

Регламент 466/2001 Комиссии от от 8 марта 2001 года, устанавливающий максимальные уровни для некоторых контаминантов в пищевых продуктах

## **РЕГЛАМЕНТ КОМИССИИ (ЕС) № 466/2001**

от 8 марта 2001 года,

### **устанавливающий максимальные уровни для некоторых контаминантов в пищевых продуктах**

КОМИССИЯ ЕВРОПЕЙСКИХ СООБЩЕСТВ,

Принимая во внимание Договор о создании Европейского Сообщества,

Принимая во внимание Регламент Совета ЕЕС 315/93 от 8 февраля 1993 года, устанавливающий процедуры Сообщества для контаминантов в пищевых продуктах, и, в частности, его Статью 2(3),

После консультаций с Научным комитетом по пищевым продуктам (SCF),

Поскольку:

(1) Регламент ЕЕС 315/93 предусматривает, что должны быть установлены максимальные уровни для некоторых контаминантов в пищевых продуктах с целью защиты общественного здоровья. Эти максимальные уровни должны быть утверждены в форме неисчерпывающего списка Сообщества, который может содержать уровни для тех же контаминантов в различных пищевых продуктах. Могут быть указаны методы отбора проб и анализа, которые следует применять.

(2) В Регламент Комиссии ЕС 194/97 от 31 января 1997 года, устанавливающий максимальные уровни для некоторых контаминантов в пищевых продуктах, с последними поправками, внесенными Регламентом ЕС 1566/1999, несколько раз вносились существенные поправки. Так как следует внести дальнейшие поправки, то в интересах ясности его следует видоизменить.

(3) Для защиты общественного здоровья важно, чтобы контаминанты содержались на уровнях, допустимых с точки зрения токсикологии. Наличие контаминантов должно быть сокращено более основательно при возможности посредством правильной производственной или сельскохозяйственной практики, чтобы достичь более высокого уровня защиты здоровья, особенно в отношении групп риска среди населения.

(4) Ввиду несоответствия законов государств-членов в отношении максимальных уровней для контаминантов в некоторых пищевых продуктах и, следовательно, риска искажения конкуренции, меры со стороны Сообщества являются необходимыми, чтобы обеспечить единство рынка при соблюдении принципа пропорциональности.

(5) Государства-члены должны утвердить надлежащие меры по надзору в отношении наличия контаминантов в пищевых продуктах.

(6) До настоящего времени законодательство Сообщества не устанавливает максимальные уровни для контаминантов в пищевых продуктах, предназначенных для младенцев и детей, которые охватываются Директивой Комиссии 91/321/ЕЕС, с последними поправками, внесенными Директивой 1999/50/ЕС, и Директивой Комиссии 96/5/ЕС, с последними поправками, внесенными Директивой 1999/39/ЕС. После проведения консультаций с Научным комитетом по пищевым продуктам (SCF), следует установить особые максимальные уровни для этих пищевых продуктов в кратчайшие сроки. До этих пор уровни, установленные в этом Регламенте, следует применять к этим пищевым продуктам, пока более жесткие уровни не будут установлены национальным

законодательством.

(7) Пищевые ингредиенты, используемые для производства составных пищевых продуктов, должны соответствовать максимальным уровням, установленным в этом Регламенте, перед их добавлением в данные составные продукты, чтобы избежать их разбавления.

(8) Овощи являются главным источником нитратов для приема людьми. Научный комитет по пищевым продуктам (SCF), в своем мнении от 22 сентября 1995 года, установил, что общий прием нитратов обычно гораздо ниже допустимого суточного приема. Однако рекомендуется продолжать усилия по сокращению воздействия нитратов через пищевые продукты и воду, так как нитраты могут превращаться в нитриты и нитрозоамины, и побуждать к тому, чтобы была утверждена правильная сельскохозяйственная практика, чтобы обеспечить настолько низкий уровень нитратов, насколько это обоснованно достижимо. Научный комитет по пищевым продуктам (SCF) подчеркнул, что беспокойство по поводу наличия нитратов не должно препятствовать увеличению потребления овощей, так как овощи имеют важную питательную функцию и играют важную роль в защите здоровья.

(9) Особые меры, разработанные, чтобы обеспечить лучший контроль за источниками нитратов, совместно с кодексами правильной сельскохозяйственной практики, могут содействовать сокращению уровня нитратов в овощах. Однако климатические условия также влияют на уровень нитратов в некоторых овощах. Поэтому различные максимальные уровни нитратов следует устанавливать для овощей в зависимости от сезона. Климатические условия широко варьируются в различных частях Сообщества. Поэтому следует дать возможность государствам-членам на время переходного периода разрешить поставку на рынок салата-латука и шпината, выращенного и предназначенного для потребления на их территории, с уровнем нитратов, выше уровней, установленных в пунктах 1.1 и 1.3 Приложения I, при условии, что имеющиеся количества остаются допустимыми с точки зрения общественного здоровья.

(10) Производители салата-латука и шпината, учрежденные в государствах-членах, которые получили вышеуказанные разрешения, должны постепенно изменить свои методы выращивания, путем применения правильной сельскохозяйственной практики, рекомендованной на национальном уровне, чтобы соответствовать максимальным уровням, установленным на уровне Сообщества в конце переходного периода. Желательно достигнуть общих показателей в кратчайший срок.

(11) Уровни, установленные для салата-латука и шпината, следует пересмотреть и, при возможности, сократить до 1 января 2002 года. Пересмотр уровней будет основан на мониторинге, проведенном государствами-членами, и на применении кодексов правильной сельскохозяйственной практики, чтобы установить максимальные уровни настолько низкие, насколько это обоснованно достижимо.

(12) Мониторинг уровней нитратов в салате-латуке и шпинате и применение правильной сельскохозяйственной практики должны осуществляться с использованием средств, пропорциональных желаемой цели, полученных результатов мониторинга и, в особенности, в свете рисков и полученного опыта. Применение кодексов правильной сельскохозяйственной практики в некоторых государствах-членах будет происходить под наблюдением. Поэтому государствам-членам надлежит ежегодно сообщать результаты своего мониторинга и докладывать о предпринятых мерах и прогрессе в отношении применения кодексов правильной сельскохозяйственной практики, чтобы сократить уровни нитратов и чтобы обмен мнениями между государствами-членами по этим докладам происходил ежегодно.

(13) Более низкие предельные нормы устанавливаются для салата-латука, выращенного на открытом грунте, чем для салата-латука, выращенного в теплице. Для обеспечения эффективного контроля, при отсутствии точного указания на этикетке, предельные нормы для салата-латука, выращенного на открытом грунте, следует применять также к салату-латуку, выращенному в теплице.

(14) Афлатоксины – это микотоксины, вырабатываемые некоторыми видами *Aspergillus*, которые развиваются при высоких температурах и уровнях влажности. Афлатоксины – генотоксичные канцерогенные вещества, они могут присутствовать в целом ряде пищевых продуктов. Для веществ этого типа нет пороговых величин, ниже которых вредного воздействия не наблюдается. Поэтому никакой приемлемой суточной дозы приема установить невозможно. Существующие научно-технические знания и усовершенствования в технологии производства и хранения не предотвращают развития этой плесени и, следовательно, не дают возможности устранить наличие афлатоксинов в пищевых продуктах полностью. Поэтому рекомендуется устанавливать предельные нормы настолько низкие, насколько это обоснованно достижимо.

(15) Попытки усовершенствовать методы производства, сбора и хранения с целью сократить развитие плесени следует поощрять. В группу афлатоксинов входит ряд составов различной токсичности и частоты встречаемости в пищевых продуктах. Афлатоксин В1 является самым токсичным составом. Рекомендуется в целях безопасности установить предельную норму для общего содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (составы В1, В2, G1 и G2) и для содержания афлатоксина В1. Афлатоксин М1 является метаболитическим продуктом афлатоксина В1, он присутствует в молоке и молочных продуктах, полученных от животных, которые ели контаминированные корма. Даже если афлатоксин М1 рассматривается как менее опасное генотоксичное канцерогенное вещество, чем афлатоксин В1, необходимо предотвратить его наличие в молоке и молочных продуктах, предназначенных для потребления людьми, в особенности для детей.

(16) Признано, что сортировка или иные физические методы обработки дают возможность сократить содержание афлатоксинов в арахисе, орехах и сушеных фруктах. Поэтому, чтобы минимизировать воздействие на торговлю, рекомендуется допускать более высокое содержание афлатоксинов для тех продуктов, которые не предназначены для непосредственного потребления людьми или в качестве ингредиентов пищевых продуктов. В этих случаях максимальные предельные нормы для афлатоксинов были установлены с одновременным учетом известных возможных воздействий вышеуказанных методов обработки арахиса, орехов и сушеных фруктов соответственно и необходимости после обработки соответствовать максимальным предельным нормам, установленным для этих продуктов, предназначенных для непосредственного потребления людьми или в качестве ингредиентов пищевых продуктов. В отношении круп, нельзя исключать, что методы сортировки или иные методы физической обработки могут сократить уровень контаминации афлатоксинами. Чтобы иметь возможность проверить реальную эффективность этих методов и, при необходимости, установить особые максимальные предельные нормы для необработанных круп, предвидится на ограниченный период времени применять максимальные предельные нормы, как установлено в Приложении I, только для круп и обработанных продуктов из них, предназначенных для непосредственного потребления людьми или в качестве ингредиентов пищевых продуктов. При отсутствии данных, подтверждающих установление особых максимальных предельных норм для необработанных круп, по истечении определенного периода времени, максимальные предельные нормы, установленные для круп и обработанных продуктов из них, предназначенных для непосредственного потребления людьми или в качестве ингредиентов пищевых

продуктов, будут также применяться для необработанных круп.

(17) Чтобы обеспечить эффективный контроль соблюдения различных предельных норм, установленных для данных продуктов, необходимо знать точное назначение посредством надлежащего этикетирования. Продукты с уровнями афлатоксинов, превышающими максимальные предельные нормы, не могут быть пущены в обращение ни как таковые, ни в качестве ингредиентов других пищевых продуктов. Согласно Статье 5 Регламента ЕЕС 315/93, государства-члены могут утверждать свои национальные положения относительно максимальных предельных норм для афлатоксинов в некоторых пищевых продуктах, для которых не были утверждены положения Сообщества.

(18) Абсорбция свинца может представлять серьезный риск для общественного здоровья. Свинец может вызвать пониженное умственное развитие и интеллектуальные способности у детей и повышенное кровяное давление и сердечно-сосудистые заболевания у взрослых. За прошедшее десятилетие уровни свинца в пищевых продуктах значительно сократились, благодаря осведомленности о свинце как о проблеме для здоровья и усилиям, связанным с источниками свинца, направленным на уменьшение выброса свинца, и усовершенствованиям в гарантировании качества химических анализов. Научный комитет по пищевым продуктам (SCF) дал заключение в своем мнении от 19 июня 1992 года, что средний уровень свинца в пищевых продуктах не представляется причиной для тревоги, однако требуется более длительная работа с целью дальнейшего снижения средних уровней свинца в пищевых продуктах. Поэтому максимальные уровни свинца должны быть настолько низкими, насколько это обоснованно достижимо.

(19) Кадмий может накапливаться в теле человека и может вызвать дисфункцию почек, повреждение скелета и недостаточность репродуктивной функции. Не исключено, что он действует на человека как канцероген. Научный комитет по пищевым продуктам (SCF) в своем мнении от 2 июня 1995 года рекомендовал приложить больше усилий для сокращения пищевого воздействия кадмия, так как пищевые продукты являются главным источником кадмия для человека. Поэтому максимальные уровни следует установить настолько низкие, насколько это обоснованно достижимо.

(20) Метилловая ртуть [Methylmercury] может вызвать изменения в нормальном развитии мозга детей, а при более высоких уровнях может вызвать неврологические изменения у взрослых. Ртуть контаминирует главным образом рыбу и рыбные продукты. Для защиты общественного здоровья в Решении Комиссии 93/351/ЕЕС установлены максимальные уровни ртути в рыбных продуктах. В целях прозрачности соответствующие меры, установленные в этом Решении, следует перенести в настоящий Регламент и обновить. Уровни должны быть настолько низкими, насколько это обоснованно достижимо, с учетом того, что по физиологическим причинам некоторые виды легче накапливают ртуть в своих тканях, чем другие.

(21) 3-монохлорпропан [monochloropropane]-1,2-diol [диол] (3-MCPD) образуется во время обработки пищевых продуктов при определенных условиях. В частности, он может образовываться во время производства вкусового пищевого ингредиента 'гидролизированный овощной белок', который производится методом кислотного гидролиза (acid-HVP). В последние годы было достигнуто существенное сокращение 3-MCPD в вышеуказанных продуктах путем регулировки производственных процессов. Недавно несколько государств-членов сообщили также о высоких уровнях 3-MCPD в некоторых пробах соевого соуса. Чтобы стимулировать правильную производственную практику и защитить здоровье потребителей, следует установить максимальные уровни 3-MCPD. Научный комитет по пищевым продуктам (SCF) рекомендовал в своем мнении от 16 декабря 1994 года, которое было подтверждено 12 июня 1997 года, рассматривать 3-

МСПД в качестве генотоксичного канцерогена, остатки которого в пищевых продуктах не поддаются обнаружению. Недавно проведенные токсикологические исследования показывают, что это вещество действует негенотоксичный канцероген *in vivo* (на живом организме - лат.).

(22) Максимальные уровни, установленные в Приложении I для 3-МСПД основаны на мнении Научного комитета по пищевым продуктам (SCF). Научный комитет по пищевым продуктам (SCF) проведет переоценку токсичности 3-МСПД в свете новых исследований. Адекватность максимальных уровней следует пересмотреть, как только появится новое мнение Научного комитета по пищевым продуктам (SCF). Государствам-членам требуется проверить другие пищевые продукты на наличие 3-МСПД, чтобы рассмотреть необходимость установления максимальных уровней для дополнительного перечня пищевых продуктов.

(23) Любой максимальный уровень, принятый на уровне Сообщества, должен регулярно пересматриваться с учетом новых научно-технических данных и усовершенствования в производственной или сельскохозяйственной практике с целью достижения постоянного снижения уровней.

(24) Меры, предусмотренные в этом Регламенте, согласуются с мнением Постоянного комитета по пищевым продуктам,

ПРИНЯЛА ЭТОТ РЕГЛАМЕНТ:

### Статья 1

1. Пищевые продукты, указанные в Приложении I, поставленные на рынок, не должны содержать более высоких уровней контаминантов, чем уровни, указанные в этом Приложении.

1а. В качестве частичной отмены параграфа 1, Швеции и Финляндии разрешено на переходный период вплоть до 31 декабря 2006 года поставлять на рынок рыбу, происходящую из Балтийского региона, которая предназначена для потребления на их территории, с уровнями диоксина выше, чем уровни, указанные в пункте 5.2. раздела 5 Приложения I, при условии наличия системы, обеспечивающей полное информирование потребителей о рекомендациях по приему в пищу в отношении ограничений в потреблении рыбы из Балтийского региона указанными группами риска среди населения, чтобы избежать потенциальных рисков для здоровья. Любое применение этой частичной отмены в будущем будет рассматриваться в рамках пересмотра раздела 5 Приложения I, предусмотренного в Статье 5(3). Финляндия и Швеция должны сообщать Комиссии до 31 декабря каждого года результаты их мониторинга уровней диоксинов в рыбе из Балтийского региона и докладывать о мерах, предпринятых для сокращения воздействия диоксинов на человека через рыбу из Балтийского региона.

1б. В качестве частичной отмены параграфа 1, Комиссия может разрешить Эстонии на переходный период до 31 декабря 2006, поставлять на свой рынок рыбу, происходящую из Балтийского региона, которая предназначена для потребления на её территории, с уровнями диоксина выше, чем уровни, указанные в пункте 5.2. раздела 5 Приложения I. Эта частичная отмена будет сделана в соответствии с процедурой, установленной в Статье 8 Регламента Совета ЕЕС 315/93, устанавливающей процедуры Сообщества для контаминантов в пищевых продуктах. С этой целью Эстония должна продемонстрировать, что условия, применяемые к Финляндии и Швеции, установленные в параграфе 1а, выполняются и воздействие диоксинов на человека в Эстонии не выше, чем самый высокий средний уровень в любом из государств-членов Сообщества, как установлено 30 апреля 2004 года. Если такая частичная отмена будет сделана для Эстонии, то любое применение этой

частичной отмены в будущем будет рассматриваться в рамках пересмотра раздела 5 Приложения I, предусмотренного в Статье 5(3).

Несмотря на вышеуказанное, Эстония должна принимать все необходимые меры, чтобы гарантировать, что рыба и рыбные продукты, не соответствующие пункту 5.2 Раздела 5 Приложения I, не поставляются на рынок других государств-членов.

2. Максимальные уровни, указанные в Приложении I, должны применяться к годным в пищу частям указанных пищевых продуктов.

3. Должны применяться те методы отбора проб и анализов, которые указаны в Приложении I.

## **Статья 2**

1. В отношении продуктов, не указанных в Статье 4(1), высушенных, разбавленных, переработанных или состоящих из более чем одного ингредиента, применяемый максимальный уровень должен быть тем уровнем, который указан в Приложении I, с учетом, соответственно:

(a) изменений концентрации контаминантов, вызванных процессами высушивания или разбавления,

(b) изменений концентрации контаминантов, вызванных переработкой,

(c) относительной доли ингредиентов в продукте и

(d) предела определения количества при анализе.

Первый подпараграф должен применяться до тех пор, пока не установлены особые максимальные уровни для этих сушеных, разбавленных, переработанных или составных продуктов.

2. Максимальные уровни, указанные в Приложении I, должны применяться также к пищевым продуктам, предназначенным для младенцев и детей, которые покрываются Директивой 91/321/ЕЕС и Директивой 96/5/ЕС, до тех пор, пока не будут установлены более жесткие уровни национальным законодательством для указанных пищевых продуктов, с учетом, соответственно, изменений концентрации контаминантов, вызванных сушкой, разбавлением или переработкой, и относительной концентрации этих ингредиентов в продукте. Особые максимальные уровни контаминантов для этих пищевых продуктов должны быть установлены не позднее 5 апреля 2004 года.

3. Без ущерба для Статей 3(1) и 4(3), запрещается использовать продукты как пищевые ингредиенты для производства составных продуктов, которые не соответствуют максимальным уровням, установленным в Приложении I.

## **Статья 3**

1. Государства-члены могут, если это обоснованно, разрешить на переходный период поставку на рынок свежего салата-латука и свежего шпината, выращенного и предназначенного для потребления на из территории, с уровнями нитратов более высокими, чем уровни, установленные в качестве максимальных в пунктах 1.1, 1.3 и 1.4 Приложения, при условии, что кодексы правильной сельскохозяйственной практики применяются, чтобы достичь последовательного продвижения в направлении уровней, установленных в этом Регламенте.

Переходный период:

(a) в отношении салата должен закончиться 1 января 2005 года;

(b) в отношении шпината должен быть пересмотрен не позднее 1 января 2005 года.

Государства-члены должны информировать другие государства-члены и Комиссию каждый год о мерах по осуществлению первого подпараграфа.

2. Государства-члены должны сообщать Комиссии до 30 июня ежегодно результаты своего мониторинга и докладывать о предпринятых мерах и продвижении в отношении применения и усовершенствования кодексов правильной сельскохозяйственной практики, чтобы сократить уровни нитратов в салате и шпинате. В этой информации должны также содержаться данные о том, на чем основаны их кодексы правильной сельскохозяйственной практики.

3. Государства-члены, которые не применяют параграф 1, должны вести мониторинг уровней нитратов в салате и шпинате и применять правильную сельскохозяйственную практику, используя средства, соразмерные желаемой цели, полученным результатам мониторинга, особенно в свете рисков и приобретенного опыта.

#### **Статья 4**

1. Максимальные предельные нормы для афлатоксинов, применимые к продуктам, как установлено в пунктах 2.1.1.1 и 2.1.2.1 Приложения I, должны также применяться к переработанным продуктам из них, пока не будут установлены особые максимальные предельные нормы для таких переработанных продуктов.

2. В отношении афлатоксинов и охратоксина A [ochratoxin A] в продуктах, указанных в пунктах 2.1 и 2.2 Приложения I, запрещается:

(a) смешивать продукты, соответствующие максимальным уровням, установленным в Приложении I, с продуктами, превышающими эти максимальные уровни, или смешивать продукты, которые должны быть подвергнуты сортировке или физической обработке, с продуктами, предназначенными для непосредственного потребления людьми или в качестве ингредиентов в пищевые продукты,

(b) использовать продукты, которые не соответствуют максимальным уровням, установленным в пунктах 2.1.1.1, 2.1.2.1, 2.1.3, 2.1.4, 2.2.1 и 2.2.2 Приложения I как ингредиенты для производства других пищевых продуктов,

(c) детоксифицировать продукты путем химической обработки.

3. Арахис, орехи и сушеные фрукты, не соответствующие максимальным уровням афлатоксинов, установленным в пункте 2.1.1.1 Приложения I, и кукуруза, не соответствующая максимальным уровням, установленным в пункте 2.1.2.1 этого Приложения, могут быть поставлены на рынок, при условии, что эти продукты:

(a) не предназначены для непосредственного потребления людьми или в качестве ингредиентов пищевых продуктов;

(b) соответствуют максимальным уровням, установленным в 2.1.1.2 Приложения I для арахиса, в пункте 2.1.1.3 Приложения I для орехов и сушеных фруктов и в пункте 2.1.2.3 Приложения I для кукурузы;

(c) подвергнуты вторичной обработке, включающей сортировку или другую физическую обработку, и после этой обработки максимальные предельные нормы, установленные в пунктах 2.1.1.1 и 2.1.2.1 Приложения I, не превышены, и в результате этой обработки не появляются другие вредные остаточные вещества;

(d) снабжены этикеткой, ясно показывающей их назначение и несущей указание 'продукт должен быть подвергнут сортировке или иной физической обработке, чтобы уменьшить

контаминацию афлатоксинами до потребления людьми или до использования в качестве ингредиента пищевых продуктов’.

#### **Статья 4а**

В отношении продуктов, указанных в разделе 5 Приложения I, запрещается:

- (а) смешивать продукты, соответствующие максимальным уровням, с продуктами, превышающими эти максимальные уровни;
- (б) использовать продукты, которые не соответствуют максимальным уровням, в качестве ингредиентов для приготовления других пищевых продуктов.

#### **Статья 5**

1. На основе результатов проверок, выполненных государствами-членами, чтобы проверить соответствие максимальным уровням нитратов, установленным в разделе 1 Приложения I, отчетов о применении и усовершенствовании кодексов правильной сельскохозяйственной практики с целью уменьшить уровни нитратов и оценки данных, на которых государства-члены основали свою правильную сельскохозяйственную практику, Комиссия должна приступать каждые пять лет, и в первый раз до 1 января 2002 года, к пересмотру максимальных уровней с общей целью их сокращения.

2. На основе новых научных данных и результатов проверок, выполненных государствами-членами, чтобы проверить соответствие максимальным уровням тяжелых металлов и 3-MCPD в разделах 3 и 4 Приложения I, Комиссия должна приступать каждые пять лет, и в первый раз до 5 апреля 2003 года, к пересмотру максимальных уровней с общей целью обеспечить высокий уровень защиты здоровья потребителя.

2а. Комиссия должна пересмотреть максимальные предельные нормы для афлатоксинов, установленные в пункте 2.1.4 раздела 2 Приложения I не позднее 31 декабря 2003 года и, если надлежит, сократить их, с учетом развития научно-технических знаний. Комиссия должна пересмотреть положения в пунктах 2.2.2 и 2.2.3 раздела 2 Приложения I не позднее 31 декабря 2003 года в отношении максимальных предельных норм для охратоксина А [ochratoxin A] в сушеных винных фруктах и с целью включить максимальную предельную норму для охратоксина А в зеленом и жареном кофе и кофейных продуктах, вине, пиве, виноградном соке, какао и какао продуктах и специях, с учетом проведенных исследований и превентивных мер, которые применялись для уменьшения содержания охратоксина А в этих продуктах.

В этих целях государства-члены и заинтересованные стороны должны сообщать ежегодно Комиссии о результатах предпринятых исследований и продвижении в отношении применения превентивных мер с целью избежать контаминации охратоксином А.

3. Комиссия должна пересмотреть раздел 5 Приложения I в первый раз не позднее 31 декабря 2004 года в свете новых данных о наличии диоксинов и dioxin-like PCBs [подобные диоксином полихлорированные бифенилы], в частности, с целью включить dioxin-like PCBs [подобные диоксином полихлорированные бифенилы] в уровни, которые требуется установить. Раздел 5 Приложения I должен быть в дальнейшем пересмотрен не позднее 31 декабря 2006 года с целью значительно сократить максимальные уровни и, возможно, установить максимальные уровни для других пищевых продуктов.

4. Комиссия должна пересмотреть максимальные уровни для ], установленные в пунктах 2.3.1 и 2.3.2 раздела 2 Приложения\*патулина [patulin I не позднее 30 июня 2005 года с целью уменьшить их с учетом развития научно-технических знаний внедрения ‘Кодекса практики для предотвращения и сокращения контаминации патулином в яблочном соке и ингредиентах яблочного сока в других напитках’.



## Статья 6

Регламент ЕС 194/97 отменяется с 5 апреля 2002 года.

Ссылки на отмененный Регламент должны толковаться как ссылки на этот Регламент и читаться в соответствии с корреляционной таблицей в Приложении II.

## Статья 7

Этот Регламент вступает в силу на 20-й день после его опубликования в Официальном журнале Европейских Сообществ (Official Journal of the European Communities).

Он применяется с 5 апреля 2002 года. Разделы 3 (тяжелые металлы) и 4 (3-MCPD) Приложения I не применяются к продуктам, которые были законно поставлены на рынок Сообщества до этой даты.

Максимальные уровни, установленные для патулина в пункте 2.3. раздела 2 (Микотоксины) Приложения I не применяются к продуктам, которые были законно поставлены на рынок Сообщества до 1 ноября 2003 года.

Накладные расходы за исследование, когда продукты размещены на рынке, должен нести участник хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов [food business operator].

Этот Регламент обязателен во всей полноте и применяется непосредственно во всех государствах-членах.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### МАКСИМАЛЬНЫЕ УРОВНИ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕННЫХ КОНТАМИНАНТОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

#### Раздел 3 Тяжелые металлы

Продукт	Макс. уровень (мг/кг влажного веса)	Критерии эффективности отбора проб	Критерии эффективности методов анализа
3.1. СВИНЕЦ (Pb)			
3.1.4. Мускульная ткань рыб, как определено по категориям (a), (b) и (c) в списке Статьи 1 Регламента Совета ЕС 104/2000 (OJ L 17, 21.1.2000, р 22), за исключением видов рыб, указанных в пункте 3.1.4.1.	0,2	Директива 2001/22 ЕС	Директива 2001/22 ЕС
3.1.4.1. Мускульная ткань:			
Пелагида ( <i>Sarda sarda</i> )			
Клюворыл ( <i>Diplodus vulgaris</i> )			
Угорь ( <i>Anguilla anguilla</i> )			
Кефаль ( <i>Mugil labrosus labrosus</i> )			
Пристопома ( <i>Pomadasys benneti</i> )			
Ставрида ( <i>Trachurus trachurus</i> )	0,4	Директива 2001/22 ЕС	Директива 2001/22 ЕС
Сардина ( <i>Sardina pilchardus</i> )			
Сардиновые ( <i>Sardinops species</i> )			
Пятнистый морской окунь ( <i>Dicentrarchus punctatus</i> )			
Тунец ( <i>Thunus species, Euthynnus species</i> )			
Клиновидный морской язык ( <i>Dicologlossa cuneata</i> )			
3.1.5. Ракообразные, за исключением коричневого	0,5	Директива	Директива

мяса краба		2001/22 ЕС	2001/22 ЕС
3.1.6. Двустворчатые моллюски	1,5	Директива 2001/22 ЕС	Директива 2001/22 ЕС
3.1.7. Головоногие (с внутренностями)	1,0	Директива 2001/22 ЕС	Директива 2001/22 ЕС
<b>3.2. КАДМИЙ (Cd)</b>			
3.2.5. Мускульная ткань рыб, как определено по категориям (а), (b) и (с) в списке Статьи 1 Регламента Совета ЕС 104/2000 (ОJ L 17, 21.1.2000, р 22), за исключением видов рыб, указанных в пункте 3.2.5.1.	0,05	Директива 2001/22 ЕС	Директива 2001/22 ЕС
3.2.5.1. Мускульная ткань:	0,1	Директива 2001/22 ЕС	Директива 2001/22 ЕС
Пелагида ( <i>Sarda sarda</i> )			
Клюворыл ( <i>Diplodus vulgaris</i> )	0,5	Директива 2001/22 ЕС	Директива 2001/22 ЕС
Угорь ( <i>Anguilla anguilla</i> )			
Черноморский ( <i>Engraulis encrasicolus</i> )			
Кефаль ( <i>Mugil labrosus labrosus</i> )			
Ставрида ( <i>Trachurus trachurus</i> )			
Лувар ( <i>Luvarus imperialis</i> )			
Сардина ( <i>Sardina pilchardus</i> )			
Сардиновые ( <i>Sardinops species</i> )			
Тунец ( <i>Thunus species, Euthynnus species</i> )			
Клиновидный морской язык ( <i>Dicologlossa cuneata</i> )			
3.2.6. Ракообразные, за исключением коричневого мяса краба а также мяса головы и грудной клетки омаров и подобных крупных ракообразных ( <i>Nephropidae, Palinuridae</i> )			
3.1.6. Двустворчатые моллюски	1,0	Директива 2001/22 ЕС	Директива 2001/22 ЕС
3.1.7. Головоногие (с внутренностями)	1,0	Директива 2001/22 ЕС	Директива 2001/22 ЕС
<b>3.3. РТУТЬ</b>			
3.3.1. Рыбные продукты, за исключением указанных в пункте 3.3.1.1.	0,5	Директива 2001/22 ЕС	Директива 2001/22 ЕС
3.3.1.1 Удильщиковые ( <i>Lophius species</i> )	1,0	Директива 2001/22 ЕС	Директива 2001/22 ЕС
Обыкновенная зубатка ( <i>Anarchichas lupus</i> )			
Лаврак ( <i>Dicentrarchus labrax</i> )			
Голубая морская щука ( <i>Molva dipterygia</i> )			
Пелагида ( <i>Sarda sarda</i> )			
Угорь ( <i>Anguilla species</i> )			
Атлантический большеголов ( <i>Hoplostethus atlanticus</i> )			
Тупорылый макрурус ( <i>Coryphaenoides rupestris</i> )			
Палтус ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> )			
Марлин ( <i>Makaira species</i> )			
Щука ( <i>Esox lucius</i> )			

Одноцветный бонито ( <i>Orcynopsis unicolor</i> )			
Португальская акула ( <i>Centroscymnes coelolepis</i> )			
Скат ( <i>Raja species</i> )			
Морской окунь, клюворылый окунь, малый морской окунь ( <i>Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus</i> )			
Парусник ( <i>Istiophorus platypterus</i> )			
Сабля-рыба, угольная сабля-рыба ( <i>Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo</i> )			
Акулы (все виды)			
Серая деликатесная макрель, рувета, змеиная макрель ( <i>Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens</i> )			
Осетр ( <i>Acipenser species</i> )			
Меч-рыба ( <i>Xiphias gladius</i> )			
Тунец ( <i>Thunus species, Euthynnus species</i> )			

**Раздел 5** Диоксин (сумма полихлорированных дибензо-пара-диоксинов - PCDD и полихлорированных дибензофуранов - PCDF, выраженных в токсических эквивалентах Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), с использованием факторов токсической эквивалентности ВОЗ – WHO-TEF, 1997 г.

Продукт	Макс. уровни (PCDD +PCDF) пикограммов WHO-PCDD/F TEQ на 1 грамм жира или продукта,	Критерии эффективности отбора проб	Критерии эффективности методов анализа
5.1.1. Мясо и мясные продукты, происходящие из			
- жвачных животных (крупного рогатого скота, овец);	3 пикограмма WHO-PCDD/F TEQ на 1 г жира	Директива 2002/69/EC	Директива 2002/69/EC
- домашней птицы и дичи, выращенной на ферме;	2 пикограмма WHO-PCDD/F TEQ на 1 г жира	Директива 2002/69/EC	Директива 2002/69/EC
	1 пикограмм WHO-PCDD/F TEQ на 1 г жира	Директива 2002/69/EC	Директива 2002/69/EC
- свиней.			
5.1.2. Печень и вторичные продукты из наземных животных	6 пикограммов WHO-PCDD/F TEQ	Директива 2002/69/EC	Директива 2002/69/EC

	на 1 г жира		
5.2. Мускульное мясо рыбы и рыбных продуктов и продуктов из них	4 пикограмма WHO- PCDD/F TEQ на 1 г свежего веса	Директива 2002/69/EC	Директива 2002/69/EC
5.3. Молоко и молочные продукты, включая масло	3 пикограмма WHO- PCDD/F TEQ на 1 г жира	Директива 2002/69/EC	Директива 2002/69/EC
5.4. Куриные яйца и продукты из яиц	3 пикограмма WHO- PCDD/F TEQ на 1 г жира	Директива 2002/69/EC	Директива 2002/69/EC
5.5. Масла и жиры			
- Животный жир:			
- из жвачных животных;	3 пикограмма WHO- PCDD/F TEQ на 1 г жира	Директива 2002/69/EC	Директива 2002/69/EC
	2 пикограмма WHO- PCDD/F TEQ на 1 г жира	Директива 2002/69/EC	Директива 2002/69/EC
- из домашней птицы и дичи, выращенной на ферме;	1 пикограмм WHO- PCDD/F TEQ на 1 г жира	Директива 2002/69/EC	Директива 2002/69/EC
- из свиней;	0,75 пикограмма WHO- PCDD/F TEQ на 1 г жира	Директива 2002/69/EC	Директива 2002/69/EC
- смешанный животный жир.	2 пикограмма WHO- PCDD/F TEQ на 1 г жира	Директива 2002/69/EC	Директива 2002/69/EC
- Растительные масла и жиры			
- Рыбий жир, предназначенный для потребления людьми			