

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 1881/2006**z 19. decembra 2006,****ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách****(Text s významom pre EHP)**

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Komisie (EHS) č. 315/93 z 8. februára 1993, ktorým sa stanovujú postupy Spoločenstva pre cudzorodé látky v potravinách ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 2 ods. 3,

keďže:

- (1) Nariadenie Komisie (ES) č. 466/2001 z 8. marca 2001, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých cudzorodých látok v potravinách ⁽²⁾, bolo veľakrát podstatne zmenené a doplnené. Je potrebné znovu zmeniť a doplniť maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov, aby sa zohľadnili nové informácie a vývoj v Codex Alimentarius. Zároveň by sa malo znenie nariadenia v prípade potreby vyjasniť. Nariadenie (ES) č. 466/2001 by sa preto malo nahradiť.
- (2) Je veľmi dôležité, aby sa kvôli ochrane verejného zdravia udržiaval obsah kontaminantov na úrovniach, ktoré sú toxikologicky prijateľné.
- (3) Vzhľadom na rozdiely medzi právnymi predpismi členských štátov a z toho vyplývajúce riziko narušenia hospodárskej súťaže sú v prípade niektorých kontaminantov potrebné opatrenia na úrovni Spoločenstva, ktoré by viedli k zabezpečeniu jednotnosti trhu, pričom sa musí dodržať zásada proporcionality.
- (4) Maximálne hodnoty by mali byť stanovené na prísnej úrovni, ktorá je primerane dosiahnuteľná dodržiavaním správnej poľnohospodárskej, rybárskej a výrobnéj praxe a zohľadňovaním rizika súvisiaceho so spotrebou potravín. V prípade kontaminantov, ktoré sa považujú za genotoxické karcinogény, alebo v prípadoch, keď súčasné vystavenie obyvateľstva alebo citlivých skupín

obyvateľstva dosahuje alebo presahuje prípustný príjem, by mali byť maximálne hodnoty stanovené na najnižšej primerane dosiahnuteľnej úrovni (ALARA). Takéto prístupy zabezpečujú, aby prevádzkovatelia potravinárskych podnikov uplatňovali opatrenia zamerané na predchádzanie kontaminácii a jej znižovanie v čo najväčšej miere na účely ochrany verejného zdravia. Okrem toho je pre ochranu zdravia citlivej skupiny obyvateľstva zahŕňajúcej dojčatá a malé deti vhodné zaviesť najnižšie maximálne hodnoty, ktoré sú dosiahnuteľné prostredníctvom prísneho výberu základných surovín, ktoré sa používajú na výrobu potravín pre dojčatá a malé deti. Takýto prísny výber základných surovín je vhodný aj pri výrobe určitých špecifických potravín, akými sú napríklad otruby určené na priamu ľudskú spotrebu.

- (5) Aby bolo možné uplatniť maximálne hodnoty na sušené, zriedené, spracované a zložené potraviny, v prípade ktorých neboli stanovené žiadne maximálne hodnoty na úrovni Spoločenstva, mali by prevádzkovatelia potravinárskych podnikov poskytnúť špecifické koncentračné a zriedovacie faktory spolu s príslušnými experimentálnymi údajmi odôvodňujúcimi navrhovaný faktor.
- (6) Aby sa zabezpečila účinná ochrana verejného zdravia, výrobky, ktoré obsahujú kontaminanty prekračujúce maximálne hodnoty, by nemali byť uvedené na trh samostatne, po zmiešaní s inými potravinami alebo ako zložka iných potravín.
- (7) Uznáva sa, že triedenie alebo iné spôsoby fyzického spracovania umožňujú znižovať obsah aflatoxínu v zásielkach podzemnice olejnej, orechov, sušeného ovocia a kukurice. Aby sa minimalizoval vplyv na obchod, je vhodné povoliť vyššie hodnoty obsahu aflatoxínu v prípade výrobkov, ktoré nie sú určené na priamu ľudskú spotrebu alebo na použitie ako zložka potravín. V týchto prípadoch by mali byť maximálne hodnoty obsahu aflatoxínov stanovené pri zohľadnení účinnosti, s ktorou vyššie uvedené spôsoby spracovania znižujú obsah aflatoxínu v podzemnici olejnej, orechoch, sušenom ovocí a kukurici na hodnoty, ktoré sú nižšie ako najvyššie maximálne limity stanovené pre výrobky určené na priamu ľudskú spotrebu alebo na použitie ako zložky potravín.
- (8) Aby sa umožnilo účinné presadzovanie maximálnych hodnôt pre niektoré kontaminanty v niektorých potravinách, je pre tieto prípady vhodné zabezpečiť primerané ustanovenia o označovaní.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 37, 13.2.1993, s. 1. Nariadenie zmenené a doplnené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1882/2003 (Ú. v. EÚ L 284, 31.10.2003, s. 1).

⁽²⁾ Ú. v. ES L 77, 16.3.2001, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 199/2006 (Ú. v. EÚ L 32, 4.2.2006, s. 32).

- (9) Pre klimatické podmienky v niektorých členských štátoch je ťažké zabezpečiť, aby maximálne hodnoty neboli prekročené v prípade čerstvého šalátu a čerstvého špenátu. Týmto členským štátom by sa malo poskytnúť prechodné obdobie, počas ktorého môžu naďalej povoľovať uvádzanie čerstvého šalátu a čerstvého špenátu, ktoré sú vypestované a určené na spotrebu na ich území a v prípade ktorých obsah dusičnanov presahuje maximálne hodnoty, na trh. Pestovatelia šalátu a špenátu so sídlom v členských štátoch, ktoré vydali vyššie uvedené povolenia, by mali postupne upravovať svoje metódy pestovania prostredníctvom uplatňovania správnej poľnohospodárskej praxe odporúčanej na národnej úrovni.
- (10) Niektoré druhy rýb pochádzajúce z baltského regiónu môžu obsahovať vysoké hodnoty dioxínov a polychlórovaných bifenylov (PCB) podobných dioxínom. Značná časť týchto druhov rýb z baltského regiónu nebude spĺňať maximálne hodnoty, a bude preto vylúčená zo stravy. Ukazuje sa však, že toto vylúčenie rýb zo stravy môže mať negatívny dosah na zdravie v baltskom regióne.
- (11) Švédsko a Fínsko majú zavedený systém, ktorý je schopný zabezpečiť plnú informovanosť spotrebiteľov o stravovacích odporúčaníach týkajúcich sa obmedzení konzumácie rýb z baltského regiónu identifikovanými citlivými skupinami obyvateľstva s cieľom zabrániť potenciálnym zdravotným rizikám. Preto je vhodné udeliť Fínsku a Švédsku výnimku, ktorá im umožňuje na prechodné obdobie uvádzať na trh niektoré druhy rýb pochádzajúce z baltského regiónu a určené na konzumáciu na ich území, v prípade ktorých sú hodnoty obsahu dioxínov a PCB podobných dioxínom vyššie ako hodnoty stanovené v tomto nariadení. Musia byť implementované opatrenia na zabezpečenie, aby ryby a výrobky z nich, ktoré nespĺňajú maximálne hodnoty, neboli uvádzané na trh v iných členských štátoch. Fínsko a Švédsko každoročne podávajú Komisii správy o výsledkoch svojho monitorovania hodnôt obsahu dioxínov a PCB podobných dioxínom v rybách z baltského regiónu, ako aj o opatreniach na zníženie vystavenia ľudí dioxínom a PCB podobných dioxínom z baltského regiónu.
- (12) Na zabezpečenie jednotného presadzovania maximálnych hodnôt by mali príslušné orgány v celom Spoločenstve uplatňovať rovnaké kritériá odberu vzoriek a rovnaké kritériá vykonávania analýzy. Okrem toho je dôležité, aby boli analytické výsledky oznamované a vykladané jednotným spôsobom. Opatrenia týkajúce sa odberu vzoriek a analýzy uvedené v tomto nariadení ustanovujú jednotné pravidlá oznamovania a výkladu.
- (13) V prípade niektorých kontaminantov by mali členské štáty a zainteresované strany monitorovať a oznamovať hodnoty obsahu, ako aj podávať správy o pokroku, pokiaľ ide o uplatňovanie preventívnych opatrení, aby sa Komisii umožnilo posúdiť, či je potrebné upraviť existujúce opatrenia alebo prijať dodatočné opatrenia.
- (14) Akákoľvek maximálna hodnota prijatá na úrovni Spoločenstva môže podliehať preskúmaniu s cieľom zohľadniť pokrok vo vedeckých a technických poznatkoch, ako aj zlepšenia v správnej poľnohospodárskej, rybárskej a výrobnjej praxi.
- (15) Otruby a klíčky môžu byť uvádzané na trh na účely priamej ľudskej spotreby, a preto je vhodné stanoviť maximálnu hodnotu obsahu deoxynivalenolu a zealalenónu v týchto komoditách.
- (16) V Codex Alimentarius sa nedávno stanovila maximálna hodnota obsahu olova v rybách, ktorú Spoločenstvo prijalo. Je preto vhodné upraviť zodpovedajúcim spôsobom terajšie ustanovenie týkajúce sa obsahu olova v rybách.
- (17) V nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu⁽³⁾, sa definujú potraviny živočíšneho pôvodu, a preto by sa mali záznamy týkajúce sa potravín živočíšneho pôvodu v niektorých prípadoch zmeniť a doplniť podľa terminológie použitej v uvedenom nariadení.
- (18) Je potrebné zabezpečiť, aby sa maximálne hodnoty obsahu kontaminantov neuplatňovali na potraviny, ktoré boli v súlade s právnymi predpismi uvedené na trh Spoločenstva pred dátumom začatia uplatňovania týchto maximálnych hodnôt.
- (19) Pokiaľ ide o dusičnany, zelenina je hlavným zdrojom dusičnanov prijímaných v ľudskej potrave. Vedecký výbor pre potraviny (SCF) vo svojom stanovisku z 22. septembra 1995⁽⁴⁾ uviedol, že celkový príjem dusičnanov je spravidla oveľa nižší než prijateľný denný príjem (ADI) vo výške 3,65 mg/kg telesnej hmotnosti (TH). Odporučil však, aby sa pokračovalo v úsilí o znižovanie vystavenia dusičnanom prostredníctvom potravín a vody.
- (20) Keďže klimatické podmienky majú veľký vplyv na hodnoty obsahu dusičnanov v niektorých druhoch zeleniny, napríklad v šaláte a špenáte, mali by sa preto stanoviť odlišné maximálne hodnoty obsahu dusičnanov v závislosti od ročného obdobia.

⁽³⁾ Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením Komisie (ES) č. 1662/2006 (Ú. v. EÚ L 320, 18.11.2006, s. 1).

⁽⁴⁾ Správy Vedeckého výboru pre potraviny, 38. séria, Stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce sa dusičnanov a dusitanu, s. 1 – 33, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf

- (21) Pokiaľ ide o aflatoxíny, SCF vo svojom stanovisku z 23. septembra 1994 uviedol, že aflatoxíny sú genotoxické karcinogény⁽⁵⁾. Na základe tohto stanoviska je vhodné obmedziť celkový obsah aflatoxínu v potravinách (suma aflatoxínov B₁, B₂, G₁ a G₂), ako aj obsah samostatného aflatoxínu B₁, keďže aflatoxín B₁ je zďaleka najtoxickéjšia zlúčenina. V prípade aflatoxínu M₁ v potravinách určených pre dojčatá a malé deti by sa malo zväziť možné zníženie terajšej maximálnej hodnoty vzhľadom na vývoj pri analytických postupoch.
- (22) Pokiaľ ide o ochratoxín A (OTA), SCF prijal vedecké stanovisko 17. septembra 1998⁽⁶⁾. Vykonalo sa hodnotenie príjmu OTA v strave obyvateľov Spoločenstva⁽⁷⁾ v rámci smernice Rady 93/5/EHS z 25. februára 1993 o pomoci členských štátov Komisii a o ich spolupráci pri vedeckom skúmaní otázok týkajúcich sa potravín⁽⁸⁾ (SCOOP). Dňa 4. apríla 2006 prijal Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EÚPB) na žiadosť Komisie aktualizované vedecké stanovisko týkajúce sa ochratoxínu A v potravinách⁽⁹⁾, pričom sa zohľadnili nové vedecké informácie a odvodil prípustný týždenný príjem (TWI) vo výške 120 ng/kg TH.
- (23) Na základe týchto stanovísk je vhodné stanoviť maximálne hodnoty pre obilie a výrobky z obilia, sušené plody viniča, praženú kávu, víno, hroznovú šťavu a potraviny určené pre dojčatá a malé deti, ktoré všetky značne prispievajú k všeobecnému vystaveniu ľudí ochratoxínu A alebo vystaveniu citlivých skupín spotrebiteľov, napríklad detí.
- (24) Vhodnosť stanovenia maximálnej hodnoty obsahu OTA v potravinách, ako napríklad sušené ovocie iné ako sušené plody viniča, kakao a výrobky z neho, koreniny, mäsové výrobky, zelená káva, pivo a sladkovka hladkoplodá, ako aj preskúmanie existujúcich maximálnych hodnôt obsahu ochratoxínu A, predovšetkým v sušených plodoch viniča a hroznovej šťave, sa budú posudzovať z hľadiska nedávneho vedeckého stanoviska EÚPB.
- (25) Pokiaľ ide o patulín, SCF na svojom zasadaní 8. marca 2000 schválil dočasný maximálny prípustný denný príjem (PMTDI) patulínu vo výške 0,4 µg/kg TH⁽¹⁰⁾.
- (26) V roku 2001 bola vykonaná úloha SCOOP Hodnotenie príjmu patulínu v strave obyvateľov členských štátov EÚ⁽¹¹⁾ v rámci smernice 1993/5/EHS.
- (27) Na základe tohto hodnotenia a pri zohľadnení PMTDI by sa mali stanoviť maximálne hodnoty obsahu patulínu v určitých potravinách na účely ochrany spotrebiteľov pred nežiaducou kontamináciou. Tieto maximálne hodnoty by mali byť prehodnotené a v prípade potreby znížené pri zohľadnení pokroku v vedeckých a technických poznatkoch a implementácie odporúčania Komisie 2003/598/ES z 11. augusta 2003 o prevencii a znížení kontaminácie patulínom v jablkovej šťave a prísadách jablkovej šťavy v iných nápojoch⁽¹²⁾.
- (28) Pokiaľ ide o toxíny Fusarium, SCF prijal niekoľko stanovísk, pričom v decembri 1999 hodnotil deoxynivalenol⁽¹³⁾ a stanovil prípustný denný príjem (TDI) vo výške 1 µg/kg TH, v júni 2000 hodnotil zearalenón⁽¹⁴⁾ a stanovil dočasný TDI vo výške 0,2 µg/kg TH, v októbri 2000 hodnotil fumonizín⁽¹⁵⁾ (aktualizované v apríli 2003)⁽¹⁶⁾ a stanovil TDI vo výške 2 µg/kg TH, v októbri 2000 hodnotil nivalenol⁽¹⁷⁾ a stanovil dočasný TDI vo výške 0,7 µg/kg TH, v máji 2001 hodnotil T-2 toxín a HT-2 toxín⁽¹⁸⁾ a stanovil kombinovaný dočasný TDI vo výške 0,06 µg/kg TH a vo februári 2002 hodnotil trichotecén ako skupinu⁽¹⁹⁾.

⁽¹⁰⁾ Zápisnica zo 120. zasadania Vedeckého výboru pre potraviny, ktoré sa konalo 8. – 9. marca 2000 v Bruseli, návrh vyhlásenia o patulíne. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf

⁽¹¹⁾ Správy o úlohách vedeckej spolupráce, úloha 3.2.8. Hodnotenie príjmu patulínu v strave obyvateľov členských štátov EÚ. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf

⁽¹²⁾ Ú. v. EÚ L 203, 12.8.2003, s. 34.

⁽¹³⁾ Stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce sa toxínov Fusarium časť 1: Deoxynivalenol (DON), (vyjadrené 2. decembra 1999). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf

⁽¹⁴⁾ Stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce sa toxínov Fusarium časť 2: Zearalenón (ZEA), (vyjadrené 22. júna 2000). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf

⁽¹⁵⁾ Stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce sa toxínov Fusarium časť 3: Fumonizín B₁ (FB₁) (vyjadrené 17. októbra 2000). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf

⁽¹⁶⁾ Aktualizované stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce sa fumonizínu B₁, B₂ a B₃ (vyjadrené 4. apríla 2003). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf

⁽¹⁷⁾ Stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce sa toxínov Fusarium časť 4: Nivalenol (vyjadrené 19. októbra 2000). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf

⁽¹⁸⁾ Stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce sa toxínov Fusarium časť 5: T-2 toxín a HT-2 toxín (prijaté 30. mája 2001). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf

⁽¹⁹⁾ Stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce sa toxínov Fusarium časť 6: Skupinové hodnotenie T-2 toxínu, HT-2 toxínu, nivalenolu a deoxynivalenolu (prijaté 26. februára 2002). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf

⁽⁵⁾ Správy Vedeckého výboru pre potraviny, 35. séria, Stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce sa aflatoxínov, ochratoxínu A a patulínu, s. 45 – 50. http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

⁽⁶⁾ Stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce sa ochratoxínu A (vyjadrené 17. septembra 1998). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html

⁽⁷⁾ Správy o úlohách vedeckej spolupráce, úloha 3.2.7. Hodnotenie príjmu ochratoxínu A v strave obyvateľov členských štátov EÚ. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf

⁽⁸⁾ Ú. v. ES L 52, 4.3.1993, s. 18.

⁽⁹⁾ Stanovisko Vedeckej komisie EÚBP pre kontaminanty v potravinovom reťazci vypracované na žiadosť Komisie v súvislosti s ochratoxínom A v potravinách. 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

- (29) V rámci smernice 93/5/EHS bola úloha vedeckej spolupráce „Zber údajov o výskyte toxínov Fusarium v potravinách a hodnotenie ich príjmu v strave obyvateľov členských štátov EÚ“ vykonaná a dokončená v septembri 2003⁽²⁰⁾.
- (30) Na základe vedeckých stanovísk a hodnotenia príjmu v strave je vhodné stanoviť maximálne hodnoty obsahu deoxynivalenolu, zearalenónu a fumonizínov. Pokiaľ ide o fumonizíny, výsledky kontroly nedávnych úrod ukazujú, že kukurica a výrobky z kukurice môžu byť veľmi vysoko kontaminované fumonizínmi a je náležité, aby sa prijali opatrenia, ktoré zamedzia, aby sa kukurica a výrobky z kukurice s takto neprijateľne vysokou úrovňou kontaminácie dostali do potravinového reťazca.
- (31) Odhady príjmu ukazujú, že prítomnosť T-2 toxínu a HT-2 toxínu môže vyvolávať obavy z hľadiska verejného zdravia. Preto sú vývoj spoľahlivej a citlivej metódy, zber viacerých údajov o výskyte a rozsiahlejšie prešetrovanie/výskum faktorov podieľajúcich sa na prítomnosti T-2 toxínu a HT-2 toxínu v obilí a výrobkoch z obilia, najmä v ovse a výrobkoch z ovsa, dôležité a pripisuje sa im vysoká priorita.
- (32) Kvôli spoločnému výskytu netreba uvažovať o osobitných opatreniach pre 3-acetyl-deoxynivalenol, 15-acetyl-deoxynivalenol a fumonizín B₃, keďže opatrenia týkajúce sa hlavne deoxynivalenolu a fumonizínu B₁ a B₂ by takisto chránili ľudskú populáciu pred neželaným vystavením 3-acetyl-deoxynivalenolu, 15-acetyl-deoxynivalenolu a fumonizínu B₃. To isté platí pre nivalenol, pri ktorom možno do istej miery pozorovať spoločný výskyt s deoxynivalenolom. Okrem toho vystavenie ľudí nivalenolu sa považuje za podstatne nižšie ako dočasný TDI. Pokiaľ ide o ostatné trichotecény zahrnuté vo vyššie uvedenej úlohe vedeckej spolupráce, akými sú napríklad 3-acetyl-deoxynivalenol, 15-acetyl-deoxynivalenol, fusarenón-X, T2-triol, diacetoxyscirpenol, neosolaniol, monoacetoxyscirpenol a verrucol, obmedzené informácie, ktoré sú k dispozícii, ukazujú, že ich výskyt nie je veľmi rozšírený a že zistené hodnoty ich obsahu sú spravidla nízke.
- (33) Klimatické podmienky počas rastu, predovšetkým počas kvitnutia, majú závažný vplyv na obsah toxínov Fusarium. Správna poľnohospodárska prax, pri ktorej sú rizikové faktory znížené na minimum, môže však do istej miery zamedziť kontaminácii hubami *Fusarium*. Odporúčanie Komisie 2006/583/ES zo 17. augusta 2006 o prevencii a znížení obsahu toxínov Fusarium v obilninách a výrobkoch z obilnín⁽²¹⁾ obsahuje všeobecné princípy prevencie a znižovania kontaminácie toxínmi Fusarium (zearalenón, fumonizíny a trichotecény) v obilí, ktoré budú implementované prostredníctvom rozvoja národných kódexov postupov založených na týchto zásadách.
- (34) Mali by sa stanoviť maximálne hodnoty obsahu toxínov Fusarium pre nespracované obilie uvedené na trh na účely prvostupňového spracovania. Postupy čistenia, triedenia a sušenia sa nepovažujú za prvostupňové spracovanie, pokiaľ nie je vykonané fyzikálne pôsobenie na samotnom jadre zrna. Vymieľanie sa považuje za prvostupňové spracovanie.
- (35) Keďže miera, do akej sú pri nespracovanom obilí toxíny Fusarium odstránené čistením a spracovaním, sa môže odlišovať, je vhodné stanoviť maximálne hodnoty pre výrobky z obilia určené pre konečného spotrebiteľa, ako aj pre hlavné zložky potravín získané z obilia, aby v záujme zabezpečenia ochrany verejného zdravia boli k dispozícii presadzovateľné právne predpisy.
- (36) V prípade kukurice nie sú ešte presne známe všetky faktory, ktoré sa podieľajú na vzniku toxínov Fusarium, predovšetkým zearalenónu a fumonizínov B₁ a B₂. Preto sa prevádzkovateľom potravinárskych podnikov zapojeným do obilninového reťazca poskytuje časová lehota na vykonanie prešetrovania zdrojov vzniku týchto mykotoxínov a na určenie riadiacich opatrení, ktoré sa majú prijať, aby sa predišlo ich prítomnosti v čo najväčšej rozumnej miere. Navrhuje sa, aby od roku 2007 boli uplatňované maximálne hodnoty založené na v súčasnosti dostupných údajoch o výskyte, pokiaľ sa pred týmto termínom nestanovia špecifické maximálne hodnoty na základe nových informácií o výskyte a vzniku.
- (37) Keďže sa v ryži zistili nízke úrovne kontaminácie toxínmi Fusarium, pre ryžu a výrobky z ryže neboli stanovené žiadne maximálne hodnoty.
- (38) Do 1. júla 2008 by sa malo zvážiť preskúmanie maximálnych hodnôt obsahu deoxynivalenolu, zearalenónu, fumonizínu B₁ a B₂, ako aj vhodnosť stanovenia maximálnej hodnoty obsahu T-2 toxínu a HT-2 toxínu v obilí a vo výrobkoch z obilia pri zohľadnení pokroku vo vedeckých a technologických poznatkoch týkajúcich sa týchto toxínov v potravinách.
- (39) Pokiaľ ide o olovo, SCF prijal 19. júna 1992 stanovisko⁽²²⁾, v ktorom potvrdil dočasný prípustný týždenný príjem (PTWI) vo výške 25 µg/kg TH, ktorý v roku 1986 navrhla Svetová zdravotnícka organizácia. SCF prišiel vo svojom stanovisku k záveru, že stredná hodnota obsahu olova v potravinách pravdepodobne nevyvoláva bezprostredné obavy.

⁽²⁰⁾ Správy o úlohách vedeckej spolupráce, úloha 3.2.10. Zber údajov o výskyte toxínov Fusarium v potravinách a hodnotenie ich príjmu v strave obyvateľov členských štátov EÚ.
<http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf>

⁽²¹⁾ Ú. v. EÚ L 234, 29.8.2006, s. 35.

⁽²²⁾ Správy Vedeckého výboru pre potraviny, 32. séria, Stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce sa potenciálneho rizika pre zdravie, ktoré predstavuje olovo v potravinách a nápojoch, s. 7 – 8,
http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

- (40) V rámci smernice 93/5/EHS bola úloha vedeckej spolupráce 3.2.11 „Hodnotenie vystavenia obyvateľov členských štátov EÚ arzénu, kadmiumu, olova a ortuti prostredníctvom stravy“ vykonaná v roku 2004⁽²³⁾. Vzhľadom na toto hodnotenie a stanovisko vydané Vedeckým výborom pre potraviny je vhodné prijať opatrenia na zníženie prítomnosti olova v potravinách v čo najväčšej miere.
- (41) Pokiaľ ide o kadmium, SCF vo svojom stanovisku z 2. júna 1995⁽²⁴⁾ potvrdil dočasný prípustný týždenný príjem vo výške 7 µg/kg TH a odporučil zvýšiť úsilie o zníženie vystavenia kadmiumu prostredníctvom stravy, keďže potraviny sú hlavným zdrojom príjmu kadmia u ľudí. V rámci úlohy vedeckej spolupráce 3.2.11 sa vykonalo hodnotenie vystavenia prostredníctvom stravy. Vzhľadom na toto hodnotenie a na stanovisko vydané Vedeckým výborom pre potraviny je vhodné prijať opatrenia na zníženie prítomnosti kadmia v potravinách v čo najväčšej miere.
- (42) Pokiaľ ide o ortuť, EÚPB prijal 24. februára 2004 stanovisko týkajúce sa ortuti a metylortuti v potravinách⁽²⁵⁾ a schválil dočasný prípustný týždenný príjem vo výške 1,6 µg/kg TH. Metylortuť je chemická forma vyvolávajúca najväčšie obavy a môže tvoriť až 90 % celkového obsahu ortuti v rybách a morských živočíchoch. Pri zohľadnení výsledkov úlohy vedeckej spolupráce 3.2.11 prišiel EÚPB k záveru, že hodnoty obsahu ortuti zisteného v potravinách iných ako v rybách a morských živočíchoch vyvolávajú len malé obavy. Pri formách ortuti, ktorá sa nachádza v týchto iných potravinách, zväčša nejde o metylortuť, a preto sa považujú za menšie riziko.
- (43) Okrem stanovenia maximálnych hodnôt je vhodným prístupom pre ochranu citlivých skupín obyvateľstva v prípade metylortute cielené poradenstvo spotrebiteľom. Preto je ako odpoveď na túto potrebu na internetovej stránke Generálneho riaditeľstva Európskej komisie pre zdravie a ochranu spotrebiteľa⁽²⁶⁾ prístupné informačné oznámenie o metylortuti v rybách a v produktoch rybolovu. Viaceré členské štáty takisto vydali poučenie týkajúce sa tejto otázky, ktoré je určené pre ich obyvateľov.
- (44) Pokiaľ ide o anorganický cín, SCF prišiel vo svojom stanovisku z 12. decembra 2001⁽²⁷⁾ k záveru, že hodnoty obsahu anorganického cínu vo výške 150 mg/kg v nápojoch v plechovkách a 250 mg/kg v iných potravinách v konzervách môžu spôsobovať u niektorých jednotlivcov gastrické podráždenie.
- (45) V záujme ochrany verejného zdravia pred týmto ohrozením zdravia je potrebné stanoviť maximálne hodnoty obsahu anorganického cínu v potravinách v konzervách a v nápojoch v plechovkách. Ak nebudú k dispozícii údaje o citlivosti dojčiat a malých detí na anorganický cín v potravinách, je potrebné preventívne chrániť zdravie tejto citlivej skupiny obyvateľstva a stanoviť nižšie maximálne hodnoty.
- (46) Pokiaľ ide o 3-monochlóropropán-1,2-diol (3-MCPD), SCF prijal 30. mája 2001 vedecké stanovisko týkajúce sa 3-MCPD v potravinách⁽²⁸⁾, ktorým aktualizoval na základe nových vedeckých informácií svoje stanovisko zo 16. decembra 1994⁽²⁹⁾ a stanovil prípustný denný príjem (TDI) 3-MCPD vo výške 2 µg/kg TH.
- (47) V rámci smernice 93/5/EHS bola úloha vedeckej spolupráce „Zber a porovnanie údajov o hodnotách obsahu 3-MCPD a súvisiacich látok v potravinách“ vykonaná a dokončená v júni 2004⁽³⁰⁾. Sójová omáčka a produkty na báze sójovej omáčky prispievajú v najväčšej miere k príjmu 3-MCPD v strave. Niektoré iné potraviny konzumované v niektorých krajinách vo veľkých množstvách, ako napríklad chlieb alebo cestoviny, takisto značne prispievajú k príjmu 3-MCPD, ktorý je spôsobený skôr vysokou konzumáciou ako vysokými hodnotami obsahu 3-MCPD v týchto potravinách.
- (48) Preto by mali byť stanovené maximálne hodnoty obsahu 3-MCPD v hydrolyzovanej rastlinnej bielkovine (HRB) a v sójovej omáčke, pri zohľadnení rizika spojeného s konzumáciou týchto potravín. Od členských štátov sa vyžaduje, aby preskúmali, či sa 3-MCPD nevyskytuje v iných potravinách, aby sa mohlo posúdiť, či je potrebné stanoviť maximálne hodnoty obsahu 3-MCPD pre ďalšie potraviny.

⁽²³⁾ Správy o úlohách vedeckej spolupráce, úloha 3.2.11. Hodnotenie vystavenia obyvateľov členských štátov EÚ arzénu, kadmiumu, olova a ortuti prostredníctvom stravy.
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf

⁽²⁴⁾ Správy Vedeckého výboru pre potraviny, 36. séria, Stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce sa kadmia, s. 67 – 70, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

⁽²⁵⁾ Stanovisko Vedeckej komisie pre kontaminanty v potravinovom reťazci Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (EÚBP) vypracované na žiadosť Komisie v súvislosti s ortuťou a metylortuťou v potravinách (prijaté 24. februára 2004)
http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/259/opinion_contam_01_en1.pdf

⁽²⁶⁾ http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/information_note_mercury-fish_12-05-04.pdf

⁽²⁷⁾ Stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce sa akútneho rizika, ktoré predstavuje cín v potravinách v konzervách (prijaté 12. decembra 2001)

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

⁽²⁸⁾ Stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce sa 3-monochlóro-propán-1,2-diolu (3-MCPD), ktorým sa aktualizuje stanovisko SCF z roku 1994 (prijaté 30. mája 2001)

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

⁽²⁹⁾ Správy Vedeckého výboru pre potraviny, 36. séria, Stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce 3-monochlóro-propán-1,2-diolu (3-MCPD), s. 31 – 34,

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

⁽³⁰⁾ Správy o úlohách vedeckej spolupráce, úloha 3.2.9 Zber a porovnanie údajov o hodnotách obsahu 3-monochlóropropán-diolu (3-MCPD) a súvisiacich látok v potravinách.

http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf

- (49) Pokiaľ ide o dioxíny a PCB, SCF prijal 30. mája 2001 stanovisko týkajúce sa dioxínov a PCB podobných dioxínom v potravinách⁽³¹⁾, ktorým aktualizoval svoje stanovisko z 22. novembra 2000⁽³²⁾ a stanovil prípustný týždenný príjem (TWI) pre dioxíny a PCB podobné dioxínom vo výške 14 pg toxického ekvivalentu Svetovej zdravotníckej organizácie (WHO-TEQ)/kg TH.
- (50) Dioxíny uvedené v tomto nariadení zahŕňajú skupinu 75 kongenerov polychlórovaných dibenzo-p-dioxínov (PCDD) a 135 kongenerov polychlórovaných dibenzofuránov (PCDF), z ktorých 17 je toxikologicky významných. Polychlórované bifenyly (PCB) predstavujú skupinu 209 rôznych kongenerov, ktoré možno rozdeliť do dvoch skupín podľa ich toxikologických vlastností: 12 kongenerov vykazuje toxikologické vlastnosti podobné vlastnostiam dioxínov, a preto sa často označujú ako PCB podobné dioxínom. Ostatné PCB nevykazujú toxicitu podobnú dioxínom, ale majú odlišný toxikologický profil.
- (51) Každý kongener dioxínov alebo PCB podobných dioxínom vykazuje rozdielnú úroveň toxicity. Aby bolo možné sčítať toxicitu týchto rozličných kongenerov, zaviedla sa koncepcia faktorov toxické ekvivalencie (TEF), ktorá má uľahčiť hodnotenie rizika a regulačnú kontrolu. To znamená, že analytické výsledky týkajúce sa kongenerov všetkých jednotlivých dioxínov a PCB podobných dioxínom, ktoré sú toxikologicky významné, sa vyjadria kvantifikovateľnou jednotkou, a to toxickým ekvivalentom TCDD (TEQ).
- (52) Odhady vystavenia zohľadňujúce úlohu vedeckej spolupráce „Hodnotenie príjmu dioxínov a súvisiacich PCB v strave obyvateľov členských štátov EÚ“, ktorá bola dokončená v júni 2000⁽³³⁾, ukazujú, že príjem v strave značnej časti obyvateľov Spoločenstva je vyšší ako TWI.
- (53) Z toxikologického hľadiska by sa mali všetky stanovené hodnoty uplatňovať tak na dioxíny, ako aj na PCB podobné dioxínom, v roku 2001 boli však na úrovni Spoločenstva stanovené maximálne hodnoty len pre dioxíny a nie pre PCB podobné dioxínom vzhľadom na veľmi obmedzené údaje o prevalencii PCB podobných dioxínom, ktoré boli v tom čase k dispozícii. Od roku 2001 však bolo k dispozícii viac údajov o prítomnosti PCB podobných dioxínom, a preto sa v roku 2006 stanovili maximálne hodnoty pre sumu dioxínov a PCB podobných dioxínom, keďže toto je z toxikologického hľadiska najvhodnejší prístup. Aby sa zabezpečil plynulý prechod, počas prechodného obdobia by sa mali naďalej uplatňovať hodnoty pre dioxíny spolu s hodnotami pre sumu dioxínov a PCB podobných dioxínom. Potraviný musia počas prechodného obdobia spĺňať maximálne hodnoty pre dioxíny a maximálne hodnoty pre sumu dioxínov a PCB podobných dioxínom. Zrušenie osobitných maximálnych hodnôt pre dioxíny sa zväzi do 31. decembra 2008.
- (54) Na účely podpory proaktívneho prístupu k zníženiu dioxínov a PCB podobných dioxínom prítomných v potravinách a krmivách sa v odporúčaní Komisie 2006/88/ES zo 6. februára 2006 o znížení prítomnosti dioxínov, furánov a PCB v krmivách a potravinách⁽³⁴⁾ stanovili akčné hladiny. Tieto akčné hladiny predstavujú pre príslušné orgány a prevádzkovateľov prostriedkov na zdôraznenie prípadov, v ktorých je vhodné identifikovať zdroj kontaminácie a prijať opatrenia na jeho zníženie alebo odstránenie. Keďže zdroje dioxínov a PCB podobných dioxínom sú rôzne, stanovujú sa osobitné akčné hladiny pre dioxíny na jednej strane a pre PCB podobné dioxínom na strane druhej. V stanovenom časovom období by sa mal preskúmať tento proaktívny prístup zameraný na aktívne zníženie obsahu dioxínov a PCB podobných dioxínom v potravinách a krmivách a následne aj platné maximálne hodnoty s cieľom stanoviť nižšie hodnoty. Preto sa do 31. decembra 2008 zväzi značné zníženie maximálnych hodnôt pre sumu dioxínov a PCB podobných dioxínom.
- (55) Prevádzkovatelia sa musia snažiť, aby zvýšili svoju schopnosť odstrániť dioxíny, furány a PCB podobné dioxínom z oleja z morských rýb a živočíchov. Podstatne nižšia úroveň, ktorá sa zväzi do 31. decembra 2008, bude založená na technických možnostiach najúčinnnejšieho dekontaminačného postupu.
- (56) Pokiaľ ide o stanovenie maximálnych hodnôt v prípade iných potravín do 31. decembra 2008, osobitná pozornosť bude venovaná potrebe stanoviť špecifické nižšie maximálne hodnoty obsahu dioxínov a PCB podobných dioxínom v potravinách určených pre dojčatá a malé deti pri zohľadnení údajov z monitoringu získaných z programov na monitorovanie dioxínov a PCB podobných dioxínom v potravinách určených pre dojčatá a malé deti na roky 2005, 2006 a 2007.

⁽³¹⁾ Stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce sa hodnotenia rizika dioxínov a PCB podobných dioxínom v potravinách. Aktualizácia založená na nových vedeckých informáciách dostupných po prijatí stanoviska SCF z 22. novembra 2000 (prijaté 30. mája 2001) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf

⁽³²⁾ Stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce sa hodnotenia rizika dioxínov a PCB podobných dioxínom v potravinách (prijaté 22. novembra 2000), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf

⁽³³⁾ Správy o úlohách vedeckej spolupráce, úloha 3.2.5. Hodnotenie príjmu dioxínov a súvisiacich PCB v strave obyvateľov členských štátov EÚ. http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf

⁽³⁴⁾ Ú. v. EÚ L 42, 14.2.2006, s. 26.

- (57) Pokiaľ ide o polycyklické aromatické uhľovodíky, SCF dospel vo svojom stanovisku zo 4. decembra 2002 ⁽³⁵⁾ k záveru, že viaceré polycyklické aromatické uhľovodíky (PAU) sú genotoxické karcinogény. Spoločný výbor expertov FAO/WHO pre prídavné látky do potravín (JECFA) vykonal v roku 2005 hodnotenie rizík, ktoré predstavujú PAU, a stanovil hranice vystavenia pre PAU ako základ poradenstva pri zlučeninách, ktoré sú aj genotoxické aj karcinogénne ⁽³⁶⁾.
- (58) Podľa SCF možno používať benzo(a)pyrén ako marker výskytu a účinku karcinogénnych PAU v potravinách vrátane benzo(a)antracénu, benzo(b)fluoranténu, benzo(j)-fluoranténu, benzo(k)fluoranténu, benzo(g,h,i)perylénu, chryzénu, cyklopenta(c,d)pyrénu, dibenzo(a,h)antracénu, dibenzo(a,e)pyrénu, dibenzo(a,h)pyrénu, dibenzo(a,i)pyrénu, dibenzo(a,l)pyrénu, indeno(1,2,3-cd)pyrénu a 5-metylchryzénu. Aby sa mohlo pri budúcom preskúmaní posúdiť, či je vhodné ponechať benzo(a)pyrén ako marker, budú potrebné ďalšie analýzy pomerných množstiev týchto PAU v potravinách. Okrem toho by sa mal podľa odporúčania JECFA pre prídavné látky do potravín analyzovať aj benzo(c)fluorén.
- (59) PAU môžu kontaminovať potraviny počas procesov údenia, zohrievania a sušenia, keď môže dôjsť k priamemu styku potravín so spalinami. Okrem toho znečistenie životného prostredia môže spôsobovať kontamináciu polycyklickými aromatickými uhľovodíkmi, najmä v prípade rýb a produktov rybolovu.
- (60) V rámci smernice 93/5/EHS bola v roku 2004 vykonaná špecifická úloha vedeckej spolupráce „Zber a porovnanie údajov o výskyte PAU v potravinách“ ⁽³⁷⁾. Vysoké hodnoty obsahu boli zistené v sušenom ovocí, lisovanom olivovom oleji, údených rybách, oleji z hroznových semiačok, výrobkoch z údeného mäsa, čerstvých mäkkýšoch, koreninách/omáčkach a korení.
- (61) V záujme ochrany verejného zdravia je potrebné stanoviť maximálne hodnoty pre benzo(a)pyrén v určitých potravinách, ktoré obsahujú tuky a oleje, a v potravinách, v prípade ktorých môžu procesy údenia alebo sušenia spôsobovať vysoké úrovne kontaminácie. Maximálne hodnoty sú potrebné aj pri potravinách, v prípade ktorých môže znečistenie životného prostredia spôsobovať vysoké úrovne kontaminácie, predovšetkým v rybách a produktoch rybolovu, napríklad v dôsledku unikov ropy z lodí.
- (62) V niektorých potravinách, napríklad v sušenom ovocí a potravinových doplnkoch, bol zistený benzo(a)pyrén, ale z dostupných údajov nevyplýva, ktoré hodnoty možno dosiahnuť prijateľným spôsobom. Na objasnenie, ktoré hodnoty možno v prípade týchto potravín dosiahnuť prijateľným spôsobom, je potrebné ďalšie prešetrenie. Zatiaľ by sa mali uplatňovať maximálne hodnoty obsahu benzo(a)pyrénu v relevantných zložkách, ako napríklad v olejoch a tukoch používaných v potravinových doplnkoch.
- (63) Maximálne hodnoty obsahu PAU a vhodnosť stanovenia maximálnych hodnôt obsahu PAU v kakaovom masle by sa mali preskúmať do 1. apríla 2007 pri zohľadnení pokroku vo vedeckých a technologických poznatkoch týkajúcich sa výskytu benzo(a)pyrénu a iných karcinogénnych PAU v potravinách.
- (64) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Všeobecné pravidlá

- Potraviny uvedené v prílohe sa neuvádzajú na trh, ak obsahujú kontaminant uvedený v prílohe, ktorého množstvo prekračuje maximálnu hodnotu stanovenú v prílohe.
- Maximálne hodnoty uvedené v prílohe sa uplatňujú na jedlú časť príslušných potravín, pokiaľ v prílohe nie je stanovené inak.

Článok 2

Sušené, zriedené, spracované a zložené potraviny

- Pri uplatňovaní maximálnych hodnôt, ktoré sú stanovené v prílohe, na potraviny, ktoré sú sušené, zriedené, spracované alebo zložené z viac ako jednej zložky, sa zohľadňuje toto:
 - zmeny koncentrácie kontaminantu spôsobené procesom sušenia alebo riedenia;
 - zmeny koncentrácie kontaminantu spôsobené spracovaním;
 - pomerné podiely zložiek vo výrobku;
 - analytický limit kvantifikácie.

⁽³⁵⁾ Stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce sa rizika, ktoré predstavujú polycyklické aromatické uhľovodíky v potravinách pre zdravie ľudí (vyjadrené 4. decembra 2002) http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

⁽³⁶⁾ Hodnotenie určitých cudzorodých látok v potravinách – Správa Spoločného výboru expertov FAO/WHO pre prídavné látky do potravín, 64. zasadanie, Rím, 8. – 17. február 2005, s. 1 – 6 a s. 61 – 81.

WHO Technical Report Series, No. 930, 2006 –

http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf

⁽³⁷⁾ Správy o úlohách vedeckej spolupráce, úloha 3.2.12. Zber údajov o výskyte polycyklických aromatických uhľovodíkov v potravinách. http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf

2. Pri vykonávaní úradnej kontroly príslušným orgánom prevádzkovateľ potravinárskeho podniku poskytuje a odôvodňuje špecifické koncentračné alebo zriedňovacie faktory pre príslušné procesy sušenia, riedenia, spracovania a/alebo miešania, alebo pre príslušné sušené, zriedené, spracované a/alebo zložené potraviny.

Ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku neposkytne potrebný koncentračný alebo zriedňovací faktor alebo ak príslušný orgán považuje tento faktor za nevhodný vzhľadom na poskytnuté odôvodnenie, príslušný orgán sám určuje tento faktor na základe dostupných informácií a s cieľom maximálnej ochrany zdravia ľudí.

3. Odseky 1 a 2 sa uplatňujú, pokiaľ nie sú pre tieto sušené, riedené, spracované alebo zložené potraviny stanovené špecifické maximálne hodnoty na úrovni Spoločenstva.

4. Pokiaľ v právnych predpisoch Spoločenstva nie sú stanovené špecifické maximálne hodnoty pre potraviny určené pre dojčatá a malé deti, môžu členské štáty stanoviť prísnejšie hodnoty.

Článok 3

Zákaz použitia, miešania a detoxifikácie

1. Potraviny, ktoré nespĺňajú maximálne hodnoty stanovené v prílohe, sa nepoužívajú ako zložky potravín.

2. Potraviny, ktoré spĺňajú maximálne hodnoty stanovené v prílohe, sa nemiešajú s potravinami, ktoré prekračujú tieto maximálne hodnoty.

3. Potraviny, ktoré podliehajú triedeniu alebo inému fyzikálnemu spracovaniu s cieľom znížiť hodnoty kontaminácie, sa nemiešajú s potravinami, ktoré sú určené na priamu ľudskú spotrebu, alebo s potravinami, ktoré sú určené na použitie ako zložka potravín.

4. Potraviny obsahujúce kontaminanty uvedené v oddiele 2 prílohy (mykotoxíny) nie je možné úmyselne detoxifikovať chemickým spracovaním.

Článok 4

Osobitné ustanovenia platné pre podzemnicu olejnú, orechy, sušené ovocie a kukuricu

Podzemnica olejná, orechy, sušené ovocie a kukurica, ktoré nespĺňajú príslušné maximálne hodnoty obsahu aflatoxínov stanovené v bodoch 2.1.3, 2.1.5 a 2.1.6 prílohy, môžu byť uvedené na trh, len ak tieto potraviny:

- a) nie sú určené na priamu ľudskú spotrebu alebo na použitie ako zložka potravín;
- b) spĺňajú príslušné maximálne hodnoty stanovené v bodoch 2.1.1, 2.1.2, 2.1.4 a 2.1.7 prílohy;
- c) podliehajú spracovaniu, ktoré zahŕňa triedenie alebo iné fyzikálne spracovanie, a po tomto spracovaní neprekračujú maximálne hodnoty stanovené v bodoch 2.1.3, 2.1.5 a 2.1.6 prílohy, a ak výsledkom tohto spracovania nie sú iné škodlivé rezíduá;
- d) sú jasne označené s uvedením účelu ich použitia a údaj „výrobok pred priamou ľudskou spotrebou alebo pred použitím ako zložka potravín podlieha triedeniu alebo inému fyzikálnemu spracovaniu s cieľom znížiť kontamináciu aflatoxínom“. Tento údaj je uvedený na etikete každého jednotlivého balíčka, každej jednotlivej škatule atď. alebo na origináli sprievodného dokladu. Identifikačný kód zásielky/sarže je nezmazateľne vyznačený na každom jednotlivom balíčku, na každej jednotlivej škatuli atď. zásielky a na origináli sprievodného dokladu.

Článok 5

Osobitné ustanovenia platné pre podzemnicu olejnú, výrobky z nej a obilie

Na etikete každého jednotlivého balíčka, každej jednotlivej škatule atď. alebo na origináli sprievodného dokladu musí byť jasne uvedený údaj o zamýšľanom použití. Tento sprievodný doklad musí byť jasne prepojený so zásielkou tým, že v ňom bude uvedený identifikačný kód zásielky, ktorý je uvedený na každom jednotlivom balíčku, každej jednotlivej škatuli atď. zásielky. Okrem toho musí byť podnikateľská činnosť príjemcu zásielky, ktorá je uvedená na sprievodnom doklade, zlučiteľná so zamýšľaným použitím.

Ak nie je jasne uvedený údaj, že nie sú určené na ľudskú spotrebu, maximálne hodnoty stanovené v bodoch 2.1.3 a 2.1.6 prílohy sa uplatňujú na všetky jadrá podzemnice olejnej, výrobky z nej a na obilie uvedené na trh.

Článok 6

Osobitné ustanovenia pre šalát

Ak šalát, ktorý je pestovaný v skleníkoch alebo fóliovníkoch („chránený šalát“) nie je takto označený, uplatňujú sa maximálne hodnoty v prílohe stanovené pre šalát pestovaný pod holým nebom („voľne pestovaný šalát“).

Článok 7

Dočasné výnimky

1. Odchylné od článku 1 môžu Belgicko, Írsko, Holandsko a Spojené kráľovstvo do 31. decembra 2008 povoľovať uvádzanie čerstvého špenátu, pestovaného a určeného na konzumáciu na ich vlastnom území, ktorého hodnoty obsahu dusičnanov sú vyššie ako maximálne hodnoty stanovené v bode 1.1 prílohy, na trh.

2. Odchylné od článku 1 môžu Írsko a Spojené kráľovstvo do 31. decembra 2008 povoľovať uvádzanie čerstvého šalátu, pestovaného a určeného na konzumáciu na ich vlastnom území a zbieraného počas roka, ktorého hodnoty obsahu dusičnanov sú vyššie ako maximálne hodnoty stanovené v bode 1.3 prílohy, na trh.

3. Odchylné od článku 1 môže Francúzsko do 31. decembra 2008 povoľovať uvádzanie čerstvého šalátu, pestovaného a určeného na konzumáciu na jeho vlastnom území a zbieraného od 1. októbra do 31. marca, ktorého hodnoty obsahu dusičnanov sú vyššie ako maximálne hodnoty stanovené v bode 1.3 prílohy, na trh.

4. Odchylné od článku 1 môžu Fínsko a Švédsko do 31. decembra 2011 povoľovať uvádzanie lososa obyčajného (*Salmo salar*), sleďa obyčajného (*Clupea harengus*), mihule riečnej (*Lampetra fluviatilis*), pstruha obyčajného (*Salmo trutta*), sivoňa (*Salvelinus* spp.) a ikier síhy (*Coregonus albula*) s pôvodom v baltskom regióne, ktoré sú určené na spotrebu na ich vlastnom území a ktorých hodnoty obsahu dioxínov a/alebo hodnoty obsahu sumy dioxínov a PCB podobných dioxínom sú vyššie ako hodnoty stanovené v bode 5.3 prílohy, na svoj trh za predpokladu, že je zavedený systém na zabezpečenie plnej informovanosti spotrebiteľov o stravovacích odporúčaníach týkajúcich sa obmedzení spotreby týchto druhov rýb z baltského regiónu identifikovanými citlivými skupinami obyvateľstva s cieľom zabrániť potenciálnym zdravotným rizikám. Fínsko a Švédsko Komisii každoročne do 31. marca oznamujú výsledky svojho monitorovania hodnôt obsahu dioxínov a PCB podobných dioxínom v rybách z baltského regiónu, získané v predchádzajúcom roku, a podávajú správy o opatreniach prijatých na zníženie vystavenia ľudí dioxínom a PCB podobným dioxínom z rýb z baltského regiónu.

Fínsko a Švédsko naďalej uplatňujú opatrenia potrebné na zabezpečenie, aby sa ryby a výrobky z rýb, ktoré nie sú v súlade s bodom 5.3 prílohy, neuvádzali na trh v iných členských štátoch.

Článok 8

Odber vzoriek a analýza

Odber vzoriek a analýza na úradnú kontrolu maximálnych hodnôt stanovených v prílohe sa vykonáva v súlade s nariadenie-

niami Komisie (ES) č. 1882/2006⁽³⁸⁾, (ES) č. 401/2006⁽³⁹⁾, (ES) č. 1883/2006⁽⁴⁰⁾ a smernicami Komisie 2001/22/ES⁽⁴¹⁾, 2004/16/ES⁽⁴²⁾ a 2005/10/ES⁽⁴³⁾.

Článok 9

Monitorovanie a podávanie správ

1. Členské štáty monitorujú hodnoty obsahu dusičnanov v zelenine, ktorá môže obsahovať pomerne vysoké hodnoty, najmä v zelenej listovej zelenine, a výsledky oznamujú Komisii každoročne do 30. júna. Komisia sprístupní tieto výsledky členským štátom.

2. Členské štáty a zainteresované strany každoročne oznamujú Komisii výsledky vykonaných prešetrení vrátane údajov o výskyte a pokrok týkajúci sa uplatňovania preventívnych opatrení zameraných na zabránenie kontaminácii ochratoxínom A, deoxynivalenolom, zearalenólom, fumonizínom B₁ a B₂, T-2 toxínom a HT-2 toxínom. Komisia sprístupní tieto výsledky členským štátom.

3. Členské štáty by mali Komisii oznamovať zistenia týkajúce sa aflatoxínov, dioxínov, PCB podobných dioxínom, PCB, ktoré nie sú podobné dioxínom, a polycyklických aromatických uhľovodíkov, ako sa stanovuje v rozhodnutí Komisie 2006/504/ES⁽⁴⁴⁾, odporúčaní Komisie 2006/794/ES⁽⁴⁵⁾ a v odporúčaní Komisie 2005/108/ES⁽⁴⁶⁾.

Článok 10

Zrušenie

Nariadenie (ES) č. 466/2001 sa zrušuje.

Odkazy na zrušené nariadenie sa považujú za odkazy na toto nariadenie.

Článok 11

Prechodné opatrenia

Toto nariadenie sa neuplatňuje na výrobky, ktoré boli uvedené na trh pred dátumami uvedenými v písmenách a) až d) v súlade s opatreniami platnými pre príslušný dátum:

- a) 1. júl 2006, pokiaľ ide o maximálne hodnoty obsahu deoxynivalenolu a zearalenónu stanovené v bodoch 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 a 2.5.7 prílohy;

⁽³⁸⁾ Pozri stranu 25 tohto Úradného vestníka.

⁽³⁹⁾ Ú. v. EÚ L 70, 9.3.2006, s. 12.

⁽⁴⁰⁾ Pozri stranu 32 tohto Úradného vestníka.

⁽⁴¹⁾ Ú. v. ES L 77, 16.3.2001, s. 14. Smernica zmenená a doplnená smernicou 2005/4/ES (Ú. v. EÚ L 19, 21.1.2005, s. 50).

⁽⁴²⁾ Ú. v. EÚ L 42, 13.2.2004, s. 16.

⁽⁴³⁾ Ú. v. EÚ L 34, 8.2.2005, s. 15.

⁽⁴⁴⁾ Ú. v. EÚ L 199, 21.7.2006, s. 21.

⁽⁴⁵⁾ Ú. v. EÚ L 322, 22.11.2006, s. 24.

⁽⁴⁶⁾ Ú. v. EÚ L 34, 8.2.2005, s. 43.

- b) 1. júl 2007, pokiaľ ide o maximálne hodnoty obsahu deoxynivalenolu a zearalenónu stanovené v bodoch 2.4.3, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6 a 2.5.8 prílohy;
- c) 1. október 2007, pokiaľ ide o maximálne hodnoty obsahu fumonizínov B₁ a B₂ stanovené v bode 2.6 prílohy;
- d) 4. november 2006, pokiaľ ide o maximálne hodnoty obsahu sumy dioxínov a PCB podobných dioxínom stanovené v oddiele 5 prílohy.

Dôkaz o dátume uvedenia výrobkov na trh zabezpečuje prevádzkovateľ potravinárskeho podniku.

Článok 12

Nadobudnutie účinnosti a uplatňovanie

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uplatňuje sa od 1. marca 2007.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 19. decembra 2006

Za Komisiu
Markos KYPRIANOU
člen Komisie

PRÍLOHA

Maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách ⁽¹⁾

Oddiel 1: Dusičnany

Potraviny ⁽¹⁾		Maximálne hodnoty obsahu (mg NO ₃ /kg)	
1.1	Čerstvý špenát (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾	Zberaný od 1. októbra do 31. marca	3 000
		Zberaný od 1. apríla do 30. septembra	2 500
1.2	Konzervovaný, hlboko zmrazený alebo mrazený špenát		2 000
1.3	Čerstvý šalát (<i>Lactuca sativa</i> L.) (chránený a voľne pestovaný šalát), s výnimkou šalátu uvedeného v bode 1.4	Zberaný od 1. októbra do 31. marca:	
		šalát pestovaný v skleníku alebo vo fóliovníku	4 500
		šalát pestovaný pod holým nebom	4 000
		Zberaný od 1. apríla do 30. septembra:	
šalát pestovaný v skleníku alebo vo fóliovníku	3 500		
šalát pestovaný pod holým nebom	2 500		
1.4	„Ladový“ šalát	šalát pestovaný v skleníku alebo vo fóliovníku	2 500
		šalát pestovaný pod holým nebom	2 000
1.5	Spracované potraviny na báze obilia a detská výživa pre dojčatá a malé deti ^{(3), (4)}		200

Oddiel 2: Mykotoxíny

Potraviny ⁽¹⁾		Maximálne hodnoty obsahu (µg/kg)		
2.1	Aflatoxíny	B ₁	Suma of B ₁ , B ₂ , G ₁ a G ₂	M ₁
		2.1.1	Podzemnica olejná podliehajúca triedeniu alebo inému fyzikálnemu spracovaniu pred ľudskou spotrebou alebo pred použitím ako zložka potravín	8,0 ⁽⁵⁾
2.1.2	Orechy podliehajúce triedeniu alebo inému fyzikálnemu spracovaniu pred ľudskou spotrebou alebo pred použitím ako zložka potravín	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.3	Podzemnica olejná a orechy a spracované výrobky z nich určené na priamu ľudskú spotrebu alebo na použitie ako zložka potravín	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.4	Sušené ovocie podliehajúce triedeniu alebo inému fyzikálnemu spracovaniu pred ľudskou spotrebou alebo pred použitím ako zložka potravín	5,0	10,0	—
2.1.5	Sušené ovocie a spracované výrobky z nich určené na priamu ľudskú spotrebu alebo použitie ako zložka potravín	2,0	4,0	—
2.1.6	Všetko obilie a všetky výrobky získané z obilia vrátane spracovaných výrobkov z obilia, s výnimkou potravín uvedených v bodoch 2.1.7, 2.1.10 a 2.1.12	2,0	4,0	—
2.1.7	Kukurica podliehajúca triedeniu alebo inému fyzikálnemu spracovaniu pred ľudskou spotrebou alebo pred použitím ako zložka potravín	5,0	10,0	—
2.1.8	Surové mlieko ⁽⁶⁾ , tepelne upravované mlieko a mlieko určené na výrobu produktov na báze mlieka	—	—	0,050

Potraviny ⁽¹⁾		Maximálne hodnoty obsahu (µg/kg)		
2.1.9	Tieto druhy korenín: <i>Capsicum</i> spp. (sušené plody z neho, celé alebo mleté, vrátane čili papričiek, čili prášku, kayenského korenia a papriky) <i>Piper</i> spp. (plody z neho, vrátane bieleho a čierneho korenia) <i>Myristica fragrans</i> (muškátový orech) <i>Zingiber officinale</i> (zázvor) <i>Curcuma longa</i> (kurkuma)	5,0	10,0	—
2.1.10	Spracované potraviny na báze obilia a detská výživa pre dojčatá a malé deti ⁽³⁾ , ⁽⁷⁾	0,10	—	—
2.1.11	Počiatočná dojčenská výživa a následná dojčenská výživa, vrátane počiatočného dojčenského mlieka a následného dojčenského mlieka ⁽⁴⁾ , ⁽⁸⁾	—	—	0,025
2.1.12	Dietetické potraviny na osobitné lekárske účely ⁽⁹⁾ , ⁽¹⁰⁾ , ktoré sú výslovne určené pre dojčatá	0,10	—	0,025
2.2	Ochratoxín A			
2.2.1	Nespracované obilie	5,0		
2.2.2	Všetky výrobky získané z nespracovaného obilia, vrátane výrobkov zo spracovaného obilia a obilia určeného na priamu ľudskú spotrebu, s výnimkou potravín uvedených v bodoch 2.2.9 a 2.2.10	3,0		
2.2.3	Sušené plody viniča (bobule, hrozienka a sultánky)	10,0		
2.2.4	Pražené kávové zrná a mletá pražená káva, s výnimkou rozpustnej kávy	5,0		
2.2.5	Rozpustná káva (instantná káva)	10,0		
2.2.6	Víno (vrátane šumivého vína, s výnimkou likérového vína a vína, ktoré má najmenej 15 % alkoholu) a ovocné víno ⁽¹¹⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.7	Aromatizované víno, aromatizované nápoje na báze vína a aromatizované kokteily z vínnych produktov ⁽¹³⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.8	Hroznová šťava, koncentrovaná rekonštituovaná hroznová šťava, hroznový nektár, hroznový mušt a koncentrovaný rekonštituovaný hroznový mušt, ktoré sú určené na priamu ľudskú spotrebu ⁽¹⁴⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.9	Spracované potraviny na báze obilia a detská výživa pre dojčatá a malé deti ⁽³⁾ , ⁽⁷⁾	0,50		
2.2.10	Dietetické potraviny na osobitné lekárske účely ⁽⁹⁾ , ⁽¹⁰⁾ , ktoré sú výslovne určené pre dojčatá	0,50		
2.2.11	Zelená káva, sušené ovocie iné ako sušené plody viniča, pivo, kakao a výrobky z kakaa, likérové vína, mäsové výrobky, koreňiny a sladkovka hladkoplodá	—		
2.3	Patulín			
2.3.1	Ovocné šťavy, koncentrované rekonštituované ovocné šťavy a ovocné nektáre ⁽¹⁴⁾	50		

Potraviny ⁽¹⁾		Maximálne hodnoty obsahu (µg/kg)
2.3.2	Liehoviny ⁽¹⁵⁾ , mušt a iné kvasené nápoje vyrobené z jabĺk alebo obsahujúce jablkovú šťavu	50
2.3.3	Tuhé výrobky z jabĺk vrátane jablkového kompótu, jablkového pyré určené na priamu spotrebu, s výnimkou potravín uvedených v bodoch 2.3.4 a 2.3.5	25
2.3.4	Jablková šťava a tuhé výrobky z jabĺk vrátane jablkového kompótu a jablkového pyré určené pre dojčatá a malé deti ⁽¹⁶⁾ , takto označené a predávané ⁽⁴⁾	10,0
2.3.5	Detská výživa iná ako spracované potraviny na báze obilia pre dojčatá a malé deti ⁽³⁾ , ⁽⁴⁾	10,0
2.4	Deoxynivalenol ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Nespracované obilie ⁽¹⁸⁾ , ⁽¹⁹⁾ iné ako tvrdá pšenica, ovos a kukurica	1 250
2.4.2	Nespracovaná tvrdá pšenica a ovos ⁽¹⁸⁾ , ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.3	Nespracovaná kukurica ⁽¹⁸⁾	1 750 ⁽²⁰⁾
2.4.4	Obilie určené na priamu ľudskú spotrebu, obilná múka [vrátane kukuričnej múky, kukuričnej múčky a kukuričných krúp ⁽²¹⁾], otruby ako konečný produkt predávaný na priamu ľudskú spotrebu a klíčky, s výnimkou potravín uvedených v bode 2.4.7	750
2.4.5	Cestovina (suchá) ⁽²²⁾	750
2.4.6	Chlieb (vrátane malých pekárenských výrobkov), pečivo, sušienky, rýchle občerstvenie na báze obilia a vložky z obilia na prípravu raňajok	500
2.4.7	Spracované potraviny na báze obilia a detská výživa pre dojčatá a malé deti ⁽³⁾ , ⁽⁷⁾	200
2.5	Zearalenón ⁽¹⁷⁾	
2.5.1	Nespracované obilie ⁽¹⁸⁾ , ⁽¹⁹⁾ iné ako kukurica	100
2.5.2	Nespracovaná kukurica ⁽¹⁸⁾	200 ⁽²⁰⁾
2.5.3	Obilie určené na priamu ľudskú spotrebu, obilná múka, otruby ako konečný produkt predávaný na priamu ľudskú spotrebu a klíčky, s výnimkou potravín uvedených v bodoch 2.5.4, 2.5.7 a 2.5.8	75
2.5.4	Kukurica určená na priamu ľudskú spotrebu, kukuričná múka, kukuričná múčka, kukuričné krúpy, kukuričné klíčky a rafinovaný kukuričný olej ⁽²¹⁾	200 ⁽²⁰⁾
2.5.5	Chlieb (vrátane malých pekárenských výrobkov), pečivo, sušienky, rýchle občerstvenie na báze obilia a výrobky z obilia na prípravu raňajok, s výnimkou kukuričného rýchleho občerstvenia a vložiek z obilia na báze kukurice na prípravu raňajok	50
2.5.6	Kukuričné rýchle občerstvenie a vložky z obilia na báze kukurice na prípravu raňajok	50 ⁽²⁰⁾

Potraviny ⁽¹⁾		Maximálne hodnoty obsahu (µg/kg)
2.5.7	Spracované potraviny na báze obilia (s výnimkou spracovaných potravín na báze kukurice) a detská výživa pre dojčatá a malé deti ⁽³⁾ , ⁽⁷⁾	20
2.5.8	Spracované potraviny na báze kukurice určené pre dojčatá a malé deti ⁽³⁾ , ⁽⁷⁾	20 ⁽²⁰⁾
2.6	Fumonizíny	Suma B ₁ a B ₂
2.6.1	Nespracovaná kukurica ⁽¹⁸⁾	2 000 ⁽²³⁾
2.6.2	Kukurličná múka, kukuričná múčka, kukuričné krúpy, kukuričné klíčky a rafinovaný kukuričný olej ⁽²¹⁾	1 000 ⁽²³⁾
2.6.3	Potraviny na báze kukurice určené na priamu ľudskú spotrebu, s výnimkou potravín uvedených v bodoch 2.6.2 a 2.6.4	400 ⁽²³⁾
2.6.4	Spracované potraviny na báze kukurice a detská výživa pre dojčatá a malé deti ⁽³⁾ , ⁽⁷⁾	200 ⁽²³⁾
2.7	T-2 toxín a HT-2 toxín ⁽¹⁷⁾	Suma T-2 toxínu a HT-2 toxínu
2.7.1	Nespracované obilie ⁽¹⁸⁾ a výrobky z obilia	—

Oddiel 3: Kovy

Potraviny ⁽¹⁾		Maximálne hodnoty obsahu (mg/kg čerstvej hmotnosti)
3.1	Olovo	
3.1.1	Surové mlieko ⁽⁶⁾ , tepelne upravované mlieko a mlieko určené na výrobu produktov na báze mlieka	0,020
3.1.2	Počiatková dojčenská výživa a následná dojčenská výživa ⁽⁴⁾ , ⁽⁸⁾	0,020
3.1.3	Mäso (s výnimkou drobov) z hovädzieho dobytká, oviec, ošípaných a hydiny ⁽⁶⁾	0,10
3.1.4	Droby z hovädzieho dobytká, oviec, ošípaných a hydiny ⁽⁶⁾	0,50
3.1.5	Svalovina rýb ⁽²⁴⁾ , ⁽²⁵⁾	0,30
3.1.6	Kôrovce okrem hnedého krabieho mäsa a mäsa z hlavy a hrude homára a podobných veľkých kôrovcov (<i>Nephropidae</i> a <i>Palinuridae</i>) ⁽²⁶⁾	0,50
3.1.7	Lastúrniky ⁽²⁶⁾	1,5
3.1.8	Hlavonožce (bez vnútorností) ⁽²⁶⁾	1,0
3.1.9	Obilie a strukoviny	0,20
3.1.10	Zelenina s výnimkou hlúbavej zeleniny, listovej zeleniny, čerstvých bylín a húb ⁽²⁷⁾ . V prípade zemiakov sa maximálne hodnoty uplatňujú na ošúpané zemiaky.	0,10

Potraviny ⁽¹⁾		Maximálne hodnoty obsahu (mg/kg čerstvej hmotnosti)
3.1.11	Hľúbová zelenina, listová zelenina a pestované huby ⁽²⁷⁾	0,30
3.1.12	Ovocie s výnimkou bobuľovín a drobného ovocia ⁽²⁷⁾	0,10
3.1.13	Bobuľoviny a drobné ovocie ⁽²⁷⁾	0,20
3.1.14	Tuky a oleje vrátane mliečneho tuku	0,10
3.1.15	Ovocné šťavy, koncentrované rekonštituované ovocné šťavy a ovocné nektáre ⁽¹⁴⁾	0,050
3.1.16	Víno (vrátane šumivého vína, s výnimkou likérového vína), mušt, hruškový mušt a ovocné víno ⁽¹¹⁾	0,20 ⁽²⁸⁾
3.1.17	Aromatizované víno, aromatizované nápoje na báze vína a aromatizované kokteily z vínnych produktov ⁽¹³⁾	0,20 ⁽²⁸⁾
3.2	Kadmium	
3.2.1	Mäso (s výnimkou drobov) z hovädzieho dobytká, oviec, ošípaných a hydiny ⁽⁶⁾	0,050
3.2.2	Konské mäso s výnimkou drobov ⁽⁶⁾	0,20
3.2.3	Pečeň z hovädzieho dobytká, oviec, ošípaných, hydiny a koní ⁽⁶⁾	0,50
3.2.4	Obličky z hovädzieho dobytká, oviec, ošípaných, hydiny a koní ⁽⁶⁾	1,0
3.2.5	Svalovina rýb ^{(24), (25)} s výnimkou druhov uvedených v bodoch 3.2.6 a 3.2.7	0,050
3.2.6	Svalovina z týchto rýb ^{(24), (25)} : sardela (<i>Engraulis species</i>) bonito (<i>Sarda sarda</i>) dvoj pásový pleskáč morský obyčajný (<i>Diplodus vulgaris</i>) úhor (<i>Anguilla anguilla</i>) parmica šedá (<i>Mugil labrosus labrosus</i>) makrela škvrnitá alebo kranas (<i>Trachurus species</i>) luvar (<i>Luvarus imperialis</i>) pilchard európsky alebo sardinka (<i>Sardina pilchardus</i>) sardinka z rodu <i>Sardinops</i> (<i>Sardinops species</i>) tuniak (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>) morský jazyk (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	0,10
3.2.7	Svalovina z mečúňa obyčajného (<i>Xiphias gladius</i>) ^{(24), (25)}	0,30
3.2.8	Kôrovce okrem hnedého krabieho mäsa a mäsa z hlavy a hrude homára a podobných veľkých kôrovcov (<i>Nephropidae</i> a <i>Palinuridae</i>) ⁽²⁶⁾	0,50
3.2.9	Lastúrniky ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.10	Hlavonožce (bez vnútornosti) ⁽²⁶⁾	1,0

Potraviny ⁽¹⁾		Maximálne hodnoty obsahu (mg/kg čerstvej hmotnosti)
3.2.11	Obilie s výnimkou otrúb, klíčkov, pšenice a ryže	0,10
3.2.12	Otruby, klíčky, pšenica a ryža	0,20
3.2.13	Sójové zrná	0,20
3.2.14	Zelenina a ovocie s výnimkou listovej zeleniny, čerstvých bylín, húb, stonkovej zeleniny, píniových orieškov, koreňovej zeleniny a zemiakov ⁽²⁷⁾	0,050
3.2.15	Listová zelenina, čerstvé byliny, pestované huby a zeler ⁽²⁷⁾	0,20
3.2.16	Stonková zelenina, koreňová zelenina a zemiaky, s výnimkou zeleru ⁽²⁷⁾ . V prípade zemiakov sa maximálne hodnoty uplatňujú na ošúpané zemiaky.	0,10
3.3	Ortuť	
3.3.1	Produkty rybolovu ⁽²⁶⁾ a svalovina rýb ⁽²⁴⁾ , ⁽²⁵⁾ , s výnimkou druhov uvedených v bode 3.3.2. Maximálna hodnota sa uplatňuje na kôrovce okrem hnedého krabieho mäsa a mäsa z hlavy a hrude homára a podobných veľkých kôrovcov (<i>Nephropidae</i> a <i>Palinuridae</i>).	0,50
3.3.2	Svalovina týchto rýb ⁽²⁴⁾ , ⁽²⁵⁾ : ďas morský (<i>Lophius species</i>) sumec atlantický (<i>Anarhichas lupus</i>) bonito (<i>Sarda sarda</i>) úhor (<i>Anguilla species</i>) ryby druhu Hoplostethus (<i>Hoplostethus species</i>) granatier tuponosý (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) halibut (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) marlin (<i>Makaira species</i>) kambal (<i>Lepidorhombus species</i>) parmica (<i>Mullus species</i>) štika (<i>Esox lucius</i>) pelamída jednofarebná (<i>Orcynopsis unicolor</i>) treska malá (<i>Tricopterus minutes</i>) žralok portugalský (<i>Centrosymnus coelolepis</i>) raje (<i>Raja species</i>) ostriežiky (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i>) plachetník obyčajný (<i>Istiophorus platypterus</i>) šupinoplutvovec (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>) ostnozubeček kráľovský, pražma (<i>Pagellus species</i>) žralok (všetky druhy) makrela hadia (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) jeseter (<i>Acipenser species</i>) mečúň obyčajný (<i>Xiphias gladius</i>) tuniak (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	1,0
3.4	Cín (anorganický)	
3.4.1	Potraviny v konzervách a plechovkách iné ako nápoje	200
3.4.2	Nápoje v plechovkách vrátane ovocných a zeleninových štiav	100

Potraviny ⁽¹⁾		Maximálne hodnoty obsahu (mg/kg čerstvej hmotnosti)
3.4.3	Detská výživa a spracované potraviny na báze obilia v konzervách určené pre dojčatá a malé deti, s výnimkou sušených výrobkov a výrobkov v prášku ⁽³⁾ , ⁽²⁹⁾	50
3.4.4	Počiatková dojčenská výživa a následná dojčenská výživa v konzervách (vrátane počiatkového dojčenského mlieka a následného dojčenského mlieka), s výnimkou sušených výrobkov a výrobkov v prášku ⁽⁸⁾ , ⁽²⁹⁾	50
3.4.5	Dietetické potraviny na osobitné lekárske účely ⁽⁹⁾ , ⁽²⁹⁾ v konzervách, ktoré sú výslovne určené pre dojčatá, s výnimkou sušených výrobkov a výrobkov v prášku	50

Oddiel 4: 3-monochlóropropán-1,2-diol (3-MCPD)

Potraviny ⁽¹⁾		Maximálne hodnoty obsahu (µg/kg)
4.1	Hydrolyzovaná rastlinná bielkovina ⁽³⁰⁾	20
4.2	Sójová omáčka ⁽³⁰⁾	20

Oddiel 5: Dioxíny a PCB ⁽³¹⁾

Potraviny		Maximálne hodnoty obsahu	
		Suma dioxínov (WHO-PCDD/F-TEQ) ⁽³²⁾	Suma dioxínov a PCB podobných dioxínom (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) ⁽³²⁾
5.1	Mäso a mäsové výrobky (s výnimkou jedlých drobov) týchto zvierat ⁽⁶⁾ :		
	— hovädzí dobytok a ovce	3,0 pg/g tuku ⁽³³⁾	4,5 pg/g tuku ⁽³³⁾
	— hydina	2,0 pg/g tuku ⁽³³⁾	4,0 pg/g tuku ⁽³³⁾
	— ošípané	1,0 pg/g tuku ⁽³³⁾	1,5 pg/g tuku ⁽³³⁾
5.2	Pečeň suchozemských zvierat uvedených v bode 5.1 ⁽⁶⁾ a z nich získané produkty	6,0 pg/g tuku ⁽³³⁾	12,0 pg/g tuku ⁽³³⁾
5.3	Svalovina rýb a produktov rybolovu a výrobkov z nich, s výnimkou úhora ⁽²⁵⁾ , ⁽³⁴⁾ . Maximálna hodnota sa uplatňuje na kôrovce okrem hnedého krabieho mäsa a mäsa z hlavy a hrude homára a podobných veľkých kôrovcov (<i>Nephropidae</i> a <i>Palinuridae</i>).	4,0 pg/g čerstvej hmotnosti	8,0 pg/g čerstvej hmotnosti
5.4	Svalovina úhora (<i>Anguilla anguilla</i>) a výrobky z nej	4,0 pg/g čerstvej hmotnosti	12,0 pg/g čerstvej hmotnosti
5.5	Surové mlieko ⁽⁶⁾ a mliečne výrobky ⁽⁶⁾ vrátane maslového tuku	3,0 pg/g tuku ⁽³³⁾	6,0 pg/g tuku ⁽³³⁾

Potraviny	Maximálne hodnoty obsahu		
	Suma dioxínov (WHO-PCDD/F-TEQ) ⁽³²⁾	Suma dioxínov a PCB podobných dioxínom (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) ⁽³²⁾	
5.6	Slepačie vajcia a výrobky z vajec ⁽⁶⁾	3,0 pg/g tuku ⁽³³⁾	6,0 pg/g tuku ⁽³³⁾
5.7	Tuk z týchto zvierat: — hovädzí dobytok a ovce — hydina — ošípané	3,0 pg/g tuku 2,0 pg/g tuku 1,0 pg/g tuku	4,5 pg/g tuku 4,0 pg/g tuku 1,5 pg/g tuku
5.8	Zmiešané živočíšne tuky	2,0 pg/g tuku	3,0 pg/g tuku
5.9	Rastlinné oleje a tuky	0,75 pg/g tuku	1,5 pg/g tuku
5.10	Oleje z morských rýb (olej z kože rýb, olej z pečene rýb a oleje z ostatných morských živočíchov určené na priamu ľudskú spotrebu)	2,0 pg/g tuku	10,0 pg/g tuku

Oddiel 6: Polycyklické aromatické uhľovodíky

Potraviny	Maximálne hodnoty obsahu (µg/kg čerstvej hmotnosti)	
6.1	Benzo(a)pyrén ⁽³⁵⁾	
6.1.1	Oleje a tuky (s výnimkou kakaového masla) určené na priamu ľudskú spotrebu alebo na použitie ako zložky potravín	2,0
6.1.2	Údené mäso a výrobky z údeného mäsa	5,0
6.1.3	Svalovina údených rýb a údené produkty rybolovu ⁽²⁵⁾ , ⁽³⁶⁾ , s výnimkou lastúrnikov. Maximálna hodnota sa uplatňuje na údené kôrovce okrem hnedého krabieho mäsa a mäsa z hlavy a hrude homára a podobných veľkých kôrovcov (Nephropidae a Palinuridae).	5,0
6.1.4	Svalovina rýb ⁽²⁴⁾ , ⁽²⁵⁾ iných ako údené ryby	2,0
6.1.5	Kôrovce, hlavonožce, iné ako údené ⁽²⁶⁾ . Maximálna hodnota sa uplatňuje na údené kôrovce okrem hnedého krabieho mäsa a mäsa z hlavy a hrude homára a podobných veľkých kôrovcov (Nephropidae a Palinuridae).	5,0
6.1.6	Lastúrniky ⁽²⁶⁾	10,0
6.1.7	Spracované potraviny na báze obilia a detská výživa pre dojčatá a malé deti ⁽³⁾ , ⁽²⁹⁾	1,0
6.1.8	Počiatočná dojčenská výživa a následná dojčenská výživa vrátane počiatočného dojčenského mlieka a následného dojčenského mlieka ⁽⁸⁾ , ⁽²⁹⁾	1,0
6.1.9	Dietetické potraviny na osobitné lekárske účely ⁽⁹⁾ , ⁽²⁹⁾ , ktoré sú výslovne určené pre dojčatá	1,0

- (¹) Čo sa týka ovocia, zeleniny a obilnín, odkazuje sa na potraviny uvedené v príslušnej kategórii definovanej v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 z 23. februára 2005 o maximálnych hodnotách rezíduí pesticídov v alebo na potravinách a krmivách rastlinného a živočíšneho pôvodu a o zmene a doplnení smernice Rady 91/414/EHS (Ú. v. EÚ L 70, 16.3.2005, s. 1), naposledy zmenenom a doplnenom nariadením (ES) č. 178/2006 (Ú. v. EÚ L 29, 2.2.2006, s. 3). To okrem iného znamená, že pohánka (*Fagopyrum* spp.) je zaradená medzi „obilniny“ a výrobky z pohánky sú zaradené medzi „výrobky z obilia“.
- (²) Maximálne hodnoty sa neuplatňujú na čerstvý špenát, ktorý podlieha spracovaniu a ktorý sa vo veľkých množstvách prepravuje priamo z poľa do spracovateľského závodu.
- (³) Potraviny uvedené v tejto kategórii definovanej v smernici Komisie 96/5/ES zo 16. februára 1996 o potravinách spracovaných na báze obilnín a detskej potrave určenej pre dojčatá a malé deti (Ú. v. ES L 49, 28.2.1996, s. 17), naposledy zmenenej a doplnenej smernicou 2003/13/ES (Ú. v. EÚ L 41, 14.2.2003, s. 33).
- (⁴) Maximálna hodnota sa vzťahuje na výrobky na priame použitie (takto predávané alebo po zriedení podľa pokynov výrobcu).
- (⁵) Maximálne hodnoty sa vzťahujú na jedlú časť podzemnice olejnej a orechov. Ak sa analyzujú orechy a podzemnica olejná „v skupine“, pri výpočte obsahu aflatoxínu sa predpokladá, že celá kontaminácia sa nachádza na jedlej časti.
- (⁶) Potraviny uvedené v tejto kategórii definovanej v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Ú. v. EÚ L 226, 25.6.2004, s. 22).
- (⁷) Maximálna hodnota sa vzťahuje na sušinu. Sušina je určená v súlade s nariadením (ES) č. 401/2006.
- (⁸) Potraviny uvedené v tejto kategórii definovanej v smernici Komisie 91/321/EHS zo 14. mája 1991 o počiatočnej dojčenskej výžive a následnej dojčenskej výžive (Ú. v. ES L 175, 4.7.1991, s. 35), naposledy zmenenej a doplnenej smernicou 2003/14/ES (Ú. v. EÚ L 41, 14.2.2003, s. 37).
- (⁹) Potraviny uvedené v tejto kategórii definovanej v smernici Komisie 1999/21/ES z 25. marca 1999 o dietetických potravinách na osobitné lekárske účely (Ú. v. ES L 91, 7.4.1999, s. 29).
- (¹⁰) Maximálna hodnota sa v prípade mlieka a mliečnych výrobkov vzťahuje na výrobky na priame použitie (takto predávané alebo rekonštituované podľa pokynov výrobcu) a v prípade iných výrobkov ako mlieko a mliečne výrobky sa vzťahuje na sušinu. Sušina je určená v súlade s nariadením (ES) č. 401/2006.
- (¹¹) Potraviny uvedené v tejto kategórii definovanej v nariadení Rady (ES) č. 1493/1999 zo 17. mája 1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom (Ú. v. ES L 179, 14.7.1999, s. 1), naposledy zmenenom a doplnenom Protokolom o podmienkach a spôsobe prijatia Bulharskej republiky a Rumunska do Európskej únie (Ú. v. EÚ L 157, 21.6.2005, s. 29).
- (¹²) Maximálna hodnota sa uplatňuje na produkty získané z úrody roku 2005 a neskôr.
- (¹³) Potraviny uvedené v tejto kategórii definovanej v nariadení Rady (ES) č. 1601/91 z 10. júna 1991, ktorým sa stanovujú všeobecné pravidlá definície, opisu a ponuky aromatizovaných vín, aromatizovaných nápojov na báze vína a aromatizovaných koktejlů z aromatizovaných vínnych produktov (Ú. v. ES L 149, 14.6.1991, s. 1), naposledy zmenenom a doplnenom Protokolom o podmienkach a spôsobe prijatia Bulharskej republiky a Rumunska do Európskej únie. Maximálna hodnota obsahu OTA uplatniteľná na tieto nápoje je funkcia podielu vína a/alebo hroznového muštu prítomného v konečnom produkte.
- (¹⁴) Potraviny uvedené v tejto kategórii definovanej v smernici Rady 2001/112/ES z 20. decembra 2001, ktorá sa vzťahuje na ovocné šťavy a niektoré podobné produkty určené na ľudskú spotrebu (Ú. v. ES L 10, 12.1.2002, s. 58).
- (¹⁵) Potraviny uvedené v tejto kategórii definovanej v nariadení Rady (EHS) č. 1576/89 z 29. mája 1989 stanovujúce všeobecné pravidlá na definovanie, opis a uvádzanie liehovín na trh (Ú. v. ES L 160, 12.6.1989, s. 1), naposledy zmenenom a doplnenom Protokolom o podmienkach a spôsobe prijatia Bulharskej republiky a Rumunska do Európskej únie.
- (¹⁶) Dojčatá a malé deti definované v smernici 91/321/EHS a smernici 96/5/ES.
- (¹⁷) Na účely uplatnenia maximálnych hodnôt obsahu deoxynivalenolu, zearalenónu, T-2 toxínu a HT-2 toxínu ustanovených v bodoch 2.4, 2.5 a 2.7, ryža nie je zahrnutá v „obilninách“ a výrobky z ryže nie sú zahrnuté do „výrobkov z obilia“.
- (¹⁸) Maximálna hodnota sa uplatňuje na nespracované obilniny uvedené na trh na účely prvostupňového spracovania. „Prvostupňové spracovanie“ znamená akúkoľvek fyzikálnu alebo tepelnú úpravu, inú ako sušenie, so zrnom alebo na zrne. Postupy čistenia, triedenia a sušenia sa nepovažujú za „prvostupňové spracovanie“, ak sa nevykonáva žiadna fyzikálna činnosť na samotnom jadre zrna a celé zrno zostáva po čistení a triedení neporušené. Pri integrovaných systémoch výroby a spracovania sa maximálna hodnota uplatňuje na nespracované obilie v prípade, že sú určené na prvostupňové spracovanie.
- (¹⁹) Maximálna hodnota sa uplatňuje na obilie zožaté a prebraté v a po sezóne 2005/2006, v súlade s nariadením Komisie (ES) č. 824/2000 z 19. apríla 2000, ktoré stanovuje postupy pre preberanie obilnín intervenčnými agentúrami a stanovuje metódy analýzy pre určenie akosti obilnín (Ú. v. ES L 100, 20.4.2000, s. 31), naposledy zmeneným a doplneným nariadením (ES) č. 1068/2005 (Ú. v. EÚ L 174, 7.7.2005, s. 65).
- (²⁰) Maximálna hodnota sa uplatňuje od 1. júla 2007.
- (²¹) Táto kategória zahŕňa aj podobné výrobky inak nazývané, ako napríklad krupicu.
- (²²) Cestovina (suchá) znamená cestovinu s obsahom vody približne 12 %.

- (23) Maximálna hodnota sa uplatňuje od 1. októbra 2007.
- (24) Ryby uvedené v tejto kategórii definované v kategórii a), s výnimkou rybej pečene, ktorá spadá pod kód KN 0302 70 00 zoznamu v článku 1 nariadenia Rady (ES) č. 104/2000 (Ú. v. ES L 17, 21.1.2000, s. 22.), naposledy zmeneného a doplneného Aktom o podmienkach prístúpenia Českej republiky, Estónskej republiky, Cyperskej republiky, Lotyšskej republiky, Litovskej republiky, Maďarskej republiky, Maltskej republiky, Poľskej republiky, Slovenskej republiky a Slovenskej republiky a o úpravách zmlúv, na ktorých je založená Európska únia (Ú. v. EÚ L 236, 23.9.2003, s. 33). V prípade sušených, zriedených, spracovaných a/alebo zložených potravín sa uplatňujú odseky 1 a 2 článku 2.
- (25) Ak sú ryby určené na konzumáciu celé, maximálna hodnota sa uplatňuje na celé ryby.
- (26) Relevantné potraviny patriace do kategórií c) a f) zoznamu v článku 1 nariadenia (ES) č. 104/2000 (druhy, ako sú uvedené v príslušnej položke). V prípade sušených, zriedených, spracovaných a/alebo zložených potravín sa uplatňujú odseky 1 a 2 článku 2.
- (27) Maximálna hodnota sa uplatňuje po umytí ovocia alebo zeleniny a oddelení jedlej časti.
- (28) Maximálna hodnota sa uplatňuje na produkty vyrobené zo zberu plodov v roku 2001 a neskôr.
- (29) Maximálna hodnota sa vzťahuje na produkt, ako sa predáva.
- (30) Maximálna hodnota je určená pre tekutý produkt obsahujúci 40 % sušiny a zodpovedá maximálnej hodnote 50 µg/kg v sušine. Hodnotu treba primerane upraviť podľa obsahu sušiny v produktoch.
- (31) Dioxíny [suma polychlórovaných dibenzo-para-dioxínov (PCDD) a polychlórovaných dibenzofuránov (PCDF), vyjadrené v toxickom ekvivalente Svetovej zdravotníckej organizácie (WHO) s použitím faktorov toxikologickej ekvivalencie WHO (WHO-TEF)] a suma dioxínov a PCB podobných dioxínom [suma PCDD, PCDF a polychlórovaných bifenyllov (PCB), vyjadrené v toxickom ekvivalente WHO s použitím WHO-TEF]. WHO-TEF na hodnotenie rizika pre ľudské zdravie na základe záverov zasadania Svetovej zdravotníckej organizácie, ktoré sa konalo v Štokholme, Švédsko, 15. – 18. júna 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].

Kongener	Hodnota TEF	Kongener	Hodnota TEF
Dibenzo-p-dioxíny (PCDD)		PCB podobné dioxínom: Non-ortho PCB + Mono-ortho PCB	
2,3,7,8-TCDD	1	Non-ortho PCB	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,01
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		
OCDD	0,0001		
Dibenzofurány (PCDF)		Mono-ortho PCB	
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		

Použité skratky: „T“ = tetra, „Pe“ = penta, „Hx“ = hexa, „Hp“ = hepta, „O“ = octa, „CDD“ = chlórídibenzodioxín, „CDF“ = chlórídibenzofurán, „CB“ = chlóróbifenyľ.

- (32) Horné hranice koncentrácie: horné hranice koncentrácie sa vypočítavajú za predpokladu, že všetky hodnoty rôznych kongenerov, ktoré sú nižšie ako limit kvantifikácie, sa rovnajú limitu kvantifikácie.
- (33) Maximálna hodnota nie je použiteľná na potraviny obsahujúce < 1 % tuku.
- (34) Potraviny uvedené v tejto kategórii definované v kategóriách a), b), c), e) a f) zoznamu v článku 1 nariadenia (ES) č. 104/2000, s výnimkou rybej pečene spadajúcej pod kód KN 0302 70 00.
- (35) Benzo(a)pyrén, pre ktorý sú uvedené maximálne hodnoty, sa používa ako marker výskytu a účinku karcinogénnych polycyklických aromatických uhľovodíkov. Tieto opatrenia teda zabezpečujú plné zosúladenie týkajúce sa polycyklických aromatických uhľovodíkov v uvedených potravinách vo všetkých členských štátoch.
- (36) Potraviny uvedené v tejto kategórii definované v kategóriách b), c), a f) zoznamu v článku 1 nariadenia (ES) č. 104/2000.