

Svensk utgåva

Lagstiftning

Innehållsförteckning

I Rättsakter vilkas publicering är obligatorisk

- ★ **Kommissionens förordning (EG) nr 466/2001 av den 8 mars 2001 om fastställande av högsta tillåtna halt för vissa främmande ämnen i livsmedel ⁽¹⁾** . 1
- ★ **Kommissionens direktiv 2001/22/EG av den 8 mars 2001 om fastställande av provtagnings- och analysmetoder för offentlig kontroll av halterna av bly, kadmium, kvicksilver och 3-MCPD i livsmedel ⁽¹⁾** 14

II Rättsakter vilkas publicering inte är obligatorisk

Kommissionen

2001/182/EG:

- ★ **Kommissionens beslut av den 8 mars 2001 om upphävande av beslut 93/351/EEG om fastställande av analysmetoder, provtagningsplaner och gränsvärden för kvicksilver i fiskvaror ⁽¹⁾ [delgivet med nr K(2001) 672]** 22

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

1

SV

De rättsakter vilkas titlar är tryckta med fin stil är sådana rättsakter som har avseende på den löpande handläggningen av jordbrukspolitiska frågor. De har normalt en begränsad giltighetstid.

Beträffande alla övriga rättsakter gäller att titlarna är tryckta med fet stil och föregås av en asterisk.

I

(Actos cuja publicação é uma condição da sua aplicabilidade)

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 466/2001

av den 8 mars 2001

om fastställande av högsta tillåtna halt för vissa främmande ämnen i livsmedel

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 315/93 av den 8 februari 1993 om fastställande av gemenskapsförfaranden för främmande ämnen i livsmedel⁽¹⁾, särskilt artikel 2.3 i denna,

efter samråd med Vetenskapliga kommittén för livsmedel, och av följande skäl:

- (1) I förordning (EEG) nr 315/93 fastställs att högsta tillåtna halt för vissa främmande ämnen i livsmedel skall fastställas för att skydda folkhälsan. Dessa högsta tillåtna halter skall fastställas i form av en icke uttömmande gemenskapsförteckning innehållande gränsvärden för ett visst främmande ämne i olika livsmedel. De metoder som skall användas för provtagning och analys kan nogt anges.
- (2) Kommissionens förordning (EG) nr 194/97 av den 31 januari 1997 om fastställande av högsta tillåtna halt för vissa främmande ämnen i livsmedel⁽²⁾, senast ändrad genom förordning (EG) nr 1566/1999⁽³⁾, har genomgått omfattande ändringar vid ett flertal tillfällen. I samband med nya ändringar bör nämnda förordning för tydlighetens skull omarbetas.
- (3) För att skydda folkhälsan är det nödvändigt att hålla halten av främmande ämnen på en acceptabel toxikolo-

gisk nivå. I syfte att öka hälsoskyddsnivån främst för särskilt utsatta befolkningsgrupper måste förekomsten av främmande ämnen ytterligare minskas så snart detta är möjligt med hjälp av god tillverknings- eller jordbrukssed.

- (4) Med tanke på de skillnader som finns mellan medlemsstaternas lagstiftning i fråga om högsta tillåtna halter för vissa främmande ämnen i livsmedel, och den risk för konkurrensnedvridning som följer av detta, är åtgärder på gemenskapsnivå nödvändiga för att säkerställa en enhetlig marknad, samtidigt som proportionalitetsprincipen måste beaktas.
- (5) Medlemsstaterna bör vidta lämpliga övervakningsåtgärder vad gäller förekomsten av främmande ämnen i livsmedel.
- (6) Hittills har det i gemenskapsrätten inte fastställts högsta tillåtna halter av vissa främmande ämnen i livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn som omfattas av kommissionens direktiv 91/321/EEG⁽⁴⁾, senast ändrat genom direktiv 1999/50/EG⁽⁵⁾, och kommissionens direktiv 96/5/EG⁽⁶⁾, senast ändrat genom direktiv 1999/39/EG⁽⁷⁾. Särskilda högsta tillåtna halter för dessa livsmedel bör fastställas så snart som möjligt efter samråd med Vetenskapliga kommittén för livsmedel. Fram till dess bör de halter som fastställs i denna förordning även gälla dessa livsmedel såvida inga strängare gränsvärden fastställs i nationell lagstiftning.

⁽¹⁾ EGT L 37, 13.2.1993, s. 1.

⁽²⁾ EGT L 31, 1.2.1997, s. 48.

⁽³⁾ EGT L 184, 17.7.1999, s. 17.

⁽⁴⁾ EGT L 175, 4.7.1991, s. 35.

⁽⁵⁾ EGT L 139, 2.6.1999, s. 29.

⁽⁶⁾ EGT L 49, 28.2.1996, s. 17.

⁽⁷⁾ EGT L 124, 18.5.1999, s. 8.

- (7) För att förhindra utspädning skall de halter som fastställs i denna förordning även gälla livsmedelsingredienser som används vid tillverkningen av sammansatta livsmedel innan de tillsätts de nämnda sammansatta livsmedlen.
- (8) Grönsaker utgör den huvudsakliga källan för intag av nitrat. Vetenskapliga kommittén för livsmedel konstaterade i sitt yttrande av den 22 september 1995 att det totala intaget av nitrat normalt låg långt under det acceptabla dagliga intaget. Den rekommenderade dock fortsatta ansträngningar för att minska intaget av nitrat via livsmedel och vatten eftersom nitrat kan omvandlas till nitrit och nitrosaminer, och förordade att god jordbruksmedel skall användas för att tillse att nitrathalterna hålls så låga som möjligt. Vetenskapliga kommittén för livsmedel betonade att oron för förekomsten av nitrat inte bör avskräcka från en ökad konsumtion av grönsaker, eftersom de har stor näringsmässig betydelse och är viktiga för att skydda folkhälsan.
- (9) Särskilda åtgärder avsedda att bättre kontrollera källorna till nitrat liksom riktlinjer för god jordbruksmedel kan bidra till att minska halten av nitrat i grönsaker. Emellertid påverkar även klimatförhållandena nitrathalten i vissa grönsaker. För grönsaker bör det därför fastställas högsta tillåtna nitrathalt beroende på säsong. Klimatförhållandena varierar i hög grad inom gemenskapen. Därför bör det vara tillåtet för medlemsstaterna att under en övergångsperiod tillåta saluförande av sallat och spenat, som produceras och är avsedd att konsumeras inom medlemsstaternas territorium, med en nitrathalt som är högre än den som fastställs i punkterna 1.1 och 1.3 i bilaga I, under förutsättning att de aktuella mängderna är acceptabla med avseende på folkhälsan.
- (10) Sallat- och spenatproducenter, i de medlemsstater som har givit ovannämnda tillåtelse, bör gradvis ändra sina odlingsmetoder och följa nationella riktlinjer för god jordbruksmedel för att efter en övergångsperiod komma ned till de gränsvärden som föreskrivs på gemenskapsnivå. Det är önskvärt att så snart som möjligt nå ned till gemensamma gränsvärden.
- (11) De fastställda halterna för sallat och spenat bör ses över och om möjligt minskas före den 1 januari 2002. Denna översyn kommer att grunda sig på den övervakning som genomförs av medlemsstaterna och riktlinjerna för god jordbruksmedel i syfte att fastställa så låga gränsvärden som rimligtvis är möjligt.
- (12) Övervakningen av nitrathalterna i sallat och spenat och tillämpningen av god jordbruksmedel skall ske med metoder som står i proportion till det uppsatta målet och erhållna övervakningsresultat, och särskilt mot bakgrund av risker och vunna erfarenheter. Tillämpningen av riktlinjerna för god jordbruksmedel i vissa medlemsstater kommer att följas noga. Medlemsstaterna bör därför varje år meddela resultaten av sin övervakning och rapportera om åtgärder som vidtagits och framsteg som gjorts när det gäller tillämpningen av riktlinjerna för god jordbruksmedel för att minska nitrathalterna; ett utbyte av synpunkter mellan medlemsstaterna på dessa rapporter bör lämpligen ske årligen.
- (13) Lägre gränser är fastställda för frilandsodlad sallat än för sallat som odlats i växthus, och för att möjliggöra en effektiv kontroll bör de gränser som är satta för frilandsodlad sallat också gälla sallat som odlats i växthus när det saknas exakt märkning.
- (14) Aflatoxiner är mykotoxiner som produceras av vissa arter av *Aspergillus* som utvecklas vid hög temperatur och fuktighet. Aflatoxiner är genotoxiska cancerogena substanser och kan finnas i ett stort antal olika typer av livsmedel. För denna typ av substanser finns det ingen tröskelnivå under vilken ingen skadlig effekt har observerats. Det går därför inte att fastställa något tolerabelt dagligt intag. De aktuella kunskaperna inom vetenskap och teknik och förbättringar vad gäller produktion och lagring gör det inte möjligt att helt eliminera uppkomsten av dessa mögelsvampar och därigenom eliminera förekomsten av aflatoxiner i livsmedel. Det är därför lämpligt att sätta gränsvärdena så låga som rimligtvis är möjligt.
- (15) De ansträngningar som görs för att förbättra metoderna för produktion, skörd och lagring i syfte att minska uppkomsten av mögelsvampar bör uppmuntras. Aflatoxingruppen omfattar ett antal olika föreningar vars giftighet och förekomst i livsmedel varierar. Aflatoxin B1 är utan tvekan den giftigaste föreningen. Det är av säkerhetsskäl lämpligt att begränsa både den totala mängden aflatoxin i livsmedel (aflatoxin B1, B2, G1 och G2) och mängden aflatoxin B1. Aflatoxin M1 är en nedbrytningsprodukt av aflatoxin B1 som finns i mjölk och mjölkprodukter från djur som har ätit kontaminerat foder. Även om aflatoxin M1 anses som en genotoxisk cancerogen substans som inte är lika farlig som aflatoxin B1, är det nödvändigt att förhindra att det förekommer i mjölk och i mjölkprodukter som konsumeras av människor, särskilt av små barn.

- (16) Det är allmänt känt att halten av aflatoxiner i jordnötter, nötter och torkad frukt kan minskas genom sortering eller annan mekanisk behandling. För att minimera effekterna inom handeln bör högre halter av aflatoxin tillåtas för dessa produkter när de inte är avsedda för direkt konsumtion eller som ingrediens i livsmedel. I dessa fall har de högsta tillåtna halterna för aflatoxiner fastställts med hänsyn både till de kända möjliga effekterna av ovannämnda behandlingar för jordnötter, nötter och torkad frukt och till nödvändigheten av att dessa produkter efter behandling inte skall innehålla högre halter än de gränsvärden som fastställts för produkter som är avsedda att konsumeras direkt eller ingå som ingrediens i livsmedel. När det gäller spannmål kan det inte uteslutas att sortering och annan mekanisk behandling kan minska kontamineringsnivån i fråga om aflatoxiner. För att kunna kontrollera hur effektiva dessa metoder är och i förekommande fall fastställa specifika högsta tillåtna halter för obearbetad spannmål, föreskrivs det att man under en begränsad period skall tillämpa de högsta tillåtna halter som anges i bilaga I endast för spannmål och bearbetade spannmålsprodukter avsedda för direkt konsumtion eller som ingrediens i livsmedel. Om det efter en väldefinierad tidsperiod inte finns några uppgifter som motiverar att en specifik högsta tillåten halt för obearbetad spannmål fastställs, skall den högsta tillåtna halt som gäller för spannmål och bearbetade spannmålsprodukter avsedda för direkt konsumtion eller som ingrediens i livsmedel tillämpas även för obearbetad spannmål.
- (17) För att möjliggöra en effektiv kontroll av att de olika gränsvärden som fastställts för dessa produkter iakttas, bör den exakta destinationen framgå av lämplig märkning. De produkter som innehåller halter av aflatoxiner som överskrider de högsta tillåtna halterna får inte släppas ut på marknaden vare sig som sådana, blandade med andra livsmedel eller som ingrediens i livsmedel. Enligt artikel 5 i förordning (EEG) nr 315/93 kan medlemsstaterna behålla nationella gränsvärden för aflatoxiner som de har fastställt för vissa livsmedel om ingen annan gemenskapsbestämmelse har antagits gällande dessa.
- (18) Upptag av bly kan utgöra ett allvarligt hot mot folkhälsan. Bly kan medföra försämrad kognitiv utveckling och intellektuell prestationsförmåga hos barn och högt blodtryck och ökad förekomst av hjärt- och kärlsjukdomar hos vuxna. Under de senaste tio åren har halterna i livsmedel minskat betydligt tack vare medvetenheten om att bly är ett hälsoproblem, källorienterade ansträngningar för att minska utsläppet av bly och förbättringar av kvalitetssäkringen av kemiska analyser. Vetenskapliga kommittén för livsmedel kom i sitt yttrande av den 19 juni 1992 fram till att den genomsnittliga blyhalten i livsmedel inte verkar alarmerande, men att åtgärder på längre sikt bör vidtas för att ytterligare sänka de genomsnittliga blyhalterna i livsmedel. Därför bör de högsta tillåtna halterna sättas så låga som rimligtvis är möjligt.
- (19) Kadmium kan ansamlas i kroppen och medföra försämrad njurfunktion, skelettskador och nedsatt fortplantningsförmåga. Det kan inte uteslutas att ämnet är cancerframkallande hos människor. Vetenskapliga kommittén för livsmedel rekommenderade i sitt yttrande av den 2 juni 1995 att större ansträngningar skulle vidtas för att minska kadmiumexponeringen via kosten eftersom livsmedel utgör huvudkällan för människors kadmiumintag. Därför bör de högsta tillåtna halterna sättas så låga som rimligtvis är möjligt.
- (20) Metylkvikksilver kan medföra förändringar i hjärnans normala utveckling hos barn och höga halter kan medföra neurologiska förändringar hos vuxna. Det är främst fisk och fiskprodukter som är kvicksilverkontaminerade. För att skydda folkhälsan fastställs gränsvärden för kvicksilver i fiskprodukter genom kommissionens beslut 93/351/EEG⁽¹⁾. Av tydlighets skull bör de relevanta bestämmelserna i det beslutet överföras till denna förordning och uppdateras. Halterna bör vara så låga som rimligtvis är möjligt med hänsyn till att vissa fiskarter av fysiologiska orsaker ansamlar mer kvicksilver i vävnaden än andra arter.
- (21) 3-monoklor-1,2-propandiol (3-MCPD) kan uppstå vid produktion av livsmedel under vissa betingelser. Det kan i synnerhet uppstå under tillverkningen av den smakgivande livsmedelsingrediensen "hydrolyserat vegetabiliskt protein" som framställs med hjälp av sur hydrolys. Till följd av ändrade produktionsmetoder har halten av 3-MCPD i den nämnda produkten kunnat minskas markant under senare år. Under den senaste tiden har flera medlemsstater även rapporterat höga halter av 3-MCPD i vissa prover av sojasås. För att säkra god tillverkningssed och skydda konsumenternas hälsa bör högsta tillåtna halter av 3-MCPD fastställas. Vetenskapliga kommittén för livsmedel rekommenderade i sitt yttrande av den 16 december 1994, vilket bekräftades den 12 juni 1997, att 3-MCPD borde betraktas som en genotoxisk cancerogen och att det inte borde gå att spåra rester av 3-MCPD i livsmedelsprodukter. Nyare toxikologiska studier tyder på att substansen inte är en genotoxisk cancerogen *in vivo*.

⁽¹⁾ EGT L 144, 16.6.1993, s. 23.

- (22) Yttrandet från Vetenskapliga kommittén för livsmedel ligger till grund för gränsvärdena för 3-MCPD i bilaga I. Vetenskapliga kommittén för livsmedel kommer att bedöma toxiciteten av 3-MCPD på nytt mot bakgrund av de nya studierna. Gränsvärdena bör ses över så snart som det nya yttrandet från Vetenskapliga kommittén för livsmedel föreligger. Medlemsstaterna uppmanas att undersöka om andra livsmedel innehåller 3-MCPD för att det skall kunna avgöras om gränsvärden behöver fastställas för ytterligare livsmedel.
- (23) Alla högsta tillåtna halter som fastställs på gemenskapsnivå bör regelbundet genomgå en översyn för att ta hänsyn till framsteg i vetenskaplig och teknisk kunskap liksom förbättringar i tillverknings- och jordbruksmetoderna i syfte att ständigt sänka halterna.
- (24) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Ständiga livsmedelskommittén.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

1. De livsmedel som anges i bilaga I skall då de släpps ut på marknaden inte innehålla halter av främmande ämnen som överstiger dem som anges i den bilagan.
2. De högsta tillåtna halter som anges i bilaga I avser den ätliga delen av det angivna livsmedlet.
3. De metoder som skall användas för provtagning och analys skall vara de som anges i bilaga I.

Artikel 2

1. När det gäller andra produkter än de som anges i artikel 4.1 och som är torkade, utspädda, bearbetade eller sammansatta av mer än en ingrediens, skall det gränsvärde tillämpas som fastställs i bilaga I, med beaktande av
 - a) förändringar i koncentrationen av det främmande ämnet på grund av torknings- eller utspädningsprocesser,
 - b) förändringar i koncentrationen av det främmande ämnet på grund av bearbetning,
 - c) de relativa proportionerna av ingredienser i produkten och
 - d) den analytiska kvantifieringsgränsen.

Det första stycket skall tillämpas såvida inga särskilda gränsvärden har fastställts för dessa torkade, utspädda, bearbetade eller sammansatta produkter.

2. De högsta tillåtna halter som anges i bilaga I skall även gälla de livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn som omfattas av direktiv 91/321/EEG och direktiv 96/5/EG, såvida inga strängare gränsvärden har fastställts i nationell lagstiftning för de angivna livsmedelsprodukterna, med beaktande av förändringar i koncentrationen av det främmande ämnet på grund av torkning, utspädning eller bearbetning och ingrediensernas relativa proportioner i produkten. För dessa livsmedel skall särskilda högsta tillåtna halter av främmande ämnen fastställas senast den 5 april 2004.

3. Utan att det påverkar tillämpningen av artiklarna 3.1 och 4.3 är det förbjudet att som livsmedelsingredienser vid tillverkningen av sammansatta livsmedel använda produkter som överskrider de högsta tillåtna halterna enligt bilaga I.

Artikel 3

1. När det är befogat får medlemsstaterna under en övergångsperiod tillåta utsläppande på marknaden av färsk sallat och färsk spenat, som produceras och är avsedd att konsumeras inom deras territorium, med nitrathalter som överstiger de gränsvärden som anges i punkterna 1.1 och 1.3 i bilaga I under förutsättning att riktlinjer för god jordbrukssed iakttas för att gradvis genomföra en anpassning till de högsta tillåtna halter som fastställs i denna förordning.

Medlemsstaterna skall varje år underrätta de övriga medlemsstaterna och kommissionen om tillämpningen av första stycket.

2. Medlemsstaterna skall varje år senast den 30 juni meddela kommissionen resultaten av övervakningen och rapportera om vidtagna åtgärder samt om de framsteg som gjorts när det gäller tillämpning och förbättring av riktlinjerna för god jordbrukssed för att minska nitralthalterna i sallat och spenat. Dessa upplysningar skall också inbegripa de uppgifter som den goda jordbruksseden grundar sig på.

3. De medlemsstater som inte tillämpar punkt 1 skall övervaka nitralthalterna i sallat och spenat och tillämpa riktlinjerna för god jordbrukssed med metoder som står i proportion till det uppsatta målet, till erhållna övervakningsresultat och särskilt mot bakgrund av risker och vunna erfarenheter.

Artikel 4

1. De högsta tillåtna halter av aflatoxiner som föreskrivs för de produkter som anges i punkterna 2.1.1.1 och 2.1.2.1 i bilaga I skall även vara tillämpliga för de produkter som framställs genom bearbetning av dessa, om inte särskilda högsta tillåtna halter fastställts för sådana bearbetade produkter.

2. Beträffande aflatoxiner i de produkter som anges i punkt 2.1 i bilaga I gäller följande:

- a) Det är förbjudet att blanda produkter vars halter inte överstiger de högsta tillåtna halterna enligt bilaga I med produkter vars halter överstiger dessa, eller att blanda produkter som skall genomgå sortering eller annan mekanisk behandling med produkter som är avsedda för direkt konsumtion eller som ingrediens i livsmedel.
- b) Det är förbjudet att använda produkter vars halter överstiger de högsta tillåtna halterna enligt punkterna 2.1.1.1, 2.1.2.1 och 2.1.3 i bilaga I som ingrediens i tillverkningen av andra livsmedel.
- c) Det är förbjudet att dekontaminera produkter genom kemisk behandling.

3. Jordnötter, nötter och torkad frukt vars halter överskrider de högsta tillåtna halterna av aflatoxiner enligt punkt 2.1.1.1 i bilaga I och spannmål vars halter överskrider de högsta tillåtna halterna enligt punkt 2.1.2.1 kan släppas ut på marknaden förutsatt att

- a) produkterna inte är avsedda att konsumeras direkt eller att användas som ingrediens i livsmedel,
- b) produkternas halter inte överskrider de högsta tillåtna halterna för jordnötter enligt punkt 2.1.1.2 i bilaga I och för nötter och torkad frukt enligt punkt 2.1.1.3 i bilaga I,
- c) produkterna genomgår ytterligare en sortering eller annan mekanisk behandling och att de högsta tillåtna halterna enligt punkterna 2.1.1.1 och 2.1.2.1 i bilaga I efter denna behandling inte överskrider samt att behandlingen inte resulterar i andra skadliga rests substanser,
- d) destinationen för produkterna klart framgår av en märkning som skall innehålla uppgiften att "produkten måste sorteras eller behandlas mekaniskt på annat sätt så att halten aflatoxiner minskas innan produkten konsumeras eller används som ingrediens i livsmedel".

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstaterna.

Utfärdad i Bryssel den 8 mars 2001.

Artikel 5

1. På grundval av resultaten från den övervakning som medlemsstaterna genomfört för att kontrollera att de högsta tillåtna nitrathalterna som fastställs i avsnitt I av bilaga I inte överskrider, de rapporter som avser tillämpning och förbättring av riktlinjerna för god jordbrukssed för att minska nitrathalterna och utvärderingen av de uppgifter på vilka medlemsstaterna grundar sina riktlinjer för god jordbrukssed, skall kommissionen vart femte år och före den 1 januari 2002 för första gången se över de högsta tillåtna halterna i syfte att sänka dessa halter.

2. På grundval av nya vetenskapliga uppgifter och resultaten från den övervakning som medlemsstaterna genomfört för att kontrollera att de högsta tillåtna halterna av tungmetaller och 3-MCPD i avsnitten 3 och 4 av bilaga I inte överskrider skall kommissionen vart femte år och för första gången före den 5 april 2003 se över de högsta tillåtna halterna i syfte att sänka dessa halter.

Artikel 6

Förordning (EG) nr 194/97 upphör att gälla från och med den 5 april 2002.

Hänvisningar till den upphävda förordningen skall tolkas som hänvisningar till denna förordning och skall läsas i enlighet med jämförelsetabellen i bilaga II.

Artikel 7

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Den skall tillämpas från och med den 5 april 2002. Avsnitten 3 (tungmetaller) och 4 (3-MCPD) i bilaga I skall inte tillämpas på produkter som lagenligt har släppts ut på marknaden inom gemenskapen före detta datum.

På kommissionens vägnar

David BYRNE

Ledamot av kommissionen

BILAGA I

HÖGSTA TILLÅTNA HALT FÖR VISSA FRÄMMANDE ÄMNEN I LIVSMEDEL

1: Nitrat(er) ⁽¹⁾

Produkt	Högsta tillåtna halt (mg NO ₃ /kg)		Provtagningsmetod	Referens-analys-metod
1.1 Färsk spenat (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾	Skörd 1 november–31 mars: Skörd 1 april–31 oktober:	3 000 ⁽³⁾ 2 500 ⁽³⁾	Kommissionens direktiv 79/700/EEG ⁽⁴⁾	
1.2 Spenat, konserverad, djupfryst eller fryst		2 000	Direktiv 79/700/EEG	
1.3 Färsk sallat (<i>Lactuca sativa</i> L.) (skyddad och frilandsodlad sallat)	Skörd 1 oktober–31 mars: Skörd 1 april–30 september: Med undantag av frilandsodlad sallat som skördas 1 maj–31 augusti	4 500 ⁽³⁾ 3 500 ⁽³⁾ ⁽⁵⁾ 2 500 ⁽³⁾ ⁽⁵⁾	Direktiv 79/700/EG. Minsta antalet enheter per laboratorieprov är tio	

2: Mykotoxiner

Produkt	Högsta tillåtna halt (µg/kg)			Provtagningsmetod	Kriterier för analysmetoder
	B ₁	B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂	M ₁		
2.1 AFLATOXINER ⁽¹⁾					
2.1.1 Jordnötter, nötter och torkad frukt					
2.1.1.1 Jordnötter, nötter och torkad frukt och produkter som framställts genom bearbetning av dessa, avsedda för direkt konsumtion eller som ingrediens i livsmedel	2 ⁽⁶⁾	4 ⁽⁶⁾	—	Kommissionens direktiv 98/53/EG ⁽⁷⁾	Direktiv 98/53/EG
2.1.1.2 Jordnötter avsedda att sorteras eller genomgå annan mekanisk behandling innan de används som livsmedel eller som ingrediens i livsmedel	8 ⁽⁶⁾	15 ⁽⁶⁾	—	Direktiv 98/53/EG	Direktiv 98/53/EG

Produkt	Högsta tillåtna halt (µg/kg)			Provtagningsmetod	Kriterier för analysmetoder
	B ₁	B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂	M ₁		
2.1.1.3 Nötter och torkad frukt avsedda att sorteras eller genomgå annan mekanisk behandling innan de används som livsmedel eller som ingrediens i livsmedel	5 ⁽⁶⁾ ⁽⁸⁾	10 ⁽⁶⁾ ⁽⁸⁾	—	Direktiv 98/53/EG	Direktiv 98/53/EG
2.1.2 Spannmål (inklusive bovete, <i>Fagopyrum</i> sp.)					
2.1.2.1 Spannmål (inklusive bovete, <i>Fagopyrum</i> sp.) och bearbetade spannmålsprodukter avsedda för direkt konsumtion eller som ingrediens i livsmedel	2	4	—	Direktiv 98/53/EG	Direktiv 98/53/EG
2.1.2.2 Spannmål (inklusive bovete, <i>Fagopyrum</i> sp.) avsedd att sorteras eller genomgå annan mekanisk behandling innan den används som livsmedel eller som ingrediens i livsmedel	— ⁽⁹⁾	— ⁽⁹⁾	—	Direktiv 98/53/EG	Direktiv 98/53/EG
2.1.3 Mjölk (obehandlad mjölk, mjölk avsedd för framställning av mjölkbaserade produkter och värmebehandlad mjölk enligt rådets direktiv 92/46/EEG ⁽¹⁰⁾ , senast ändrat genom direktiv 94/71/EG ⁽¹¹⁾)	—	—	0,05	Direktiv 98/53/EG	Direktiv 98/53/EG

3: Tungmetaller

Produkt	Högsta tillåtna halt (mg/kg vätvikt)	Kriterier för provtagning	Kriterier för analysmetoder
3.1 BLY (Pb)			
3.1.1 Komjök (obehandlad mjölk, mjölk avsedd för framställning av mjölkbaserade produkter och värmebehandlad mjölk enligt rådets direktiv 92/46/EEG)	0,02	Kommissionens direktiv 2001/22/EG ⁽¹²⁾	Direktiv 2001/22/EG
3.1.2 Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt direktiv 91/321/EEG ⁽¹³⁾	0,02	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG

Produkt	Högsta tillåtna halt (mg/kg vätvikt)	Kriterier för provtagning	Kriterier för analysmetoder
3.1.3 Kött av nötkreatur, får, svin och fjäderfä enligt artikel 2 a i rådets direktiv 64/433/EEG ⁽¹⁴⁾ , senast ändrat genom direktiv 95/23/EG ⁽¹⁵⁾ , och artikel 2.1 i rådets direktiv 71/118/EEG ⁽¹⁶⁾ , senast ändrat genom direktiv 97/79/EG ⁽¹⁷⁾ , med undantag för andra ätliga delar enligt artikel 2 e i direktiv 64/433/EEG och artikel 2.5 i direktiv 71/118/EEG	0,1	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.1.3.1 Andra ätliga delar av nötkreatur, får, svin och fjäderfä enligt artikel 2 e i direktiv 64/433/EEG och artikel 2.5 i rådets direktiv 71/118/EEG	0,5	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.1.4 Fiskkött enligt kategorierna a, b och e i förteckningen i artikel 1 i rådets förordning (EG) nr 104/2000, utom fiskarterna i 3.1.4.1	0,2	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.1.4.1 Kött av tjocktunga (<i>Dicologlossa cuneata</i>), ål (<i>Anguilla anguilla</i>), fläckig havsabborre (<i>Dicentrarchus punctatus</i>), taggmakrill (<i>Trachurus trachurus</i>), tjockläppad mulle (<i>Mugil labrosus labrosus</i>), tvåbandsblecka (<i>Diplodus vulgaris</i>), gummiläpp (<i>Pomadourus benneti</i>), sardin (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,4	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.1.5 Skaldjur utom brunt krabbkött	0,5	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.1.6 Musslor	1,0	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.1.7 Bläckfisk (utom inälvor)	1,0	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.1.8 Spannmål (inklusive bovete), färska baljväxter och torkade baljväxter	0,2	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG

Produkt	Högsta tillåtna halt (mg/kg vätvikt)	Kriterier för provtagning	Kriterier för analysmetoder
3.1.9 Grönsaker enligt artikel 1 i rådets direktiv 90/642/EEG ⁽¹⁹⁾ , senast ändrat genom kommissionens direktiv 2000/48/EG ⁽²⁰⁾ , utom kål, bladgrönsaker, färska örter och all svamp. I fråga om potatis gäller högsta tillåtna halt skalad potatis	0,1	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.1.9.1 Kål, bladgrönsaker och all odlad svamp	0,3	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.1.10 Frukt enligt artikel 1 i direktiv 90/642/EEG, utom bär och små frukter	0,1	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.1.10.1 Bär och små frukter enligt artikel 1 i direktiv 90/642/EEG	0,2	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.1.11 Oljor och fetter, inklusive mjölkfetter	0,1	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.1.12 Fruktjuice, koncentrerad fruktjuice (för direkt konsumtion) och fruktnectar enligt rådets direktiv 93/77/EEG ⁽²¹⁾	0,05	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.1.13 Viner enligt rådets förordning (EG) nr 1493/1999 ⁽²²⁾ (inklusive mousserande viner, utom likörviner), aromatiserade viner, aromatiserade vinbaserade drycker och aromatiserade drinkar baserade på vinprodukter enligt rådets förordning (EEG) nr 1601/91 ⁽²³⁾ och cider, päroncider och fruktviner. Högsta tillåtna halt gäller produkter som produceras av druvor och frukt som skördas från och med 2001	0,2	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG

Produkt	Högsta tillåtna halt (mg/kg vätvikt)	Kriterier för provtagning	Kriterier för analysmetoder
3.2 KADMIUM (Cd)			
3.2.1 Kött av nötkreatur, får, svin och fjäderfä enligt artikel 2 a i direktiv 64/433/EEG och artikel 2.1 i direktiv 71/118/EEG, med undantag för andra ätliga delar enligt artikel 2 e i direktiv 64/433/EEG och artikel 2.5 i direktiv 71/118/EEG	0,05	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.2.2 Hästkött	0,2	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.2.3 Lever av nötdjur, får, svin och fjäderfä	0,5	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.2.4 Njure av nötdjur, får, svin och fjäderfä	1,0	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.2.5 Fiskkött enligt kategorierna a, b och e i förteckningen i artikel 1 i rådets förordning (EG) nr 104/2000, utom fiskarterna i 3.2.5.1	0,05	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.2.5.1 Kött av tjocktunga (<i>Dicologlossa cuneata</i>), ål (<i>Anguilla anguilla</i>), ansjovis (<i>Engraulis encrasicolus</i>), luvar (<i>Luvarus imperialis</i>), taggmakrill (<i>Trachurus trachurus</i>), tjockläppad mulle (<i>Mugil labrosus labrosus</i>), tvåbandsblecka (<i>Diplodus vulgaris</i>), sardin (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,1	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.2.6 Skaldjur, utom brunt krabbkött	0,5	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.2.7 Musslor	1,0	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.2.8 Bläckfisk (utom inälvor)	1,0	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.2.9 Spannmål, utom kli, groddar, vetekorn och ris	0,1	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG

Produkt	Högsta tillåtna halt (mg/kg vätvikt)	Kriterier för provtagning	Kriterier för analysmetoder
3.2.9.1 Kli, groddar, vetekorn och ris	0,2	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.2.10 Sojabönor	0,2	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.2.11 Grönsaker och frukt enligt artikel 1 i direktiv 90/642/EEG, utom bladgrönsaker, färska örter, all svamp, stjälkgrönsaker, rotgrönsaker och potatis	0,05	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.2.11.1 Bladgrönsaker, färska örter, rotselleri och all odlad svamp	0,2	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.2.11.2 Stjälkgrönsaker, rotgrönsaker (utom rotselleri) och potatis. I fråga om potatis gäller högsta tillåtna halt skalad potatis	0,1	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.3 KVICKSILVER			
3.3.1 Fiskvaror, utom de i 3.3.1.1	0,5	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
3.3.1.1 Marulkar (<i>Lophius spp.</i>) Havskatt (<i>Anarchias lupus</i>) Havsabborre (<i>Dicentrarchus labrax</i>) Birkelånga (<i>Molva dipterygia</i>) Pelamider och bonitos (<i>Sarda spp.</i>) Ålfiskar (<i>Anguilla spp.</i>) Hälleflundra (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) Tunnina (<i>Euthynnus spp.</i>) Marlin (<i>Makaira spp.</i>) Gädda (<i>Esox lucius</i>) Ostrimmig pelamid (<i>Orcynopsis unicolor</i>) Pailonahaj (<i>Centroscymnus coelolepis</i>) Rockor (<i>Raja spp.</i>) Kungsfiskar (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. Mentella</i> , <i>S. viviparus</i>) Segelfisk (<i>Istiophorus platypterus</i>) Strumpebandfisk (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>) Hajar (alla arter) Escolar (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>) Ruvett/Oljefisk (<i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) Störfiskar (<i>Acipenser spp.</i>) Svärdfisk (<i>Xiphias gladius</i>) Tonfiskar (<i>Thunnus spp.</i>)	1,0	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG

4: 3-monoklor-1,2-propandiol (3-MCPD)

Produkt	Högsta tillåtna halt (mg/kg)	Kriterier för provtagning	Kriterier för analysmetoder
4.1 Hydrolyserat vegetabiliskt protein ⁽²⁴⁾	0,02	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG
4.2 Sojasås ⁽²⁴⁾	0,02	Direktiv 2001/22/EG	Direktiv 2001/22/EG

(1) Denna del återfinns redan i Kommissionens förordning (EG) nr 194/97 och återges här oförändrad.

(2) De högsta tillåtna halterna för färsk spenat gäller inte färsk spenat som skall bearbetas och som transporteras i bulk direkt från fältet till bearbetningsanläggningen.

(3) Föremål för översyn före den 1 januari 2002 enligt bestämmelserna i artikel 5.1.

(4) EGT L 207, 15.8.1979, s. 26.

(5) Saknas korrekt märkning med uppgift om produktionsmetod skall gränsvärdet för frilandsodlad sallat tillämpas.

(6) De högsta tillåtna halterna skall tillämpas på den ätliga delen av jordnötter, nötter och torkad frukt. Om hela nöten analyseras skall det vid beräkningen av aflatoxinhalten antas att hela kontaminationen sitter i den ätliga delen.

(7) EGT L 201, 17.7.1998, s. 93.

(8) Gränsvärdena skall ses över före den 1 juli 2001 mot bakgrund av vetenskapliga och tekniska framsteg.

(9) Om inte något specifikt gränsvärde har fastställts före den 1 juli 2001 skall gränsvärdena i punkt 2.1.2.1 i tabellen tillämpas för den typ av spannmål som avses i denna punkt.

(10) EGT L 268, 14.9.1992, s. 1.

(11) EGT L 368, 31.12.1994, s. 33.

(12) Se sidan 14 i detta nummer av EGT.

(13) Gränsvärdena skall tillämpas på produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som bereds enligt tillverkarens anvisningar.

(14) EGT L 121, 29.7.1964, s. 2012.

(15) EGT L 243, 11.10.1995, s. 7.

(16) EGT L 55, 8.3.1971, s. 23.

(17) EGT L 24, 30.1.1998, s. 31.

(18) EGT L 17, 21.1.2000, s. 22.

(19) EGT L 350, 14.12.1990, s. 71.

(20) EGT L 197, 3.8.2000, s. 26.

(21) EGT L 244, 30.9.1993, s. 23.

(22) EGT L 179, 14.7.1999, s. 1.

(23) EGT L 149, 14.6.1991, s. 1.

(24) Högsta tillåtna halt anges för produkten i flytande form med 40 % torrs substans, motsvarande ett gränsvärde på 0,05 mg/kg torrs substans. Värdet skall justeras i förhållande till produkternas innehåll av torrs substans.

BILAGA II

JÄMFÖRELSETABELL

Denna förordning	Förordning (EG) nr 194/97
—	Artikel 1
Artikel 1.1	Artikel 2.1 a
Artikel 2.1	Artikel 2.1 b
Artikel 2.1	Artikel 2.1 c
Artikel 3.1	Artikel 2.2
Artikel 3.1	Artikel 2.3
Artikel 4.2	Artikel 2.4
Artikel 4.3	Artikel 2.5
Artikel 3.2	Artikel 3 första stycket
Artikel 3.3	Artikel 3 andra stycket
Artikel 5.1	Artikel 3 tredje stycket
Artikel 1.3	Artikel 4
Bilaga I, avsnitt 1 "Nitrater"	Bilagan, I. Främmande ämnen från jordbruket, punkt 1 "Nitrat"
Bilaga I, avsnitt 2 "Mykotoxiner"	Bilagan, I. Främmande ämnen från jordbruket, punkt 2 "Mykotoxiner"
—	Bilagan, II. Övriga främmande ämnen

KOMMISSIONENS DIREKTIV 2001/22/EG**av den 8 mars 2001****om fastställande av provtagnings- och analysmetoder för offentlig kontroll av halterna av bly, kadmium, kvicksilver och 3-MCPD i livsmedel****(Text av betydelse för EES)**

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT
DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets direktiv 85/591/EEG av den 20 december 1985 om införande av provtagnings- och analysmetoder vid kontroll av livsmedel inom gemenskapen⁽¹⁾, särskilt artikel 1 i detta, och

av följande skäl:

- (1) Enligt rådets förordning (EEG) nr 315/93 av den 8 februari 1993 om fastställande av gemenskapsförfaranden för främmande ämnen i livsmedel⁽²⁾ måste man för vissa främmande ämnen i livsmedel fastställa högsta tillåtna gränsvärden för att skydda folkhälsan.
- (2) I kommissionens förordning (EG) nr 466/2001 av den 8 mars 2001 om fastställande av högsta tillåtna halt för vissa främmande ämnen i livsmedel⁽³⁾ fastställs bland andra de högsta tillåtna halterna för bly, kadmium, kvicksilver och 3-monoklorpropan-1,2-diol (3-MCPD) i livsmedel med hänvisning till de metoder som skall användas för provtagning och analys.
- (3) I rådets direktiv 89/397/EEG av den 14 juni 1989 om offentlig kontroll av livsmedel⁽⁴⁾ fastställs de allmänna principerna för genomförandet av kontrollen av livsmedel. Genom rådets direktiv 93/99/EEG av den 29 oktober 1993 om ytterligare åtgärder för offentlig kontroll av livsmedel⁽⁵⁾ införs ett system för kvalitetsnormer för laboratorier som medlemsstaterna anlitar för offentlig kontroll av livsmedel.

(4) Provtagningen spelar en mycket viktig roll när det gäller att uppnå representativa resultat vid bestämningen av halter av främmande ämnen, vilkas förekomst kan variera inom partierna.

(5) I direktiv 85/591/EEG fastställs allmänna kriterier för provtagnings- och analysmetoder, men i vissa fall krävs det mer specifika kriterier så att de laboratorier som ansvarar för kontrollerna använder analysmetoder som ger likvärdiga resultat.

(6) Bestämmelserna rörande provtagnings- och analysmetoder skall fastställas på grundval av aktuell kunskap och de skall kunna anpassas till utvecklingen när det gäller vetenskaplig och teknisk kunskap.

(7) De åtgärder som föreskrivs i detta direktiv är förenliga med yttrandet från Ständiga livsmedelskommittén.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Medlemsstaterna skall vidta alla åtgärder som är nödvändiga för att provtagningen för den offentliga kontrollen av halterna av bly, kadmium, kvicksilver och 3-MCPD i livsmedel skall kunna utföras enligt de metoder som föreskrivs i bilaga I till detta direktiv.

Artikel 2

Medlemsstaterna skall vidta alla åtgärder som är nödvändiga för att säkerställa att både beredningen av proverna och de analysmetoder som används för den offentliga kontrollen av halterna av bly, kadmium, kvicksilver och 3-MCPD i livsmedel svarar mot kriterierna i bilaga II till detta direktiv.

(1) EGT L 372, 31.12.1985, s. 50.

(2) EGT L 37, 13.2.1993, s. 1.

(3) Se sidan 1 i denna utgåva av EGT.

(4) EGT L 186, 30.6.1989, s. 23.

(5) EGT L 290, 24.11.1993, s. 14.

Artikel 3

Medlemsstaterna skall senast den 5 april 2003 sätta i kraft de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv. De skall genast underrätta kommissionen om detta.

När en medlemsstat antar dessa bestämmelser skall de innehålla en hänvisning till detta direktiv eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter om hur hänvisningen skall göras skall varje medlemsstat själv utfärda.

Artikel 4

Detta direktiv träder i kraft den tjugonde dagen efter det att det har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 8 mars 2001.

På kommissionens vägnar

David BYRNE

Ledamot av kommissionen

BILAGA I

PROVTAGNINGSMETODER FÖR OFFENTLIG KONTROLL AV HALTERNA AV BLY, KADMIIUM, KVICKSILVER OCH 3-MCPD I VISSA LIVSMEDEL

1. SYFTE OCH OMFATTNING

Prover avsedda för offentlig kontroll av bly-, kadmium-, kvicksilver- och 3-MCPD-halten i livsmedel skall tas enligt de metoder som anges nedan. De samlingsprover som man då får skall betraktas som representativa för de partier eller delpartier från vilka de togs. Överensstämmelse med högsta tillåtna halter enligt förordning (EG) nr 466/2001 skall fastställas på grundval av de halter som identifierats i laboratorieproverna.

2. Definitioner

parti: en identifierbar mängd livsmedel från en och samma leverans som vid offentlig kontroll uppvisar samma egenskaper, exempelvis i fråga om ursprung, sort, emballeringsmetod, förpackningsansvarig, avsändare och märkning. När det gäller fisk, skall fiskarnas storlek vara jämförbar.

delparti: en viss del som ingår i ett större parti och på vilken provtagningsmetoden skall tillämpas. Varje delparti skall vara fysiskt åtskilt och identifierbart.

delprov: en viss mängd material som tagits från ett och samma ställe i partiet eller delpartiet.

samlingsprov: summan av alla delprover från ett parti eller delparti.

laboratorieprov: prov avsett för laboratorium.

3. ALLMÄNNA BESTÄMMELSER

3.1 **Personal**

Provtagningen skall utföras av en kvalificerad person som är auktoriserad och som utsetts för detta av medlemsstaten.

3.2 **Provtagningsmaterial**

Varje parti som skall analyseras måste provtas separat.

3.3 **Säkerhetsåtgärder**

Vid provtagning och beredning av laboratorieprover måste åtgärder vidtas för att undvika förändringar som kan påverka bly-, kadmium-, kvicksilver- och 3-MCPD-halterna, samt negativt påverka analyserna eller samlingsprovernas representativitet.

3.4 **Delprov**

Så långt det är möjligt skall delprov tas från olika ställen i partiet eller delpartiet. Alla avvikelser från denna regel måste anges i det protokoll som avses i punkt 3.8.

3.5 Beredning av samlingsprov

Samplingsprovet erhålls genom blandning av alla delproverna. Det skall väga minst 1 kg, utom när detta är praktiskt omöjligt, t.ex. när endast en förpackning har provtagits.

3.6 Uppdelning av samlingsprov i laboratorieprov för tillsynsåtgärder, handel (överklagande) och referens

Laboratorieprover för tillsynsåtgärder, handel (överklagande) och referens skall tas från det homogeniserade samlingsprovet på villkor att detta sker i enlighet med gällande lagstiftning i medlemsstaten. Laboratorieprover för tillsynsåtgärder skall vara så stora att de räcker till åtminstone en dubbelbestämning.

3.7 Emballering och transport av samlings- och laboratorieprover

Varje samlings- och laboratorieprov skall placeras i en ren behållare av inert material som ger tillräckligt skydd mot föroreningar, förlust av analyter genom adsorption till behållarens innervägg och skador under transporten. Alla nödvändiga åtgärder måste också vidtas för att undvika att samlings- och laboratorieprovets sammansättning förändras under transport eller lagring.

3.8 Försegling och märkning av samlings- och laboratorieprover

Varje prov som tas för offentlig kontroll skall förseglas på provtagningsstället samt identifieras enligt de föreskrifter som gäller i medlemsstaterna. För varje provtagning skall ett protokoll upprättas som gör det möjligt att entydigt identifiera partiet. Dessutom skall datum och plats för provtagningen ges tillsammans med all ytterligare information som kan vara till hjälp för den som utför analysen.

4. PROVTAGNINGSMETOD

Provtagningen bör helst ske vid den punkt där varan kommer in i livsmedelskedjan och ett särskilt parti kan identifieras. Man skall genom den tillämpade provtagningsmetoden se till att samlingsprovet är representativt för det parti som skall kontrolleras.

4.1 Antal delprover

När det gäller flytande produkter för vilka man kan anta att det främmande ämnet i fråga är jämnt fördelat i ett visst parti, räcker det att ta ett delprov per parti vilket sedan utgör samlingsprovet. Partiets nummer skall anges. Flytande produkter som innehåller hydrolyserat vegetabiliskt protein (HVP) eller flytande sojasås skall skakas väl innan delprovet tas.

För andra produkter anges det minsta antalet delprover som skall tas från partiet i tabell 1. Delproverna skall ha i stort sett samma vikt. Avvikelse från detta förfarande måste redovisas i det protokoll som avses i 3.8.

Tabell 1: Minsta antal delprov som skall tas från ett parti

Partiets vikt (kg)	Minsta antal delprov
< 50	3
50–500	5
> 500	10

För partier som består av enskilda förpackningar anges i tabell 2 det antal förpackningar som skall tas för att slås samman till ett samlingsprov.

Tabell 2: Antal förpackningar (delprov) att tas till ett samlingsprov från partier bestående av enskilda förpackningar

Antal förpackningar eller enheter i partiet	Antal förpackningar eller enheter som skall ingå
1–25	1 förpackning eller enhet
26–100	Cirka 5 %, minst 2 förpackningar eller enheter
> 100	Cirka 5 %, högst 10 förpackningar eller enheter

5. PARTIETS ELLER DELPARTIETS ÖVERENSSTÄMMELSE MED SPECIFIKATIONEN

Kontrolllaboratoriet skall göra minst två, av varandra oberoende analyser av sådana laboratorieprover som är avsedda för tillsynsåtgärder. Därefter beräknas resultatens medelvärde. Partiet godkänns om medelvärdet ej överskrider respektive högsta tillåtna halt enligt förordning (EG) nr 466/2001. Det avvisas om medelvärdet överskrider respektive högsta tillåtna halt.

BILAGA II

BEREDNING AV PROV OCH KRITERIER FÖR ANALYSMETODER FÖR OFFENTLIG KONTROLL AV HALTERNA AV BLY, KADMIUM, KVICKSILVER OCH 3-MCPD I VISSA LIVSMEDEL

1. INLEDNING

Det grundläggande kravet är att uppnå ett representativt och homogent laboratorieprov utan tillförande av sekundära föroreningar.

2. SÄRSKILDA PROVBEREDNINGSFÖRFARANEN FÖR BLY, KADMIUM OCH KVICKSILVER

Det finns många provberedningsförfaranden som ger tillfredsställande resultat och som kan användas för produkterna i fråga. De förfaranden som beskrivs i utkastet till CEN-standarderna *Foodstuffs – Determination of trace elements – Performance criteria and general consideration* (Bestämning av spårelement – kvalitetskrav och allmänna överväganden) har bedömts som tillräckliga^(a), men andra kan vara lika lämpliga.

Oberoende av förfarande måste följande punkter iakttas:

- Tvåskaliga blötdjur, kräftdjur och småfisk: Om dessa normalt äts hela, skall inälvorna ingå i det material som skall analyseras.
- Grönsaker: Prov skall tas endast på den ätliga delen, med beaktande av kraven i förordning (EG) nr 466/2001.

3. ANALYSMETOD SOM SKALL ANVÄNDAS AV LABORATORIET SAMT KRAV PÅ LABORATORIEKONTROLL

3.1 Definitioner

Några av de vanligaste definitionerna som laboratoriet kommer att behöva använda anges nedan:

r = Repeterbarhet. Det värde under vilket den absoluta skillnaden mellan två individuella resultat som erhållits under repeterbarhets-betingelser (dvs. samma prov, samma analytiker, samma apparatur, samma laboratorium och ett kort tidsmellanrum) kan förväntas ligga inom en given sannolikhet (normalt 95 %) och därav $r = 2,8 \times s_r$.

s_r = Standardavvikelse beräknad utifrån de resultat som erhållits under repeterbarhets-betingelser.

RSD_r = Relativ standardavvikelse beräknad utifrån de resultat som erhållits under repeterbarhets-betingelser $[(s_r / \bar{x}) \times 100]$, där \bar{x} är medelvärdet av resultaten från alla laboratorier och prov.

R = Reproducerbarhet. Det värde under vilket den absoluta skillnaden mellan två individuella resultat som erhållits under reproducerbarhets-betingelser (dvs. resultat som erhållits av personal i olika laboratorier med identiskt provmaterial enligt den standardiserade provningsmetoden), kan förväntas ligga inom en viss sannolikhet (normalt 95 %); $R = 2,8 \times s_R$.

s_R = Standardavvikelse beräknad utifrån de resultat som erhållits under reproducerbarhets-betingelser.

$RSD_R =$	Relativ standardavvikelse beräknad utifrån de resultat som erhållits under reproducerbarhetsbetingelser $[(s_R / \bar{x}) \times 100]$.
$HORRAT_r =$	Uppmätt RSD_r -värde delat med det RSD_r -värde som beräknats med hjälp av Horwitz-ekvationen utifrån antagandet $r = 0,66R$
$HORRAT_R =$	Uppmätt RSD_R -värde delat med det RSD_R -värde som beräknats med hjälp av Horwitz-ekvationen ^(b) .

3.2 Allmänna krav

De analysmetoder som används för kontroll av livsmedel skall så långt som möjligt uppfylla kraven i punkterna 1 och 2 i bilagan till direktiv 85/591/EEG.

När det gäller analys av blyhalten i vin, fastställs den metod som skall användas i kapitel 35 i bilagan till kommissionens förordning (EEG) nr 2676/90 om fastställande av gemensamma analysmetoder för vin⁽¹⁾.

3.3 Särskilda krav

3.3.1 Bly-, kadmium- och kvicksilveranalyser

Det föreskrivs inga särskilda metoder för bestämningen av bly-, kadmium- och kvicksilverhalterna. Laboratorierna skall använda en validerad metod som uppfyller kvalitetskraven i tabell 3. Om möjligt skall man vid valideringen inkludera ett certifierat referensmaterial bland avprövningsmaterialen.

Tabell 3: Kvalitetskrav på metoder för bly-, kadmium- och kvicksilveranalyser

Parameter	Värde/anmärkning
Tillämplighet	Livsmedel enligt förordning (EG) nr 466/2001
Detektionsgräns	Högst en tiondel av det värde som specificeras i förordning (EG) nr 466/2001, utom om det specificerade värdet för bly är lägre än 0,1 mg/kg. I det senare fallet, högst en femtedel av det specificerade värdet
Kvantifieringsgräns	Högst en femtedel av det värde som specificeras i förordning (EG) nr 466/2001, utom om det specificerade värdet för bly är lägre än 0,1 mg/kg. I det senare fallet, högst två femtedelar av det specificerade värdet
Precision	$HORRAT_r$ - eller $HORRAT_R$ -värden under 1,5 i valideringens provningsjämförelse
Utbyte	80–120 % (enligt vad som anges i provningsjämförelsen)
Selektivitet	Fri från matris eller spektrala interferenser

3.3.2 3-MCPD-analys

Det föreskrivs inga särskilda metoder för bestämningen av 3-MCPD-halterna. Laboratorierna skall använda en validerad metod som uppfyller kraven i tabell 4. Om möjligt skall man vid valideringen inkludera ett certifierat referensmaterial bland avprövningsmaterialen. En särskild metod har validerats i en kollaborativ avprövning och har visat sig uppfylla kraven i tabell 4^(c).

⁽¹⁾ EGT L 272, 3.10.1990, s. 1.

Tabell 4: Kvalitetskrav på metoder för 3-MCPD-analys

Kriterium	Rekommenderat värde	Koncentration
Blankprov	Under detektionsgränsen	–
Utbyte	75–110 %	Alla
Kvantifieringsgräns	Högst 10 µg/kg i torrsubstans	–
Blankprovets standardavvikelse	Under 4 µg/kg	–
Intern uppskattning av precisionen – standardavvikelse av upprepade mätningar med olika koncentrationer	< 4 µg/kg < 6 µg/kg < 7 µg/kg < 8 µg/kg < 15 µg/kg	20 µg/kg 30 µg/kg 40 µg/kg 50 µg/kg 100 µg/kg

3.4 Uppskattning av analysens tillförlitlighet och beräkning av utbyte

Där det är möjligt skall analysernas riktighet uppskattas genom att man inkluderar lämpliga certifierade referensmaterial i analysserien.

Vederbörlig hänsyn skall också tas till *Harmonised Guidelines for the Use of Recovery Information in Analytical Measurement* (Harmoniserade riktlinjer för användningen av uppgifter om utbyte i analytiska mätningar)^(d), som utarbetats under IUPAC/ISO/AOAC:s överinseende.

Analysresultatet skall rapporteras korrigerat eller icke korrigerat. Rapporteringssätt samt utbytesnivå skall anges.

3.5 Kvalitetskrav på laboratorierna

Laboratorierna måste uppfylla kraven i direktiv 93/99/EEG.

3.6 Angivande av resultaten

Resultaten skall uttryckas i samma enheter som de högsta tillåtna halterna fastställda i förordning (EG) nr 466/2001.

REFERENSER

- (a) Utkast till standard prEN 13804, *Foodstuffs – Determination of Trace Elements – Performance Criteria and General Considerations*, CEN, Rue de Stassart 36, BE-1050 Bryssel.
- (b) W Horwitz, *Evaluation of Analytical Methods for Regulation of Foods and Drugs*, Anal. Chem., 1982, nr 54, 67A–76A
- (c) Analysmetod för bestämning av halten av 3-monoklorpropan-1,2-diol i livsmedel och livsmedelsingredienser med hjälp av masspektroskopi, framlagd inför CEN TC 275 och AOAC International (finns även som *Report of the Scientific Cooperation task 3.2.6: Provision of validated methods to support the Scientific Committee on Food's recommendations regarding 3-MCPD in hydrolysed protein and other foods*).
- (d) ISO/AOAC/IUPAC:s *Harmonised Guidelines for the Use of Recovery Information in Analytical Measurement*. Redaktion: Michael Thompson, Steven L. R. Ellison, Ales Fajgelj, Paul Willetts och Roger Wood, Pure Appl. Chem., 1999, nr 71, 337–348.

I

(Rättsakter vilkas publicering är obligatorisk)

KOMMISSIONENS BESLUT

av den 8 mars 2001

om upphävande av beslut 93/351/EEG om fastställande av analysmetoder, provtagningsplaner och gränsvärden för kvicksilver i fiskvaror

[delgivet med nr K(2001) 672]

(Text av betydelse för EES)

(2001/182/EG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR FATTAT DETTA BESLUT

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets direktiv 91/493/EEG av den 22 juli 1991 om fastställande av hygienkrav för produktion och utsläppande på marknaden av fiskprodukter⁽¹⁾, senast ändrat genom direktiv 97/79/EG⁽²⁾, särskilt kapitel V del II punkt 3.C i bilagan till detta, och

av följande skäl:

- (1) I kommissionens förordning (EG) nr 466/2000⁽³⁾ fastställs gränsvärden för vissa föroreningar i livsmedel för att skydda folkhälsan. Av tydlighetsskäl har de gränsvärden för kvicksilverkoncentrationen i fiskvaror avsedda som livsmedel som omfattas av beslut 93/351/EEG⁽⁴⁾ integrerats i den förordningen. Därför bör beslut 93/351/EEG upphävas.
- (2) De åtgärder som föreskrivs i detta beslut är förenliga med yttrandet från Ständiga veterinärkommittén.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Beslut 93/351/EEG upphävs från och med den 5 april 2002.

⁽¹⁾ EGT L 268, 24.9.1991, s. 15.

⁽²⁾ EGT L 24, 30.1.1997, s. 31.

⁽³⁾ Se sidan 1 i detta nummer av EGT.

⁽⁴⁾ EGT L 144, 16.6.1993, s. 23.

Artikel 2

Detta beslut riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 8 mars 2001.

På kommissionens vägnar

David BYRNE

Ledamot av kommissionen
