

РЕГЛАМЕНТ НА КОМИСИЯТА (ЕО) № 466/2001

от 8 март 2001 година

за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните

(текст от значение за ЕИП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент на Съвета (ЕИО) № 315/93 от 8 февруари 1993 г. за установяването на процедури на Общността за замърсителите в храните⁽¹⁾ и по-специално член 2, параграф 3,

след консултация с Научния комитет по храните (НКХ),

като има предвид, че:

(1) Регламент (ЕИО) № 315/93 предвижда, че трябва да се определи максималното съдържание на някои замърсители в храните с оглед защита на общественото здраве. Това максимално съдържание трябва да се приеме под формата на неизчерпателен списък на Общността, който може да включва лимити за един и същи замърсител в различни храни. Могат да се посочат методите за вземане на проби и за анализ, които следва да се прилагат.

(2) Регламент (ЕО) № 194/97 на Комисията от 31 януари 1997 г., определящ максималното съдържание на някои замърсители в храните⁽²⁾, последно изменение и допълнение, Регламент № 1566/1999 (ЕО)⁽³⁾, претърпя многократни и съществени изменения и допълнения. Тъй като са необходими нови изменения и допълнения, той следва да се преработи с оглед постигането на по-голяма яснота.

(3) От съществено значение е, с оглед защитата на общественото здраве, съдържанието на замърсителите да се поддържа на равнища, които са приемливи от токсикологична гледна точка. Наличието на замърсители трябва да се намалява по-значително винаги, когато е възможно, чрез добра производствена или земеделска практика, с оглед да се повиши равнището на здравна защита, в частност на уязвимите групи от населението.

(4) Предвид различията в законодателството на държавите-членки относно максималното съдържание на замърсители в някои храни и предвид произтичащата от това опасност от нарушаване правилата на конкуренцията, са необходими общностни мерки, за да се гарантира единството на пазара, като същевременно се спазва принципът на пропорционалността.

⁽¹⁾ ОВ, L 37, 13.2.1993 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ, L 31, 1.2.1997 г., стр. 48.

⁽³⁾ ОВ, L 184, 17.7.1999 г. стр. 17.

⁽⁴⁾ ОВ, L 175, 4.7.1991 г., стр. 35.

⁽⁵⁾ ОВ, L 139, 2.6.1999 г., стр. 29.

⁽⁶⁾ ОВ, L 49, 28.2.1996 г., стр. 17.

⁽⁷⁾ ОВ, L 124, 18.5.1999 г., стр. 8.

(5) Държавите-членки трябва да приемат подходящи мерки за надзор върху съдържанието на замърсители в храните.

(6) Към настоящия момент законодателството на Общността не определя максимално съдържание на замърсители в храни, предназначени за кърмачета и малки деца, обхванати от Директива 91/321/ЕИО на Комисията⁽⁴⁾, последно изменение и допълнение, Директива 1999/50/ЕО⁽⁵⁾ и Директива 96/5/ЕО на Комисията⁽⁶⁾, последно изменение и допълнение, Директива 1999/39/ЕО⁽⁷⁾. След консултация с Научния комитет по храните следва да се определи специфично максимално съдържание за тези храни във възможно най-кратък срок. Дотогава максималното съдържание, определено в настоящия регламент, се прилага и за тези храни, освен ако националното законодателство не определя по-ниски стойности.

(7) Хранителните съставки, използвани за производството на съставни храни, трябва да съответстват на максималното съдържание, определено в настоящия регламент, преди да се вложат в посочените съставни храни, за да се избегне разреждане.

(8) Зеленчуците са основният източник на нитрати, приемани от човека. Научният комитет по храните в своето становище от 22 септември 1995 г. посочва, че общата доза поети нитрати обикновено е доста под допустимата дневна доза. Той препоръчва, обаче, да продължат усилията за намаляване на възможността от приемането на нитрати чрез храната и водата, тъй като нитратите могат да се превърнат в нитрити и нитрозамини, и настоява да се приеме добра земеделска практика за гарантиране на такова ниско съдържание на нитрати, което е реално постижимо. Научният комитет по храните подчертава, че тревогата от наличието на нитрати не бива да води до намаляване на консумацията на зеленчуци, тъй като зеленчуците имат основна хранителна функция и играят важна роля за защита на здравето.

(9) Специфичните мерки, имащи за цел подобряване на контрола върху източниците на нитрати, наред с кодекси за добра земеделска практика, могат да спомогнат за намаляване на съдържанието на нитрати в зеленчуците. Все пак климатичните условия също влияят върху съдържанието на нитрати в някои зеленчуци. Поради това той посочва, че трябва да се определи различно максимално съдържание на нитрати за зеленчуците в зависимост от сезона. Климатичните условия в отделните региони на Общността са много различни. Поради това е подходящо да се позволи на държавите-членки временно да разрешават да се пускат на пазара марули и спанак, отглеждани и предназначени за консумация на тяхна територия, чието съдържание на нитрати надхвърля определеното в точка 1.1 и 1.3 от Приложение I, при условие, че наличното количество е приемливо от гледна точка на общественото здраве.

(10) Производителите на спанак и марули, установени в държавите-членки, които са им издали посоченото по-горе разрешение, трябва постепенно да променят своите методи за отглеждане на зеленчуци чрез прилагането на добрата земеделска практика, препоръчвана на национално равнище, с оглед в края на преходния период да спазват максималното съдържание, определено на общностно равнище. Желателно е общностните стойности да се постигнат във възможно най-кратък срок.

(11) Следва да се преразгледа и, ако е възможно, да се намали максималното съдържание, определено за марулята и спанака, до 1 януари 2002 г. Това преразглеждане следва да се основава на контрола и наблюдението, извършвани от

държавите-членки, и на прилагането на кодекси за добра земеделска практика с оглед определянето на реално постижими ниски равнища на максимално съдържание.

(12) Контролът и наблюдението върху съдържанието на нитрати в марулите и спанака и прилагането на добра земеделска практика следва да се извършват със средства, които са пропорционални както на желаната цел, така и на резултатите, получени от контрола и наблюдението, като се имат предвид, по-конкретно, рисковете и натрупания опит. Прилагането на кодекси за добра земеделска практика в някои държави-членки следва да се наблюдава отблизо. Поради това е подходящо всяка година държавите-членки да съобщават резултатите от контрола и наблюдението и да докладват за предприетите мерки и за постигнатия напредък при прилагането на кодексите за добра земеделска практика с оглед намаляване съдържанието на нитрати, както и да се осъществява ежегоден обмен на гледни точки по тези доклади с държавите-членки.

(13) За отглежданите на открито марули са определени по-ниски лимити в сравнение с парниковите марули, като с оглед осъществяването на ефективен контрол лимитите, определени за отглежданите на открито марули, трябва да се прилагат и към парниковите марули, когато няма точно обозначение на етикета.

(14) Афлатоксините са микотоксини, които се образуват от някои видове *Aspergillus* и се развиват при високи температури и влажност. Афлатоксините са генотоксични канцерогенни вещества и е възможно да присъстват в голям брой храни. За този вид вещества не съществува никакъв праг, под който да се наблюдава вредно въздействие. Поради това не може да се определи допустима дневна доза. Съвременното научно-техническо познание и напредъкът в техниките за производство и съхранение не предотвратяват развитието на тези плесени и следователно не позволяват да се премахнат напълно афлатоксините в храната. Поради това е препоръчително да се определят реално постижими ниски равнища на лимитите.

(15) Усилията за подобряване на производството, събирането на реколтата и методите за съхранение с оглед намаляване развитието на плесени трябва да се насърчават. Групата на афлатоксините включва няколко съединения с различна токсичност и честота на срещане в храната. Афлатоксин В₁ е най-токсичното съединение. Препоръчително е, от съображения за безопасност, да се ограничат едновременно общото съдържание на афлатоксини в храната (съединения В₁, В₂, G₁ и G₂) и съдържанието на афлатоксин В₁. Афлатоксин М₁ е метаболитен продукт на афлатоксин В₁ и присъства в млякото и млечните продукти от животни, които са консумирали замърсени храни. Въпреки че афлатоксин М₁ се разглежда като генотоксично канцерогенно вещество, което е по-малко опасно в сравнение с афлатоксин В₁, необходимо е да се предотврати наличието му в млякото и млечните продукти, предназначени за консумация от човека и особено от малки деца.

(16) Прието е, че методите на сортиране или на друга механична обработка дават възможност за намаляване съдържанието на афлатоксини във фъстъците, ядковите и сушените плодове. Следователно, с оглед да се сведе до минимум отражението върху търговията, е препоръчително да се приеме по-високо съдържание на афлатоксини за посочените продукти, когато не са предназначени за пряка консумация от човека или за влагане като хранителни съставки. В тези случаи максималното съдържание на афлатоксини се определя, като едновременно се вземат под внимание познатия възможен резултат от посочената по-горе обработка на фъстъците, ядковите и сушените плодове и необходимостта по време на обработката да се спазва

максималното съдържание, определено за тези продукти, предназначени за пряка консумация от човека или за влагане като хранителни съставки. При зърнените храни не може да се изключи, че методите на сортиране или на друга механична обработка могат да намалят нивото на замърсяване с афлатоксини. За да се провери реалната ефективност на тези методи и, ако е необходимо, да се определи специфично максимално съдържание за непреработените зърнени храни, се предвижда за неопределен период да се прилагат нормите, предвидени в Приложение I, само за зърнените храни и получените от тях продукти, предназначени за пряка консумация от човека или за влагане като хранителни съставки. Ако липсват данни, обуславящи определянето на специфично максимално съдържание за непреработените зърнени храни, след определен период лимитът, предвиден за зърнените храни и получените от тях продукти, предназначени за пряка консумация от човека или за влагане като хранителни съставки, ще се прилага и за непреработените зърнени храни.

(17) За да е възможен ефективен контрол по отношение на различните лимити, определени за посочените продукти, е необходимо да се знае точното им предназначение чрез подходящо етикетирание. Продуктите със съдържание на афлатоксини, което надхвърля максималното съдържание, не трябва да се пускат на пазара нито в този вид, нито след смесване с други храни или като съставки на други храни. Според член 5 от Регламент (ЕИО) № 315/93 държавите-членки могат да запазят своите национални разпоредби за максимално съдържание на афлатоксини в някои храни, доколкото за тях не са приети разпоредби на Общността.

(18) Приемането на олово може да създаде сериозен риск за общественото здраве. Оловото може да намали умственото развитие и интелектуалните способности на децата и да повиши кръвното налягане и сърдечно-съдовите заболявания при възрастните. През изминалото десетилетие съдържанието му в храната значително намаля благодарение на осъзнаването, че оловото е здравен проблем, на усилията за намаляване емисиите на олово при източника и за повишаване качеството на химическия анализ. Научният комитет по храните в своето становище от 19 юни 1992 г. стига до извода, че средното съдържание на олово в храните не предизвиква тревога, но въпреки това трябва да последват дългосрочни действия с цел по-нататъшно намаляване на средното съдържание на олово в храните. Поради това максималното съдържание трябва да е с реално постижими ниски равнища.

(19) Кадмийт може да се натрупва в човешкото тяло и да причини нарушение на бъбречните функции, увреждания на скелета и репродуктивна недостатъчност. Не може да се изключи канцерогенно действие върху човека. Научният комитет по храните в становището си от 2 юни 1995 г. препоръчва по-големи усилия за намаляване излагането на храната на кадмий, тъй като храните са основният източник, чрез който човек приема кадмий. Поради това максималното съдържание трябва да е с реално постижими ниски равнища.

(20) Метилживакът може да предизвика промени в нормалното развитие на мозъка на кърмачетата, а при по-високо съдържание може да предизвика неврологични промени при възрастните. Живакът замърсява предимно рибата и рибните продукти. С оглед защитата на общественото здраве Решение 93/351/ЕИО на Комисията⁽¹⁾ определя максималното съдържание на живак в рибните продукти. От съображения за прозрачност мерките, постановени в това решение, трябва да се включат в настоящия

⁽¹⁾ ОВ, L 144, 16.6.1993 г, стр. 23.

регламент и да се осъвременят. Съдържанието трябва да е с реално постижими ниски равнища, като се има предвид факта, че поради физиологични причини някои видове натрупват живак в тъканите си по-лесно, отколкото други.

(21) 3-монохлорпропан-1,2-диолът се образува по време на преработката на храните при определени условия. В частност, при производството на солената хранителна съставка „хидролизиран растителен протеин“, която се получава чрез киселинната хидролиза (киселинни-PVH). Чрез подобряване на производствените процеси бе постигнато значително намаляване на 3-MCPD в посочения по-горе продукт през последните години. Неотдавна редица държави-членки също докладваха за високо съдържание на 3-MCPD в някои проби от соев сос. С оглед въвеждането на добра производствена практика и защита здравето на потребителите, трябва да се установи максимално съдържание на 3-MCPD. Научният комитет по храните препоръчва в своето становище от 16 декември 1994 г., което бе потвърдено на 12 юни 1997 г., че 3-MCPD трябва да се разглежда като генотоксичен канцероген и че не трябва да се откриват остатъци от 3-MCPD в хранителните продукти. Извършените наскоро токсикологични изследвания показват, че веществото действа като негенотоксичен канцероген *in vivo*.

(22) Максималното съдържание на 3-MCPD, определено в Приложение I, се основава на становището на Научния комитет по храните. Той ще направи преоценка на токсичността на 3-MCPD в светлината на новите изследвания. Адекватността на това максимално съдържание трябва да се преразгледа веднага след като новото становище на Научния комитет по храните стане достъпно. Държавите-членки са поканени да изследват други храни, които могат да съдържат 3-MCPD, с оглед при необходимост да предвидят максимално съдържание за допълнителни храни.

(23) Всяко максимално съдържание, прието на общностно равнище, трябва периодично да се преразглежда, за да се взема под внимание напредъка на научното и техническото познание и нововъведенията в производството или в земеделските практики с цел постигането на постоянно намаляващи количества.

(24) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по храните,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

1. Храните, посочени в Приложение I, при пускането им на пазара не трябва да имат по-високо съдържание на замърсители от това, което е предвидено в споменатото приложение.

2. Максималното съдържание, посочено в Приложение I, се отнася за ядивните части на споменатите храни.

3. Методите за вземане на проби и за анализ, които следва да се прилагат, са тези, които са посочени в Приложение I.

Член 2

1. За продуктите, различни от посочените в член 4, параграф 1, които са изсушени, разтворени, обработени или съставени от повече от една съставка, максималното съдържание, което следва да се прилага, е това, което е предвидено в Приложение I, като се имат предвид съответно:

- а) промените в концентрацията на замърсителите, причинени от процеси на сушене или разтваряне,
- б) промените в концентрацията на замърсителите, причинени от обработка,
- в) относителното съотношение на съставките в продукта и
- г) аналитичната граница на определяне.

Алинея първа се прилага, доколкото не е определено специфично максимално съдържание за тези сушени, разтворени, обработени или съставни продукти.

2. Максималното съдържание, посочено в Приложение I, се прилага и за храни, предназначени за кърмачета и малки деца, обхванати от Директива 91/321/ЕИО и Директива 96/5/ЕО, доколкото в националното законодателство не е определено по-стриктно съдържание за споменатите храни, като се вземат предвид съответно промените в концентрацията на замърсителите, причинени от сушенето, разтварянето, обработката, и относителните концентрации на съставките в продукта. Специфичното максимално съдържание на замърсители в тези храни следва да се определи най-късно до 5 април 2004 година.

3. Без да се нарушават член 3, параграф 1 и член 4, параграф 3, е забранена употребата на продукти, които не съответстват на максималното съдържание, определено в Приложение I, като хранителни съставки за производството на съставни храни.

Член 3

1. Държавите-членки могат, когато има основания за това, временно да разрешат да се пускат на пазара пресни марули и пресен спанак, отглеждани и предназначени за консумация на тяхна територия, чието съдържание на нитрати надхвърля определеното в точка 1.1 и 1.3 от Приложение I, за да се въведат кодекси за добра земеделска практика с оглед постепенно да се спазва максималното съдържание, предвидено в настоящия регламент.

Държавите-членки уведомяват всяка година останалите държави-членки и Комисията за прилагането на първа алинея.

2. Всяка година до 30 юни държавите-членки съобщават на Комисията резултатите от контрола и наблюдението и докладват за предприетите мерки и постигнатия напредък

по прилагането и усъвършенстването на кодексите за добра земеделска практика с оглед намаляване съдържанието на нитрати в марулите и спанака. Тази информация трябва да съдържа и данните, въз основа на които са приети техните кодекси за добра земеделска практика.

3. Държавите-членки, които не прилагат параграф 1, извършват контрол и наблюдение върху равнището на нитрати в марулите и спанака и прилагат добри земеделски практики, като използват средства, които са пропорционални както на желаната цел, така и на получените резултати от контрола и наблюдението, по-специално като вземат предвид рисковете и натрупания опит.

Член 4

1. Максималното съдържание на афлатоксини, което се прилага за продуктите, посочени в точка 2.1.1.1 и 2.1.2.1 от Приложение I, се прилага също за получените от тях продукти, доколкото не е определен специфичен максимален лимит за такива преработени продукти.

2. Що се отнася до афлатоксините, които се съдържат в продуктите, посочени в точка 2.1 от Приложение I, забранява се:

а) да се смесват продукти, които отговарят на максималното съдържание, установено в Приложение I, с продукти, които не отговарят, или да се смесват продукти, подлежащи на сортиране или на друга механична обработка, с продукти, предназначени за пряка консумация от човека или за влагане като хранителни съставки;

б) да се използват продукти, които не отговарят на максималното съдържание, посочено в точки 2.1.1.1, 2.1.2.1 и 2.1.3 от Приложение I, като съставка за производството на други храни;

в) детоксикацията на продуктите с химическа обработка.

3. Фъстъците, ядковите и сушените плодове, които не отговарят на максималното съдържание на афлатоксини, установено в точка 2.1.1.1 от Приложение I, и зърнените храни, които не отговарят на максималното съдържание, установено в точка 2.1.2.1, могат да се пускат на пазара при условие, че тези продукти:

а) не са предназначени за пряка консумация от човека или за влагане като хранителни съставки;

б) отговарят на максималното съдържание за фъстъци, установено в точка 2.1.1.2 от Приложение I, на максималното съдържание за ядкови и сушени плодове, установено в точка 2.1.1.3 от Приложение I;

в) са подложени на вторична обработка, включваща сортиране или друга механична обработка, и след тази обработка максималното съдържание, установено в точка 2.1.1.1 и 2.1.2.1 от Приложение I, не е превишено и самата обработка не води до появата на други вредни остатъци;

г) са с етикети, на които ясно е посочено тяхното предназначение, и които съдържат указанието „Продукт, подлежащ на сортиране или на друга механична обработка с

оглед да се намали равнището на замърсяване с афлатоксини преди консумация от човека или преди влягане като хранителна съставка”.

Член 5

1. Въз основа на резултатите от контрола, който държавите-членки извършват, за спазване на максималното съдържание на нитрати, предвидено в раздел 1 от Приложение I, на докладите за прилагане и усъвършенстване на кодексите за добра земеделска практика с оглед намаляване съдържанието на нитрати и на оценката на данните, въз основа на които държавите-членки са приели своите добри земеделски практики, на всеки пет години и първоначално до 1 януари 2002 г. Комисията преразглежда максималното съдържание, като крайната цел е то да се намали.

2. Въз основа на нови научни данни и на резултатите от контрола, който държавите-членки извършват за спазване на максималното съдържание на тежки метали и 3-MCPD, предвидено в раздел 3 и 4 от Приложение I, на всеки пет години и първоначално до 5 април 2003 г. Комисията преразглежда максималното съдържание, като крайната цел е да се гарантира висока степен на здравна защита на потребителите.

Член 6

Регламент (ЕО) № 194/97 се отменя, считано от 5 април 2002 година.

Позоваването на отменения регламент се разглежда като позоваване на настоящия регламент и се чете съгласно таблицата на съответствията в Приложение II.

Член 7

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден от датата на публикуването му в *Официален вестник на Европейските общности*.

Той се прилага, считано от 5 април 2002 година. Раздел 3 (тежки метали) и раздел 4 (3-MCPD) от Приложение I не се прилагат за продукти, които са законно предложени на общностния пазар преди тази дата.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 8 март 2001 година

За Комисията:
David Byrne
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ I

МАКСИМАЛНО СЪДЪРЖАНИЕ НА НЯКОИ ЗАМЪРСИТЕЛИ В ХРАНИТЕ

Раздел 1: Нитрати⁽¹⁾

Продукт	Максимално съдържание (мг № ₃ /кг)		Метод за вземане на проби	Референтен метод за анализ
1.1. Пресен спанак ⁽²⁾ (<i>Spinacia oleracea</i>)	Реколта от 1 ноември до 31 март:	3 000 ⁽³⁾	Директива 79/700/ЕИО на Комисията ⁽⁴⁾	
	Реколта от 1 април до 31 октомври	2 500 ⁽³⁾		
1.2. Консервиран, дълбокозамразен или замразен спанак		2 000	Директива 79/700/ЕИО	
1.3. Прясна маруля (парникова и отглеждана на открито)	Реколта от 1 ноември до 31 март: Реколта от 1 април до 31 октомври: с изключение на пресните марули, отглеждани на открито, чиято реколта е от 1 май до 31 август	4 500 ⁽³⁾ 3 500 ^{(3) (5)} 2 500 ^{(3) (5)}	Директива 79/700/ЕИО. Все пак минималният брой единици в една лабораторна проба е десет.	

Раздел 2: Микотоксини

Продукт	Максимално съдържание (мг/кг)			Метод за вземане на проби	Критерии за оценка на метода за анализ
	B ₁	B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂	M ₁		
2.1. АФЛАТОКСИНИ ⁽¹⁾ 2.1.1. Фъстъци, ядкови и сушени плодове					
2.1.1.1. Фъстъци, ядкови и сушени плодове и продукти от тях, предназначени	2 ⁽⁶⁾	4 ⁽⁶⁾	-	Директива 98/53/ЕО на Комисията ⁽⁷⁾	Директива 98/53/ЕО

за пряка консумация от човека или за влагане като хранителни съставки					
2.1.1.2. Фъстъци, подлежащи на сортиране или на друга механична обработка преди консумация или преди влагане като хранителни съставки	8 ⁽⁶⁾	15 ⁽⁶⁾	-	Директива 98/53/ЕО	Директива 98/53/ЕО
2.1.1.3. Ядкови и сушени плодове, подлежащи на сортиране или на друга механична обработка преди консумация от човека или преди влагане като хранителни съставки	5 ⁽⁶⁾ ⁽⁸⁾	10 ⁽⁶⁾ ⁽⁸⁾	-	Директива 98/53/ЕО	Директива 98/53/ЕО
2.1.2. Зърнени храни (включително елда, <i>Fagopyrum</i> sp.)					
2.1.2.1. Зърнени храни (включително елда, <i>Fagopyrum</i> sp.) и продукти от тях, предназначени за пряка консумация от човека или за влагане като хранителни съставки	2	4	-	Директива 98/53/ЕО	Директива 98/53/ЕО
2.1.2.2. Зърнени храни (включително елда, <i>Fagopyrum</i>	- ⁽⁹⁾	- ⁽⁹⁾	-	Директива 98/53/ЕО	Директива 98/53/ЕО

sr.), подлежащи на сортиране или на друга механична обработка преди консумация от човека или преди влягане като хранителни съставки					
2.1.3. Мляко [(сурово мляко, мляко за производство на млечни продукти и топлинно обработено мляко съгласно определението в Директива 92/46/ЕИО на Съвета ⁽¹⁰⁾ , последно изменена с Директива 94/71/ЕО на Съвета] ⁽¹¹⁾ .	-	-	0,05	Директива 98/53/ЕО	Директива 98/53/ЕО

Раздел 3: Тежки метали

	Максимално съдържание (мг/кг мокро тегло)	Метод за вземане на проби	Критерии за оценка на метода за анализ
3.1. ОЛОВО (Pb)			
3.1.1. Краве мляко (сурово мляко, мляко за производство на млечни продукти и топлинно обработено мляко съгласно определението в Директива на 92/46/ЕИО)	0,02	Директива 2001/22/ЕО на Комисията ⁽¹²⁾	Директива 2001/22/ЕО
3.1.2. Храни, предназначени за кърмачета и малки деца съгласно	0,02	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО`

определението в Директива 91/321/ЕИО ⁽¹¹⁾			
3.1.3. Говеждо, овче, свинско и птиче месо съгласно определението в член 2, буква а) от Директива 64/433/ЕИО на Съвета ⁽¹⁴⁾ , последно изменена с Директива 95/23/ЕО ⁽¹⁵⁾ , и член 2, параграф 1 от Директива 71/118/ЕИО на Съвета ⁽¹⁶⁾ , последно изменена с Директива 97/79/ЕО ⁽¹⁷⁾ , с изключение на дреболиите съгласно определението в член 2, буква е) от Директива 64/443/ЕИО и член 2, параграф 5 от Директива 71/118/ЕИО	0,1	Директива 2001/22/ЕС	Директива 2001/22/ЕС
3.1.3.1. Ядивни дреболии от говеда, овце, свине и домашни птици съгласно определението в член 2, буква д) от Директива 64/433/ЕИО и член 2, параграф 5 от Директива 71/118/ЕИО	0,5	Директива 2001/22/ЕС	Директива 2001/22/ЕС
3.1.4. Мускулно месо от риба съгласно определението в категория а), б) и д) от списъка в член 1 от Регламент на Съвета (ЕО) № 104/2000 ⁽¹⁸⁾ , с изключение на рибните видове,	0,2	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО

изброени в т. 3.1.4.1			
3.1.4.1. Мускулно месо от морски език (<i>Dicologlossa cuneata</i>), от обикновена змиорка (<i>Anguilla anguilla</i>), от лаврак (<i>Dicentrarchus punctatus</i>), от атлантическо- средиземноморски сафрид (<i>Trachurus trachurus</i>), от морски кефал (<i>Mugil labrosus labrosus</i>), от обикновена морска каракуда (<i>Diplodus vulgaris</i>), от кафява пристипома (<i>Pomadasys benneti</i>) и от сардина (<i>Sardina pilhcardus</i>)	0,4	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.1.5. Ракообразни, с изключение на кафяво месо от краб	0,5	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.1.6. Миди	1,0	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕА
3.1.7. Главноноги (без вътрешностите)	1,0	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.1.8. Зърнени храни (включително елда), бобови и варива	0,2	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.1.9. Зеленчуци съгласно определението в член 1 от Директива 90/64/ЕИО на Съвета ⁽¹⁹⁾ , последно изменена с Директива 2000/48/ЕО ⁽²⁰⁾ , с изключение на зеле, листни зеленчуци, пресни билки и	0,1	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО

всички гъби. Максималното съдържание за картофите се отнася за белените картофи.			
3.1.9.1. Зеленчуци от рода зеле (<i>Brassica</i>), листни зеленчуци и всички култивирани гъби	0,3	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.1.10. Плодове съгласно определението в член 1 от Директива 90/642/ЕИО, с изключение на горски и дребни плодове	0,1	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.1.10.1. Горски и дребни плодове съгласно определението в член 1 от Директива 90/64/ЕИО	0,2	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.1.11. Растителни и животински мазнини, включително в млякото	0,1	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.1.12. Плодови сокове, концентрирани плодови сокове (за пряка консумация) и плодови нектари съгласно определението в Директива 93/77/ЕИО на Съвета ⁽²¹⁾	0,05	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.1.13. Вина съгласно определението в Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета ⁽²²⁾ (включително шампанизирани вина, но с изключение на ликьори), ароматизирани вина,	0,2	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО

ароматизирани напитки на основата на вино и ароматизирани винени коктейли съгласно определението в Регламент (ЕИО) № 1601/91 на Съвета ⁽²³⁾ , сайдъри, черешови и плодови вина. Максималното съдържание се отнася за продукти, произведени от реколта 2001 г. вкл.			
3.2. КАДМИЙ (Cd) 3.2.1. Говеждо, овче, свинско и птиче месо съгласно определението в член 2, буква а) от Директива 64/443/ЕИО на Съвета и член 2, параграф 1 от Директива 71/118/ЕИО, с изключение на дреболиите съгласно определението в член 2, буква д) от Директива 64/433/ЕИО и член 2, параграф 5 от Директива 71/118/ЕИО	0,05	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.2.2. Конско месо	0,2	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.2.3. Черен дроб от говеда, овце, свине и домашни птици	0,5	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.2.4. Бъбреци от говеда, овце, свине и домашни птици	1,0	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.2.5. Мускулно месо от риба съгласно определението в категория а), б) и д)	0,05	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО

от списъка в член 1 от Регламент (ЕО) № 104/2000 г., с изключение на рибните видове, изброени в т. 3.2.5.1			
3.2.5.1. Мускулно месо от морски език (<i>Dicologlossa cuneata</i>), от обикновена змиорка (<i>Anguilla anguilla</i>), от хамсия (<i>Engraulis encrasicholus</i>), от императорски (бял) тон (<i>Luvarus imperialis</i>), от атлантическо- средиземноморски сафрид (<i>Trachurus trachurus</i>), от морски кефал (<i>Mugil labrosus labrosus</i>), от обикновена морска каракуда (<i>Diplodus vulgaris</i>) и от сардина (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,1	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.2.6. Ракообразни, с изключение на кафяво месо от краб	0,5	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.2.7. Миди	1,0	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.2.8. Главоноги (без вътрешностите)	1,0	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.2.9. Зърнени храни, с изключение на трици, зародиши, житни зърна и ориз	0,1	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.2.9.1. Трици, зародиши, житни зърна и ориз	0,2	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.2.10. Соеви зърна	0,2	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО

3.2.11. Зеленчуци и плодове съгласно определението в член 1 от Директива 90/64/ЕИО, с изключение на листните зеленчуци, пресните билки, всички гъби, стъблените зеленчуци, кореноплодите и картофите	0,05	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.2.11.1. Листни зеленчуци, пресни билки, целина и всички култивирани гъби	0,2	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.2.11.2. Стъблени зеленчуци, кореноплоди и картофи, с изключение на целината. Максималното съдържание за картофите се отнася за белевите картофи.	0,1	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.3. ЖИВАК			
3.3.1. Рибни продукти, с изключение на посочените в т. 3.3.1.1.	0,5	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
3.3.1.1. Морски дявол (<i>Lophius spp.</i>) Зъбатка ивичеста (<i>Anarhichas lupus</i>) Лаврак (<i>Dicentrarchus labras</i>) Молва (морска щука) (<i>Molva dipterygia</i>) Паламуд (<i>Sarda spp.</i>) Змиорка (<i>Anguilla spp.</i>) Атлантически палтус (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>)	1,0	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО

Тон петнист (<i>Euthynnus spp.</i>) Мерлин (риба мел) (<i>Makaria spp.</i>) Щука (<i>Esox lucius</i>) Едноцветен тунец (<i>Orcy. Npsis unicolor</i>) Белоока бодлива акула (<i>Centroscymnes coelolepis</i>) Скат (<i>Raja spp.</i>) Бибан голям (<i>Sebasteя marinus, S. mentella</i>), бибан малък (<i>S. viviparus</i>) Атлантически ветроход (<i>Istiophorus platypterus</i>) Сребриста риба сабя (<i>Lepidopus caudatus</i>), черна риба сабя (<i>Apha. Npus carbo</i>) Акула (всички видове) Есколар-деликатесна скумрия (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>) Маслена риба рувета (<i>Ruvettus pretiosus</i>) Гемпил-змиевидна скумрия (<i>Gempylus serpens</i>) Есетра (<i>Acipenser spp.</i>) Риба меч (<i>Xiphias gladius</i>) Риба тон (<i>Thunnus spp.</i>)			
---	--	--	--

Раздел 4: 3-монохлорпропан-1,2-диол (3-MCPD)

Продукт	Максимално допустимо съдържание: (mg/kg)	Метод за вземане на проби	Референтен метод за анализ
4.1. Хидролизирани растителни протеини ⁽²⁴⁾	0,02	Директива 2001/22/ЕО	Директива 2001/22/ЕО
4.2. Соев сос ⁽²⁴⁾	0,02	Директива	Директива

		2001/22/ЕО	2001/22/ЕО
--	--	------------	------------

⁽¹⁾ Този раздел вече е включен в Регламент (ЕО) № 194/97 и тук се възпроизвежда без промени.

⁽²⁾ Максималното съдържание за пресния спанак не се отнасят за пресния спанак, който се подлага на обработка и който директно и на едро се транспортира от полето до преработвателното предприятие.

⁽³⁾ С уговорка за преразглеждане до 1 януари 2002 г. съгласно разпоредбите на член 5, параграф 1.

⁽⁴⁾ ОВ, L 207, 15.8.1979, стр. 26.

⁽⁵⁾ При липсата на подходящи етикети, които посочват начина на производство, се прилага максималното съдържание, определено за марули, отглеждани на открито.

⁽⁶⁾ Максималното съдържание се отнася за ядивните части на фъстъците, ядковите и сушените плодове. Ако се анализират ядкови плодове с черупки, при изчисляването на съдържанието на афлатоксини се допуска, че цялото замърсяване е в ядивната част.

⁽⁷⁾ ОВ, L 201, 17.7.1998, стр. 93.

⁽⁸⁾ Максималното съдържание следва да се преразгледа до 1 юли 2001 г. в съответствие с напредъка на научнотехническото познание.

⁽⁹⁾ Доколкото до 1 юли 2001 г. няма да е определено специфичното съдържание, съдържанията, определени в точка 2.1.2.1. от таблицата, се прилагат след тази дата към зърнените храни, споменати в тази точка.

⁽¹⁰⁾ ОВ, L 268, 14.9.1992, стр. 1.

⁽¹¹⁾ ОВ, L 368, 31.12.1994, стр. 33.

⁽¹²⁾ Вж. стр.14 от настоящия *Официален вестник*.

⁽¹³⁾ Максималното съдържание се отнася за продукти, които се предлагат готови за консумация или които се приготвят според указанията на производителя.

⁽¹⁴⁾ ОВ, L 121, 29.7.1964 г., стр. 2012.

⁽¹⁵⁾ ОВ, L 243, 11.10.1995 г., стр. 7.

⁽¹⁶⁾ ОВ, L 55, 8.3.1971 г., стр. 23.

⁽¹⁷⁾ ОВ, L 24, 30.1.1998 г., стр. 31.

⁽¹⁸⁾ ОВ, L 17, 21.1.2000 г., стр. 22.

⁽¹⁹⁾ ОВ, L 350, 14.12.1990 г., стр. 71.

⁽²⁰⁾ ОВ, L 197, 3.8.2000 г., стр. 26.

⁽²¹⁾ ОВ, L 244, 30.9.1993 г., стр. 23.

⁽²²⁾ ОВ, L 179, 14.7.1999 г., стр. 1.

⁽²³⁾ ОВ, L 149, 14.6.1991г., стр. 1.

⁽²⁴⁾ Максималното съдържание е посочено за течни продукти с 40 %-но съдържание на сухо вещество, което отговаря на максимално съдържание от 0,005 мг/кг в сухото вещество. То трябва да се приравни пропорционално на съдържанието на сухо вещество в продукта.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ТАБЛИЦА НА СЪОТВЕТСТВИЯТА

Настоящ регламент	Регламент (ЕО) №194/97
-	Член 1
Член 1, параграф 1	Член 2, параграф 1, буква а)
Член 2, параграф 1	Член 2, параграф 1, буква б)
Член 2, параграф 1	Член 2, параграф 1, буква в)
Член 3, параграф 1	Член 2, параграф 2
Член 3, параграф 1	Член 2, параграф 3
Член 4, параграф 2	Член 2, параграф 4
Член 4, параграф 3	Член 2, параграф 5
Член 3, параграф 2	Член 3, параграф 1
Член 3, параграф 3	Член 3, параграф 2
Член 5, параграф 1	Член 3, параграф 3
Член 1, параграф 3	Член 4
Приложение I, раздел 1 „Нитрати”	Приложение I, замърсители в земеделието, точка 1 „Нитрати”
Приложение I, раздел 2 „Микотоксини”	Приложение I, замърсители в земеделието, точка 2 „Микотоксини”
-	Приложение II, „Други замърсители”