

32006R1881

L 364/5

JURNALUL OFICIAL AL UNIUNII EUROPENE

20.12.2006

REGULAMENTUL (CE) NR. 1881/2006 AL COMISIEI
din 19 decembrie 2006
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 alimente ⁽¹⁾, în special articolul 2 alineatul (3),

întrucât:

- (1) Regulamentul (CE) nr. 466/2001 al Comisiei din 8 martie 2001 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare ⁽²⁾ a suferit modificări semnificative în repetate rânduri. Este necesar să se modifice din nou nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți pentru a se lua în considerare noile informații și modificări din *Codex Alimentarius*. De asemenea, dacă este cazul, textul trebuie clarificat. În consecință, Regulamentul (CE) nr. 466/2001 ar trebui să fie înlocuit.
- (2) Menținerea contaminanților la niveluri acceptabile din punct de vedere toxicologic este esențială pentru protecția sănătății publice.
- (3) Având în vedere neconcordanțele dintre legislațiile statelor membre și de potențialul risc de denaturare a concurenței, pentru anumiți contaminanți sunt necesare măsuri comunitare pentru a asigura unitatea pieței, cu respectarea principiului proporționalității.
- (4) Trebuie stabilite nivelurile maxime la un nivel strict, ce poate fi obținut în mod rezonabil prin respectarea bunelor practici agricole, piscicole și de fabricație, luând în considerare și riscurile legate de consumul produselor alimentare. În cazul contaminanților considerați cancerigeni genotoxici sau în cazurile în care expunerea actuală a

populației sau categoriilor de populație vulnerabile este aproape sau depășește doza tolerabilă, nivelurile maxime trebuie să fie cât mai scăzute posibil (ALARA – as low as reasonably achievable). Astfel de abordări garantează că operatorii din sectorul alimentar aplică, pentru protecția sănătății publice, măsuri de prevenire și de reducere cât mai mult posibil a contaminării. De asemenea, pentru protecția sănătății sugarilor și copiilor de vârstă mică, ce constituie o categorie vulnerabilă, este indicat să se stabilească cele mai mici niveluri maxime, ce se pot obține printr-o selecție strictă a materiilor prime utilizate la fabricarea alimentelor pentru sugari și copii de vârstă mică. Selecția strictă a materiilor prime este, de asemenea, indicată la fabricarea unor anumite produse alimentare cum ar fi țărâțele destinate consumului uman direct.

- (5) Pentru a permite aplicarea nivelurilor maxime la produsele alimentare uscate, diluate, prelucrate sau compuse pentru care nu s-au stabilit niveluri maxime specifice la nivel comunitar, operatorii din sectorul alimentar trebuie să furnizeze factorii specifici de concentrație și diluție împreună cu datele experimentale necesare justificării factorului propus.
- (6) Pentru a se asigura o protecție eficientă a sănătății publice, produsele conținând contaminanți ce depășesc nivelurile maxime nu ar trebui să fie introduse pe piață nici ca atare, nici amestecate cu alte produse alimentare, nici să fie utilizate ca ingrediente în alte produse alimentare.
- (7) Este recunoscut faptul că sortarea ori alte tratamente fizice fac posibilă reducerea conținutului de aflatoxină din loturile de arahide, fructe în coajă, fructe uscate și porumb. 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 produsele alimentare. În aceste cazuri, limitele maxime pentru aflatoxine trebuie stabilite luând în considerare eficiența tratamentelor menționate anterior pentru reducerea conținutului de aflatoxină din arahide, fructe în coajă, fructe uscate și porumb sub limitele maxime stabilite pentru aceste produse destinate consumului uman direct sau folosirii lor ca ingrediente în produsele alimentare.
- (8) Pentru a permite aplicarea eficientă a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din anumite produse alimentare, este indicat să se stabilească dispoziții adecvate cu privire la etichetare.

⁽¹⁾ JO L 37, 13.2.1993, p. 1. Regulament, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (CE) nr. 1882/2003 al Parlamentului European și al Consiliului (JO L 284, 31.10.2003, p. 1).

⁽²⁾ JO L 77, 16.3.2001, p. 1. Regulament, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 199/2006 (JO L 32, 4.2.2006, p. 32).

- (9) Ca urmare a condițiilor climatice din unele state membre, este dificil să se asigure nedepășirea nivelurilor maxime pentru salată proaspătă și spanac proaspăt. Acestor state membre ar trebui să li se permită, pe o perioadă de tranziție, să autorizeze în continuare comercializarea salatei proaspete și a spanacului proaspăt, cultivate și destinate consumului pe teritoriul lor, având niveluri de nitrați peste nivelurile maxime. Producătorii de salată verde și spanac stabiliți în statele membre care au acordat autorizațiile menționate anterior trebuie să își modifice treptat metodele agricole, prin aplicarea bunelor practici agricole recomandate la nivel național.
- (10) Anumite specii de pești provenind din zona baltică pot conține niveluri ridicate de dioxină și bifenil policlorurat (PCB) de tipul dioxinei. O parte importantă din aceste specii de pești din zona baltică nu respectă nivelurile maxime și, în consecință, ar trebui excluse din alimentație. Există indicii că excluderea peștelui din alimentație poate avea un efect negativ asupra sănătății în zona baltică.
- (11) Suedia și Finlanda dispun de un sistem capabil să asigure buna informare a consumatorilor cu privire la recomandările nutriționale referitoare la restricțiile impuse consumului de pește provenind din zona baltică pentru categoriile de populație vulnerabile, în scopul de a evita eventuale riscuri pentru sănătate. În consecință, este oportun să se acorde Finlandei și Suediei o derogare pentru comercializarea pe o perioadă de tranziție a anumitor specii de pești provenind din zona baltică și destinate consumului pe teritoriul propriu, cu un conținut de dioxină și PCB de tipul dioxinei mai mare decât cel stabilit de prezentul regulament. Măsurile necesare trebuie puse în aplicare pentru a se asigura că peștii și produsele din pește care nu respectă nivelurile maxime nu sunt introduse pe piață în alte state membre. În fiecare an, Finlanda și Suedia comunică Comisiei rezultatele monitorizării conținutului de dioxină și de PCB de tipul dioxinei din peștele provenind din zona baltică și raportează despre măsurile luate pentru a reduce expunerea umană la dioxină și PCB de tipul dioxinei din peștele provenind din zona baltică.
- (12) Pentru a asigura aplicarea uniformă a nivelurilor maxime, autoritățile competente ar trebui să aplice în întreaga Comunitate aceleași criterii de prelevare a eșantioanelor și de efectuare a analizelor. Este, de asemenea, foarte important ca rezultatele analizei să fie raportate și interpretate într-un mod uniform. Măsurile referitoare la prelevarea eșantioanelor și la analiză prevăzute de prezentul regulament stabilesc reguli uniforme cu privire la raportare și interpretare.
- (13) Pentru anumiți contaminanți, statele membre și părțile interesate ar trebui să monitorizeze și să raporteze nivelurile, precum și să comunice progresele înregistrate în ceea ce privește aplicarea măsurilor preventive, pentru a permite Comisiei să stabilească dacă este necesar să se modifice măsurile existente sau să se adopte măsuri suplimentare.
- (14) Orice nivel maxim adoptat la nivel comunitar poate fi reexaminat pentru a lua în considerare progresele științifice și tehnice și ameliorarea practicilor agricole, piscicole și de fabricație.
- (15) Tărâțele și germeii se pot comercializa pentru consumul uman direct și este, prin urmare, indicat să se stabilească pentru aceste produse un nivel maxim pentru deoxinivalenol și zearalenon.
- (16) *Codex Alimentarius* a stabilit recent un nivel maxim, acceptat de către Comunitate, pentru plumbul din pește. În consecință, este indicat să se modifice în acest sens dispozițiile actuale cu privire la conținutul de plumb din pește.
- (17) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală ⁽¹⁾ definește produsele alimentare de origine animală și, în consecință, înregistrările referitoare la produsele alimentare de origine animală trebuie, în unele cazuri, modificate în conformitate cu terminologia utilizată în acest regulament.
- (18) Este necesar să se stabilească faptul că nivelurile maxime pentru contaminanți nu se aplică produselor alimentare introduse legal pe piața Comunității înainte de data de aplicare a acestor niveluri maxime.
- (19) În ceea ce privește nitrații, legumele constituie principala sursă pentru consumul uman. Comitetul științific pentru alimentație (CSA) în avizul său din 22 septembrie 1995 ⁽²⁾ a stabilit că totalul consumului de nitrați este, în mod normal, sub consumul zilnic acceptabil de 3,65 mg/kg greutate corporală. Cu toate acestea, Comitetul a recomandat continuarea eforturilor de reducere a expunerii la nitrați prin alimente și apă.
- (20) Având în vedere că nivelurile de nitrați din anumite legume precum salata și spanacul sunt puternic influențate de condițiile climatice, diferitele niveluri maxime de nitrați din legume ar trebuie stabilite în funcție de anotimp.

(1) JO L 139, 30.4.2004, p. 55, astfel cum a fost corectă în JO L 226, 25.6.2004, p. 22. Regulament astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1662/2006 (JO L 320, 18.11.2006, p. 1).

(2) Rapoarte ale Comitetului științific pentru alimentație, seria 38, Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la nitrați și nitrit, p. 1, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf

- (21) În avizul său din 23 septembrie 1994, CSA a declarat că aflatoxinele sunt cancerigeni genotoxici ⁽¹⁾. Pe baza acestui aviz, este indicat să se limiteze atât conținutul total de aflatoxină din alimente (suma aflatoxinelor B₁, B₂, G₁ și G₂), cât și conținutul individual de aflatoxină B₁, aflatoxina B₁ fiind de departe cel mai toxic compus. În ceea ce privește aflatoxina M₁ din produsele alimentare destinate sugariilor și copiilor de vârstă mică, ar trebui luată în considerare o posibilă reducere a nivelului maxim actual, având în vedere evoluția procedurilor de analiză.
- (22) În data de 17 septembrie 1998 ⁽²⁾, CSA a adoptat un aviz științific cu privire la ocratoxina A (OTA). A fost efectuată o evaluare a consumului alimentar de OTA de către populația din Comunitate ⁽³⁾ în cadrul Directivei 93/5/CEE a Consiliului din 25 februarie 1993 privind asistența ce trebuie acordată Comisiei și colaborarea dintre statele membre în domeniul examinării științifice a problemelor legate de produsele alimentare ⁽⁴⁾ (SCOOP). În urma unei solicitări din partea Comisiei, Autoritatea Europeană pentru Siguranță Alimentară (AESAs) a adoptat în data de 4 aprilie 2006 ⁽⁵⁾ un aviz științific actualizat cu privire la ocratoxina A din produsele alimentare, luând în considerare noile informații științifice și a stabilit o doză săptămânală tolerabilă (DST) de 120 ng/kg greutate corporală.
- (23) Pe baza acestor avize, este oportun să se stabilească nivelurile maxime pentru cereale, produse pe bază de cereale, stafide, cafea prăjită, vin, suc de struguri și alimente pentru sugari și copii de vârstă mică, produse care toate contribuie semnificativ la expunerea la OTA a populației în general, sau a categoriilor vulnerabile de consumatori, cum ar fi copiii.
- (24) Având în vedere recentul aviz științific al AESAs, se va analiza oportunitatea stabilirii unui nivel maxim de OTA pentru produse alimentare precum fructele uscate, altele decât stafidele, cacao, și produsele pe bază de cacao, mirodeniile, produsele din carne, cafeaua verde, berea și lemnul-dulce și a revizuirii nivelurilor maxime actuale, în special pentru OTA în stafide și suc de struguri.
- (25) CSA a aprobat, în cadrul reuniunii sale din 8 martie 2000, un consum zilnic maxim tolerabil provizoriu (CZMTP) de 0,4 μg/kg greutate corporală (gc) pentru patulină ⁽⁶⁾.
- (26) În anul 2001 s-a desfășurat o sarcină specială (SCOOP) „Evaluarea dozei zilnice de patulină din produsele alimentare la populația din statele membre ale UE” în cadrul Directivei 93/5/CEE ⁽⁷⁾.
- (27) Pe baza evaluării și luând în considerare CZMTP, trebuie să se stabilească nivelurile maxime pentru patulina din anumite produse alimentare, pentru a proteja consumatorii de o contaminare inacceptabilă. Aceste niveluri maxime trebuie revizuite și, dacă este cazul, reduse, luând în considerare progresele științifice și tehnice și aplicarea Recomandării 2003/598/CE a Comisiei din 11 august 2003 privind prevenirea și reducerea contaminării cu patulină a sucului de mere și a sucului de mere utilizat ca ingredient în alte băuturi ⁽⁸⁾.
- (28) Cu privire la toxinele de Fusarium, CSA a adoptat mai multe avize privind deoxinivalenolul în decembrie 1999 ⁽⁹⁾ stabilind o doză zilnică tolerabilă (DZT) de 1 μg/kg greutate corporală, zearalenonul în iunie 2000 ⁽¹⁰⁾, stabilind o DZT temporară de 0,2 μg/kg greutate corporală, fumonisinul în octombrie 2000 ⁽¹¹⁾ (actualizat în aprilie 2003) ⁽¹²⁾ stabilind o DZT de 2 μg/kg greutate corporală, nivalenolul în octombrie 2000 ⁽¹³⁾ stabilind o DZT temporară de 0,7 μg/kg greutate corporală, toxinele T-2 și HT-2 în mai 2001 ⁽¹⁴⁾, stabilind o DZT combinată de 0,06 μg/kg greutate corporală, și grupul de tricotecene în februarie 2002 ⁽¹⁵⁾.

⁽¹⁾ Rapoarte ale Comitetului științific pentru alimentație, seria 35, Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la aflatoxine, ocratoxina A și patulină, p. 45-50, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

⁽²⁾ Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la ocratoxina A (emis la 17 septembrie 1998) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html

⁽³⁾ Rapoarte privind sarcinile pentru cooperare științifică, Sarcina 3.2.7 „Assessment of dietary intake of Ochratoxin A by the population of EU Member States”. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf

⁽⁴⁾ JO L 52, 4.3.1993, p. 18.

⁽⁵⁾ Avizul grupului științific privind contaminanții din lanțul alimentar al Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (AESAs), la o solicitare din partea Comisiei referitoare la conținutul de ocratoxina A din produsele alimentare. http://www.efsa.europa.eu/etc./medialib/efsa/science/contam/contam_opinions/1521.Par.0001.File.dat/contam_op_ej365_ochratoxin_a_food_en1.pdf

⁽⁶⁾ Procesul verbal al celei de-a 120-a ședințe a Comitetului științific pentru alimentație ținută la 8 și 9 martie 2000, la Bruxelles, Declarație cu privire la patulină. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf

⁽⁷⁾ Rapoarte privind sarcinile pentru cooperare științifică, Sarcina 3.2.8 „Assessment of dietary intake of Patulin by the population of EU Member States”. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf

⁽⁸⁾ JO L 203, 12.8.2003, p. 34.

⁽⁹⁾ Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la toxinele de Fusarium, Partea 1: Deoxinivalenol (DON), (exprimat la 2 decembrie 1999) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf

⁽¹⁰⁾ Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la toxinele de Fusarium, Partea a 2-a: Zearalenon (ZEA), (exprimat la 22 iunie 2000) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf

⁽¹¹⁾ Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la toxinele de Fusarium, Partea a 3-a: Fumonisin B₁ (FB₁) (exprimat la 17 octombrie 2000) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf

⁽¹²⁾ Avizul actualizat al Comitetului științific pentru alimentație cu privire la toxinele de Fumonisin B₁, B₂ și B₃ (exprimat la 4 aprilie 2003) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf

⁽¹³⁾ Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la toxinele de Fusarium, Partea a 4-a: Nivalenol (exprimat la 19 octombrie 2000) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf

⁽¹⁴⁾ Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la toxinele de Fusarium, Partea a 5-a: toxina T-2 și toxina HT-2 (adoptat la 30 mai 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf

⁽¹⁵⁾ Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la toxinele de Fusarium, Partea a 6-a: Evaluare pe categorii a toxinei T-2, toxinei HT-2, nivalenol și deoxinivalenol. (adoptat la 26 februarie 2002) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf

- (29) În cadrul Directivei 93/5/CEE s-a desfășurat și finalizat în septembrie 2003 ⁽¹⁾ sarcina SCOOP privind colectarea datelor referitoare la prezența toxinelor de Fusarium în alimente și evaluarea consumului alimentar de către populația statelor membre.
- (30) Pe baza avizelor științifice și evaluării consumului uman, este oportun să se stabilească niveluri maxime pentru deoxinivalenol, zearalenon și fumonisin. Cu privire la fumonisin, rezultatele controlului efectuat asupra ultimelor recolte, indică faptul că porumbul și produsele pe bază de porumb pot prezenta un nivel ridicat de contaminare cu fumonisin și este oportun să se adopte măsuri pentru prevenirea introducerii în lanțul alimentar a porumbului și produselor pe bază de porumb a căror contaminare este inadmisibil de ridicată.
- (31) Estimările consumului indică faptul că prezența toxinelor T-2 și HT-2 poate reprezenta o problemă pentru sănătatea publică. În consecință, este necesar și prioritar să se elaboreze o metodă de analiză precisă și sigură, să se colecteze mai multe date privind incidența de apariție și să se efectueze mai multe investigații/cercetări cu privire la factorii ce determină prezența toxinelor T-2 și HT-2 în cereale și produse pe bază de cereale, în special în ovăz și produse pe bază de ovăz.
- (32) Nu este necesar, dată fiind incidența de apariție, să se prevadă măsuri specifice pentru 3-acetil deoxinivalenol, 15-acetildeoxinivalenol și fumonisin B₃, având în vedere că măsurile cu privire în special la deoxinivalenol și fumonisin B₁ și B₂ sunt suficiente pentru protejarea populației umane împotriva unei expuneri inacceptabile la 3-acetil deoxinivalenol, 15-acetildeoxinivalenol și fumonisin B₃. Același lucru se aplică pentru nivalenol, pentru care se poate constata un anumit grad de incidență de apariție cu deoxinivalenolul. De asemenea, se estimează că expunerea umană la nivalenol este semnificativ mai mică decât DZT temporară. Cu privire la alte tricotecene avute în vedere în sarcina SCOOP menționată anterior, cum ar fi 3-acetildeoxinivalenol, 15-acetildeoxinivalenol, fuarenon-X, T2-triol, diacetoxiscirpenol, neosolaniol, monoacetoxiscirpenol și verucol, informațiile incomplete disponibile indică faptul că acestea nu sunt foarte răspândite, iar nivelurile constatate sunt în general scăzute.
- (33) Condițiile climatice din timpul creșterii, în special din perioada de înflorire, au o influență puternică asupra conținutului de toxine Fusarium. Cu toate acestea, bunele practici agricole, prin care factorii de risc sunt reduși la minim, pot preveni într-o anumită măsură contaminarea cu ciuperca Fusarium. Recomandarea 2006/583/CE a Comisiei din 17 august 2006 privind prevenirea și reducerea toxinelor Fusarium în cereale și produsele pe bază de cereale conține principiile generale pentru prevenirea și reducerea contaminării cu toxine de Fusarium în cereale ⁽²⁾ (zearalenon, fumonisin și tricotecene), puse în aplicare prin elaborarea codurilor naționale de bune practici bazate pe aceste principii.
- (34) Ar trebui stabilite nivelurile maxime de toxine de Fusarium pentru cerealele neprelucrate introduse pe piață pentru prelucrare primară. Operațiile de curățare, sortare și uscare nu sunt considerate ca făcând parte din prelucrarea primară, în măsura în care nu se exercită o acțiune fizică asupra miezului grăunței. Sortarea se va considera ca făcând parte din prelucrarea primară.
- (35) Întrucât cantitatea de toxine de Fusarium ce poate fi eliminată din cerealele neprelucrate prin curățare și prelucrare poate varia, este oportun să se stabilească niveluri maxime pentru cerealele destinate consumatorului final și pentru ingredientele alimentare importante derivate din cereale, pentru a dispune de o legislație aplicabilă în interesul asigurării protecției sănătății publice.
- (36) Pentru porumb nu se cunosc încă cu exactitate toți factorii implicați în formarea toxinelor de Fusarium, în special zearalenon și fumonisin B₁ și B₂. În consecință, se acordă o perioadă de timp operatorilor din lanțul cerealier pentru a le permite să facă investigații cu privire la sursele de formare a acestor micotoxine și identificarea măsurilor administrative ce trebuie adoptate pentru a preveni, pe cât posibil, apariția acestora. Se propune aplicarea nivelurilor maxime, pe baza datelor de incidență disponibile, începând cu anul 2007, în cazul în care nu se stabilesc niveluri maxime specifice pe baza unor noi informații cu privire la incidența de apariție și formarea toxinelor înainte de această dată.
- (37) Având în vedere nivelurile scăzute de contaminare a toxinelor Fusarium constatate în orez, nu se propun niveluri maxime pentru orez sau produse pe bază de orez.
- (38) Până la 1 iulie 2008 trebuie luată în considerare o revizuire a nivelurilor maxime pentru deoxinivalenol, zearalenon, fumonisin B₁ și B₂, precum și oportunitatea stabilirii unui nivel maxim pentru toxinele T-2 și HT-2 din cereale și produsele pe bază de cereale, având în vedere progresele științifice și tehnice referitoare la aceste toxine din produsele alimentare.
- (39) În ceea ce privește plumbul, CSA a adoptat la 19 iunie 1992 ⁽³⁾ un aviz prin care se aprobă doza săptămânală tolerabilă provizorie (DSTP) de 25 μg/kg greutate corporală propusă de OMS în 1998. CSA a concluzionat în avizul său că nivelul mediu în produsele alimentare nu reprezintă un motiv serios de îngrijorare.

(1) Rapoarte privind sarcinile pentru cooperare științifică, Sarcina 3.2.10 „Collection of occurrence data of Fusarium toxins in food and assessment of dietary intake by the population of EU Member States”. <http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf>

(2) JO L 234, 29.8.2006, p. 35.

(3) Rapoarte ale comitetului științific pentru alimentație, seria 32. Avizul Comitetului științific pentru alimentație cu privire la „The Potential risk to health presented by lead in food and drink”, p. 7-8, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

- (40) În anul 2004 ⁽¹⁾, în cadrul Directivei 93/5/CEE, s-a desfășurat o sarcină specială SCOOP privind evaluarea expunerii prin alimentație a populației din statele membre ale UE la arseniu, cadmiu, plumb și mercur. Având în vedere această evaluare și avizul emis de CSA, este necesar să se ia măsuri pentru reducerea, cât mai mult posibil, a conținutului de plumb din alimente.
- (41) În ceea ce privește cadmiul, CSA a aprobat în avizul său din 2 iunie 1995 ⁽²⁾ o DSTP de 7 μg/kg greutate corporală și a recomandat creșterea eforturilor pentru reducerea expunerii la cadmiu prin alimentație, având în vedere că produsele alimentare reprezintă principala sursă de cadmiu pentru consumul uman. În cadrul sarcinii SCOOP 3.2.11 s-a efectuat o evaluare a expunerii prin alimentație. Având în vedere această evaluare și avizul emis de CSA, este necesar să se ia măsuri pentru reducerea, cât mai mult posibil, a conținutului de cadmiu din alimente.
- (42) În ceea ce privește mercurul, AESA a adoptat la 24 februarie 2004 un aviz cu privire la conținutul de mercur și metilmercur din produsele alimentare ⁽³⁾ și a aprobat o doză săptămânală tolerabilă provizorie de 1,6 μg/kg greutate corporală. Metilmercurul este forma chimică cea mai periculoasă, putând constitui mai mult de 90 % din conținutul total de mercur din pește și din fructele de mare. Având în vedere rezultatul sarcinii SCOOP 3.2.11, AESA a concluzionat că nivelurile de mercur constatate în produsele alimentare, altele decât pește și fructe de mare, sunt mai puțin periculoase. Formele de mercur prezente în aceste alte produse alimentare nu sunt, în principal, de tipul metilmercur fiind, prin urmare, considerate mai puțin periculoase.
- (43) În plus față de stabilirea unor niveluri maxime, informarea specifică a consumatorilor reprezintă, de asemenea, în cazul metilmercurului, o metodă oportună pentru protejarea categoriilor de populație vulnerabile. Pe pagina de Internet a Directoratului General pentru Sănătate și Protecția Consumatorilor din cadrul Comisiei Europene ⁽⁴⁾ s-a pus la dispoziție o notă informativă privind conținutul de metilmercur din pește și produse pescărești, care răspunde acestei cerințe de informare. Mai multe state membre au emis, de asemenea, un aviz privind această chestiune care are relevanță pentru populația acestor state.
- (44) În ceea ce privește staniul anorganic, CSA a concluzionat, în avizul din 12 decembrie 2001 ⁽⁵⁾, că nivelurile de staniu anorganic de 150 mg/kg din băuturile ambalate în cutii metalice și de 250 mg/kg din alte produse alimentare ambalate în cutii metalice pot provoca iritații gastrice la unele persoane.
- (45) Pentru protejarea sănătății publice împotriva acestui factor de risc pentru sănătate, este necesar să se stabilească niveluri maxime pentru staniu anorganic din produsele alimentare și din băuturile ambalate în cutii metalice. Până când devin disponibile datele privind sensibilitatea sugarilor și a copiilor de vârstă mică la staniu anorganic din produsele alimentare, este necesar să se protejeze sănătatea acestei categorii vulnerabile de populație în mod preventiv și să se stabilească niveluri maxime mai reduse.
- (46) În ceea ce privește 3-monocloropropan-1,2-diol (3-MCPD), CSA a aprobat la 30 mai 2001 un aviz științific privind 3-MCPD din produsele alimentare ⁽⁶⁾, actualizând avizul din 16 decembrie 1994 ⁽⁷⁾ în temeiul apariției unor noi informații științifice, și a stabilit pentru 3-MCPD o doză tolerabilă zilnică (DTZ) de 2 μg/kg greutate corporală.
- (47) În cadrul Directivei 93/5/CEE, s-a desfășurat și finalizat în iunie 2004 ⁽⁸⁾ o sarcină specifică SCOOP, cu titlul „Colecțarea și sintetizarea datelor privind nivelurile de 3-MCPD și a substanțelor derivate din produsele alimentare”. Principalele produse alimentare care contribuie cu 3-MCPD la consumul alimentar, au fost sosul de soia și produsele pe bază de sos de soia. În anumite țări, alte produse alimentare consumate în cantități mari, cum ar fi pâinea și pastele făinoase, au contribuit, de asemenea, în mod semnificativ la consum, datorită mai degrabă consumului ridicat decât nivelurilor ridicate de 3-MCPD din aceste produse alimentare.
- (48) În consecință, ar trebui stabilite nivelurile maxime pentru 3-MCPD din proteina vegetală hidrolizată (PVH) și din sosul de soia luând în considerare riscul prezentat de consumarea acestor produse alimentare. Statele membre trebuie să examineze și alte produse alimentare pentru detectarea prezenței 3-MCPD, în scopul de a se analiza necesitatea stabilirii unor niveluri maxime pentru alte produse alimentare.

(1) Rapoarte privind sarcinile de cooperare științifică, Sarcina 3.2.11 intitulată „Assessment of dietary exposure to arsenic, lead and mercury of the population of EU Member States”.

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf

(2) Rapoarte ale Comitetului științific pentru alimentație, seria 36, Avizul Comitetului științific pentru alimentație privind cadmiul, p. 67, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

(3) Avizul grupului științific privind contaminanții din lanțul alimentar al Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (AESA), la o solicitare din partea Comisiei referitoare la conținutul de mercur și metilmercur din produsele alimentare (adoptat la 24 februarie 2004) http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/259/opinion_contam_01_en1.pdf

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

(5) Avizul Comitetului științific pentru alimentație privind riscurile grave prezentate de staniu din produsele alimentare ambalate în cutii metalice (adoptată la 12 decembrie 2001)

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf

(6) Avizul Comitetului științific pentru alimentație privind 3-monocloropropan-1,2-diol (3-MCPD) care actualizează avizul CSA din 1994 (adoptat la 30 mai 2001)

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf

(7) Rapoarte ale Comitetului științific pentru alimentație, seria 36, Avizul Comitetului științific pentru alimentație privind 3-monocloropropan-1, 2-diol (3-MCPD), p. 31-34,

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

(8) Rapoarte privind sarcinile de cooperare științifică, Sarcina 3.2.9 intitulată „Collection and collation of data on levels of 3-monochloropropanediol (3-MCPD) and related substances in foodstuffs”. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf

- (49) În ceea ce privește dioxinele și PCB, CSA a aprobat la data de 30 mai 2001 un aviz privind dioxinele și PCB de tipul dioxinei din produsele alimentare ⁽¹⁾, actualizând avizul din data de 22 noiembrie 2000 ⁽²⁾ care stabilea pentru dioxine și PCB de tipul dioxinei o doză săptămânală tolerabilă (DST) de 14 pg echivalenți toxici ai Organizației Mondiale a Sănătății (OMS-TEQ)/kg greutate corporală.
- (50) În sensul prezentului regulament, dioxinele desemnează un grup de 75 de congeneri ai dibenzo-p-dioxinei policlorurate (PCDD) și de 135 congeneri ai dibenzofuranului policlorurat (PCDF), dintre care 17 prezintă pericol toxicologic. Bifenilii policlorurați (PCB) sunt un grup de 209 congeneri diferiți care pot fi încadrați în două categorii, în funcție de proprietățile lor toxicologice: 12 congeneri prezintă proprietăți toxicologice similare cu cele ale dioxinelor și sunt, prin urmare, deseori denumiți „PCB de tipul dioxinei”. Ceilalți PCB nu prezintă un nivel de toxicitate similar cu cel al dioxinei și au un profil toxicologic diferit.
- (51) Fiecare congener al dioxinelor sau al PCB de tipul dioxinei prezintă un nivel diferit de toxicitate. Pentru a se putea aprecia toxicitatea acestor congeneri diferiți și pentru a facilita evaluarea riscurilor și controalele regulamentare, a fost introdus conceptul de factor de echivalență toxică (TEF – *toxic equivalency factors*). Aceasta înseamnă că rezultatele analizei fiecărui congener al dioxinelor și ai PCB de tipul dioxinei care prezintă interes toxicologic se exprimă într-o unitate cuantificabilă, respectiv „echivalentul toxic TCDD” (TEQ).
- (52) Estimările privind expunerea, luând în considerare sarcina SCOOP privind evaluarea consumului alimentar de dioxine și PCB de tipul dioxinei la populația din statele membre ale UE, finalizată în iunie 2000 ⁽³⁾, arată că o proporție importantă din populația Comunității absoarbe pe cale alimentară un consum superior față de DST.
- (53) Din punct de vedere toxicologic, orice nivel stabilit ar trebui să se aplice atât dioxinelor, cât și PCB de tipul dioxinelor, cu toate acestea în 2001 s-au stabilit conținuturi maxime pentru dioxine, nu și pentru PCB de tipul dioxinei, având în vedere numărul foarte limitat de informații disponibile la acea dată privind răspândirea PCB de tipul dioxinei. Cu toate acestea, din anul 2001 au devenit disponibile mai multe informații privind prezența PCB de tipul dioxinei; prin urmare, în anul 2006, s-au stabilit conținuturi maxime pentru suma dioxinelor și a PCB de tipul dioxinelor, dat fiind că aceasta este abordarea cea mai potrivită din punct de vedere toxicologic. Pentru a se asigura o tranziție facilă, ar trebui să fie menținute conținuturile existente pentru dioxine de-a lungul unei perioade de tranziție, în plus față de noile conținuturi stabilite pentru suma dioxinelor și a PCB de tipul dioxinei. Pe parcursul acestei perioade de tranziție, produsele alimentare trebuie să respecte conținuturile maxime pentru dioxine și conținuturile maxime pentru suma dioxinelor și a PCB de tipul dioxinei. Până la 31 decembrie 2008, se va lua în considerare posibilitatea de eliminare a conținuturilor maxime separate pentru dioxine.
- (54) Pentru încurajarea unei abordări preventive în ceea ce privește reducerea conținutului de dioxine și PCB de tipul dioxinei din alimentația umană și animală, s-au stabilit niveluri de intervenție în cadrul Recomandării 2006/88/CE a Comisiei din 6 februarie 2006 privind reducerea prezenței dioxinelor, furanilor și a PCB din alimentația umană și animală ⁽⁴⁾. Aceste niveluri de intervenție constituie un instrument pus la dispoziția autorităților competente și a operatorilor pentru semnalarea cazurilor în care este necesar să se identifice sursa de contaminare și să se ia măsuri pentru reducerea sau eliminarea acesteia. Având în vedere faptul că sursele de producere a dioxinelor și a PCB de tipul dioxinei sunt diferite, se stabilesc niveluri de intervenție separate pentru dioxine, pe de-o parte, și pentru PCB de tipul dioxinei, pe de altă parte. Această abordare preventivă pentru reducerea efectivă a dioxinelor și a PCB de tipul dioxinei din alimentația umană și animală și, prin urmare, a conținuturilor maxime aplicabile, ar trebui revizuită în decursul unei perioade de timp definite, în vederea stabilirii unor conținuturi mai reduse. Prin urmare, se va avea în vedere, până la 31 decembrie 2008, reducerea semnificativă a conținutului maxim stabilit pentru suma de dioxine și PCB de tipul dioxinei.
- (55) Operatorii trebuie să facă eforturi pentru a-și mări capacitatea de a elimina dioxinele, furanii și PCB de tipul dioxinei din uleiul de pește. Conținutul maxim semnificativ mai redus, a cărui stabilire este avută în vedere până la 31 decembrie 2008, se bazează pe posibilitățile tehnice oferite de procedura de decontaminare cea mai eficientă.
- (56) În ceea ce privește stabilirea conținuturilor maxime pentru alte produse alimentare până la 31 decembrie 2008, se va acorda o atenție deosebită necesității de a se stabili un conținut specific mai redus de dioxine și de PCB de tipul dioxinei din produsele alimentare pentru sugari și copii de vârstă mică, având în vedere informațiile de monitorizare obținute în cadrul programelor din 2005, 2006 și 2007 de monitorizare a dioxinelor și a PCB de tipul dioxinei din produsele alimentare pentru sugari și copii de vârstă mică.

(1) Avizul Comitetului științific pentru alimentație privind evaluarea riscurilor prezenței dioxinelor și a PCB de tipul dioxinei în alimente. Actualizare în temeiul noilor informații științifice disponibile de la adoptarea avizului CSA din 22 noiembrie 2000 (adoptat la 30 mai 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf

(2) Avizul Comitetului științific pentru alimentație privind evaluarea riscurilor prezenței dioxinelor și a PCB de tipul dioxinei în alimente. (adoptată la 22 noiembrie 2000) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf

(3) Rapoarte privind sarcinile de cooperare științifică, Sarcina 3.2.5 intitulată „Assessment of dietary intake of dioxins and related PCBs by the population of EU Member States”. http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf

(4) JO L 42, 14.2.2006, p. 26.

- (57) În ceea ce privește hidrocarburile aromatice policiclice, în avizul său din 4 decembrie 2002 ⁽¹⁾, CSA a concluzionat că o serie de hidrocarburi aromatice policiclice (HAP) sunt cancerigeni genotoxici. În anul 2005, Comisia mixtă FAO/OMS de experți în aditivi alimentari (JECEFA - *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*) a realizat o evaluare a riscurilor prezentate de HAP și a estimat limite de expunere pentru HAP, pentru a-și forma propria părere asupra compușilor care sunt atât genotoxici, cât și cancerigeni ⁽²⁾.
- (58) În conformitate cu CSA, benzo(a)pirenolul poate fi utilizat ca un indicator pentru apariția și efectul HAP cancerigen în produsele alimentare, la fel ca și benzo(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu, benzo(j)fluorantenu, benzo(k)fluorantenu, benzo(g,h,i)perilenu, crisenul, ciclopenta(c,d)pirenolul, dibenzo(a,h)antracenu, dibenzo(a,e)pirenolul, dibenzo(a,h)pirenolul, dibenzo(a,i)pirenolul, dibenzo(a,l)pirenolul, indeno(1,2,3-cd)pirenolul și 5-metilcrisenul. Sunt necesare analize ulterioare privind proporțiile relative ale acestor HAP în produsele alimentare, pentru a putea evalua în viitor oportunitatea menținerii benzo(a)pirenolului în lista de indicatori. În urma unei recomandări din partea CMEAL, ar trebui, de asemenea, analizat benzo(c)fluorenu.
- (59) HAP pot contamina produsele alimentare în timpul procesului de afumare și a procesului de încălzire și uscare, care permit produșilor de ardere să intre în contact direct cu alimentele. De asemenea, poluarea mediului poate produce contaminare cu HAP, în special la pește și produse pescărești.
- (60) În anul 2004 ⁽³⁾, în cadrul Directivei 93/5/CEE, s-a efectuat o sarcină specifică SCOOP, cu titlul „Colectarea datelor privind apariția HAP în produsele alimentare”. S-au constatat conținuturi ridicate în fructe uscate, ulei de măsline, pește afumat, ulei din semințe de struguri, produse din carne afumate, moluște proaspete, mirodenii și condimente.
- (61) Pentru a proteja sănătatea publică, este necesară stabilirea unor niveluri maxime pentru benzo(a)pirenolul în anumite produse alimentare care conțin grăsimi și uleiuri, precum și în produsele alimentare la care procesele de afumare sau de uscare pot cauza niveluri ridicate de contaminare. Nivelurile maxime sunt, de asemenea, necesare în produsele

alimentare la care poluarea mediului poate cauza niveluri ridicate de contaminare, în special la pește și la produsele pescărești, spre exemplu în cazul contaminării cauzate de scurgeri de produse petroliere de la nave.

- (62) În unele produse alimentare, cum ar fi fructele uscate și suplimentele alimentare, s-a găsit benzo(a)pirenolul, însă datele disponibile sunt neconcludente pentru determinarea nivelurilor care se pot obține în mod rezonabil. Sunt necesare cercetări suplimentare pentru a clarifica nivelurile care se pot obține în mod rezonabil în aceste produse alimentare. Între timp, ar trebui stabilite niveluri maxime pentru benzo(a)pirenolul în ingredientele în cauză, cum ar fi uleiurile și grăsimile utilizate în suplimentele alimentare.
- (63) Până la 1 aprilie 2007, ar trebui revizuite nivelurile maxime pentru HAP și oportunitatea de a stabili un nivel maxim pentru HAP în untul de cacao, luând în considerare progresele științifice și tehnice înregistrate privind apariția benzo(a)pirenolului și a altor HAP cancerigeni în produsele alimentare.
- (64) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt în conformitate cu avizul Comitetului permanent privind lanțul alimentar și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Norme generale

- (1) Produsele alimentare menționate în anexă nu se introduc pe piață în cazul în care conțin un contaminant menționat în anexă la un nivel ce depășește nivelul maxim prevăzut în anexă.
- (2) Conținuturile maxime menționate în anexă se aplică părții comestibile a produselor alimentare în cauză, cu excepția cazului în care se prevede altfel în anexă.

Articolul 2

Produse alimentare uscate, diluate, prelucrate sau compuse

- (1) În cazul aplicării nivelurilor maxime menționate în anexă la produse alimentare care sunt uscate, diluate, prelucrate sau compuse din mai mult de un ingredient, se vor lua în considerare următoarele:
- modificarea concentrației contaminantului prin procese de uscare sau diluare;
 - modificarea concentrației contaminantului prin prelucrare;
 - proporția relativă a ingredientelor în produs;
 - limita analitică a cuantificării.

⁽¹⁾ Avizul comitetului științific pentru alimentație privind riscurile prezenței hidrocarburilor aromatice policiclice în alimente pentru sănătatea umană (emis la 4 decembrie 2002)
http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

⁽²⁾ „Evaluation of certain food contaminants - Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives” - raport al Comisiei mixte FAO/OMS de experți în aditivi alimentari, ședința nr. 64, Roma, 8 - 17 februarie 2005, p. 1-6 și p. 61-81. Serie de rapoarte tehnice ale OMS, nr. 930, 2006 -
http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf

⁽³⁾ Rapoarte privind sarcinile de cooperare științifică, Sarcina 3.2.12 intitulată „Collection of occurrence data on polycyclic aromatic hydrocarbons in food”.
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf

(2) Concentrația specifică sau factorii de diluție pentru operațiunile de uscare, diluare, procesare și/sau amestec, în cauză, sau pentru produsele alimentare uscate, diluate, procesate și/sau compuse, în cauză, se vor furniza sau justifica de către operatorul din sectorul alimentar, în momentul în care autoritatea competentă efectuează un control oficial.

În cazul în care operatorul din sectorul alimentar nu furnizează concentrația sau factorul de diluție necesare, sau în cazul în care autoritatea competentă consideră factorul necorespunzător, având în vedere justificarea prezentată, autoritatea va defini ea însăși acest factor, pe baza informațiilor existente și în vederea asigurării unei protecții maxime a sănătății umane.

(3) Alineatele (1) și (2) se aplică atât timp cât nu sunt stabilite niveluri maxime comunitare pentru aceste produse alimentare uscate, diluate, prelucrate sau compuse.

(4) În măsura în care legislația comunitară nu stabilește niveluri maxime specifice pentru produsele alimentare destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, statele membre pot stabili niveluri mai stricte.

Articolul 3

Interdicții de utilizare, amestecare și detoxificare

(1) Produsele alimentare care nu se încadrează în nivelurile maxime prevăzute în anexă, nu se utilizează ca ingrediente alimentare.

(2) Produsele alimentare care nu se încadrează în nivelurile maxime prevăzute în anexă nu se amestecă cu produse alimentare care depășesc aceste niveluri maxime.

(3) Produsele alimentare ce urmează a fi supuse sortării sau altor tratamente fizice pentru reducerea nivelurilor de contaminare nu se amestecă cu produse alimentare destinate consumului uman sau cu produse alimentare destinate utilizării ca ingredient alimentar.

(4) Produsele alimentare ce conțin contaminanți menționați în secțiunea 2 din anexă (micotoxine) nu se detoxifică în mod deliberat prin tratamente chimice.

Articolul 4

Prevederi specifice pentru arahide, fructe în coajă, fructe uscate și porumb

Arahidele, fructele în coajă, fructele uscate și porumbul care nu se încadrează în nivelurile maxime ale aflatoxinelor prevăzute la punctele 2.1.3, 2.1.5 și 2.1.6 din anexă pot fi introduse pe piață, cu condiția ca aceste produse alimentare:

- (a) să nu fie destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingredient în produsele alimentare;
- (b) să respecte nivelurile maxime prevăzute la punctele 2.1.1, 2.1.2, 2.1.4 și 2.1.7 din anexă;
- (c) să fie supuse unui tratament care implică sortarea sau alte tratamente fizice, după care limitele maxime prevăzute la punctele 2.1.3, 2.1.5 și 2.1.6 din anexă să nu fie depășite, iar în urma acestui 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 consumul uman sau de utilizarea ca ingredient în produse alimentare”. Inscripția este menționată pe eticheta fiecărei pungi, cutii etc. în parte sau pe documentul original de însoțire. Codul de identificare a transportului/lotului este inscripționat permanent pe fiecare pungă, cutie etc. a transportului în parte sau pe documentul original de însoțire.

Articolul 5

Prevederi specifice pentru arahide, produse derivate ale acestora și cereale

Pe eticheta fiecărei pungi, cutii, etc. în parte sau pe documentul original de însoțire trebuie să existe o inscripție clară privind scopul în care este utilizat. Acest document de însoțire trebuie să aibă o legătură clară cu transportul, prin menționarea codului de identificare a transportului, care este trecut pe fiecare pungă, cutie etc. a transportului. De asemenea, domeniul de activitate al destinatarului transportului menționat pe documentul de însoțire trebuie să fie compatibil cu scopul în care este utilizat produsul.

În lipsa unei mențiuni clare referitoare la faptul că destinația acestora nu este pentru consum uman, se aplică nivelurile maxime prevăzute la punctele 2.1.3 și 2.1.6 din anexă tuturor tipurilor de arahide, produselor derivate ale acestora și cerealelor introduse pe piață.

Articolul 6

Prevederi specifice pentru salată

Exceptând cazul în care salata cultivată în spațiu acoperit (salată în cultură protejată) este etichetată ca atare, se aplică nivelurile maxime stabilite în anexă pentru salata cultivată în aer liber.

Articolul 7

Derogări temporare

(1) Prin derogare de la articolul 1, Belgia, Irlanda, Țările de Jos și Regatul Unit pot autoriza, până la 31 decembrie 2008, introducerea pe piață a spanacului proaspăt, cultivat și destinat consumului pe teritoriul propriu, având niveluri de nitrați peste nivelurile maxime prevăzute la punctul 1.1 din anexă.

(2) Prin derogare de la articolul 1, Irlanda și Regatul Unit pot autoriza, până la 31 decembrie 2008, introducerea pe piață a salatei proaspete, cultivate și destinate consumului pe teritoriul propriu și recoltate pe parcursul întregului an, având niveluri de nitrați peste nivelurile maxime prevăzute la punctul 1.3 din anexă.

(3) Prin derogare de la articolul 1, Franța poate autoriza, până la 31 decembrie 2008, introducerea pe piață a salatei proaspete, cultivate și destinate consumului pe teritoriul propriu și recoltate de la 1 octombrie la 31 martie, având niveluri de nitrați peste nivelurile maxime prevăzute la punctul 1.3 din anexă.

(4) Prin derogare de la articolul 1, Finlanda și Suedia pot autoriza până la 31 decembrie 2011 introducerea pe piață a somonului (*Salmo salar*), heringului (*Clupea harengus*), chișcarului de râu (*Lampetra fluviatilis*), păstrăvului de mare (*Salmo trutta*), păstrăvului (*Salvelinus* spp.) și coregonului mic (*Coregonus albula*), provenind din zona baltică și destinați consumului pe teritoriul propriu, cu un conținut de dioxine și/sau un conținut al sumei de dioxine și PCB de tipul dioxinei mai mare decât cel stabilit la punctul 5.3 din anexă, cu condiția să existe un sistem care să asigure buna informare a consumatorilor cu privire la recomandările nutriționale referitoare la restricțiile impuse consumului acestor specii de pește din zona baltică de categorii identificate de populație vulnerabilă, în scopul evitării eventualelor riscuri pentru sănătate. În fiecare an, până la 31 martie, Finlanda și Suedia comunică Comisiei rezultatele monitorizării conținutului de dioxine și de PCB de tipul dioxinei din peștele provenind din zona baltică obținute în anul precedent și raportează despre măsurile luate pentru a reduce expunerea populației la dioxine și PCB de tipul dioxinei din peștele provenind din zona baltică.

Finlanda și Suedia continuă să pună în aplicare măsurile necesare pentru a se asigura că peștele și produsele din pește care nu respectă dispozițiile menționate la punctul 5.3 din anexă nu sunt introduse pe piață în alte state membre.

Articolul 8

Prelevare de probe și analiză

Prelevarea de probe și analiza pentru controlul oficial al nivelurilor maxime menționate în anexă se efectuează în conformitate cu

Regulamentele (CE) nr. 1882/2006 ⁽¹⁾, nr. 401/2006 ⁽²⁾, nr. 1883/2006 ⁽³⁾ ale Comisiei și cu Directivele 2001/22/CE ⁽⁴⁾, 2004/16/CE ⁽⁵⁾ și 2005/10/CE ⁽⁶⁾ ale Comisiei.

Articolul 9

Monitorizare și rapoarte

(1) Statele membre monitorizează nivelurile de nitrați din legumele care pot conține niveluri importante, în special legumele cu frunze verzi, și comunică rezultatele Comisiei până la 30 iunie în fiecare an. Comisia va pune aceste rezultate la dispoziția statelor membre.

(2) Statele membre și părțile interesate comunică anual Comisiei rezultatele anchetelor efectuate, inclusiv datele privind incidența de apariție, și progresele înregistrate în ceea ce privește aplicarea măsurilor de prevenire destinate evitării unei contaminări cu ocratoxina A, deoxinivalenol și zearalenon, fumonisin B₁ și B₂, toxinele T-2 și HT-2. Comisia va pune aceste rezultate la dispoziția statelor membre.

(3) Statele membre ar trebui să raporteze Comisiei concluziile privind aflatoxinele, dioxinele, PCB de tipul dioxinei, PCB care nu sunt de tipul dioxinei și hidrocarburile aromatice policiclice, astfel cum se menționează în Decizia 2006/504/CE ⁽⁷⁾ a Comisiei, Recomandarea 2006/794/CE ⁽⁸⁾ a Comisiei și Recomandarea 2005/108/CE ⁽⁹⁾ a Comisiei.

Articolul 10

Abrogare

Regulamentul (CE) nr. 466/2001 se abrogă.

Trimiterile la regulamentul abrogat se interpretează ca trimiteri la prezentul regulament.

Articolul 11

Dispoziții tranzitorii

Prezentul regulament nu se aplică produselor care au fost introduse pe piață înainte de datele menționate la literalele (a) - (d) în conformitate cu dispozițiile aplicabile la data respectivă:

(a) 1 iulie 2006, în ceea ce privește nivelurile maxime pentru deoxinivalenol și zearalenon prevăzute la punctele 2.4.1, 2.4.2, 2.4.4, 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7, 2.5.1, 2.5.3, 2.5.5 și 2.5.7 din anexă;

⁽¹⁾ JO L 364, 20.12.2006, p. 25.

⁽²⁾ JO L 70, 9.3.2006, p. 12.

⁽³⁾ JO L 364, 20.12.2006, p. 32.

⁽⁴⁾ JO L 77, 16.3.2001, p. 14. Directivă, astfel cum a fost modificată prin Directiva 2005/4/CE (JO L 19, 21.1.2005, p. 50).

⁽⁵⁾ JO L 42, 13.2.2004, p. 16.

⁽⁶⁾ JO L 34, 8.2.2005, p. 15.

⁽⁷⁾ JO L 199, 21.7.2006, p. 21.

⁽⁸⁾ JO L 322, 22.11.2006, p. 24.

⁽⁹⁾ JO L 34, 8.2.2005, p. 43.

- (b) 1 iulie 2007, în ceea ce privește nivelurile maxime pentru deoxinivalenol și zearalenon prevăzute la punctele 2.4.3, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6 și 2.5.8 din anexă;
- (c) 1 octombrie 2007, în ceea ce privește nivelurile maxime pentru fumonisin B₁ și B₂ prevăzute la punctul 2.6 din anexă;
- (d) 4 noiembrie 2006, în ceea ce privește nivelurile maxime pentru suma de dioxine și PCB de tipul dioxinei prevăzute în secțiunea 5 din anexă.

Prezentarea dovezii privind data introducerii pe piață a produselor cade în sarcina operatorului din sectorul alimentar.

Articolul 12

Intrare în vigoare și aplicare

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

Se aplică de la 1 martie 2007.

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

Adoptat la Bruxelles, 19 decembrie 2006.

Pentru Comisie

Markos KYPRIANOU

Membru al Comisiei

ANEXA I

Niveluri maxime pentru anumiți agenți contaminanți din produsele alimentare ⁽¹⁾

Punctul 1: Nitrați

Produse alimentare ⁽¹⁾		Nivel maxim (mg NO ₃ /kg)	
1.1	Spanac proaspăt (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾	Recoltat 1 octombrie – 31 martie	3 000
		Recoltat 1 aprilie – 30 septembrie	2 500
1.2	Spanac conservat, înghețat sau congelat		2 000
1.3	Salată proaspătă (<i>Lactuca sativa</i> L.) (salată cultivată în aer liber sau în seră) cu excepția salatei menționate la punctul 1.4.	Recoltată 1 octombrie – 31 martie:	
		salată cultivată în seră	4 500
		salată cultivată în aer liber	4 000
		Recoltată 1 aprilie – 30 septembrie:	
	salată cultivată în seră	3 500	
	salată cultivată în aer liber	2 500	
1.4	Salată de căpățână	salată cultivată în seră	2 500
		salată cultivată în aer liber	2 000
1.5	Preparate pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică ⁽³⁾ ⁽⁴⁾		200

Punctul 2: Micotoxine

Produse alimentare ⁽¹⁾		Niveluri maxime (μg/kg)		
2.1	Aflatoxine	B ₁	Suma dintre B ₁ , B ₂ , G ₁ și G ₂	M ₁
2.1.1	Arahide care sunt supuse sortării sau altor tratamente fizice înainte de a fi consumate de om sau de a fi folosite ca ingrediente alimentare	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.2	Fructe în coajă care sunt supuse sortării sau altor tratamente fizice înainte de a fi consumate de om sau de a fi folosite ca ingrediente alimentare	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.3	Arahide și fructe în coajă și produse prelucrate din acestea, destinate consumului uman direct sau folosirii ca ingrediente alimentare	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.4	Fructe uscate care sunt supuse sortării sau altor tratamente fizice înainte de a fi consumate de om sau de a fi folosite ca ingrediente alimentare	5,0	10,0	—
2.1.5	Fructe în coajă și produse prelucrate obținute din acestea, destinate consumului uman direct sau folosirii ca ingrediente alimentare	2,0	4,0	—
2.1.6	Toate cerealele și toate produsele derivate din cereale, inclusiv produsele alimentare pe bază de cereale prelucrate, cu excepția produselor alimentare enumerate la punctele 2.1.7, 2.1.10 și 2.1.12	2,0	4,0	—
2.1.7	Porumb supus sortării sau altor tratamente fizice înainte de a fi consumat de om sau folosit ca ingredient alimentar	5,0	10,0	—
2.1.8	Lapte neprelucrat ⁽⁶⁾ , lapte tratat termic și lapte destinat fabricării produselor lactate	—	—	0,050

Produse alimentare ⁽¹⁾		Niveluri maxime (µg/kg)		
2.1.9	Următoarele specii de condimente: <i>Capsicum</i> spp. (fructele uscate ale acestuia, întregi sau măcinate, inclusiv ardei iuți, praf de ardei iute, ardei iute roșu și boia de ardei) <i>Piper</i> spp. (fructele acestuia, inclusiv piper alb și negru) <i>Myristica fragrans</i> (nușoară) <i>Zingiber officinale</i> (ghimbir) <i>Curcuma longa</i> (curcumă)	5,0	10,0	—
2.1.10	Preparate pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,10	—	—
2.1.11	Formule de început pentru sugari și formule de continuare, inclusiv lapte praf pentru sugari și lapte praf de continuare ⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾	—	—	0,025
2.1.12	Preparate dietetice pentru utilizări medicale speciale ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ destinate în special sugarilor	0,10	—	0,025
2.2	Ocratoxina A			
2.2.1	Cereale neprelucrate	5,0		
2.2.2	Toate produsele derivate din cereale neprelucrate, inclusiv produsele alimentare pe bază de cereale prelucrate și cerealele destinate consumului uman direct, cu excepția produselor alimentare menționate la punctele 2.2.9 și 2.2.10	3,0		
2.2.3	Stafide (currants și sultanine)	10,0		
2.2.4	Cafea boabe prăjită și cafea prăjită măcinată, cu excepția cafelei solubile	5,0		
2.2.5	Cafea solubilă (cafea instant)	10,0		
2.2.6	Vinuri (inclusiv vinuri spumante și exclusiv vinurile licoroase și vinurile cu o tărie alcoolică de cel puțin 15 % vol) și vinurile de fructe ⁽¹¹⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.7	Vinuri aromatizate, băuturi pe bază de vinuri aromatizate și cocteiluri din vinuri aromatizate ⁽¹³⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.8	Suc de struguri, suc de struguri concentrat după reconstituire, nectar de struguri, must de struguri și must de struguri concentrat după reconstituire destinate consumului uman direct ⁽¹⁴⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.9	Preparate pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,50		
2.2.10	Preparate dietetice pentru utilizări medicale speciale, destinate în special sugarilor ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾	0,50		
2.2.11	Cafea verde, fructe uscate, altele decât stafide, bere, cacao, și produse pe bază de cacao, condimente, vinuri licoroase, produse din carne și lemn-dulce	—		
2.3	Patulină			
2.3.1	Sucuri de fructe, sucuri de fructe concentrate după reconstituire și nectar de fructe ⁽¹⁴⁾	50		

Produse alimentare ⁽¹⁾		Niveluri maxime (µg/kg)
2.3.2	Băuturi spirtoase ⁽¹⁵⁾ , cidru și alte băuturi fermentate derivate din mere sau care conțin suc de mere	50
2.3.3	Produse solide din mere, inclusiv compot de mere, piure de mere destinate consumului direct, cu excepția produselor alimentare menționate la punctele 2.3.4 și 2.3.5	25
2.3.4	Suc de mere și produse solide din mere, inclusiv compot de mere și piure de mere destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică ⁽¹⁶⁾ , etichetate și vândute ca atare ⁽⁴⁾	10,0
2.3.5	Preparate pentru copii, altele decât cele pe bază de cereale prelucrate destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică ⁽³⁾ ⁽⁴⁾	10,0
2.4	Deoxinivalenol ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Cereale neprelucrate ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ altele decât grâul dur, ovăzul și porumbul	1 250
2.4.2	Grâu dur neprelucrat și ovăz ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.3	Porumb neprelucrat ⁽¹⁸⁾	1 750 ⁽²⁰⁾
2.4.4	Cereale destinate consumului uman direct, făină de cereale (inclusiv făină de porumb, griș de porumb, crupe de porumb ⁽²¹⁾), tărâțe ca produs final comercializat pentru consum uman direct și germeni, cu excepția produselor alimentare menționate la punctul 2.4.7.	750
2.4.5	Paste făinoase (uscate) ⁽²²⁾	750
2.4.6	Pâine (inclusiv produse mici de panificație) produse de patiserie, biscuiți, batoane cu cereale și cereale pentru micul dejun	500
2.4.7	Preparate pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200
2.5	Zearalenon ⁽¹⁷⁾	
2.5.1	Cereale neprelucrate ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ altele decât porumbul	100
2.5.2	Porumb neprelucrat ⁽¹⁸⁾	200 ⁽²⁰⁾
2.5.3	Cereale destinate consumului uman direct, făină de cereale, tărâțe ca produs final comercializat pentru consumul uman direct și germeni, cu excepția produselor alimentare menționate la punctele 2.5.4, 2.5.7 și 2.5.8	75
2.5.4	Porumb destinat consumului uman direct, făină de porumb, griș de porumb, crupe de porumb și ulei de porumb rafinat ⁽²¹⁾	200 ⁽²⁰⁾
2.5.5	Pâine (inclusiv produse mici de panificație) produse de patiserie, biscuiți, batoane cu cereale și cereale pentru micul dejun, cu excepția batoanelor cu porumb și cerealelor pentru micul dejun pe bază de porumb	50
2.5.6	Batoane cu porumb și cereale pentru micul dejun pe bază de porumb	50 ⁽²⁰⁾

Produse alimentare ⁽¹⁾		Niveluri maxime (µg/kg)
2.5.7	Preparate pe bază de cereale prelucrate (cu excepția preparatelor pe bază de porumb prelucrate) și alimente pentru sugari și copii de vârstă mică ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20
2.5.8	Preparate pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru sugari și copii de vârstă mică ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20 ⁽²⁰⁾
2.6	Fumonisine	Suma dintre B ₁ și B ₂
2.6.1	Porumb neprelucrat ⁽¹⁸⁾	2 000 ⁽²³⁾
2.6.2	Făină de porumb, griș de porumb, crupe de porumb și ulei de porumb rafinat ⁽²¹⁾	1 000 ⁽²³⁾
2.6.3	Produse alimentare pe bază de porumb pentru consumul uman direct, cu excepția celor menționate la punctele 2.6.2 and 2.6.4.	400 ⁽²³⁾
2.6.4	Preparate pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru sugari și copii de vârstă mică ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200 ⁽²³⁾
2.7	Toxina T-2 și toxina HT-2 ⁽¹⁷⁾	Suma toxinelor T-2 și HT-2
2.7.1	Cereale neprelucrate ⁽¹⁸⁾ și preparate pe bază de cereale	

Punctul 3: Metale

Produse alimentare ⁽¹⁾		Niveluri maxime (mg/kg greutate umedă)
3.1.	Plumb	
3.1.1	Lapte neprelucrat ⁽⁶⁾ , lapte tratat termic și lapte destinat fabricării produselor lactate	0,020
3.1.2	Formule de început pentru sugari și formule de continuare ⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾	0,020
3.1.3	Carne (fără măruntaie) de bovine, oaie, porc și pasăre ⁽⁶⁾	0,10
3.1.4	Măruntaie de bovine, oaie, porc și pasăre ⁽⁶⁾	0,50
3.1.5	Mușchi file de pește ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾	0,30
3.1.6	Crustacee, cu excepția cărnii brune de crab, a cărnii de pe capul și toracele de homar și alte crustacee mari asemănătoare (<i>Nephropidae</i> și <i>Palinuridae</i>) ⁽²⁶⁾	0,50
3.1.7	Moluște bivalve ⁽²⁶⁾	1,5
3.1.8	Cefalopode (fără măruntaie) ⁽²⁶⁾	1,0
3.1.9	Cereale, legume și leguminoase	0,20
3.1.10	Legume, exceptând <i>Brassica</i> , legume cu frunze, ierburi proaspete și ciuperci ⁽²⁷⁾ . Pentru cartofi, nivelul maxim se aplică la cartofii curățați	0,10

Produse alimentare ⁽¹⁾		Niveluri maxime (mg/kg greutate umedă)
3.1.11	<i>Brassica</i> , legume cu frunze și ciuperci de cultură ⁽²⁷⁾	0,30
3.1.12	Fructe, cu excepția fructelor sălbatice și fructelor mici ⁽²⁷⁾	0,10
3.1.13	Fructe sălbatice și fructe mici ⁽²⁷⁾	0,20
3.1.14	Grăsimi și uleiuri, inclusiv grăsimi din lapte	0,10
3.1.15	Sucuri de fructe, sucuri de fructe concentrate după reconstituire și nectar de fructe ⁽¹⁴⁾	0,050
3.1.16	Vinuri (inclusiv vinurile spumante și exclusiv vinurile licoroase), cidru, cidru de pere și vinuri de fructe ⁽¹¹⁾	0,20 ⁽²⁸⁾
3.1.17	Vinuri aromatizate, băuturi pe bază de vinuri aromatizate și cocteiluri din vinuri aromatizate ⁽¹³⁾	0,20 ⁽²⁸⁾
3.2	Cadmium	
3.2.1	Carne (fără măruntaie) de bovine, oaie, porc și pasăre ⁽⁶⁾	0,050
3.2.2	Carne de cal, fără măruntaie ⁽⁶⁾	0,20
3.2.3	Ficat de vită, oaie, porc, pasăre și cal ⁽⁶⁾	0,50
3.2.4	Rinichi de vită, oaie, porc, pasăre și cal ⁽⁶⁾	1,0
3.2.5	Mușchi file de pește ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , cu excepția speciilor menționate la punctele 3.2.6 și 3.2.7	0,050
3.2.6	Mușchi file de pește din următoarele specii ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : hamsie europeană (<i>Engraulis encrasicolus</i>) pălămidă (<i>Sarda sarda</i>) plătică de mare comună dungată (<i>Diplodus vulgaris</i>) anghilă (<i>Anguilla anguilla</i>) chefal cenușiu (<i>Mugil labrosus labrosus</i>) macrou sau stavrid (specia <i>Trachurus</i>) luvar (<i>Luvarus imperialis</i>) sardină (<i>Sardina pilchardus</i>) sardeluțe (specia <i>Sardinops</i>) ton (speciile <i>Thunnus</i> , <i>Euthynnus</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>) limbă-de-mare (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	0,10
3.2.7	Mușchi file de pește-spadă (<i>Xiphias gladius</i>) ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾	0,30
3.2.8	Crustacee, cu excepția cărnii brune de crab, a cărnii de pe capul și toracele de homar și alte crustacee mari asemănătoare (<i>Nephropidae</i> și <i>Palinuridae</i>) ⁽²⁶⁾	0,50
3.2.9	Moluște bivalve ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.10	Cefalopode (fără măruntaie) ⁽²⁶⁾	1,0

Produse alimentare ⁽¹⁾		Niveluri maxime (mg/kg greutate umedă)
3.2.11	Cereale, exceptând tărațe, germeți, grâu și orezul	0,10
3.2.12	Tărațe, germeți, grâu și orez	0,20
3.2.13	Soia	0,20
3.2.14	Legume și fructe, exceptând legume cu frunze, ierburi proaspete, ciuperci, legume cu tulpină, semințe de pin, rădăcinoase și cartofi ⁽²⁷⁾	0,050
3.2.15	Legume cu frunze, ierburi proaspete, ciuperci de cultură țelină ⁽²⁷⁾	0,20
3.2.16	Legume cu tulpină, rădăcinoase și cartofii, exceptând țelina ⁽²⁷⁾ . Pentru cartofi, nivelul maxim se aplică la cartofii curățați	0,10
3.3	Mercur	
3.3.1	Produse pescărești ⁽²⁶⁾ și mușchi file de pește ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ cu excepția speciilor menționate la punctul 3.3.2. Nivelul maxim se aplică la crustacee, cu excepția cărnii brune de crab, a cărnii de pe capul și toracele de homar și alte crustacee mari asemănătoare (<i>Nephropidae</i> și <i>Palinuridae</i>)	0,50
3.3.2	Mușchi file de pește din următoarele specii ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : pește pescar (<i>Lophius</i> spp.) piscă de mare din Atlantic (<i>Anarhicas lupus</i>) pălămidă (<i>Sarda sarda</i>) anghilă (<i>Anguilla anguilla</i>) pește pion, pește pion roșu, pește pion mediteraneeen (<i>Hoplostethus</i> spp.) Macrouridae (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) halibut (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) marlin (<i>Makaira</i> spp.) calcan mic (<i>Lepidorhombus</i> spp.) barbun (<i>Mullus</i> spp.) știucă (<i>Esox lucius</i>) bonită comună (<i>Orcynopsis unicolor</i>) capelan de Mediterana (<i>Tricopterus minutus</i>) căine de mare portughez (<i>Centroscymnus 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>) pagel, pagel auriu (<i>Pagellus</i> spp.) 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 (speciile <i>Thunnus</i> , <i>Euthynnus</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	1,0
3.4	Staniu (anorganic)	
3.4.1	Alimente conservate, altele decât băuturi	200
3.4.2	Băuturi conservate, inclusiv sucuri de fructe și sucuri de legume	100

Produse alimentare ⁽¹⁾		Niveluri maxime (mg/kg greutate umedă)
3.4.3	Preparate pentru copii și preparate pe bază de cereale prelucrate pentru sugari și copii de vârstă mică conservate, cu excepția produselor uscate și sub formă de praf ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	50
3.4.4	Preparate pentru sugari și preparate de continuare conservate (inclusiv lapte pentru sugari și lapte de continuare), cu excepția produselor uscate și sub formă de praf ⁽⁸⁾ ⁽²⁹⁾	50
3.4.5	Produse alimentare dietetice pentru utilizări în scopuri medicale speciale ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ , destinate în special sugarilor, conservate, cu excepția produselor uscate și sub formă de praf	50

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

Produse alimentare ⁽¹⁾		Niveluri maxime (mg/kg greutate umedă)
4.1	Proteină vegetală hidrolizată ⁽³⁰⁾	20
4.2	Sos de soia ⁽³⁰⁾	20

Punctul 5: Dioxine și PCB ⁽³¹⁾

Produse alimentare		Niveluri maxime	
		Suma dioxinelor OMS-PCDD/F-TEQ ⁽³²⁾	Suma dioxinelor și PCB de tipul dioxinei (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) ⁽³²⁾
5.1	Carne și produse din carne (fără măruntaiele comestibile) de la următoarele animale ⁽⁶⁾		
	— bovine și oaie	3,0 pg/g grăsime ⁽³³⁾	4,5 pg/g grăsime ⁽³³⁾
	— pasăre	2,0 pg/g grăsime ⁽³³⁾	4,0 pg/g grăsime ⁽³³⁾
	— porci	1,0 pg/g grăsime ⁽³³⁾	1,5 pg/g grăsime ⁽³³⁾
5.2	Ficat provenind de la animalele terestre menționate la punctul 5.1 ⁽⁶⁾ și produse derivate	6,0 pg/g grăsime ⁽³³⁾	12,0 pg/g grăsime ⁽³³⁾
5.3	Mușchi file de pește și produse pescărești și produse derivate, cu excepția anghilei ⁽²⁵⁾ ⁽³⁴⁾ . Nivelul maxim se aplică la crustacee, cu excepția cârnii brune de crab, a cârnii de pe capul și toracele de homar și alte crustacee mari asemănătoare (<i>Nephropidae</i> și <i>Palinuridae</i>)	4,0 pg/g greutate umedă	8,0 pg/g greutate umedă
5.4	Mușchi file de anghilă (<i>Anguilla anguilla</i>) și produse derivate	4,0 pg/g greutate umedă	12,0 pg/g greutate umedă
5.5	Lapte neprelucrat ⁽⁶⁾ și produse lactate ⁽⁶⁾ , inclusiv grăsimea butirică	3,0 pg/g grăsime ⁽³³⁾	6,0 pg/g grăsime ⁽³³⁾

Produse alimentare		Niveluri maxime	
		Suma dioxinelor OMS-PCDD/F-TEQ) ⁽³²⁾	Suma dioxinelor și PCB de tipul dioxinei (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) ⁽³²⁾
5.6	Ouă de găină și produse din ouă ⁽⁶⁾	3,0 pg/g grăsime ⁽³³⁾	6,0 pg/g grăsime ⁽³³⁾
5.7	Grăsimi de la următoarele animale		
	— bovine și oaie	3,0 pg/g grăsime	4,5 pg/g grăsime
	— pasăre	2,0 pg/g grăsime	4,0 pg/g grăsime
	— porci	1,0 pg/g grăsime	1,5 pg/g grăsime
5.8	Grăsimi animale amestecate	2,0 pg/g grăsime	3,0 pg/g grăsime
5.9	Uleiuri vegetale și grăsimi	0,75 pg/g grăsime	1,5 pg/g grăsime
5.10	Ulei de pește (ulei din carne de pește, ulei din ficat de pește și uleiuri din alte organisme marine destinate consumului uman)	2,0 pg/g grăsime	10,0 pg/g grăsime

Punctul 6: Hidrocarburi aromatice policiclice

Produse alimentare		Niveluri maxime (mg/kg greutate umedă)
6.1.	Benzo(a)piren ⁽³⁵⁾	
6.1.1	Uleiuri și grăsimi (cu excepția untului de cacao) destinate consumului uman direct ori folosirii ca ingrediente alimentare	2,0
6.1.2	Carne afumată și produse din carne afumată	5,0
6.1.3	Mușchi file de pește afumat și produse pescărești afumate ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , exceptând moluștele bivalve. Nivelul maxim se aplică la crustaceele afumate, cu excepția cârnii brune de crab, a cârnii de pe capul și toracele de homar și alte crustacee mari asemănătoare (<i>Nephropidae</i> și <i>Palinuridae</i>)	5,0
6.1.4	Mușchi file de pește ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , altul decât de pește afumat	2,0
6.1.5	Crustacee, cefalopode, altele decât cele afumate ⁽²⁶⁾ . Nivelul maxim se aplică la crustacee, cu excepția cârnii brune de crab, a cârnii de pe capul și toracele de homar și alte crustacee mari asemănătoare (<i>Nephropidae</i> și <i>Palinuridae</i>)	5,0
6.1.6	Moluște bivalve ⁽²⁶⁾	10,0
6.1.7	Preparate pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru sugari și copii de vârstă mică ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	1,0
6.1.8	Preparate pentru sugari și preparate de continuare, inclusiv lapte praf pentru sugari și lapte praf de continuare ⁽⁸⁾ ⁽²⁹⁾	1,0
6.1.9	Preparate dietetice pentru utilizări medicale speciale, destinate în special sugarilor ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾	1,0

- (1) În ceea ce privește fructele, legumele și cerealele, se face trimitere la produsele alimentare încadrate în categoria relevantă definite în Regulamentul (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului din 23 februarie 2005 privind conținuturile maxime aplicabile reziduurilor de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrana de origine vegetală și animală pentru animale și de modificare a Directivei 91/414/CEE (JO L 70, 16.3.2005, p. 1), astfel cum a fost modificată ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. No 178/2006 (JO L 29, 2.2.2006, p. 3). Aceasta înseamnă, *inter alia*, că hrișca (*Fagopyrum sp*) este inclusă în categoria „cereale”, iar produsele pe bază de hrișcă sunt incluse în categoria „produse pe bază de cereale”.
- (2) Nivelurile maxime nu se aplică spanacului proaspăt ce urmează a fi prelucrat și care este transportat direct în vrac de pe câmp la instalația de prelucrare.
- (3) Produsele alimentare încadrate în această categorie, astfel cum au fost definite în Directiva 96/5/CE a Comisiei din 16 februarie 1996 privind preparatele pe bază de cereale și alimentele pentru copii destinate sugariilor și copiilor de vârstă mică (JO L 49, 28.2.1996, p. 17), astfel cum a fost modificată ultima dată de Directiva 2003/13/CE (JO L 41, 14.2.2003, p. 33).
- (4) Nivelurile maxime se referă la produsele gata pentru utilizare (comercializate ca atare sau reconstituite conform instrucțiunilor producătorului).
- (5) Nivelurile maxime se referă la partea comestibilă a arahidelor și fructelor în coajă. Dacă sunt analizate arahidele și fructele cu coajă lemnoasă „în coajă”, se presupune, atunci când se calculează conținutul de aflatoxină, că întreaga contaminare se află în partea comestibilă.
- (6) Produsele alimentare încadrate în această categorie definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică produselor alimentare de origine animală (JO L 226, 25.6.2004, p. 22).
- (7) Nivelul maxim se referă la substanța uscată. Substanța uscată se stabilește în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 401/2006.
- (8) Produsele alimentare încadrate în această categorie, astfel cum au fost definite în Directiva 91/321/CEE a Comisiei din 14 mai 1991 privind preparatele pentru sugari și preparatele de continuare (JO L 175, 4.7.1991, p. 35) astfel cum a fost modificat ultima dată prin Directiva 2003/14/CE (JO L 41, 14.2.2003, p. 37).
- (9) Produsele alimentare din această categorie definite în Directiva 1999/21/CE a Comisiei din 25 martie 1999 privind alimentele dietetice destinate unor scopuri medicale speciale (JO L 91, 7.4.1999, p. 29).
- (10) În cazul laptelui și produselor lactate, nivelul maxim se referă la produsele gata pentru utilizare (comercializate ca atare sau reconstituite conform instrucțiunilor producătorului), iar în cazul produselor altele decât laptele și produsele lactate, la substanța uscată. Substanța uscată se stabilește în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 401/2006.
- (11) Produsele alimentare din această categorie definite în Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 al Consiliului din 17 mai 1999 privind organizarea comună a pieței vitivinicole (JO L 179, 14.7.1999, p. 1), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Protocolul privind condițiile și aranjamentele referitoare la admiterea Republicii Bulgaria și a României în Uniunea Europeană (JO L 157, 21.6.2005, p. 29).
- (12) Nivelul maxim se aplică produselor fabricate începând cu recolta din anul 2005.
- (13) Produsele alimentare încadrate în această categorie, astfel cum au fost definite în Regulamentul (CEE) nr. 1601/91 al Consiliului din 10 iunie 1991 de stabilire a normelor generale privind definirea, descrierea și prezentarea vinurilor aromatizate, a băuturilor aromatizate pe bază de vin și a cocteilurilor aromatizate din produse vitivinicole (JO L 149, 14.6.1991, p. 1), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Protocolul privind condițiile și aranjamentele de admitere a Republicii Bulgaria și a României în Uniunea Europeană. Nivelul maxim de OTA aplicabil acestor băuturi depinde de proporția de vin și/sau must de struguri existentă în produsul finit.
- (14) Produsele alimentare cuprinse în această categorie, astfel cum sunt definite de Directiva 2001/112/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman (JO L 10, 12.1.2002, p. 58).
- (15) Produsele alimentare încadrate în această categorie, astfel cum au fost definite în Regulamentul (CEE) nr. 1576/89 al Consiliului din 29 mai 1989 de stabilire a normelor generale cu privire la definirea, desemnarea și prezentarea băuturilor spirtoase (JO L 160, 12.6.1989, p. 1), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Protocolul privind condițiile și aranjamentele de admitere a Republicii Bulgaria și a României în Uniunea Europeană.
- (16) Sugari și copii de vârstă mică, astfel cum sunt definiți în Directiva 91/321/CEE și în Directiva 96/5/CE.
- (17) În scopul aplicării nivelurilor maxime pentru deoxinivalenol, zearalenon, toxina T-2 și toxina HT-2, stabilete la punctele 2.4, 2.5 și 2.7, orezul nu este inclus în categoria „cereale”, iar produsele pe bază de orez nu sunt incluse în categoria „produse pe bază de cereale”.
- (18) Nivelurile maxime se aplică cerealelor neprelucrate introduse pe piață pentru prelucrare primară. Prin „prelucrare primară” se înțelege orice tratament fizic sau termic aplicat grâunței, altul decât uscarea. Operațiile de curățare, sortare și uscare nu sunt considerate ca făcând parte din „prelucrarea primară”, în măsura în care nu se exercită o acțiune fizică asupra miezului grâunței, iar întreaga grâunță rămâne intactă după curățare și sortare. În sistemele de producție și prelucrare integrate, nivelurile maxime se aplică cerealelor neprelucrate dacă sunt destinate prelucrării primare.
- (19) Nivelul maxim se aplică cerealelor recoltate și preluate începând cu anul de comercializare 2005/2006, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 824/2000 al Comisiei din 19 aprilie 2000 prin care se stabilesc procedurile de preluare a cerealelor de către agențiile de intervenție și metodele de analiză pentru determinarea calității cerealelor (JO L 100, 20.4.2000, p. 31), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1068/2005 (JO L 174, 7.7.2005, p. 65).
- (20) Nivelul maxim se aplică de la 1 iulie 2007.
- (21) Această categorie include și produsele similare cu altă denumire, ca de exemplu grișul.
- (22) Prin paste făinoase (uscate) se înțelege paste făinoase cu un conținut de apă de aproximativ 12 %.

- (²³) Nivelul maxim se aplică de la 1 octombrie 2007.
- (²⁴) Peștii încadrați în această categorie, astfel cum sunt definiți în categoria (a), cu excepția ficatului de pește care intră sub incidența codului CN 0302 70 00 din lista de la articolul 1 din Regulamentul (CE) nr. 104/2000 (JO L 17, 21.1.2000, p. 22), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Actul privind condițiile de aderare a Republicii Cehe, Republicii Estonia, Republica Cipru, Republica Letonia, Republica Lituania, Republica Ungară, Republica Malta, Republica Polonă, Republicii Slovenia și Republicii Slovace și adaptările tratatelor care stau la baza Uniunii Europene (JO L 236, 23.9.2003, p. 33). În cazul produselor alimentare uscate, diluate, prelucrate și/sau compuse, se aplică articolul 2 alineatul (1) și articolul 2 alineatul (2).
- (²⁵) În cazul în care peștele este destinat a fi consumat întreg, conținutul maxim se aplică peștelui întreg.
- (²⁶) Produsele alimentare încadrate în categoriile (c) și (f) din lista de la articolul 1 din Regulamentul (CE) nr. 104/2000, după caz (speciile, astfel cum sunt introduse în înregistrarea relevantă). În cazul produselor alimentare uscate, diluate, prelucrate și/sau compuse, se aplică articolul 2 alineatul (1) și articolul 2 alineatul (2).
- (²⁷) Nivelul maxim se aplică după spălarea fructelor sau legumelor și separarea părții comestibile.
- (²⁸) Nivelul maxim se aplică produselor fabricate din recolta de fructe obținută începând cu anul 2001.
- (²⁹) Nivelul maxim se referă la produsul în forma în care este pus în vânzare.
- (³⁰) Nivelul maxim este dat pentru produsul lichid conținând 40 % substanță uscată, corespunzător unui nivel maxim de 50 μg/kg în substanța uscată. Nivelul trebuie ajustat proporțional în funcție de conținutul de substanță uscată al produselor.
- (³¹) Dioxine [suma de dibenzo-para-dioxine policlorurate (PCDD) și dibenzofurani policlorurați (PCDF), exprimată în echivalenții toxici ai Organizației Mondiale a Sănătății (OMS), folosind factori de echivalență toxică FET-OMS] și suma de dioxine și PCB de tipul dioxinei [suma de dibenzo-para-dioxine policlorurate (PCDD), dibenzofurani policlorurați (PCDF) și bifenili policlorurați (PCB), exprimată în echivalenții toxici ai Organizației Mondiale a Sănătății (OMS), folosind factorii de echivalență toxică FET-OMS]. FET-OMS pentru evaluarea riscului pentru om pe baza concluziilor reuniunii OMS desfășurată la Stockholm, Suedia, între 15 și 18 iunie 1997 [Van den Berg *et al.*, (1998) Toxic Equivalency Factors (TEFs) for PCBs, PCDDs, PCDFs for Humans and for Wildlife. *Environmental Health Perspectives*, 106 (12), 775].

Congener	Valoare FET	Congener	Valoare FET
Dibenzo-p-dioxine (PCDD)		PCB de tipul dioxinei: non-orto	
2,3,7,8-TCDD	1	PCB și mono-orto	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	<i>Non-orto PCB</i>	
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 77	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0001
1,2,3,7,8,9 - HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3, 4,6,7,8 - HpCDD	0,01	PCB 169	0,01
OCDD	0,0001		
Dibenzofurani (PCDF)		<i>Mono-orto PCB</i>	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,0001
1,2,3,7,8-PeCDF	0,05	PCB 114	0,0005
2,3,4,7,8-PeCDF	0,5	PCB 118	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,0005
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,0005
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00001
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB 189	0,0001
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0001		

Abrevieri utilizate: „T” = tetra; „Pe” = penta; „Hx” = hexa; „Hp” = hepta; „O” = octo; „CDD” = clorodibenzo-p-dioxină; „CDF” = clorodibenzofuran; „CB” = clordifenil.

- (³²) Concentrațiile limită superioară: Concentrațiile limită superioară sunt calculate presupunând că toate valorile diferiților congeneri sub limita de cuantificare sunt egali cu limita de cuantificare.
- (³³) Nivelul maxim nu se aplică produselor alimentare care conțin mai puțin de 1 % grăsime.
- (³⁴) Produsele alimentare din această categorie, astfel cum sunt definite în categoriile (a), (b), (c), (e) și (f) de la articolul 1 din Regulamentul (CE) nr. 104/2000, cu excepția ficatului de pește care intră sub incidența codului CN 0302 70 00.
- (³⁵) Benzo(a)piren, pentru care sunt enumerate nivelurile maxime, este utilizat ca indicator pentru prezența și efectul hidrocarburilor aromatice policiclice cancerigene. În consecință, aceste dispoziții asigură, în toate statele membre, o armonizare deplină în ceea ce privește hidrocarburile aromatice policiclice pentru produsele alimentare menționate.
- (³⁶) Produsele alimentare din această categorie, astfel cum sunt definite în categoriile (a), (b), (c), (e) și (f) enumerate la articolul 1 din Regulamentul (CE) nr. 104/2000.