele maxime pentru aflatoxine au fost stabilite luând în considerare, în același timp, posibilele efecte cunoscute ale tratamentelor menționate anterior pentru arahide, fructe în coajă și fructe uscate, precum și nevoia de a se încadra, după tratare, în limitele maxime stabilite pentru aceste produse, destinate consumului uman direct sau folosirii lor ca ingrediente în produse alimentare. În cazul cerealelor, nu poate fi uitat faptul că metodele de sortare sau alte tratamente fizice pot reduce nivelul contaminării cu aflatoxine. Pentru a putea verifica eficiența reală a acestor metode și, dacă este necesar, pentru a putea stabili limitele maxime specifice pentru cerealele neprelucrate, este prevăzut ca, pentru o perioadă limitată, să se aplice limitele maxime indicate în anexa I numai pentru cereale și produse prelucrate din acestea, destinate consumului uman direct sau folosite ca ingrediente în produse alimentare. În absența datelor care să justifice stabilirea unei limite maxime specifice pentru cerealele neprelucrate, după o perioadă de timp bine definită, limita maximă prevăzută pentru cereale și produsele prelucrate din acestea, destinate consumului uman direct sau folosite ca ingrediente în produse alimentare, se aplică, de asemenea, și cerealelor neprelucrate.
- (17) Pentru a permite controlul eficient asupra respectării diferitelor limite stabilite pentru produsele în cauză, este necesar să se cunoască destinația exactă, prin intermediul unei etichetări adecvate. Produsele al căror nivel de aflatoxină depășește limitele maxime nu pot fi puse în circulație, nici ca atare, nici amestecate cu alte produse alimentare, nici utilizate ca ingrediente în alte produse alimentare. În temeiul articolului 5 din Regulamentul (CEE) nr. 315/93, statele membre pot să mențină dispoziții interne cu privire la limitele maxime de aflatoxine din anumite produse alimentare, pentru care nu a fost adoptată nici o dispoziție comunitară.
- (18) Absorbția de plumb poate să constituie un risc grav pentru sănătatea publică. Plumbul poate induce reducerea dezvoltării cognitive și a performanțelor intelectuale la copii, iar la adulți, duce la creșterea tensiunii arteriale și la boli cardiovasculare. În ultimii zece ani, nivelul de plumb din produsele alimentare a scăzut semnificativ, datorită percepției plumbului ca o problemă de sănătate, a eforturilor de reducere a emisiei de plumb și a îmbunătățirilor analizelor chimice, în ceea ce privește asigurarea calității. CSA a concluzionat în avizul său din 19 iunie 1992 că nivelul mediu de plumb din produsele alimentare nu pare să fie o cauză alarmantă, totuși, acțiunile pe termen lung trebuie să vizeze o viitoare scădere a nivelului mediu de plumb din produsele alimentare. De aceea, nivelurile maxime trebuie să fie cât mai scăzute posibil.
- (19) Cadmiul se poate acumula în corpul uman și poate induce disfuncții ale rinichilor, afecțiuni ale sistemului osos și deficiențe ale sistemului reproducător. Nu poate fi trecut cu vederea faptul că se comportă ca un cancerigen uman. CSA a recomandat în avizul său din 2 iunie 1995 creșterea eforturilor pentru reducerea expunerii la cadmiu prin alimentație, produsele alimentare fiind principala sursă de cadmiu pentru organismul uman. De aceea, nivelurile maxime trebuie să fie cât mai scăzute posibil.
- (20) Metil mercurul poate induce alterări ale dezvoltării normale a creierului la sugari, iar nivelurile crescute pot determina, la adulți, modificări neurologice. În special, mercurul contaminează peștele și produsele pescărești. Pentru protejerea sănătății publice, nivelurile maxime ale mercurului din produsele din pește sunt stabilite prin Decizia 93/351/CEE⁽¹⁾ a Comisiei. Din motive de transparență, măsurile relevante prevăzute prin decizia menționată trebuie transferate în prezentul regulament și aduse la zi. Nivelurile trebuie să fie cât mai scăzute posibil, ținând cont că, din motive fiziologice, anumite specii concentrează mai ușor mercurul în țesuturi decât altele.
- (21) 3-monoclorpropan-1,2-diol (3-PCPD) este creat în procesul de fabricare a produselor alimentare, în anumite condiții. În special, se poate produce în timpul fabricării ingredientului alimentar pentru gust „proteină vegetală hidrolizată”, care se realizează prin metoda hidrolizei acide (acid-HVP). Prin reglarea proceselor de fabricație, în ultimii ani s-a obținut o scădere semnificativă a 3-PCPD în produsul menționat anterior. Recent, câteva state membre au raportat niveluri crescute de 3-PCPD în anumite probe de sos de soia. În scopul de a aplica bunele practici de fabricare și de a proteja sănătatea consumatorilor, trebuie stabilite niveluri maxime de 3-PCPD. CSA a indicat în avizul său din 16 decembrie 1994, confirmat la 12 iunie 1997, că 3-PCPD trebuie privit ca un cancerigen genotoxic și că în produsele alimentare nu trebuie să se detecteze reziduuri de 3-PCPD. Studii toxicologice realizate recent indică faptul că substanța se manifestă ca un cancerigen neogenotoxic *in vivo*.

(1) JO L 144, 16.6.1993, p. 23.

- (22) Nivelurile maxime pentru 3-PCPD stabilite în anexa I se bazează pe avizul CSA. Acesta din urmă reevaluează toxicitatea 3-PCPD în temeiul noilor studii. Nivelurile maxime trebuie reevaluate de îndată ce noul aviz al CSA este disponibil. Statele membre trebuie să examineze și alte produse alimentare pentru detectarea prezenței 3-PCPD, în scopul de a se analiza necesitatea stabilirii unor niveluri maxime pentru produsele alimentare suplimentare.
- (23) Orice nivel maxim adoptat la nivel comunitar trebuie actualizat periodic ținând cont de progresele științifice și tehnice și de ameliorarea practicilor agricole sau de fabricație, cu obiectivul de a obține niveluri din ce în ce mai scăzute.
- (24) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru produse alimentare,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

- (1) Produsele alimentare indicate în anexa I nu trebuie să atingă niveluri de contaminare mai mari decât cele specificate în respectiva anexă, atunci când sunt introduse pe piață.
- (2) Nivelurile maxime specificate în anexa I trebuie aplicate părții comestibile a produsului alimentar menționat.
- (3) Metodele de prelevare a probelor și de analiză aplicate trebuie să fie cele specificate în anexa I.

Articolul 2

- (1) În cazul produselor, altele decât cele menționate la articolul 4 alineatul (1), care sunt uscate, diluate, prelucrate sau compuse din mai mult de un ingredient, nivelul maxim aplicabil trebuie să fie cel prezentat în anexa I, ținând cont de:
- (a) modificarea concentrației agentului contaminant prin uscare sau diluare;
- (b) modificarea concentrației agentului contaminant prin prelucrare;
- (c) proporția relativă a ingredientelor în produs și
- (d) limita analitică a cuantificării.

Primul paragraf se aplică cât timp nu sunt stabilite niveluri maxime specifice pentru aceste produse uscate, diluate, prelucrate sau compuse.

(2) Nivelurile maxime specificate în anexa I se aplică și în cazul produselor alimentare destinate sugarilor și copiilor mici, menționate la Directiva 91/321/CEE și în Directiva 96/5/CE, cât timp nu au fost stabilite niveluri mai stricte prin legislația internă pentru produsele alimentare menționate, ținând cont de modificările concentrației agentului contaminant datorate uscării, diluării sau prelucrării și, respectiv, de concentrațiile relative ale ingredientelor din produs. Nivelurile maxime specifice ale agenților contaminanți pentru produsele alimentare menționate trebuie stabilite până la 5 aprilie 2004.

(3) Fără a aduce atingere articolului 3 alineatul (1) și articolului 4 alineatul (3), este interzisă utilizarea produselor cum ar fi ingredientele alimentare pentru producerea produselor alimentare compuse, care nu se supun nivelurilor maxime stabilite în anexa I.

Articolul 3

(1) Statele membre pot autoriza, atunci când este justificat, pe o perioadă de tranziție, introducerea pe piață a salatei proaspete și a spanacului proaspăt, cultivate și destinate consumului pe teritoriul propriu, având niveluri de nitrați mai mari decât nivelurile maxime stabilite la punctele 1.1 și 1.3 din anexa I, cu condiția să fie aplicată buna practică agricolă, pentru a atinge treptat nivelurile stabilite în prezentul regulament.

Statele membre informează anual celelalte state membre și Comisia despre progresele realizate în aplicarea primului paragraf.

(2) Comisiei îi sunt comunicate de statele membre, până la data de 30 iunie a fiecărui an, rezultatele monitorizărilor și îi sunt raportate măsurile luate și progresele făcute în privința aplicării și îmbunătățirii codurilor de bună practică agricolă efectuate în scopul reducerii nivelului de nitrați din salata verde și din spanac. Această informare trebuie să conțină, de asemenea, datele pe care se bazează codurile lor de bună practică agricolă.

(3) Statele membre care nu aplică alineatul (1) realizează monitorizarea nivelului de nitrați din salată și din spanac și aplică bunele practici agricole, utilizând mijloace proporționale cu obiectivul dorit, iar obținerea rezultatelor monitorizării se apreciază, în special, în temeiul riscurilor și a experienței câștigate.

Articolul 4

(1) Limitele maxime de aflatoxine aplicabile produselor, așa cum sunt prezentate la punctele 2.1.1.1 și 2.1.2.1 din anexa I, trebuie, de asemenea, să fie aplicabile produselor prelucrate din acestea, atâta timp cât nici o limită maximă specifică nu este stabilită pentru astfel de produse prelucrate.

(2) În legătură cu aflatoxinele din produsele menționate la punctul 2.1 din anexa I, este interzis:

- (a) să se amestece produsele care respectă nivelul maxim, conform anexei I, cu produse care depășesc acest nivel sau să se amestece produse care urmează să fie supuse unei tehnici de sortare sau unui tratament fizic, cu produse destinate consumului uman direct sau sunt folosite ca ingrediente alimentare;
- (b) să se utilizeze produse care nu îndeplinesc nivelurile maxime prezentate la punctele 2.1.1.1, 2.1.2.1 și 2.1.3 din anexa I, ca ingrediente în fabricarea altor produse alimentare;
- (c) să se detoxificeze produse prin tratamente chimice.

(3) Arahidele, fructele în coajă și fructele uscate care nu respectă nivelurile maxime ale aflatoxinelor prevăzute la punctul 2.1.1.1 din anexa I și cerealele care nu respectă nivelurile maxime prevăzute la punctul 2.1.2.1 pot fi introduse pe piață, cu condiția ca aceste produse:

- (a) să nu fie destinate consumului uman direct sau să fie folosite ca ingrediente alimentare;
- (b) să respecte nivelurile maxime prevăzute la punctul 2.1.1.2 din anexa I, pentru arahide, și la punctul 2.1.1.3 din anexa I, pentru fructe în coajă și fructe uscate;
- (c) să fie supuse unui tratament secundar, care implică sortarea sau alte tratamente fizice, după care, limitele maxime prevăzute la punctele 2.1.1.1 și 2.1.2.1 din anexa I să nu fie depășite, iar din acest tratament să nu rezulte reziduuri dăunătoare;
- (d) să fie clar etichetate, arătându-se destinația lor, și să poarte inscripția: „produsul trebuie supus sortării sau altor tratamente fizice, în scopul reducerii contaminării cu aflatoxine, înainte de a fi consumat de om ori utilizat ca ingredient alimentar”.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 8 martie 2001.

Articolul 5

(1) Pe baza rezultatelor controlului efectuat de către statele membre pentru a verifica respectarea nivelurilor maxime de nitrați menționate în secțiunea 1 din anexa I, a rapoartelor cu privire la aplicarea și îmbunătățirea codurilor de bună practică agricolă în scopul reducerii nivelului de nitrați și a evaluării datelor pe care statele membre își bazează bunele practici agricole, Comisia procedează, din 5 în 5 ani, și pentru prima dată înainte de 1 ianuarie 2002, la o revizuire a nivelurilor maxime, având ca obiectiv general reducerea respectivelor niveluri.

(2) Pe baza noilor date științifice și a rezultatelor controalelor efectuate de statele membre cu scopul de a verifica respectarea nivelurilor maxime pentru metalele grele și 3-PCPD din secțiunile 3 și 4 din anexa I, Comisia procedează, din cinci în cinci ani și pentru prima dată înainte de 5 aprilie 2003, la o revizuire a nivelurilor maxime, având ca obiectiv general asigurarea unui nivel ridicat de protecție a sănătății consumatorului.

Articolul 6

Regulamentul (CE) nr. 194/97 se abrogă de la 5 aprilie 2002.

Trimiterile la regulamentul abrogat se interpretează ca trimiteri la prezentul regulament și se citesc în conformitate cu tabelul de corespondență din anexa II.

Articolul 7

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

Se aplică de la 5 aprilie 2002. Secțiunile 3 (metale grele) și 4 (3-PCPD) din anexa I nu se aplică produselor care au fost introduse legal pe piața Comunității înainte de această dată.

Pentru Comisie

David BYRNE

Membru al Comisiei

ANEXA I

NIVELURI MAXIME PENTRU ANUMIȚI AGENȚI CONTAMINANȚI DIN PRODUSELE ALIMENTARE

Punctul 1: Nitrați ⁽¹⁾

Produs	Nivel maxim (mg NO ₃ /kg)		Metoda de prelevare de probe	Metoda de analiză de referință
1.1. Spanac proaspăt ⁽²⁾ (<i>Spinacia oleracea</i>)	Recoltat 1 noiembrie – 31 martie:	3 000 ⁽³⁾	Directiva 79/700/CEE a Comisiei ⁽⁴⁾	
	Recoltat 1 aprilie – 31 octombrie:	2 500 ⁽³⁾		
1.2. Spanac conservat, înghețat sau congelat		2 000	Directiva 79/700/CEE	
1.3. Salată proaspătă (<i>Lactuca sativa L.</i>) (salată cultivată în aer liber sau în seră)	Recoltată 1 octombrie – 31 martie: Recoltată 1 aprilie – 30 septembrie: cu excepția salatei cultivate în aer liber, recoltată de la 1 mai până la 31 august	4 500 ⁽³⁾ 3 500 ⁽³⁾ ⁽⁵⁾ 2 500 ⁽³⁾ ⁽⁵⁾	Directiva 79/700/CEE Totui, numărul minim de unități per probă de laborator este 10	

⁽¹⁾ Această secțiune este deja inclusă în Regulamentul (CE) nr. 194/97 și este repetată aici, fără modificări.

⁽²⁾ Nivelurile maxime pentru spanac proaspăt nu se aplică pentru spanacul proaspăt care este prelucrat și transportat direct în vrac de la locul de recoltare la fabrica de prelucrare.

⁽³⁾ Se revizuieste înainte de 1 ianuarie 2002, în temeiul articolului 5 alineatul (1).

⁽⁴⁾ JO L 207, 15.8.1979, p. 26.

⁽⁵⁾ În absența etichetării adecvate, care să indice metoda de producere, se aplică limitele stabilite pentru salata verde cultivată în aer liber.

Punctul 2: Micotoxine

Produs	Nivel maxim (μg/kg)			Metoda de prelevare de probe	Criterii de performanță pentru metodele de analiză
	B ₁	B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂	M ₁		
2.1. AFLATOXINE ⁽¹⁾ 2.1.1. Arahide, fructe în coajă și fructe uscate					
2.1.1.1. Arahide, fructe în coajă și fructe uscate și produsele prelucrate obținute din acestea, destinate consumului uman direct sau folosirii ca ingrediente ali- mentare	2 ⁽¹⁾	4 ⁽²⁾	–	Directiva 98/53/CE ⁽³⁾	Directiva 98/53/CE
2.1.1.2. Arahide care sunt supuse sortării sau altor tratamente fizice, înainte de a fi consu- mate de om ori de a fi folo- site ca ingrediente alimen- tare	8 ⁽²⁾	15 ⁽²⁾	–	Directiva 98/53/CE a Comisiei	Directiva 98/53/CE

⁽¹⁾ Această secțiune este deja inclusă în Regulamentul (CE) nr. 194/97 și este repetată aici, fără modificări.

⁽²⁾ Limitele maxime se aplică părților comestibile ale arahidelor, fructelor în coajă și fructelor uscate. Dacă sunt analizate fructele „în coajă”, la calcularea conținutului de aflatoxine, se ia în considerare faptul că întreaga contaminare este localizată în partea comestibilă.

⁽³⁾ JO L 201, 17.7.1998, p. 93.

Produs	Nivel maxim ($\mu\text{g}/\text{kg}$)			Metoda de prelevare de probe	Criterii de performanță pentru metodele de analiză
	B_1	$B_1 + B_2 + G_1 + G_2$	M_1		
2.1.1.3 Fructele în coajă și fructele uscate, care sunt supuse sortării sau altor tratamente fizice, înainte de a fi consumate de om sau de a fi folosite ca ingrediente alimentare	5 ⁽¹⁾ ⁽²⁾	10 ⁽¹⁾ ⁽²⁾	–	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE
2.1.2. Cereale (inclusiv hrișca, <i>Fagopyrum</i> sp.)					
2.1.2.1. Cereale (inclusiv hrișca, <i>Fagopyrum</i> sp.) și produsele prelucrate obținute din acestea, destinate consumului uman direct sau folosirii ca ingrediente alimentare	2	4	–	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE
2.1.2.2. Cereale (inclusiv hrișca, <i>Fagopyrum</i> sp.) care sunt supuse sortării sau altor tratamente fizice, înainte de a fi consumate de om sau de a fi folosite ca ingrediente alimentare	– ⁽³⁾	– ⁽³⁾	–	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE
2.1.3. Laptele (lapte neprelucrat, laptele destinat fabricării produselor lactate și laptele tratat termic definit de Directiva 92/46/CEE a Consiliului ⁽⁴⁾ , astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 94/71/CE a Consiliului ⁽⁵⁾).	–	–	0,05	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE

⁽¹⁾ Limitele maxime se aplică părților comestibile ale arahidelor, fructelor în coajă și fructelor uscate. Dacă sunt analizate fructele „în coajă”, la calcularea conținutului de aflatoxine, se ia în considerare faptul că întreaga contaminare este localizată în partea comestibilă.

⁽²⁾ Limitele maxime trebuie reexaminat înainte de 1 iulie 2001, în conformitate cu progresul științific și cunoștințele tehnologice.

⁽³⁾ În măsura în care nu sunt stabilite limite specifice înainte de 1 iulie 2001, limitele prezentate la punctul 2.1.2.1 din tabel, se aplică ulterior cerealelor menționate la punctul respectiv.

⁽⁴⁾ JO L 268, 14.9.1992, p. 1.

⁽⁵⁾ JO L 368, 31.12.1994, p. 33.

Punctul 3: Metale grele

Produs	Nivel maxim (mg/kg greutate produs neuscat)	Criterii de performanță pentru prelevarea de probe	Criterii de performanță pentru metodele de analiză
3.1. PLUMB (Pb)			
3.1.1. Lapte de vacă (lapte neprelucrat, lapte destinat fabricării produselor lactate și lapte tratat termic, menționate în Directiva 92/46/CEE a Consiliului)	0,02	Directiva 2001/22/CE a Comisiei ⁽¹⁾	Directiva 2001/22/CE
3.1.2. Formule pentru sugari și lapte praf pentru copii mici, menționate în Directiva 92/321/CEE ⁽²⁾	0,02	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

⁽¹⁾ JO L 77, 16.3.2001, p. 14.

⁽²⁾ Nivelul maxim se aplică produsului propus, pregătit pentru consum sau reconstituit, în conformitate cu instrucțiunile producătorului.

Produs	Nivel maxim (mg/kg greutate produs neuscat)	Criterii de performanță pentru prelevarea de probe	Criterii de performanță pentru metodele de analiză
3.1.3. Carne de bovine, oaie, porc și pasăre, menționate la articolul 2 litera (a) din Directiva 64/433/CEE a Consiliului ⁽¹⁾ , astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 95/23/CE ⁽²⁾ și la articolul 2 alineatul (1) din Directiva 71/118/CEE a Consiliului ⁽³⁾ , astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 97/79/CE ⁽⁴⁾ , cu excepția organelor, definite la articolul 2 litera (e) din Directiva 64/433/CEE și articolul 2 alineatul (5) din Directiva 71/118/CEE	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.3.1. Organe comestibile de vită, oaie, porc și pasăre, definite la articolul 2 litera (e) din Directiva 64/433/CEE și articolul 2 alineatul (5) din Directiva 71/118/CEE	0,5	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.4. Mușchi file de pește, definit la categoriile (a), (b) și (e) din lista de la articolul 1 din Regulamentul (CE) nr. 104/2000 al Consiliului ⁽⁵⁾ , cu excepția speciilor de pește enumerate la punctul 3.1.4.1.	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.4.1. Mușchi file de limbă-de-mare (<i>Dicologlossa cuneata</i>), țipar de mare (<i>Anguilla anguilla</i>), biban cu picățele (<i>Dicentrarchus punctatus</i>), macrou (<i>Trachurus trachurus</i>), chefal cenușiu (<i>Mugil labrosus labrosus</i>), plătică de mare comună dungată (<i>Diplodus vulgaris</i>), grunt (<i>Pomadasys benneti</i>), sardină (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,4	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.5. Crustacee, cu excepția cărnii brune de crab	0,5	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.6. Moluște bivalve	1,0	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.7. Cefalopode (fără măruntaie)	1,0	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.8. Cereale (inclusiv hrișca), legume și semințe comestibile	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

(1) JO L 21, 29.7.1964, p. 2012.

(2) JO L 243, 11.10.1995, p. 7.

(3) JO L 55, 8.3.1971, p. 23.

(4) JO L 24, 30.1.1998, p. 31.

(5) JO L 17, 21.1.2000, p. 22.

Produs	Nivel maxim (mg/kg greutate produs neuscat)	Criterii de performanță pentru prelevarea de probe	Criterii de performanță pentru metodele de analiză
3.1.9. Legumele definite la articolul 1 din Directiva 90/642/CEE a Consiliului ⁽¹⁾ , astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 2000/48/CE ⁽²⁾ , exceptând <i>Brassica</i> , legumele cu frunze, ierburile proaspete și toate ciupercile. Pentru cartofi, nivelul maxim se aplică la cartofii curățați.	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.9.1. <i>Brassica</i> , legumele cu frunze și toate ciupercile de cultură	0,3	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.10 Fructele definite la articolul 1 din Directiva 90/642/CEE, cu excepția fructelor sălbatice și a fructelor mici	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.10.1. Fructele sălbatice și fructele mici definite la articolul 1 din Directiva 90/642/CEE a Consiliului	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.11. Grăsimi și uleiuri, inclusiv grăsimea din lapte	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.12. Sucuri de fructe, sucuri concentrate de fructe (pentru consum direct) și nectar de fructe definite în Directiva 93/77/CEE a Consiliului ⁽³⁾	0,05	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.13. Vinurile definite în Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 al Consiliului ⁽⁴⁾ (inclusiv vinurile spumante și exclusiv vinurile licoroase), vinurile aromatizate, băuturile pe bază de vinuri aromatizate și cocteiluri din vinuri aromatizate, definite în Regulamentul (CEE) nr. 1601/91 al Consiliului ⁽⁵⁾ și cidrul de mere și de pere și vinurile de fructe. Nivelul maxim se aplică produselor din recolta de fructe a anului 2001 și în continuare	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

(1) JO L 350, 14.12.1990, p. 71.

(2) JO L 197, 3.8.2000, p. 26.

(3) JO L 244, 30.9.1993, p. 23.

(4) JO L 179, 14.7.1999, p. 1.

(5) JO L 149, 14.6.1991, p. 1.

Produs	Nivel maxim (mg/kg greutate produs neuscat)	Criterii de performanță pentru prelevarea de probe	Criterii de performanță pentru metodele de analiză
3.2. CADMIU (Cd)			
3.2.1. Carne de bovine, oaie, porc și pasăre definită la articolul 2 litera (a) din Directiva 64/433/CEE și la articolul 2 alineatul (1) din Directiva 71/118/CEE, cu excepția organelor comestibile definite la articolul 2 litera (e) din Directiva 64/433/CEE și articolul 2 alineatul (5) din Directiva 71/118/CEE	0,05	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.2. Carne de cal	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.3. Ficat de vită, oaie, porc și pasăre	0,5	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.4. Rinichi de vită, oaie, porc și pasăre	1,0	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.5. Mușchi file de pește definit la categoriile (a), (b) și (e) în lista de la articolul 1 din Regulamentul (CE) nr. 104/2000 al Consiliului, cu excepția speciilor de pește enumerate la punctul 3.2.5.1.	0,05	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.5.1. Mușchi file de limbă-de-mare (<i>Dicologlossa cuneata</i>), țipar de mare (<i>Anguilla anguilla</i>), hamsie europeană (<i>Engraulis encrasicolus</i>), luvar (<i>Luvarus imperialis</i>), macrou (<i>Trachurus trachurus</i>), chefal cenușiu (<i>Mugil labrosus labrosus</i>), plătică de mare comună dungată (<i>Diplodus vulgaris</i>), sardină (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.6. Crustacee cu excepția cărnii brune de crab	0,5	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.7. Moluște bivalve	1,0	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.8. Cefalopode (fără măruntaie)	1,0	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.9. Cereale, cu excepția tărațelor, germenilor, boabelor de grâu și orezului	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

Produs	Nivel maxim (mg/kg greutate produs neuscat)	Criterii de performanță pentru prelevarea de probe	Criterii de performanță pentru metodele de analiză
3.2.9.1. Tărâțe, germeni, boabe de grâu și orez	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.10. Seminte de soia	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.11. Legume și fructe definite la articolul 1 din Directiva 90/642/CEE, exceptând legumele cu frunze, ierburile proaspete, toate ciupercile, legumele cu tulpină, rădăcinoasele și cartofii	0,05	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.11.1. Legumele cu frunze, ierburile proaspete, țelina și toate ciupercile de cultură	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.11.2. Legumele cu tulpină, rădăcinoasele și cartofii, exceptând țelina. Pentru cartofi, nivelul maxim se aplică la cartofii curățați	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.3. MERCUR			
3.3.1. Produse pescărești, cu excepția celor de la 3.3.1.1.	0,05	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.3.1.1. Pește undițar (<i>Lophius</i> spp.) pisică de mare din Atlantic (<i>Anarhicas lupus</i>) biban (<i>Dicentrarchus labrax</i>) mihalț de mare albastru (<i>Molva dipterygia</i>) pălămidă (<i>Sarda</i> spp.) cambulă (<i>Hippoglossus hipoglossus</i>) ton pitic (<i>Euthynnus</i> spp.) marlin (<i>Makaira</i> spp.) știucă (<i>Esox lucius</i>) bonită comună (<i>Orcynopsis unicolor</i>) căine de mare portughez (<i>Centros-cymnes coelolepis</i>) vulpe de mare (<i>Raja</i> spp.) scorpie de mare groenlandeză (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i>) pește călător (<i>Istiophorus platypterus</i>) pește-teacă (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>) rechin (toate speciile) macrou din speciile <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i> sturioni (<i>Acipenser</i> spp.) pește-spadă (<i>Xiphias gladius</i>) ton (<i>Thunnus</i> spp.)	1,0	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

Punctul 4: 3-monoclorpropan-1,2-diol (3-PCPD)

Produs	Nivel maxim (mg/kg)	Criterii de performanță pentru prelevarea de probe	Criterii de performanță pentru metodele de analiză
4.1. Proteine vegetale hidrolizate ⁽¹⁾	0,02	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
4.2. Sos de soia ⁽¹⁾	0,02	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

⁽¹⁾ Nivelul maxim este dat pentru produsul lichid conținând 40 % substanță uscată, corespunzător nivelului maxim de 0,05 mg/kg de substanță uscată. Nivelul trebuie să fie modificat proporțional, în concordanță cu conținutul de substanță uscată al produsului.

ANEXA II

TABEL DE CORESPONDENȚĂ

Prezentul regulament	Regulamentul (CE) nr. 194/97
–	Articolul 1
Articolul 1 alineatul (1)	Articolul 2 alineatul (1) litera (a)
Articolul 2 alineatul (1)	Articolul 2 alineatul (1) litera (b)
Articolul 2 alineatul (1)	Articolul 2 alineatul (1) litera (c)
Articolul 3 alineatul (1)	Articolul 2 alineatul (2)
Articolul 3 alineatul (1)	Articolul 2 alineatul (3)
Articolul 4 alineatul (2)	Articolul 2 alineatul (4)
Articolul 4 alineatul (3)	Articolul 2 alineatul (5)
Articolul 3 alineatul (2)	Articolul 3 primul paragraf
Articolul 3 alineatul (3)	Articolul 3 al doilea paragraf
Articolul 5 alineatul (1)	Articolul 3 al treilea paragraf
Articolul 1 alineatul (3)	Articolul 4
Anexa I secțiunea 1 „Nitrați”	Anexa I, agenți contaminanți agricoli, punctul 1 „Nitrați”
Anexa I secțiunea 2 „Micotoxine”	Anexa I, agenți contaminanți agricoli, punctul 2 „Micotoxine”
–	Anexa II „Alți agenți contaminanți”