

Dziennik Urzędowy L 260

Unii Europejskiej

Wydanie polskie

Legislacja

Tom 48

6 października 2005

Spis treści

I Akty, których publikacja jest obowiązkowa

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1627/2005 z dnia 5 października 2005 r. ustanawiające standardowe wartości w przywozie dla ustalania ceny wejścia niektórych owoców i warzyw	1
★ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1628/2005 z dnia 4 października 2005 r. ustanawiające wartości jednostkowe w celu określenia wartości celnej niektórych łatwo psujących się towarów	3
★ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1629/2005 z dnia 5 października 2005 r. zmieniające po raz pięćdziesiąty czwarty rozporządzenie Rady (WE) nr 881/2002 wprowadzające niektóre szczególne środki ograniczające skierowane przeciwko niektórym osobom i podmiotom związanym z Osamą bin Ladenem, siecią Al-Kaida i Talibami i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 467/2001	9
Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1630/2005 z dnia 5 października 2005 r. ustanawiające współczynnik redukcji stosowany w ramach podkontyngentu taryfowego III na pszenicę zwyczajną o jakości innej niż jakość wysoka, przewidzianego przez rozporządzenie (WE) nr 2375/2002	11

II Akty, których publikacja nie jest obowiązkowa

EUROPEJSKI OBSZAR GOSPODARCZY

Urząd Nadzoru EFTA

★ Zalecenie Urzędu Nadzoru EFTA nr 54/04/COL z dnia 30 marca 2004 r. dotyczące skoordynowanego programu urzędowej kontroli środków spożywczych w 2004 r.	12
★ Zalecenie Urzędu Nadzoru EFTA nr 3/05/COL z dnia 19 stycznia 2005 r. w sprawie monitorowania poziomu tła dioksyn i dioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli (PCB) w paszach	21

I

(Akty, których publikacja jest obowiązkowa)

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1627/2005

z dnia 5 października 2005 r.

ustanawiające standardowe wartości w przywozie dla ustalania ceny wejścia niektórych owoców i warzyw

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Komisji (WE) nr 3223/94 z dnia 21 grudnia 1994 r. w sprawie szczegółowych zasad stosowania ustaleń dotyczących przywozu owoców i warzyw⁽¹⁾, w szczególności jego art. 4 ust. 1,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (WE) nr 3223/94 przewiduje, w zastosowaniu wyników wielostronnych negocjacji handlowych Rundy Urugwajskiej, kryteria do ustalania przez Komisję standardowych wartości dla przywozu z krajów trzecich, w odniesieniu do produktów i okresów określonych w jego Załączniku.

- (2) W zastosowaniu wyżej wymienionych kryteriów standardowe wartości w przywozie powinny zostać ustalone w wysokościach określonych w Załączniku do niniejszego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Standardowe wartości w przywozie, o których mowa w rozporządzeniu (WE) nr 3223/94, ustalone są zgodnie z tabelą zamieszczoną w Załączniku.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 6 października 2005 r.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 5 października 2005 r.

W imieniu Komisji

J. M. SILVA RODRÍGUEZ

Dyrektor Generalny ds. Rolnictwa i Rozwoju Wsi

⁽¹⁾ Dz.U. L 337 z 24.12.1994, str. 66. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 386/2005 (Dz.U. L 62 z 9.3.2005, str. 3).

ZAŁĄCZNIK

do rozporządzenia Komisji z dnia 5 października 2005 r. ustanawiającego standardowe wartości w przywozie dla ustalania ceny wejścia niektórych owoców i warzyw

(EUR/100 kg)		
Kod CN	Kod krajów trzecich ⁽¹⁾	Standardowa wartość w przywozie
0702 00 00	052	47,4
	096	34,2
	999	40,8
0707 00 05	052	102,5
	999	102,5
0709 90 70	052	83,4
	999	83,4
0805 50 10	052	74,4
	388	69,8
	524	67,9
	528	62,7
	999	68,7
0806 10 10	052	86,9
	388	79,9
	624	163,0
	999	109,9
0808 10 80	388	97,7
	400	134,2
	508	26,4
	512	82,6
	528	45,5
	720	28,0
	800	164,2
	804	72,9
999	81,4	
0808 20 50	052	92,8
	388	67,1
	999	80,0

⁽¹⁾ Nomenklatura krajów ustalona w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 750/2005 (Dz.U. L 126 z 19.5.2005, str. 12). Kod „999” odpowiada „innym pochodzeniom”.

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1628/2005**z dnia 4 października 2005 r.****ustanawiające wartości jednostkowe w celu określenia wartości celnej niektórych łatwo psujących się towarów**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 2913/92 z dnia 12 października 1992 r. ustanawiające Wspólnotowy Kodeks Celny ⁽¹⁾,

uwzględniając rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2454/93 ⁽²⁾ ustanawiające przepisy w celu wykonania rozporządzenia Rady (EWG) nr 2913/92, a w szczególności jego art. 173, ust. 1,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Artykuł 173 do 177 rozporządzenia (EWG) nr 2454/93 przewidują, że Komisja okresowo ustala wartości jednostkowe dla produktów wskazanych w klasyfikacji w załączniku 26 do tego rozporządzenia.

- (2) Stosowanie zasad i kryteriów określonych w wyżej wymienionych artykułach do elementów przekazanych Komisji zgodnie z art. 173 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2454/93 prowadzi do ustanowienia wartości jednostkowych określonych w Załączniku do niniejszego rozporządzenia w stosunku do produktów, o których mowa,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Wartości jednostkowe określone w art. 173 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 2454/93 ustanawia się zgodnie z tabelą zawartą w Załączniku.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 7 października 2005 r.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 4 października 2005 r.

W imieniu Komisji
Günter VERHEUGEN
Wiceprzewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 302 z 19.10.1992, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2700/2000 (Dz.U. L 311 z 12.12.2000, str. 17).

⁽²⁾ Dz.U. L 253 z 11.10.1993, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2286/2003 (Dz.U. L 343 z 31.12.2003, str. 1).

ZAŁĄCZNIK

Pozycja	Wyszczególnienie	Liczba wartości jednostkowych na 100 kg					
	Gatunki, Odmiany, Kod CN	EUR LTL SEK	CYP LVL GBP	CZK MTL	DKK PLN	EEK SIT	HUF SKK
1.10	Ziemniaki młode 0701 90 50	— — —	— — —	— — —	— — —	— — —	— — —
1.30	Cebula (inna niż do sadzenia) 0703 10 19	34,92 120,57 325,69	20,02 24,30 23,81	1 031,99 14,99	260,59 136,83	546,38 8 364,04	8 716,38 1 354,55
1.40	Czosnek 0703 20 00	163,60 564,87 1 525,83	93,77 113,86 111,57	4 834,81 70,23	1 220,83 641,06	2 559,75 39 184,97	40 835,67 6 345,96
1.50	Pory ex 0703 90 00	62,17 214,66 579,84	35,64 43,27 42,40	1 837,31 26,69	463,94 243,61	972,75 14 890,96	15 518,25 2 411,57
1.60	Kalafior 0704 10 00	—	—	—	—	—	—
1.80	Kapusta biała i czerwona 0704 90 10	47,52 164,08 443,20	27,24 33,07 32,41	1 404,36 20,40	354,61 186,21	743,53 11 381,99	11 861,47 1 843,30
1.90	Brokuly lub kalarepa (<i>Brassica oleracea</i> . var. <i>italica</i>) ex 0704 90 90	— — —	— — —	— — —	— — —	— — —	— — —
1.100	Kapusta pekińska ex 0704 90 90	104,01 359,13 970,07	59,62 72,39 70,93	3 073,81 44,65	776,16 407,56	1 627,40 24 912,48	25 961,94 4 034,55
1.110	Salata głowiasta 0705 11 00	—	—	—	—	—	—
1.130	Marchew ex 0706 10 00	30,30 104,62 282,60	17,37 21,09 20,66	895,46 13,01	226,11 118,73	474,09 7 257,46	7 563,18 1 175,34
1.140	Rzodkiewka ex 0706 90 90	52,35 180,75 488,25	30,01 36,44 35,70	1 547,10 22,47	390,66 205,13	819,10 12 538,87	13 067,08 2 030,66
1.160	Groch (<i>Pisum sativum</i>) 0708 10 00	427,09 1 474,67 3 983,37	244,81 297,26 291,26	12 621,87 183,35	3 187,14 1 673,56	6 682,55 102 297,24	106 606,61 16 566,93

Pozycja	Wyszczególnienie	Liczba wartości jednostkowych na 100 kg					
	Gatunki, Odmiany, Kod CN	EUR LTL SEK	CYP LVL GBP	CZK MTL	DKK PLN	EK SIT	HUF SKK
1.170	Fasola						
1.170.1	— Fasola (<i>Vigna</i> spp., <i>Phaseolus</i> spp.) ex 0708 20 00	133,28 460,20 1 243,10	76,40 92,77 90,89	3 938,95 57,22	994,62 522,27	2 085,45 31 924,26	33 269,09 5 170,10
1.170.2	— Fasola (<i>Phaseolus</i> ssp., <i>vulgaris</i> var. <i>Compressus Savi</i>) ex 0708 20 00	151,09 521,68 1 409,17	86,60 105,16 103,04	4 465,16 64,86	1 127,49 592,05	2 364,04 36 189,08	37 713,57 5 860,78
1.180	Bób ex 0708 90 00	—	—	—	—	—	—
1.190	Karczochy 0709 10 00	—	—	—	—	—	—
1.200	Szparagi						
1.200.1	— zielone ex 0709 20 00	263,59 910,12 2 458,40	151,09 183,46 179,75	7 789,81 113,16	1 967,00 1 032,87	4 124,25 63 134,53	65 794,13 10 224,57
1.200.2	— pozostałe ex 0709 20 00	424,61 1 466,09 3 960,21	243,39 295,53 289,56	12 548,48 182,28	3 168,61 1 663,83	6 643,70 101 702,47	105 986,78 16 470,60
1.210	Oberzyny (baklazany) 0709 30 00	101,29 349,73 944,69	58,06 70,50 69,07	2 993,39 43,48	755,86 396,90	1 584,83 24 260,72	25 282,72 3 929,00
1.220	Seler naciowy (<i>Apium graveolens</i> L., var. <i>dulce</i>) ex 0709 40 00	138,52 478,28 1 291,93	79,40 96,41 94,46	4 093,68 59,47	1 033,69 542,79	2 167,37 33 178,31	34 575,98 5 373,19
1.230	Pieprznik jadalny 0709 59 10	334,34 1 154,41 3 118,29	191,64 232,70 228,00	9 880,75 143,53	2 494,98 1 310,11	5 231,98 80 081,12	83 454,61 12 969,05
1.240	Papryka słodka 0709 60 10	103,56 357,57 965,86	59,36 72,08 70,62	3 060,46 44,46	772,79 405,79	1 620,34 24 804,31	25 849,21 4 017,03
1.250	Koper 0709 90 50	—	—	—	—	—	—
1.270	Słodkie ziemniaki, całe, świeże (przeznaczone do spożycia przez ludzi) 0714 20 10	102,86 355,16 959,36	58,96 71,59 70,15	3 039,86 44,16	767,59 403,06	1 609,43 24 637,36	25 675,23 3 989,99
2.10	Kasztany (<i>Castanea</i> spp.), świeże ex 0802 40 00	—	—	—	—	—	—
2.30	Ananas, świeży ex 0804 30 00	119,08 411,14 1 110,58	68,25 82,88 81,20	3 519,02 51,12	888,59 466,60	1 863,12 28 520,84	29 722,31 4 618,92

Pozycja	Wyszczególnienie Gatunki, Odmiany, Kod CN	Liczba wartości jednostkowych na 100 kg					
		EUR LTL SEK	CYP LVL GBP	CZK MTL	DKK PLN	EEK SIT	HUF SKK
2.40	Awokado, świeże ex 0804 40 00	139,84	80,16	4 132,78	1 043,57	2 188,07	34 906,24
		482,85	97,33	60,03	547,98	33 495,22	5 424,51
		1 304,27	95,37				
2.50	Guawa, mango, świeże ex 0804 50	—	—	—	—	—	—
2.60	Słodkie pomarańcze, świeże:						
2.60.1	— Krwiste i półkrwiste ex 0805 10 20	55,08	31,57	1 627,78	411,03	861,81	13 748,52
		190,18	38,34	23,65	215,83	13 192,76	2 136,55
		513,71	37,56				
2.60.2	— Nawele, Naweliny, Nawelaty, Salustiany, Vernasy, Valencjany, Maltańskie, Szamutiasy, Owalisy, Trovita i Hamliny ex 0805 10 20	45,37	26,01	1 340,90	338,59	709,93	11 325,45
		156,66	31,58	19,48	177,79	10 867,65	1 760,00
		423,18	30,94				
2.60.3	— Pozostałe ex 0805 10 20	44,42	25,46	1 312,74	331,48	695,02	11 087,68
		153,37	30,92	19,07	174,06	10 639,48	1 723,05
		414,29	30,29				
2.70	Mandarynki (łącznie z tangerinami i satsumas), świeże, klementynki, wilkingi i podobne hybrydy cytru- sowe, świeże						
2.70.1	— Klementynki ex 0805 20 10	46,01	26,37	1 359,73	343,35	719,90	11 484,56
		158,86	30,02	19,75	180,29	11 020,32	1 784,73
		429,12	31,38				
2.70.2	— Monrealesy i satsumas ex 0805 20 30	94,45	54,14	2 791,28	704,82	1 477,82	23 575,66
		326,12	65,74	40,55	370,10	22 622,66	3 663,72
		880,91	64,41				
2.70.3	— Mandarynki i wilkingi ex 0805 20 50	87,77	50,31	2 593,84	654,97	1 373,29	21 908,07
		303,05	61,09	37,68	343,92	21 022,48	3 404,57
		818,60	59,85				
2.70.4	— Tangeryny i pozostałe ex 0805 20 70 ex 0805 20 90	71,45	40,96	2 111,67	533,22	1 118,01	17 835,56
		246,72	49,73	30,68	279,99	17 114,59	2 771,69
		666,43	48,73				
2.85	Limy (<i>Citrus aurantifolia</i>), świeże 0805 50 90	68,19	39,08	2 015,08	508,83	1 066,87	17 019,73
		235,43	47,46	29,27	267,18	16 331,74	2 644,91
		635,94	46,50				
2.90	Grejpfruty, świeże						
2.90.1	— białe ex 0805 40 00	29,71	17,03	878,09	221,73	464,90	7 416,49
		102,59	20,68	12,76	116,43	7 116,69	1 152,54
		277,12	20,26				
2.90.2	— różowe ex 0805 40 00	65,99	37,83	1 950,24	492,45	1 032,54	16 472,06
		227,85	45,93	28,33	258,59	15 806,21	2 559,80
		615,48	45,00				

Pozycja	Wyszczególnienie	Liczba wartości jednostkowych na 100 kg					
	Gatunki, Odmiany, Kod CN	EUR LTL SEK	CYP LVL GBP	CZK MTL	DKK PLN	EEK SIT	HUF SKK
2.100	Winogrona stołowe 0806 10 10	— — —	— — —	— — —	— — —	— — —	— — —
2.110	Arbuzy 0807 11 00	59,86 206,68 558,30	34,31 41,66 40,82	1 769,04 25,70	446,70 234,56	936,61 14 337,67	14 941,65 2 321,97
2.120	Melony (inne niż arbuzy)						
2.120.1	— Amarillo, cuper, honey dew (w tym cantalene), onteniente, piel de sapo (w tym verde liso), rochet, tendral, futuro ex 0807 19 00	68,80 237,56 641,68	39,44 47,89 46,92	2 033,27 29,54	513,42 269,60	1 076,50 16 479,14	17 173,34 2 668,78
2.120.2	— Pozostałe ex 0807 19 00	125,56 433,54 1 171,07	71,97 87,39 85,63	3 710,70 53,90	936,70 492,01	1 964,99 30 074,37	31 341,28 4 870,51
2.140	Gruszki						
2.140.1	— Gruszki – Nashi (<i>Pyrus pyrifolia</i>), Pears – Ya (<i>Pyrus bretschneideri</i>) ex 0808 20 50	— — —	— — —	— — —	— — —	— — —	— — —
2.140.2	— Pozostałe ex 0808 20 50	— — —	— — —	— — —	— — —	— — —	— — —
2.150	Morele 0809 10 00	116,20 401,22 1 083,76	66,61 80,88 79,24	3 434,06 49,88	867,13 455,33	1 818,13 27 832,22	29 004,68 4 507,40
2.160	Wiśnie i czereśnie 0809 20 95 0809 20 05	473,31 1 634,24 4 414,42	271,30 329,42 322,77	13 987,73 203,19	3 532,03 1 854,67	7 405,69 113 367,21	118 142,91 18 359,69
2.170	Brzoskwinie 0809 30 90	100,40 346,66 936,40	57,55 69,88 68,47	2 967,12 43,10	749,22 393,42	1 570,92 24 047,81	25 060,84 3 894,52
2.180	Nektaryny ex 0809 30 10	100,40 346,66 936,40	57,55 69,88 68,47	2 967,12 43,10	749,22 393,42	1 570,92 24 047,81	25 060,84 3 894,52
2.190	Śliwki 0809 40 05	96,00 331,48 895,40	55,03 66,82 65,47	2 837,21 41,21	716,42 376,19	1 502,14 22 994,90	23 963,58 3 724,00
2.200	Truskawki i poziomki 0810 10 00	281,43 971,72 2 624,81	161,32 195,88 191,92	8 317,10 120,82	2 100,14 1 102,78	4 403,42 67 408,11	70 247,74 10 916,67

Pozycja	Wyszczególnienie Gatunki, Odmiany, Kod CN	Liczba wartości jednostkowych na 100 kg					
		EUR LTL SEK	CYP LVL GBP	CZK MTL	DKK PLN	EEK SIT	HUF SKK
2.205	Maliny 0810 20 10	304,95	174,80	9 012,19	2 275,66	4 771,43	76 118,57
		1 052,93	212,25	130,92	1 194,95	73 041,62	11 829,01
		2 844,18	207,96				
2.210	Owoce z gatunku <i>Vaccinium myrtillus</i> 0810 40 30	1 455,44	834,26	43 012,62	10 861,08	22 772,69	363 292,38
		5 025,34	1 012,99	624,82	5 703,14	348 606,99	56 456,52
		13 574,45	992,54				
2.220	Owoce kiwi (<i>Actinidia chinensis</i> Planch.) 0810 50 00	152,26	87,27	4 499,64	1 136,20	2 382,30	38 004,79
		525,71	105,97	65,36	596,62	36 468,52	5 906,04
		1 420,05	103,83				
2.230	Granaty ex 0810 90 95	143,09	82,02	4 228,74	1 067,79	2 238,87	35 716,69
		494,06	99,59	61,43	560,70	34 272,92	5 550,46
		1 334,56	97,58				
2.240	Khakis (w tym owoce sharon) ex 0810 90 95	305,27	174,98	9 021,59	2 278,03	4 776,41	76 197,97
		1 054,03	212,47	131,05	1 196,19	73 117,82	11 841,35
		2 847,14	208,18				
2.250	Liczi (śliwki chińskie) ex 0810 90	—	—	—	—	—	—

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1629/2005**z dnia 5 października 2005 r.****zmieniające po raz pięćdziesiąty czwarty rozporządzenie Rady (WE) nr 881/2002 wprowadzające niektóre szczególne środki ograniczające skierowane przeciwko niektórym osobom i podmiotom związanym z Osamą bin Ladenem, siecią Al-Kaida i Talibami i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 467/2001**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 881/2002 z dnia 27 maja 2002 r. wprowadzające niektóre szczególne środki ograniczające skierowane przeciwko niektórym osobom i podmiotom związanym z Osamą bin Ladenem, siecią Al-Kaida i Talibami i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 467/2001 zakazujące wywozu niektórych towarów i usług do Afganistanu, wzmacniające zakaz lotów oraz rozszerzające zamrożenie funduszy i innych środków finansowych w odniesieniu do Talibów w Afganistanie⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 1 tiret pierwsze,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 881/2002 zawiera wykaz osób, grup i podmiotów, w stosunku do których stosuje się zamrożenie funduszy oraz zasobów gospodarczych na mocy tego rozporządzenia.

- (2) W dniu 29 września 2005 r. Komitet ds. Sankcji Rady Bezpieczeństwa ONZ postanowił dodać siedem osób do wykazu osób, grup i podmiotów, względem których należy stosować zamrożenie funduszy i zasobów gospodarczych. Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik I.

- (3) W celu zapewnienia skuteczności środków przewidzianych w niniejszym rozporządzeniu, musi ono wejść w życie w trybie natychmiastowym,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 881/2002 zostaje zmieniony zgodnie z Załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem jego publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 5 października 2005 r.

W imieniu Komisji

Eneko LANDÁBURU

Dyrektor Generalny ds. Stosunków Zewnętrznych

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 29.5.2002, str. 9. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1551/2005 (Dz.U. L 247 z 23.9.2005, str. 30).

ZAŁĄCZNIK

Załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 881/2002 zostaje zmieniony w następujący sposób:

W tytule „Osoby prawne, grupy i podmioty” dodaje się następujące wpisy:

- 1) Abd Allah Mohamed Ragab **Abdel Rahman** (*alias* a) Abu Al-Khayr, b) Ahmad Hasan, c) Abu Jihad). Data urodzenia: 3.11.1957 r. Miejsce urodzenia: Kafr Al-Shaykh. Narodowość: egipska. Inne informacje: może przebywać w Pakistanie, Afganistanie lub Iranie.
 - 2) Zaki Ezat Zaki **Ahmed** (*alias* a) Rif'at Salim, b) Abu Usama). Data urodzenia: 21.4.1960 r. Miejsce urodzenia: Sharqiyah. Narodowość: egipska. Inne informacje: możliwe miejsce pobytu – granica pakistańsko-afgańska.
 - 3) Mohammed Ahmed Shawki **Al Islambolly** (*alias* a) Abu Khalid, b) Abu Ja'far). Data urodzenia: 21.1.1952 r. Miejsce urodzenia: El-Minya. Narodowość: egipska. Inne informacje: może przebywać w Pakistanie, Afganistanie lub Iranie.
 - 4) El Sayed Ahmad Fathi **Hussein Elaiwa** (*alias* a) Hatim, b) Hisham, c) Abu Umar. Data urodzenia: 30.7.1964 r. Miejsce urodzenia: Suez. Narodowość: egipska.
 - 5) Ali Sayyid Muhamed **Mustafa Bakri** (*alias* a) Ali Salim, b) Abd Al-Aziz, c) Al-Masri. Data urodzenia: 18.4.1966 r. Miejsce urodzenia: Beni-Suef. Narodowość: egipska. Inne informacje: może przebywać w Iranie.
 - 6) Mahdhat Mursi Al-Sayyid **Umar** (*alias* a) Abu Hasan, b) Abu Khabab, c) Abu Rabbab. Data urodzenia: 19.10.1953 r. Miejsce urodzenia: Aleksandria. Narodowość: egipska. Inne informacje: możliwe miejsce pobytu – granica pakistańsko-afgańska.
 - 7) Hani El Sayyed Elsebai **Yusef** (*alias* Abu Karim). Data urodzenia: 1.3.1961 r. Miejsce urodzenia: Qaylubiya. Narodowość: egipska. Inne informacje: zamieszkuje w Zjednoczonym Królestwie.
-

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1630/2005**z dnia 5 października 2005 r.****ustanawiające współczynnik redukcji stosowany w ramach podkontyngentu taryfowego III na pszenicę zwyczajną o jakości innej niż jakość wysoka, przewidzianego przez rozporządzenie (WE) nr 2375/2002**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 1784/2003 z dnia 29 września 2003 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku zbóż ⁽¹⁾,uwzględniając rozporządzenie Komisji (WE) nr 2375/2002 z dnia 27 grudnia 2002 r. otwierające i ustalające zarządzanie wspólnotowym kontyngentem taryfowym na pszenicę zwyczajną z państw trzecich, o jakości innej niż jakość wysoka oraz wprowadzające odstępstwo od rozporządzenia Rady (EWG) nr 1766/92 ⁽²⁾, w szczególności jego art. 5 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (WE) nr 2375/2002 otworzyło roczny kontyngent celny na 2 981 600 ton pszenicy zwyczajnej, o jakości innej niż jakość wysoka. Kontyngent ten został podzielony na trzy podkontyngenty.

- (2) Artykuł 3 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 2375/2002 ustalił na 592 900 ton wielkość podkontyngentu III dla okresu od dnia 1 października 2005 r. do dnia 31 grudnia 2005 r.

- (3) Ilości wnioskowane w dniu 3 października 2005 r., zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 2375/2002, przekraczają ilości pozostające w dyspozycji. Należy więc określić, w jakiej mierze pozwolenia mogą być wydane, poprzez ustanowienie współczynnika redukcji, jaki należy zastosować do wnioskowanych ilości,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Każdy wniosek o wydanie pozwolenia na przywóz w ramach podkontyngentu III dla pszenicy zwyczajnej, o jakości innej niż jakość wysoka, złożony i przekazany Komisji w dniu 3 października 2005 r., zgodnie z art. 5 ust. 1 i 2 rozporządzenia (WE) nr 2375/2002, zostaje uwzględniony do wysokości 0,3 % ilości wnioskowanych.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 6 października 2005 r.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 5 października 2005 r.

W imieniu Komisji

J. M. SILVA RODRÍGUEZ

Dyrektor Generalny ds. Rolnictwa i Rozwoju Wsi

⁽¹⁾ Dz.U. L 270 z 21.10.2003, str. 78. Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1154/2005 (Dz.U. L 187 z 19.7.2005, str. 11).

⁽²⁾ Dz.U. L 358 z 31.12.2002, str. 88. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 777/2004 (Dz.U. L 123 z 27.4.2004, str. 50).

II

(Akty, których publikacja nie jest obowiązkowa)

EUROPEJSKI OBSZAR GOSPODARCZY

URZĄD NADZORU EFTA

ZALECENIE URZĘDU NADZORU EFTA

NR 54/04/COL

z dnia 30 marca 2004 r.

dotyczące skoordynowanego programu urzędowej kontroli środków spożywczych w 2004 r.

URZĄD NADZORU EFTA,

uwzględniając Porozumienie o Europejskim Obszarze Gospodarczym (EOG), w szczególności jego art. 109 i protokół 1,

uwzględniając Porozumienie pomiędzy Państwami EFTA w sprawie ustanowienia Urzędu Nadzoru i Trybunału Sprawiedliwości, w szczególności jego art. 5 ust. 2 lit. b) i protokół 1,

uwzględniając akt prawny, o którym mowa w punkcie 50 rozdziału XII załącznika II do Porozumienia EOG (dyrektywa Rady 89/397/EWG z dnia 14 czerwca 1989 r. w sprawie oficjalnej kontroli środków spożywczych) ⁽¹⁾, dostosowany do Porozumienia EOG protokołem 1 do tego porozumienia, a zwłaszcza jego art. 14 ust. 3,

po konsultacji z Komitetem ds. Środków Spożywczych EFTA wspierającym Urząd Nadzoru EFTA,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W celu zapewnienia należytego funkcjonowania Europejskiego Obszaru Gospodarczego należy zorganizować skoordynowane programy kontroli żywności w ramach EOG, dla poprawy zharmonizowanego wdrażania kontroli urzędowych przez Państwa EOG.
- (2) Takie programy powinny kłaść nacisk na zgodność z przepisami dotyczącymi środków spożywczych, obowiązującymi w ramach Porozumienia EOG, których szczególnym zadaniem jest ochrona zdrowia publicznego

i interesów konsumenta oraz zagwarantowanie uczciwych praktyk handlowych.

- (3) Artykuł 3 aktu prawnego, o którym mowa w punkcie 54n rozdziału XII załącznika II do Porozumienia EOG (dyrektywa Rady 93/99/EWG z dnia 29 października 1993 r. w sprawie dodatkowych środków urzędowej kontroli środków spożywczych) ⁽²⁾ wymaga, aby laboratoria, o których mowa w art. 7 dyrektywy 89/397/EWG, spełniały kryteria określone w normie europejskiej seria EN 45000, zastąpionej obecnie przez EN ISO 17025:2000.
- (4) Wyniki z jednoczesnej realizacji programów krajowych i programów skoordynowanych mogą być źródłem informacji i doświadczenia, na których można by oprzeć przyszłe działania kontrolne oraz prawodawstwo.
- (5) Konieczne będzie przeprowadzenie oceny uczestnictwa Islandii i Liechtensteinu w programach omawianych w częściach A i B zakresu niniejszego zalecenia w związku z objęciem ich zwolnieniami z rozdziału I załącznika I do Porozumienia EOG,

NINIEJSZYM ZALECA PAŃSTWOM EFTA:

- 1) Przeprowadzenie w 2004 r. inspekcji i kontroli wraz z, w miarę potrzeby, pobieraniem próbek i analizowaniem takich próbek w laboratoriach w celu:
 - oceny bezpieczeństwa bakteriologicznego serów zrobionych z mleka surowego lub mleka poddanego obróbce termicznej;

⁽¹⁾ Dz.U. L 186 z 30.6.1989, str. 23.

⁽²⁾ Dz.U. L 290 z 24.11.1993, str. 14. Dyrektywa zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

- oceny bezpieczeństwa bakteriologicznego świeżego chłodzonego mięsa drobiowego pod kątem termofilnej *Campylobacter* (pałeczki okrężnicy);
 - oceny bezpieczeństwa bakteriologicznego i toksykologicznego przypraw.
- 2) Zapewnienie, aby ilość próbek i/lub inspekcji była wystarczająca dla przeprowadzenia analizy rozważanego zagadnienia, choć niniejsze zalecenie nie określa tych wielkości.
 - 3) Przedstawienie informacji przy użyciu, zgodnie z wymogami, formatu arkuszy kontrolnych, przedstawionych w załącznikach w celu poprawy porównywalności wyników. Informacje te powinny zostać przesłane do Urzędu Nadzoru EFTA najpóźniej do dnia 1 maja 2005 r. wraz ze sprawozdaniem wyjaśniającym, zawierającym uwagi dotyczące wyników oraz podjętych środków wykonawczych.
 - 4) Środki spożywcze, które należy przeanalizować w ramach tego programu, powinny zostać przedłożone w laboratoriach zgodnie z art. 3 dyrektywy 93/99/EWG. W przypadku gdy w Państwach EFTA nie istnieją laboratoria zdolne do wykonania niektórych analiz objętych niniejszym zaleceniem, Państwa mogą wyznaczyć inne laboratoria będące w stanie przeprowadzić takie analizy.

ZAKRES I METODY

A. Bezpieczeństwo bakteriologiczne serów zrobionych z mleka surowego lub mleka poddanego obróbce termicznej

1) Zakres programu

Zakażone sery zrobione z mleka surowego lub mleka poddanego obróbce termicznej były powodem wystąpienia u ludzi zatrucia pokarmowych wywołanych kilkoma rodzajami bakterii, takich jak *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, verotoksyczne *Escherichia coli* i enterotoksyny *Staphylococcal*.

W EWG istnieje długa tradycja związana z produkcją i konsumpcją serów z mleka surowego. W celu podtrzymania tej tradycji przy jednoczesnym zapewnieniu bezpieczeństwa żywności dokonano znacznej poprawy systemów produkcji, odbioru i przechowywania surowego mleka wykorzystywanego do produkcji serów. Zainteresowane przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego przywiązują szczególną wagę do kwestii higieny i kontroli podczas całego procesu produkcji.

Celem tego elementu programu jest badanie bezpieczeństwa mikrobiologicznego serów zrobionych z mleka surowego

lub mleka poddanego obróbce termicznej. Ma się ono przyczynić do wspierania wysokiej jakości ochrony konsumenta i gromadzenia informacji dotyczących występowania drobnoustrojów chorobotwórczych i wskaźnikowych w takich produktach. Badanie dotyczy rocznego programu, natomiast w drugim roku jego trwania przeprowadzony zostanie szerszy program dotyczący bakteriologicznego bezpieczeństwa serów. Celem szerszego programu jest ustalenie poziomu skażenia dla innych kategorii serów tak, aby można było wyciągać znaczące wnioski dotyczące szczególnych zagrożeń związanych z serami z mleka surowego lub poddanego obróbce termicznej. Wyniki badań tej części programu dotyczącej serów z mleka surowego lub poddanego obróbce termicznej zostaną przeanalizowane i udostępnione przy uwzględnieniu wyników ogólnej analizy tego sektora, które będą dostępne po drugim roku.

2) Pobieranie próbek i metoda analizy

Badanie powinno dotyczyć świeżego, miękkiego i półtwardego sera zrobionego z mleka surowego lub poddanego obróbce termicznej. Właściwe organy w Państwach EFTA powinny pobrać reprezentatywne próbki produktów, zarówno na etapie produkcji, jak i na etapie sprzedaży detalicznej, w tym produktów importowanych, celem zbadania obecności *Salmonelli*, *Listeria monocytogenes* i termofilnej *Campylobacter* oraz policzenia *Staphylococcus aureus* oraz *Escherichia coli*. Jeśli wykryta zostanie *Listeria monocytogenes*, należy policzyć te bakterie. Jeśli próbki pobierane są na etapie sprzedaży detalicznej, badania mogą ograniczać się do obecności *Salmonella* i termofilnej *Campylobacter* oraz policzenia *Listeria monocytogenes*. Próbki o wadze minimalnej 100 gramów każda lub próbki jednego sera, jeśli jego waga jest mniejsza niż 100 gramów, należy transportować w higienicznych warunkach, umieścić w schłodzonych pojemnikach i natychmiast wysłać do laboratorium w celu analizy.

Laboratoria powinny mieć prawo użycia wybranej przez siebie metody, o ile jej skuteczność odpowiada celowi, jaki ma zostać osiągnięty. Jednak do wykrycia *Salmonelli* zaleca się najnowszą wersję normy ISO 6785 lub EN/ISO 6579, do wykrycia *Listeria monocytogenes* zaleca się najnowsze wersje norm EN/ISO 11290-1 i 2, do wykrycia termofilnej *Campylobacter* zaleca się najnowszą wersję normy ISO 10272:1995, do policzenia *Staphylococcus aureus* zaleca się najnowszą wersję normy EN/ISO 6888-1 lub 2, a dla policzenia *Escherichia coli* zaleca się najnowszą wersję normy ISO 11866-2,3 lub ISO 16649-1,2. Poza tym stosowane mogą być również dodatkowe metody równorzędne uznane przez właściwe organy.

Ogólny poziom pobierania próbek powinien być pozostawiony do oceny właściwym organom w Państwach EFTA.

Wyniki kontroli należy wpisać we wzorcowym arkuszu kontrolnym określonym w załączniku I.

B. Bezpieczeństwo bakteriologiczne świeżego chłodzonego mięsa drobiowego pod kątem termofilnej *Campylobacter*

1) Zakres programu

Termofilna *Campylobacter* jest jedną z głównych przyczyn bakteriologicznych zatruc pokarmowych u ludzi. Liczba zanotowanych przypadków u ludzi rosła na przestrzeni ostatnich lat, a badania epidemiologiczne pokazują, że mięso drobiowe stanowi poważne źródło zakażenia i znaczna część świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego do konsumpcji jest skażona tymi bakteriami.

Obecnie nie istnieje wystarczająco danych naukowych do określenia kryteriów dla *Campylobacter* w obowiązującym prawodawstwie w ramach Porozumienia EOG i trwają dalsze badania mające na celu lepsze zrozumienie kwestii epidemiologicznych związanych z tym patogenem oraz roli, jaką odgrywają inne produkty pochodzenia zwierzęcego i ogólnie inne produkty żywnościowe.

Celem tego elementu programu jest ocena bezpieczeństwa mikrobiologicznego świeżego chłodzonego mięsa drobiowego pod kątem *Campylobacter*. Ma się ona przyczynić do wspierania wysokiej jakości ochrony konsumenta i gromadzenia informacji dotyczących występowania tych bakterii w omawianych produktach.

2) Pobieranie próbek i metoda analizy

Badania powinny dotyczyć świeżego chłodzonego mięsa drobiowego, przede wszystkim z kurczaka i indyka. Właściwe organy w Państwach EFTA powinny pobrać reprezentatywne próbki tych produktów, zarówno na etapie uboju, jak i na etapie sprzedaży detalicznej, w tym produktów importowanych, celem zbadania obecności termofilnej *Campylobacter*. Próbki o wadze 10 gramów każda, pobierane ze skóry szyi przed schłodzeniem tusz, lub 25 gramów bądź 25 centymetrów kwadratowych z mięsa z piersi, kiedy próbki pobierane są na etapie sprzedaży detalicznej, należy transportować w higienicznych warunkach, umieścić w schłodzonych pojemnikach i natychmiast wysłać do laboratorium w celu analizy. Dodatkowo w celu polepszenia porównywalności wyników zalecane jest pobieranie próbek w okresie od maja do października.

Laboratoria powinny mieć prawo użycia wybranej przez siebie metody, o ile jej skuteczność odpowiada celowi, jaki ma zostać osiągnięty. Jednak do wykrycia termofilnej *Campylobacter* zaleca się najnowszą wersję normy ISO 10272:1995. Poza tym stosowane mogą być również dodatkowe metody równorzędne uznane przez właściwe organy.

Ogólny poziom pobierania próbek powinien być pozostawiony do oceny właściwym organom w Państwach EFTA.

Wyniki kontroli należy wpisać we wzorcowym arkuszu kontrolnym przedstawionym w załączniku II.

C. Bezpieczeństwo bakteriologiczne i toksykologiczne przypraw

1) Zakres programu

Przyprawy korzenne, zioła i przyprawy warzywne (przyprawy korzenne) są cenione za swoje specyficzne smaki, kolory i zapachy. Mogą jednak zawierać dużą liczbę drobnoustrojów, w tym bakterii chorobotwórczych, pleśni i drożdży. Jeśli przyprawy nie zostały właściwie spreparowane, mogą one przyczynić się do szybkiego psucia się żywności, której właściwości mają podnosić. Przyprawy korzenne są zgłaszane jako podstawowe źródło ognisk chorób pochodzenia pokarmowego, kiedy zostają dodane do żywności, w której możliwy jest dalszy rozwój patogenu (czynnika chorobotwórczego). Możliwość taka wzrasta w przypadkach, gdy przyprawy dodane są do żywności, która nie może być poddana całościowej obróbce cieplnej. Skażenie pewnymi rodzajami szczepów pleśni może powodować wytworzenie się toksyn, takich jak aflatoksyny, które po przekroczeniu poziomów ustalonych w akcie prawnym, o którym mowa w punkcie 54zn rozdziału XII załącznika II do Porozumienia EOG (rozporządzenie Komisji (WE) nr 466/2001 z dnia 8 marca 2001 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy dla niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych)⁽¹⁾ może spowodować poważne zagrożenie dla zdrowia konsumenta.

Celem tego elementu programu jest ocena bakteriologicznego i toksykologicznego bezpieczeństwa przypraw, gromadzenie informacji dotyczących występowania drobnoustrojów chorobotwórczych oraz sprawdzanie, czy przyprawy znajdujące się na rynku nie przekraczają dopuszczalnych stężeń aflatoksyn określonych w obowiązującym prawodawstwie w ramach Porozumienia EOG, co ma się przyczynić do zagwarantowania wysokiej jakości ochrony konsumenta.

2) Pobieranie próbek i metoda analizy

Właściwe organy w Państwach EFTA powinny pobrać reprezentatywne próbki przypraw na etapie importu, w zakładach wytwarzających/pakujących, na etapie sprzedaży hurtowej, w zakładach wykorzystujących przyprawy do przygotowania żywności oraz na etapie sprzedaży detalicznej, celem zbadania:

- liczby *Enterobacteriaceae* (pałeczek jelitowych), obecności *Salmonella* oraz policzenia *Bacillus cereus* i *Clostridium perfringens*.

Liczba *Enterobacteriaceae* używana jest jako wskaźnik możliwego napromieniowania lub innego podobnego preparowania przypraw. Próbki o wadze minimalnej 100 gramów każda lub jedno opakowanie, jeśli jego waga jest mniejsza niż 100 gramów, należy transportować w higienicznych warunkach i natychmiast wysłać do laboratorium w celu analizy. Laboratoria mają prawo użycia wybranej przez siebie metody, o ile jej skuteczność odpowiada celowi, jaki ma zostać osiągnięty. Jednak do wykrycia *Salmonella* zaleca się najnowszą wersję normy ISO 6579:2002, do policzenia *Enterobacteriaceae* zaleca się najnowszą wersję normy EN ISO 5552:1997, do policzenia *Bacillus cereus* zaleca się najnowszą wersję normy ISO 7932:1993, a do policzenia *Clostridium perfringens* zaleca się najnowszą wersję normy ISO 7937:1997. Poza tym stosowane mogą być również dodatkowe metody równorzędne uznane przez właściwe organy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 77 z 16.3.2001, str. 1. Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem (WE) nr 857/2005 (Dz.U. L 143 z 7.6.2005, str. 9).

Ogólny poziom pobierania próbek powinien być pozostawiony do oceny właściwym organom w Państwach EFTA.

Wyniki następujących kontroli należy wpisać we wzorcowym arkuszu kontrolnym przedstawionym w załączniku III, sekcjach 1 i 2;

- b) poziomy aflatoksyn w przyprawach, które nie powinny przekraczać maksymalnych poziomów określonych w obowiązującym prawodawstwie w ramach Porozumienia EOG.

Pobieranie próbek i analiza powinny być przeprowadzone zgodnie z wytycznymi zawartymi w akcie prawnym, o którym mowa w punkcie 54s rozdziału XII załącznika II do Porozumienia EOG (*dyrektywa Komisji 98/53/WE z dnia 16 lipca 1998 r. ustanawiająca metody pobierania próbek oraz metody analiz do celów urzędowej kontroli poziomów niektórych substancji zanieczyszczających w środkach spożywczych*)⁽¹⁾. Stosownie do wyżej wymienionej dyrektywy wielkość próbki musi wynosić

pomiędzy 1 a 10 kg w zależności od rozmiaru partii, która ma być poddana kontroli.

Ogólny poziom pobierania próbek powinien być pozostawiony do oceny właściwym organom w Państwach EFTA.

Wyniki następujących kontroli należy wpisać we wzorcowym arkuszu kontrolnym przedstawionym w załączniku IV do niniejszego zalecenia.

Niniejsze zalecenie jest skierowane do Islandii, Liechtensteinu i Norwegii.

Sporządzono w Brukseli, dnia 30 marca 2004 r.

W imieniu Urzędu Nadzoru EFTA
Bernd HAMMERMANN
Członek Kolegium

⁽¹⁾ Dz.U. L 201 z 17.7.1998, str. 93. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 2004/43/WE (Dz.U. L 113 z 20.4.2004, str. 14).

ZAŁĄCZNIK I

BEZPIECZEŃSTWO BAKTERIOLOGICZNE SERÓW ZROBIONYCH Z MLEKA SUROWEGO LUB MLEKA
PODDANEGO OBRÓBCE TERMICZNEJ

Państwo EFTA: _____

Grupy bakteryjne/ kryteria ⁽¹⁾	Etap pobierania próbek	Identyfikacja produktu	Liczba próbek	Wyniki analizy ⁽²⁾			Podjęte środki (liczba i rodzaj) ⁽³⁾	
				Z	D	N		
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Nieobecna w 25 g	Produkcja	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
	Sprzedaż detaliczna	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
Termofilna <i>Campylobacter</i> n = 5 c = 0 Nieobecna w 25 g	Produkcja	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
	Sprzedaż detaliczna	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 c = 2 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Produkcja	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
	Sprzedaż detaliczna	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
<i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 2 m = 10 000 cfu/g M = 100 000 cfu/g	Produkcja	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
	Sprzedaż detaliczna	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
				B	O	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> n = 5 c = 0 Nieobecna w 25 g	Produkcja	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
	Sprzedaż detaliczna	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						

⁽¹⁾ Liczba próbek do pobrania może być zmniejszona w przypadku ich pobierania na etapie sprzedaży detalicznej. W razie pobierania zmniejszonej ilości próbek należy ten fakt zaznaczyć w sprawozdaniu.

⁽²⁾ Z = zadowalający, D = dopuszczalny, N = niezadowalający, B = brak, O = obecny. Jeżeli chodzi o *Staphylococcus aureus* i *Escherichia coli*, wynik jest zadowalający, kiedy wszystkie zanotowane wartości wynoszą < m, dopuszczalny, kiedy najwyższe c wartości wynosi pomiędzy m i M oraz niezadowalający, kiedy jedna lub więcej wartości wynosi > M lub więcej wartości niż c wynosi pomiędzy m i M.

⁽³⁾ W celu zgłaszania środków wykonawczych zalecane jest stosowanie następujących kategorii: ostrzeżenie ustne, ostrzeżenie pisemne, wymóg lepszej kontroli wewnętrznej, wymóg wycofania produktu, kara administracyjna, postępowanie sądowe, inne.

ZAŁĄCZNIK II

BEZPIECZEŃSTWO MIKROBIOLOGICZNE ŚWIEŻEGO MIĘSA DROBIOWEGO (POD KĄTEM TERMOFILNEJ CAMPYLOBACTER)

Państwo EFTA: _____

Patogeny bakteryjne/kryteria (1)	Etap pobierania próbek	Identyfikacja produktu	Liczba próbek	Wyniki analizy		Podjęte środki (liczba i rodzaj) (2)
				Brak	Obecne	
Termofilna <i>Campylobacter</i> n=5 c=0 Nieobecna w 25 g	Produkcja	Drób/kurczak				
		Indyk				
	Sprzedaż detaliczna	Drób/kurczak				
		Indyk				

(1) Liczba próbek do pobrania może być zmniejszona w przypadku ich pobierania na etapie sprzedaży detalicznej. W razie pobierania zmniejszonej ilości próbek należy fakt ten zaznaczyć w sprawozdaniu.

(2) W celu zgłaszania środków wykonawczych zalecane jest stosowanie następujących kategorii: ostrzeżenie ustne, ostrzeżenie pisemne, wymóg lepszej kontroli wewnętrznej, wymóg wycofania produktu, kara administracyjna, postępowanie sądowe, inne.

ZAŁĄCZNIK III

SEKCJA 1

BEZPIECZEŃSTWO BAKTERIOLOGICZNE PRZYPRAW

Państwo EFTA: _____

Grupy bakteryjne/ kryteria ⁽¹⁾	Etap pobierania próbek	Identyfikacja produktu	Liczba próbek	Wyniki analizy ⁽²⁾			Podjęte środki (liczba i rodzaj) ⁽³⁾
				Z	D	N	
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Nieobecna w 25 g	Import lub produkcja/ pakowanie lub hurt	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
	Zakład (używający dużych ilości przy- praw do przygotowy- wania żywności)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
	Sprzedaż detaliczna	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
<i>Bacillus cereus</i> n = 5 c = 1 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Import lub produkcja/ pakowanie lub hurt	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
	Zakład (używający dużych ilości przy- praw do przygotowy- wania żywności)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
	Sprzedaż detaliczna	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					

⁽¹⁾ Liczba próbek do pobrania może być zmniejszona w przypadku ich pobierania na etapie sprzedaży detalicznej. W razie pobierania zmniejszonej ilości próbek należy ten fakt zaznaczyć w sprawozdaniu.

⁽²⁾ Z = zadowolający, D = dopuszczalny, N = niezadowolający. Jeśli chodzi o *Bacillus cereus* i *Clostridium perfringens*, wynik jest zadowolający, kiedy wszystkie zanotowane wartości wynoszą < m, dopuszczalny, kiedy najwyżej c wartości wynosi pomiędzy m i M oraz niezadowolający, kiedy jedna lub więcej wartości wynosi > M, lub więcej wartości niż c wynosi pomiędzy m i M.

⁽³⁾ W celu zgłaszania środków wykonawczych zalecane jest stosowanie następujących kategorii: ostrzeżenie ustne, ostrzeżenie pisemne, wymóg lepszej kontroli wewnętrznej, wymóg wycofania produktu, kara administracyjna, postępowanie sądowe, inne.

SEKCJA 2

BEZPIECZEŃSTWO BAKTERIOLOGICZNE PRZYPRAW

Państwo EFTA: _____

Grupy bakteryjne/ kryteria ⁽¹⁾	Etap pobierania próbek	Identyfikacja produktu	Liczba próbek	Wyniki analizy ⁽²⁾			Podjęte środki (liczba i rodzaj) ⁽³⁾
				Z	D	N	
<i>Clostridium perfringens</i> n = 5 c = 1 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Import lub produkcja/ pakowanie lub hurt	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
	Zakład (używający dużych ilości przy- praw do przygotowy- wania żywności)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
	Sprzedaż detaliczna	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
<i>Enterobacteriaceae</i> n = 5 c = 1 m = 10 cfu/g M = 100 cfu/g	Import lub produkcja/ pakowanie lub hurt	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
	Zakład (używający dużych ilości przy- praw do przygotowy- wania żywności)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					
	Sprzedaż detaliczna	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Gałka muszkatołowa/imbir/ kurkuma					
		Inne przyprawy i zioła					

⁽¹⁾ Liczba próbek do pobrania może być zmniejszona w przypadku ich pobierania na etapie sprzedaży detalicznej. W przypadku pobierania zmniejszonej ilości próbek należy ten fakt zaznaczyć w sprawozdaniu.

⁽²⁾ Z = zadowolający, D = dopuszczalny, N = niezadowolający. Jeśli chodzi o *Bacillus cereus* i *Clostridium perfringens*, wynik jest zadowolający, kiedy wszystkie zanotowane wartości wynoszą < m, dopuszczalny, kiedy najwyżej c wartości wynosi pomiędzy m i M oraz niezadowolający, kiedy jedna lub więcej wartości wynosi > M, lub więcej wartości niż c wynosi pomiędzy m i M.

⁽³⁾ W celu zgłaszania środków wykonawczych zalecane jest stosowanie następujących kategorii: ostrzeżenie ustne, ostrzeżenie pisemne, wymóg lepszej kontroli wewnętrznej, wymóg wycofania produktu, kara administracyjna, postępowanie sądowe, inne.

ZAŁĄCZNIK IV

BEZPIECZEŃSTWO TOKSYKOLOGICZNE PRZYPRAW

Państwo EFTA: _____

Etap pobierania próbek	Identyfikacja produktu	Liczba próbek	Wyniki analizy						Podjęte środki (liczba i rodzaj) (1)
			Aflatoksyna B1 (µg/kg)			Aflatoksyna ogółem (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
Import lub zakład pakujący lub hurtownik	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Gałka muszkatołowa/ imbir/ kurkuma								
	Inne przyprawy i zioła								
Zakład (używający dużych ilości przypraw do przygotowywania żywności)	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Gałka muszkatołowa/ imbir/ kurkuma								
	Inne przyprawy i zioła								
Sprzedaż detaliczna	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Gałka muszkatołowa/ imbir/ kurkuma								
	Inne przyprawy i zioła								

(1) W celu zgłaszania środków wykonawczych zalecane jest stosowanie następujących kategorii: ostrzeżenie ustne, ostrzeżenie pisemne, wymóg lepszej kontroli wewnętrznej, wymóg wycofania produktu, kara administracyjna, postępowanie sądowe, inne.

ZALECENIE URZĘDU NADZORU EFTA**NR 3/05/COL****z dnia 19 stycznia 2005 r.****w sprawie monitorowania poziomu tła dioksyn i dioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli (PCB) w paszach**

URZĄD NADZORU EFTA,

uwzględniając Porozumienie o Europejskim Obszarze Gospodarczym (EOG), w szczególności jego art. 109 i protokół 1,

uwzględniając Porozumienie pomiędzy Państwami EFTA w sprawie ustanowienia Urzędu Nadzoru i Trybunału Sprawiedliwości, w szczególności jego art. 5 ust. 2 lit. b) oraz protokół 1,

uwzględniając akt prawny przywołany w punkcie 33 rozdziału II załącznika I do Porozumienia o Europejskim Obszarze Gospodarczym (EOG), to jest dyrektywę 2002/32/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 7 maja 2002 r. w sprawie niepożądanych substancji w paszach zwierzęcych⁽¹⁾ z późniejszymi zmianami i w formie, w jakiej została włączona do Porozumienia EOG przez jego protokół 1,

uwzględniając decyzję Urzędu Nadzoru EFTA nr 303/04/COL z dnia 1 grudnia 2004 r., na mocy której właściwy członek Kolegium obowiązany jest do przyjęcia zalecenia, o ile projekt zalecenia jest zgodny z opinią wydaną przez Komitet produktów roślinnych i pasz EFTA,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Uwzględniając akt prawny przywoływany w punkcie 33 rozdziału II załącznika I do Porozumienia o Europejskim Obszarze Gospodarczym (EOG), to jest dyrektywę 2002/32/WE, która określa najwyższy dopuszczalny poziom niepożądanych substancji w paszach zwierzęcych.

(2) Mimo że z toksykologicznego punktu widzenia poziom powinien być wyznaczony dla dioksyn, furanów i dioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli, poziomy maksymalne ustalono jedynie dla dioksyn i furanów, a nie dioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli, z uwagi na bardzo ograniczone dane dostępne na temat występowania tych ostatnich. Wyżej wymieniona dyrektywa przewiduje przeprowadzenie pierwszej weryfikacji maksymalnych poziomów najpóźniej do 31 grudnia 2004 r., w świetle nowych danych na temat obecności dioksyn i dioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli, zwłaszcza w celu ujęcia dioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli (PCB) w poziomach, które mają zostać ustalone.

(3) Konieczne jest stworzenie wiarygodnych danych na obszarze całej Wspólnoty Europejskiej, dotyczących obecności dioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli (PCB) w jak najszerszej gamie produktów przeznaczonych na pasze zwierzęce (zgodnie z definicją zawartą w dyrektywie 2002/32/WE w sprawie niepożądanych substancji w paszach zwierzęcych), aby uzyskać jasny obraz trendów czasowych w występowaniu tych substancji w tle w produktach przeznaczonych na pasze zwierzęce.

(4) Związek pomiędzy występowaniem dioksyn, furanów, dioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli (PCB) i niedioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli jest istotny, ale w znacznym stopniu nierozpoznany. Dlatego należy, w miarę możliwości, przeanalizować wybrane próbki również na obecność niedioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli.

(5) W trybie art. 4 ust. 2 rzeczonej dyrektywy Państwa EFTA przekazują Urzędowi wszystkie istotne informacje oraz ustalenia dotyczące źródeł oraz podjętych środków w celu zredukowania poziomu lub wyeliminowania substancji niepożądanych.

(6) Istotne jest, by Państwa EFTA uczestniczyły w regularnym badaniu poziomu dioksyn i dioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli występujących w tle mieszanek paszowych i aby dane te regularnie docierały do Urzędu Nadzoru EFTA.

(7) Na mocy art. 2 ust. 1 protokołu 1 do Porozumienia w sprawie Nadzoru i Trybunału, to do Urzędu Nadzoru EFTA należy przekazywanie rzeczonych danych Komisji.

(8) Udział Państw EFTA w programach, o których mowa w załączniku I do niniejszego Zalecenia, będzie podlegał ocenie, z zachowaniem zwolnień przewidzianych w rozdziale II załącznika I do Porozumienia EOG.

(9) Środki przewidziane w niniejszym zaleceniu są zgodne z opinią Komitetu ds. Produktów Roślinnych i Pasz przy Urzędzie Nadzoru EFTA,

⁽¹⁾ Dz.U. L 140 z 30.5.2002, str. 10. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą Komisji 2005/8/WE (Dz.U. L 27 z 29.1.2005, str. 44).

NINIEJSZYM ZALECA PAŃSTWOM EFTA:

- 1) Prowadzenie, począwszy od roku 2004 do 31 grudnia 2006 r., monitoringu na obecność dioksyn, furanów i dioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli (PCB) w tle w produktach przeznaczonych na pasze zwierzęce, przy zachowaniu minimalnej zalecanej częstotliwości próbek poddawanych corocznie analizie, zgodnie z tabelą załącznika I, przewidzianego jako wytyczne. Częstotliwość pobierania próbek powinna być co roku poddawana weryfikacji, w świetle nabytych doświadczeń.
- 2) Regularne przedstawianie Komisji danych, przeznaczonych do kompilacji w formie skonsolidowanej bazy danych, w formacie przewidzianym przez załącznik II. Stosowne jest, aby przedstawiać również dane z ostatnich lat, pozyskane dzięki wykorzystaniu metod analitycznych, zgodne

z wymogami ustanowionymi w dyrektywie Komisji nr 2002/70/WE z 26 lipca 2002 r. ustanawiającej wymagania dotyczące określania poziomów dioksyn i dioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli (PCB) w paszach⁽¹⁾ oraz odzwierciedlające poziomy tła.

- 3) Przeprowadzanie, w miarę możliwości, analiz niedioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli w tych samych próbkach.

Sporządzono w Brukseli, dnia 19 stycznia 2005 r.

W imieniu Urzędu Nadzoru EFTA

Bernd HAMMERMANN

Członek Kolegium

⁽¹⁾ Dz.U. L 209 z 6.8.2002, str. 15. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 2005/7/WE (Dz.U. L 27 z 29.1.2005, str. 41).

ZAŁĄCZNIK 1

Tabela: Zestawienie zalecanej minimalnej liczby próbek pasz poddawanych analizie w ciągu roku. Rozkład próbek opiera się na produkcji i/lub wykorzystaniu pasz w każdym z państw. Szczególną wagę przykłada się do materiałów paszowych i mieszanek paszowych, co do których zachodzi przypuszczenie dużego zanieczyszczenia w poziomie tła dioksyn, furanów i dioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli (PCB).

Całkowita liczba próbek zalecana w każdym z państw	Liczba	Materiały paszowe, dodatki, premiksy						Mieszanki paszowe										
		Pochodzenia roślinnego			Pochodzenia zwierzęcego			Zwierzęta lądowe		Ryby		Razem						
Państwo	Liczba	Zboża, ziarna, ich produkty i produkty uboczne	Nasiona i owoce oleiste, ich produkty i produkty uboczne/nasiona roślin strączkowych, ich produkty i produkty uboczne	Pasza zielona i pasza wypielająca	Inne materiały paszowe pochodzenia roślinnego	Minerały	Spojwa i środki przeciwzbrylające	Premiksy – wszystkie gatunki	Tuszczy zwierzęcy/produkty zwierzęce (łącznie z produktami na bazie mleka w proszku i jaj)	Olej z ryb	Mączka rybna	Razem	Bydło	Świnie	Droź	Inne (krowki, konie, pokarm dla zwierząt domowych)	Ryby	Razem
		Islandia	67	3	3	3	2	1	1	2	3	19	16	53	3	3	3	2
Norwegia	127	5	5	5	3	3	3	5	3	13	15	60	3	3	3	2	56	67

ZAŁĄCZNIK II

A. Uwagi wyjaśniające do formularza wyników analitycznych na obecność dioksyn, furanów i dioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli (PCB) i innych polichlorowanych bifenyli w paszy**1. OGÓLNE INFORMACJE O PRÓBKACH PODDAWANYCH ANALIZIE**

Kraj: nazwa Państwa Członkowskiego, w którym przeprowadzono monitoring.

Rok: rok, w którym przeprowadzono monitoring.

Produkt: analizowana pasza – w miarę możliwości należy w odniesieniu do materiałów paszowych stosować terminologię dyrektywy Rady 96/25/WE z 29 kwietnia 1996 r. w sprawie obrotu materiałami paszowymi i ich stosowania. W przypadku mieszanek paszowych bardzo przydatnymi informacjami jest ich skład.

Etap dystrybucji: miejsce, w którym pobrano produkt (próbkę).

Forma prezentacji wyników: wyniki muszą być podawane dla każdego produktu. Wyniki powinno się wyrazić zgodnie z zasadami, na podstawie których wyznaczono poziomy maksymalne (w stosunku do pasz o wilgotności 12 % – dyrektywa 2002/32/WE). W przypadku analizy niedioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli zaleca się przedstawianie wyników na tej samej podstawie.

Rodzaj próbkowania: próbkowanie wrywkowe – można podać również wyniki analityczne z próbkowania celowego, ale należy wyraźnie zaznaczyć, że próbkowanie miało charakter celowy i niekoniecznie odzwierciedla normalny poziom tła.

Metoda: zastosowana metoda.

Akredytowana: należy wyszczególnić, czy metoda analityczna posiada akredytację czy nie.

Niepewność: procent niepewności zawarty w metodzie analitycznej.

2. SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE O PRÓBKACH PODDAWANYCH ANALIZIE

Liczba próbek: liczba próbek tego samego typu produktu poddawane analizie. Jeżeli dysponuje się wynikami dotyczącymi większej ilości próbek niż dostępna liczba kolumn, należy dodać nowe ponumerowane kolumny na końcu formularza.

Metoda produkcji: konwencjonalna/organiczna (jak najwięcej szczegółów).

Obszar: na ile istotne, obszar lub region, gdzie pobrano próbkę, jeżeli to możliwe ze wskazaniem, czy jest to obszar wiejski, miejski, strefa przemysłowa, port, otwarte morze itp. np. Bruksela – obszar miejski, Morze Śródziemne – otwarte morze.

Liczba podpróbek: jeżeli analizowana próbka jest próbką zbiorczą, należy wskazać ilość podpróbek (liczbę jednostek). Jeżeli wynik analityczny opiera się tylko na jednej próbce, należy wskazać 1. Liczba podpróbek w próbce zbiorczej może się różnić, uprasza się więc o wskazanie jej w przypadku każdej próbki.

Zawartość tłuszczu: procent zawartości tłuszczu w próbce (jeżeli znany).

Stopień wilgotności: procent wilgotności próbki (jeżeli znany).

3. WYNIKI

Ilości dioksyn, furanów i dioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli: wyniki dla każdego kongeneru powinny być podane w ppt – nanogramach/kilogram (ng/kg).

Ilości niedioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli: wyniki dla każdego kongeneru powinny być podane w ppb – mikrogramach/kilogram (µg/kg).

Przybliżenie: Granica oznaczalności w ng/kg lub µg/kg (w przypadku niedioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli).

Granica wykrywalności: Granica oznaczalności w ng/kg lub µg/kg (w przypadku niedioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli).

W przypadku analizowanych kongenerów, znajdujących się poniżej LOD (granicy wykrywalności), rubryka zawierająca wyniki powinna zostać wypełniona jako < LOD (LOD powinna zostać podana jako wartość). W przypadku analizowanych kongenerów, znajdujących się poniżej LOQ (granicy oznaczalności), rubryka zawierająca wyniki powinna zostać wypełniona jako < LOQ (LOQ powinna zostać podana jako wartość).

W przypadku analizowanych kongenerów PCB, poza PCB-7 i dioksynopochodnymi polichlorowanymi bifenylami (PCB), należy podać w formularzu numer kongeneru, np. 31, 99, 110 itp. Jeżeli próbka analizowana jest na obecność większej liczby kongenerów PCB, niż liczba przewidzianych rzędów, należy dodać nowe rzędy na końcu formularza.

4. UWAGI

Poza stosowaną metodą ekstrakcji tłuszczu dalsze istotne uwagi dotyczące przedłożonych danych mogą być uwzględnione.

B. Formularz do przedstawiania wyników analitycznych właściwych dla kongenerów dioksyn, furanów, dioksynopochodnych polichlorowanych bifenyli i innych polichlorowanych bifenyli w paszy

Państwo
Rok
Produkt
Etap dystrybucji
Przedstawianie wyników
Typ próbkowania
Liczba próbek
Metoda produkcji
Obszar
Liczba próbek S
Zawartość tłuszczu (%)
Wilgotność (%)

Uwagi
Zastosowana metoda ekstrakcji lipidów

Dioksyny i furany (ng/kg)	Kongenery	TEF (współczynnik równoważny toksyczności)	LOD	LOQ	Odzysk (%)	Wyniki	TEQ (równoważnik toksyczny)
Metody	2,3,7,8 – TCDD	1					
Wykrycie	1,2,3,7,8 – PeCDD	1					
Jednostka	1,2,3,4,7,8 – HxCDD	0,1					
Akredytacja	1,2,3,6,7,8 – HxCDD	0,1					
Niepewność (%)	1,2,3,7,8,9 – HxCDD	0,1					
	1,2,3,4,6,7,8 – HpCDD	0,01					
	OCDD	0,0001					
	2,3,7,8 – TCDF	0,1					
	1,2,3,7,8 – PeCDF	0,05					
	2,3,4,7,8 – PeCDF	0,5					
	1,2,3,4,7,8 – HxCDF	0,1					
	1,2,3,6,7,8 – HxCDF	0,1					
	1,2,3,7,8,9 – HxCDF	0,1					
	2,3,4,6,7,8 – HxCDF	0,1					
	1,2,3,4,6,7,8 – HpCDF	0,01					
	1,2,3,4,7,8,9 – HpCDF	0,01					
	OCDF	0,0001					

Całkowite TEQ-PCDD/PCDF
Wiązania górne
Wiązania średnie
Wiązania dolne

Non-orto PCB (pg/g lub ng/kg)	Kongenery PCB	TEF (współczynnik równoważny toksyczności)	LOD	LOQ	Odzysk (%)	Wyniki	TEQ (równoważnik toksyczny)
Metody	PCB-77	0,0001					
Wykrycie	PCB-81	0,0001					
Jednostka	PCB-126	0,1					
Akredytowana	PCB-169	0,01					
Niepewność (%)							
Mono-orto PCB (pg/g lub ng/kg)	Kongenery PCB	TEF (współczynnik równoważny toksyczności)	LOD <td>LOQ <td>Odzysk (%) <td>Wyniki <td>TEQ (równoważnik toksyczny)</td> </td></td></td>	LOQ <td>Odzysk (%) <td>Wyniki <td>TEQ (równoważnik toksyczny)</td> </td></td>	Odzysk (%) <td>Wyniki <td>TEQ (równoważnik toksyczny)</td> </td>	Wyniki <td>TEQ (równoważnik toksyczny)</td>	TEQ (równoważnik toksyczny)
Metody	PCB-105	0,0001					
Wykrycie	PCB-114	0,0005					
Jednostka	PCB-118	0,0001					
Akredytowana	PCB-123	0,0001					
Niepewność (%)	PCB-156	0,0005					
	PCB-157	0,0005					
	PCB-167	0,00001					
	PCB-189	0,0001					

Całkowite TEQ-PCB
Wiązania górne
Wiązania średnie
Wiązania dolne

