

Положение об определённых загрязняющих веществах в пищевых продуктах

Дата	03.07.2015 для положения № FOR-2015-07-03-870
Министерство	Министерство здравоохранения и социального обеспечения
Опубликовано	в 2015 г. папка 9
Начало действия	03.07.2015
Последние поправки	Положение № FOR-2017-09-25-1525
Изменения для	FOR-2002-09-27-1028 , FOR-2000-05-26-550 , FOR-2008-12-22-1622
Регион действия	Норвегия
Основание	Законы №№ LOV-2003-12-19-124-§9 , LOV-2003-12-19-124-§16 , LOV-2003-12-19-124-§33 , FOR-2003-12-19-1790 , FOR-2004-05-05-884
Обнародовано	10.07.2015 г. в 15:10
Поправки	22.01.2018 (Обновлено Приложение Pdf к Положению)
Краткое название	Положение об определённых загрязняющих веществах в пищевых продуктах

Обзор глав:

- [Главная часть](#)
- [Регламенты](#)

Основание: утверждено Министерством здравоохранения и социального обеспечения 3 июля 2015 на основании закона от 19 декабря 2003 №124 о производстве продуктов питания и безопасности пищевых продуктов и т.д. («закон о продовольствии») § 9, § 16 и § 33, см. постановление от 19 декабря 2003 г. № 1790 и постановление от 5 мая 2004 г. № 884.

Ссылки ЕЭС: соглашение ЕЭС, приложение II Глава XII № 54f (регламент (ЕЭС) №315/93), №54zzzz (регламент (ЕЭС) №1881/2006, внесены поправки регламентом (ЕЭС) №1126/2007, регламентом (ЕЭС) № 565/2008, регламент (ЕЭС) № 629/2008, регламент (ЕС) № 105/2010, регламент (ЕС) № 165/2010, регламент (ЕС) № 420/2011, регламент (ЕС) № 835/2011, регламент (ЕС) № 1258/2011, регламент (ЕС) № 1259/2011, регламент (ЕС) № 594/2012, регламент (ЕС) № 1058/2012, регламент (ЕС) № 1067/2013, регламент (ЕС) № 212/2014, регламент (ЕС) № 488/2014, регламент (ЕС) № 696/2014), регламент (EU) 2015/1137, регламент (EU) 2016/239, регламент (ЕС) № 2015/1005, регламент (ЕС) № 2015/1006, регламент (ЕС) № 2015/704, регламент (ЕС) № 2015/1933, регламент (ЕС) № 2015/1940, регламент (ЕС) № 2015/1125, регламент (ЕС) № 1327/2014 и регламент (ЕС) № 2017/1237) и глава XIX № 1 (директива 98/34/EF).

Поправки: внесены положением от 2 мая 2016 № 469, 6 июня 2016 № 602, 11 июля 2016 № 912, 5 декабря 2016 № 1447, 22 декабря 2016 № 1869, 6 февраля 2017 № 132, 10 июля 2017 № 1177, 25 сентября 2017 № 1525.

Изменения: 15.06.2016 (обновление Приложения Pdf к регламенту), 04.01.2017

(обновление Приложения Pdf к регламенту), 14.02.2017 (обновление Приложения Pdf к регламенту), 22.01.2018 (обновление Приложения Pdf к регламенту).

§ 1. Область применения

Настоящее положение применяется к предельным значениям для определённых загрязняющих веществ в продуктах питания при реализации/продажах.

Настоящее положение применяется к норвежским сухопутным и морским территориям, норвежским воздушным и морским судам и объектам на норвежском континентальном шельфе.

В случае возникновения конфликта между условиями регламента и настоящим положением условия регламента всегда имеют приоритет.

§ 2. Применение регламента (ЕЭС) № 315/93

Соглашение ЕЭС, приложение II, глава XII № 54f (регламент (ЕЭС) № 315/93) применяется в качестве норвежского постановления с общими корректировками, в соответствии с Протоколом 1 Соглашения ЕЭС и Соглашением ЕЭС в целом.

§ 3. Применение регламента (ЕЭС) № 1881/2006

Соглашение ЕЭС Приложение II Глава XII № 54zzzz (регламент (ЕЭС) № 1881/2006 об установлении предельных значений для определённых загрязняющих веществ в пищевых продуктах) с поправками, внесёнными следующими регламентами:

- a) регламент (ЕЭС) № 1126/2007 по фузариозным (*Fusarium*) токсинам в кукурузе
- b) регламент (ЕЭС) № 565/2008 по диоксидам и ПХБ (полихлорбифенил) в печени рыбы
- c) регламент (ЕЭС) № 629/2008 по отчётам о превышениях
- d) регламент (ЕС) № 105/2010 по охратоксину А
- e) регламент (ЕС) № 165/2010 по афлатоксинам
- f) регламент (ЕС) № 420/2011 по крабовым клешням
- g) регламент (ЕС) № 835/2011 по ПАУ (полициклические ароматические углеводороды)
- h) регламент (ЕС) № 1258/2011 по нитратам
- i) регламент (ЕС) № 1259/2011 по диоксидам и ПХБ
- j) регламент (ЕС) № 594/2012 по охратоксину А, недоксиноподобным ПХБ и меламину
- k) регламент (ЕС) № 1058/2012 по афлатоксинам в сушёном инжире
- l) регламент (ЕС) № 1067/2013 по диоксидам и ПХБ в печени сухопутных животных
- m) регламент (ЕС) № 212/2014 по цитринину
- n) регламент (ЕС) № 488/2014 по кадмию
- o) регламент (ЕС) № 696/2014 по эрциевой кислоте
- p) регламент (ЕС) № 2015/1137 по охратоксину А в перце стручковом
- q) регламент (ЕС) № 2016/239 по тропановым алкалоидам
- r) регламент (ЕС) № 2015/1005 по свинцу
- s) регламент (ЕС) № 2015/1006 по неорганическому мышьяку
- t) регламент (ЕС) № 2015/704 по недоксиноподобным ПХБ в катране (колючей акуле)

- u) регламент (ЕС) № 2015/1933 по ПАУ в различных продуктах питания
- v) регламент (ЕС) № 2015/1940 по склероциям спорыньи
- w) регламент (ЕС) № 2015/1125 по ПАУ в кацуобуси и копчёной балтийской сельди
- x) регламент (ЕС) № 1327/2014 по ПАУ в традиционных копчёных продуктах
- y) регламент (ЕС) № 2017/1237 по цианистому водороду (синильной кислоте) в сырых ядрах абрикоса

применяется в качестве постановления с общими корректировками, в соответствии с приложением II к Протоколу 1 Соглашения ЕЭС и Соглашением ЕЭС в целом.

Поправки внесены постановлениями [от 2 мая 2016 № 469](#), от [6 июня 2016 № 602](#), от [11 июля 2016 № 912](#), от [5 декабря 2016 № 1447](#), от [6 февраля 2017 № 132](#), от [10 июля 2017 № 1177](#), от [25 сентября 2017 № 1525](#).

§ 4. Национальные предельные значения для радиоактивного цезия

Запрещается торговать продуктами, содержащими радиоактивный цезий в концентрации выше предельных значений, указанных в таблице.

<i>Продукты питания</i>	<i>Предельные значения для суммы цезия-134 и цезия-137 (Бк/кг)</i>
a) Детское питание	370
b) Молоко и молочные продукты	370
c) Мясо и мясные продукты из домашнего оленя и дичи, которые забиты и реализуются в Норвегии	3 000
d) Дикая пресноводная рыба, которая поймана и реализуется в Норвегии	3 000
e) Прочие продукты	600

§ 4a. Национальные предельные значения для радиоактивных веществ в питьевой воде

«Питьевая вода» означает питьевую воду, как это определено в регламенте от 22 декабря 2016 года, № 1868 о водоснабжении и питьевой воде. Питьевая вода должна соответствовать предельным значениям, указанным в таблице.

<i>Параметры</i>	<i>Единицы</i>	<i>Предельные значения</i>	<i>Примечания</i>
Радон	Беккерель/л (Bq/l)	100	
Общая показательная доза	Миллизиверт/год (mSv/год)	0,10	Не распространяется на тритий, калий-40, радон и радоновые продукты.
Тритий	Беккерель/л (Bq/l)	100	
0	Добавлено положением от 22 декабря 2016 г. № 1869 (вступило в силу 1 января 2017 г.).		

§ 5. Надзор и решения

Норвежский орган по безопасности пищевых продуктов осуществляет надзор и может принимать необходимые решения в соответствии с §§ 23-26 Закона о продовольствии по всем решениям настоящего Положения.

§ 6. Освобождение

Норвежский орган по безопасности пищевых продуктов может в особых случаях давать освобождение от решений настоящего Положения при условии, что это не нарушает международные обязательства Норвегии.

§ 7. Штрафы

Нарушение условий, содержащихся в настоящем Положении, или отдельных решений, принятых в соответствии с настоящим Положением, наказуемо в соответствии с § 28 Закона о продовольствии.

§ 8. Вступление в силу

Настоящее Положение вступает в силу немедленно.

Одновременно утрачивают силу:

- а) Положения от 27 сентября 2002 года № 1028 об определённых загрязняющих веществах в пищевых продуктах
- б) Положение от 26 мая 2000 г. № 550 о запрете на продажу грибов с высоким уровнем содержания радиоактивного цезия.

В то же время в Положение от 22 декабря 2008 года № 1622 «О специальных правилах осуществления официального контроля за продуктами животного происхождения, предназначенными для потребления человеком» (Правила контроля за животными) внесены следующие поправки: ---

Регламенты

Для того чтобы облегчить поиск текста применяемого регламента, мы воспроизведём его в этом разделе. Текст, приведенный ниже, предназначен только для информации и не является частью Положения.

Регламент (ЕЭС) № 1881/2006 об установлении предельных значений определённых загрязняющих веществ в пищевых продуктах

Поправки внесены постановлениями [2 мая 2016 г. № 469](#), [6 июня 2016 г. № 602](#), [11 июля 2016 г. № 912](#), [5 декабря 2016 г. № 1447](#), [6 февраля 2017 г. № 132](#), [10 июля 2017 г. № 1177](#), [25 сентября 2017 г. № 1525](#).

Ниже для информации приводится норвежский перевод регламента (ЕЭС) № 1881/2006. Это базовый правовой документ. В базовый документ были внесены поправки регламентом (ЕЭС) № 1126/2007, регламентом (ЕЭС) № 565/2008, регламентом (ЕЭС) № 629/2008, регламент (ЕС) № 105/2010, регламентом (ЕС) № 165/2010, регламентом (ЕС) № 420/2011, регламентом (ЕС) № 835/2011, регламентом (ЕС) № 1258/2011, регламентом (ЕС) № 1259/2011, регламентом (ЕС) № 594/2012, регламентом (ЕС) № 1058/2012, регламентом (ЕС) № 1067/2013, регламентом (ЕС) № 212/2014, регламентом (ЕС) № 488/2014, регламентом (ЕС) № 696/2014, регламентом (ЕС) № 2015/1137, регламентом (ЕС) № 2016/239), регламентом (ЕС) № 2015/1005, регламентом (ЕС) № 2015/1006, регламентом

(ЕС) № 2015/704, регламентом (ЕС) № 2015/1933, регламентом (ЕС) № 2015/1940, регламентом (ЕС) № 2015/1125, регламентом (ЕС) № 1327/2014 и регламентом (ЕС) № 2017/1237.

Все поправки базового документа, а также поправки и дополнения, вытекающие из адаптации базового документа ЕЭС в соответствии с Приложением II, включены ниже.

► **В** - Регламент (ЕЭС) № 1881/2006 об установлении предельных значений определённых загрязняющих веществ в пищевых продуктах

Со следующими поправками

► **M1** регламент (ЕЭС) № 1126/2007 по фузариозным токсинам в кукурузе

► **M2** регламент (ЕЭС) № 565/2008 по диоксинам и ПХБ (полихлорбифенил) в печени рыбы

► **M3** регламент (ЕЭС) № 629/2008 по отчётности о превышениях

► **M4** регламент (ЕС) № 105/2010 по охратоксину А

► **M5** регламент (ЕС) № 165/2010 по афлатоксинам

► **M6** регламент (ЕС) № 420/2011 по крабовым клешням

► **M7** регламент (ЕС) № 835/2011 по ПАУ (полициклические ароматические углеводороды)

► **M8** регламент (ЕС) № 1258/2011 по нитратам

► **M9** регламент (ЕС) № 1259/2011 по диоксинам и ПХБ

► **M10** регламент (ЕС) № 594/2012 по охратоксину А, недоксиноподобным ПХБ и меламину

► **M11** регламент (ЕС) № 1058/2012 по афлатоксинам в сушёном инжире

► **M12** регламент (ЕС) № 1067/2013 по диоксинам и ПХБ в печени сухопутных животных

► **M13** регламент (ЕС) № 212/2014 по цитринину

► **M14** регламент (ЕС) № 488/2014 по кадмию

► **M15** регламент (ЕС) № 696/2014 по эрциевой кислоте

► **M16** регламент (ЕС) № 2015/1137 по охратоксину А в перце стручковом

► **M17** регламент (ЕС) № 2016/239 по тропановым алкалоидам

► **M18** регламент (ЕС) № 2015/1005 по свинцу

► **M19** регламент (ЕС) № 2015/1006 по неорганическому мышьяку

- ▶ **M20** регламент (ЕС) № 2015/704 по недоксиноподобным ПХБ в катране (колючей акуле)
- ▶ **M21** регламент (ЕС) № 2015/1933 по ПАУ в различных продуктах питания
- ▶ **M22** регламент (ЕС) № 2015/1940 по склероциям спорыньи
- ▶ **M23** регламент (ЕС) № 2015/1125 по ПАУ в кацуобуси и копчёной балтийской сельди
- ▶ **M24** регламент Комиссии (ЕС) № 1327/2014
- ▶ **M25** регламент Комиссии (ЕС) № 2017/1237

Адаптация ЕЭС в результате применения приложения II, главы XII, №54zzzz Соглашения ЕЭС

**Регламент комиссии (ЕЭС) № 1881/2006
от 19 декабря 2006 года
об установлении предельных значений определённых загрязняющих веществ в
пищевых продуктах**

КОМИССИЯ ЕВРОПЕЙСКОГО СООБЩЕСТВА,

принимая во внимание Договор об учреждении Европейского сообщества,

принимая во внимание Регламент Совета (ЕЭС) № 315/93 от 8 февраля 1993 года, устанавливающий процедуры Сообщества в области загрязняющих веществ в пищевых продуктах¹, особенно статью 2 п. 3,

и на основании следующих соображений:

- 1) Регламент Комиссии (ЕС) № 466/2001 от 8 марта 2001 года, устанавливающий предельные значения определённых загрязняющих веществ в пищевых продуктах², был существенно изменён несколько раз. Необходимо снова изменить предельные значения для некоторых загрязняющих веществ, чтобы учесть новую информацию и разработки в кодексе качества пищи (Codex Alimentarius). В то же время следует уточнить текст, где это требуется. Поэтому Регламент (ЕС) № 466/2001 должен быть заменён.
- 2) Для защиты здоровья людей важно, чтобы содержание загрязняющих веществ обеспечивалось на токсикологически приемлемом уровне.
- 3) Принимая во внимание различия между законами государств-членов и тот риск искажения конкуренции, к которому это может привести, по определённым загрязняющим веществам требуются меры сообщества для обеспечения единого рынка, при соблюдении принципа соразмерности.
- 4) Предельные значения должны устанавливаться настолько низкими, насколько это разумно достижимо за счёт хорошей практики ведения сельского хозяйства, рыболовства и производства, с учётом рисков, связанных с потреблением продуктов питания. Для загрязняющих веществ, которые считаются генотоксичными канцерогенами, или в тех случаях, когда уровень потребления у населения или уязвимых слоёв населения близок к превышению или превышает допустимые нормы, предельные значения следует устанавливать настолько малыми, насколько возможно (концепция ALARA/as low as reasonably achievable). Такие подходы обеспечивают, чтобы операторы пищевого бизнеса

предпринимали действия для предотвращения и сокращения загрязнения, насколько это возможно, для защиты здоровья человека. Кроме того, в отношении охраны здоровья детей грудного и раннего возраста, которые являются уязвимой группой, устанавливается низкое предельное значение, которое может быть соблюдено путём тщательного отбора сырья, используемого для производства продуктов питания для младенцев и детей младшего возраста. Тщательный выбор сырья также подходит для производства определённых продуктов, таких как отруби для прямого потребления.

Для того чтобы предельные значения применялись к сушённым, разбавленным, обработанным и составным пищевым продуктам, где не было установленных пределов

- 5) Сообщества, операторы пищевого бизнеса должны предоставлять подробную информацию о концентрациях и коэффициентах разбавления вместе с соответствующими экспериментальными данными, которые были основой для предлагаемых коэффициентов.

Для обеспечения эффективной защиты здоровья человека продукты с содержанием

- 6) загрязняющих веществ, превышающим установленные пределы, не должны выпускаться на рынок, как таковые, так и в смеси с другими пищевыми продуктами или в качестве пищевого ингредиента.

Широко известно, что сортировка или другое физическое воздействие позволяет уменьшить содержание афлатоксина в партиях арахиса, орехов, сухофруктов и кукурузы.

Чтобы свести к минимуму воздействие на торговлю, следует разрешить более высокое содержание афлатоксина для продуктов, не предназначенных для непосредственного

- 7) потребления человеком или для использования в качестве пищевого ингредиента. В таких случаях предельные значения для афлатоксина, принимая во внимание эффект вышеуказанной обработки для уменьшения содержания афлатоксина в арахисе, орехах, сушёных фруктах и кукурузе, должны устанавливаться с более низким пределом, чем пределы, установленные для продуктов, предназначенных для прямого потребления или используемых в качестве пищевых ингредиентов.

Для обеспечения эффективного соблюдения предельных значений для определённых

- 8) загрязняющих веществ в определённых продуктах для этих случаев должны быть определены соответствующие требования к маркировке.

Из-за климатических условий в некоторых государствах-членах трудно обеспечить, чтобы предельные значения для свежего салата и свежего шпината не превышались.

Этим государствам-членам должно быть разрешено в течение ограниченного периода времени вводить в обращение свежий салат и свежий шпинат, выращиваемый и

- 9) предназначенный для потребления на территории государств-членов, с содержанием нитратов, превышающим предельные значения. Производители салата и шпината, учреждённые в государствах-членах, предоставивших вышеупомянутое разрешение, должны постепенно менять свою практику культивирования и применять надлежащую сельскохозяйственную практику, рекомендованную на национальном уровне.

Некоторые виды рыб, происходящие из Балтийского региона, могут иметь высокий уровень содержания диоксинов и диоксинсодержащих ПХБ. Значительная часть этих

- 10) видов рыб из стран Балтии будет иметь превышение предельных значений и поэтому должна быть исключена из рациона. Информация свидетельствует о том, что исключение рыбы из рациона может негативно повлиять на здоровье в странах Балтии.

В Швеции и Финляндии есть система, которая обеспечивает информирование

потребителей о рекомендациях по питанию с целью ограничения потребления рыбы из

- 11) Балтийского моря для некоторых уязвимых групп населения во избежание возможного риска для здоровья. Поэтому на переходный период Швеция и Финляндия должны иметь право выпускать в продажу некоторые виды рыб, происходящие из Балтики, предназначенные для потребления людьми на их территории, с более высоким

содержанием диоксинов и диоксиноподобных ПХБ, чем то, которое указано в этом регламенте. Требуется принять необходимые меры для обеспечения того, чтобы рыба и рыбные продукты с превышением предельных значений, не вводились в обращение в других государствах-членах. Финляндия и Швеция должны ежегодно информировать Комиссию о результатах контроля содержания диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в рыбе из Балтики и сообщать о мерах, принятых для уменьшения воздействия на людей диоксинов и диоксиноподобных ПХБ из балтийской рыбы.

Для обеспечения соблюдения предельных значений единообразным образом одинаковые критерии отбора проб и методики должны использоваться

- 12) соответствующими органами всего Сообщества. Также важно, чтобы аналитические результаты сообщались и интерпретировались единообразно. Меры по взятию проб и анализу, установленные этим регламентом, обеспечивают единообразные правила отчётности и интерпретации.

Для определённых загрязняющих веществ государства-члены и заинтересованные стороны должны отслеживать и сообщать о содержании, а также сообщать о прогрессе, достигнутом в применении превентивных мер, с тем чтобы Комиссия могла оценить необходимость изменения существующих мер или принять дополнительные меры.

- 14) Все предельные значения, принятые на уровне Сообщества, могут быть пересмотрены с учётом развития научно-технических знаний и улучшения в области надлежащей сельскохозяйственной, рыболовной и производственной практики.

Отруби и ростки могут быть выпущены на рынок для непосредственного потребления человеком, и поэтому в этих продуктах следует установить предельное значение для дезоксиниваленола и зеараленона.

- 15) Кодекс качества пищи (Codex Alimentarius) недавно установил предел для свинца в рыбе, что одобрено Сообществом. Поэтому в действующие положения о свинце в рыбе следует внести соответствующие поправки.

Регламент Европейского парламента и Совета (ЕЭС) № 853/2004 от 29 апреля 2004 года, устанавливающий особые правила гигиены для пищевых продуктов животного

- 17) происхождения³, определяет пищевые продукты животного происхождения, и поэтому некоторая информация о пищевых продуктах животного происхождения должна быть изменена в соответствии с терминологией, используемой в этом регламенте.

Необходимо определить, что предельные значения загрязняющих веществ не должны применяться к пищевым продуктам, законно введенным в оборот в Сообществе до даты вступления в силу соответствующих предельных значений.

- 18) Овощи являются наиболее важным источником нитратов для организма человека. В своем заявлении от 22 сентября 1995 года⁴ Научный комитет по продовольствию заявил, что общий объём потребления нитратов обычно значительно ниже **допустимой нормы суточного потребления (ADI/ acceptable daily intake)** 3,65 мг/кг массы тела. Вместе с тем Комитет рекомендовал продолжать усилия по сокращению воздействия нитратов из продуктов питания и воды.

Поскольку климатические условия оказывают значительное влияние на содержание

- 20) нитратов в некоторых овощах, таких как салат и шпинат, следует установить различные предельные значения для нитратов в зависимости от сезона.

Касательно афлатоксинов: Научный комитет по пищевым продуктам констатировал в своём заявлении от 23 сентября 1994 года, что афлатоксины являются генотоксичными канцерогенами.⁵ На основании этого заявления общий объём афлатоксина в пищевых

- 21) продуктах (сумма афлатоксинов B₁, B₂, G₁ и G₂) должен быть ограничен в дополнение к содержанию отдельно афлатоксина B₁, так как афлатоксин B₁ является, безусловно, самым токсичным соединением. Что касается афлатоксина M₁ в пищевых продуктах для

младенцев и детей младшего возраста, необходимо учитывать возможное снижение соответствующего предельного значения в свете развития аналитических методов.

Касательно охратоксина А (ОТА): Научный комитет по продовольствию принял научное заявление 17 сентября 1998 года⁶. Оценка ежедневного потребления ОТА была проведена на основании рациона населения в Сообществе⁷ в рамках Директивы Совета 93/5/ЕЭС от 25 февраля 1993 год о помощи Комиссии от государств-членов и их сотрудничестве в области научной обработки вопросов, касающихся пищевых

- 22) продуктов⁸ (**SCOOP/ Scientific Co-operation – Проект по научному сотрудничеству в ЕЭС**). По запросу Комиссии **Европейское агентство по безопасности продовольствия (ЕАБП / EFSA)** приняло 4 апреля 2006 года⁹ новую редакцию научного заявления по охратоксину А в пищевых продуктах с учётом новой научной информации, и установило **переносимую норму еженедельного потребления (TWI/ tolerable weekly intake)** в 120 нг/кг массы тела.

Исходя из этих утверждений, следует установить предельные значения для зерна, продуктов из зерновых культур, сушёного винограда, обжаренного кофе, вина, виноградного сока и продуктов питания для младенцев и детей младшего возраста – продуктов, которые в значительной степени способствуют общему потреблению населением ОТА или потреблению уязвимыми потребителями, такими как дети.

- 24) Насколько уместно установить предельное значение для ОТА в таких продуктах, как сухофрукты, за исключением сушёного винограда, какао и какао продуктов, специй, мясных продуктов, необжаренного кофе, пива и лакрицы, а также пересмотреть существующие предельные значения, особенно в отношении ОТА в сушёном винограде и виноградном соке, будет рассматриваться в свете последнего научного заявления EFSA.

- 25) Касательно патулина: Научный комитет по продовольствию на своем заседании 8 марта 2000 года утвердил временное максимальное суточное потребление 0,4 мкг на кг массы тела.¹⁰

- 26) В 2001 году в рамках Директивы 93/5/ЕЭС¹¹ было выполнено задание проекта SCOOP «Оценка потребления патулина населением государств-членов ЕС».

- Основываясь на этой оценке, с учётом **условного максимального переносимого суточного потребления (PMTDI/Provisional Maximum Tolerable Daily Intake)**, следует установить предельные значения для патулина в определённых продуктах для защиты потребителей от неприемлемого загрязнения. Эти предельные значения должны быть пересмотрены и, при необходимости, сокращены с учётом развития научных и технических знаний и реализации Рекомендации Комиссии № 2003/598/ЕС от 11 августа 2003 года о предотвращении и сокращении загрязнения патулином яблочного сока и ингредиентов яблочного сока для других напитков.¹²

- 28) Научный комитет по продовольствию принял ряд заявлений по фузариозным токсинам, по **дезоксиниваленолу** в декабре 1999 года¹³, установив переносимое суточное потребление (TDI) в 1 мкг/кг массы тела, по **зеараленону** - в июне 2000 года¹⁴, установив временно переносимое суточное потребление (TDI) 0,2 мкг/кг массы тела, по **фумонизинам** - в октябре 2000 года¹⁵ (обновлено в апреле 2003 г.)¹⁶, где установлено переносимое суточное потребление (TDI) в размере 2 мкг/кг массы тела, по **ниваленолу** - в октябре 2000 года¹⁷, установив временное переносимое суточное потребление (TDI) 0,7 мкг/кг массы тела, по **токсинам Т-2 и НТ-2** – в мае 2001¹⁸, установив комбинированное временно переносимое суточное потребление (TDI) 0,06 мкг/кг массы тела и по трихоцетинам – как группе в феврале 2002.¹⁹

- 29) Задание проекта SCOOP «Сбор данных о встречаемости фузариозных токсинов в пищевых продуктах и оценка потребления с пищей населением государств-членов ЕС»

было выполнено в рамках Директивы 93/5/ЕЭС в сентябре 2003 года.²⁰

На основании научных заявлений и оценки суточного потребления следует установить предельные значения для **деоксиниваленола, зеараленона и фумонизина**. В случае

- 30) продукты из кукурузы могут быть сильно загрязнены фумонизинами, поэтому следует принять меры для предотвращения попадания в пищевую цепочку кукурузы и продуктов из кукурузы с таким неприемлемо высоким содержанием загрязняющих веществ.

- 31) Предполагаемое потребление показывает, что наличие токсинов Т-2 и НТ-2 может представлять собой проблему для здоровья человека. Поэтому необходимо подготовить надежную и чувствительную методику, собрать больше информации о случаях, провести больше исследований / исследовать факторы, связанные с наличием токсинов Т-2 и НТ-2 в злаках и зерновых продуктах, особенно в овсе и овсяных продуктах, и это будет иметь наивысший приоритет.

- 32) Когда 3-ацетилдеоксиниваленол, 15-ацетилдеоксиниваленол и фумонизин В₃ встречаются одновременно, нет необходимости рассматривать отдельные меры для каждого из них, поскольку меры, особенно в отношении деоксиниваленола и фумонизина В₁ и В₂, также защитят население от неприемлемого воздействия 3-ацетилдеоксиниваленола, 15-ацетилдеоксиниваленола и фумонизина В₃. То же самое относится и к ниваленолу, который в определённой мере встречается вместе с деоксиниваленолом. Кроме того, оценивается, что подверженность населения ниваленолу находится на уровне значительно ниже временно переносимого суточного потребления (t-TDI). Для других трихотецинов, определённых в вышеуказанном задании проекта SCOOP, таких как: 3-ацетилдеоксиниваленол, 15-ацетилдеоксиниваленол, фузаренон-Х, Т2-триол, диацетоксицирпенол, неосоланиол, моноацетоксицирпенол и веррукол, ограниченная имеющаяся информация указывает на то, что они встречаются в незначительной степени и обычно в небольших количествах.

- 33) Климатические условия в течение периода роста, особенно во время цветения, оказывают большое влияние на содержание фузариозных токсинов. Хорошая практика ведения сельского хозяйства, где факторы риска сведены к минимуму, может в некоторой степени предотвратить загрязнение фузариозными грибами. Рекомендация Комиссии 2006/583/ЕС от 17 августа 2006 года о предотвращении и сокращении фузариозных токсинов в злаках и зерновых продуктах²¹ содержит общие принципы предотвращения и уменьшения загрязнения злаков фузариозными токсинами (зеараленон, фумонизины и трихотецины), которые должны быть исполнены путём разработки национальных директив на основе этих принципов.

- 34) Для фузариозных токсинов должны быть установлены предельные значения в необработанном зерне, которое вводится в обращение для первой обработки. Очистка, сортировка и сушка не рассматривается как первая обработка, так как само ядро не подвергается физическому воздействию. Удаление шелухи считается первой обработкой.

- 35) Поскольку количество фузариозных токсинов, удаляемых путем очистки и обработки, может варьироваться, необходимо установить предельные значения для зерновых продуктов, которые продаются конечным пользователям и для наиболее важных продуктов на основе зерна, чтобы гарантировать законодательство, обеспечивающее защиту здоровья человека.

- 36) В случае с кукурузой не все факторы, способствующие образованию фузариозных токсинов, особенно зеараленона и фумонизина В₁ и В₂, точно известны. Поэтому операторам пищевой промышленности в зерновой цепи даётся предельный срок для изучения того, как формируются эти микотоксины, и определения, какие меры

управления следует принять для предотвращения их возникновения, насколько это возможно. Предлагается, чтобы предельные значения, основанные на текущих доступных данных, применялись с 2007 года, если за это время не будут установлены конкретные предельные значения на основе новой информации о возникновении и формировании.

- 37) Учитывая, что содержание фузариозных токсинов в рисе очень низкое, никакие предельные значения не предлагаются для риса или продуктов из риса.
- К 1 июля 2008 года следует рассмотреть проработку предельных значений деоксиниваленола, зеараленона, фумонизина В₁ и В₂, и также следует рассмотреть,
- 38) целесообразно ли установить предельное значение для токсинов Т-2 и НТ-2 в зерне и зерновых продуктах, с учётом развития научных и технических знаний об этих токсинах в пищевых продуктах.
- Касательно свинца: Научный комитет по продовольствию в своем заявлении от 19 июня 1992 года²² указал предварительный предел разрешённого переносимого еженедельного потребления (PTWI) 25 мкг/кг массы тела, предложенный ВОЗ в 1986 году.
- 39) Научный комитет по продовольствию указал в своём заявлении, что среднее содержание свинца в продуктах питания не даёт особого повода для беспокойства.
- В 2004 году задание проекта SCOOP № 3.2.11 «Оценка воздействия мышьяка, кадмия, свинца и ртути на население государств-членов ЕС через пищу»²³ было выполнено в рамках Директивы 93/5/ЕЭС. В свете этой оценки и заявления Научного комитета по продовольствию следует принять меры для максимально возможного сокращения количества свинца в пищевых продуктах.
- 40) Касательно кадмия: Научный комитет по продовольствию в своем заявлении от 2 июня 1995 года²⁴ одобрил условное переносимое недельное потребление (PTWI) 7 мкг/кг/в неделю и рекомендовал активизировать усилия по снижению потребления кадмия из пищи, поскольку продукты питания являются основным источником потребления кадмия человеком. Оценка потребления кадмия из пищи проводилась по заданию проекта SCOOP № 3.2.11. В свете этой оценки и заявления Научного комитета по продовольствию следует принять меры для максимально возможного сокращения количества кадмия в пищевых продуктах.
- 41) Касательно ртути: Европейское управление по безопасности пищевых продуктов (EFSA) приняло заявление от 24 февраля 2004 года о ртути и метилртути в пищевых продуктах²⁵ и утвердило предварительный предел переносимого недельного потребления 1,6 мкг/кг массы тела. Метилртуть – это химическая форма, которая вызывает наибольшую озабоченность и может составлять более 90% общего содержания ртути в рыбе и морепродуктах. Основываясь на результатах задания проекта SCOOP № 3.2.11, Европейское управление по безопасности пищевых продуктов (EFSA) пришло к выводу, что содержание ртути в прочих пищевых продуктах, кроме рыбы и морепродуктов, является менее проблематичным. Формы ртути, присутствующие в этих прочих продуктах, в основном не являются метилртутью, и поэтому считаются представляющими меньший риск.
- В дополнение к установлению предельных значений целевая потребительская информация является надлежащей процедурой защиты уязвимых групп населения от метилртути. Поэтому информация о метилртути в рыбе и рыбных продуктах была
- 43) опубликована на веб-сайте Генерального директората Комиссии по вопросам здравоохранения и защиты потребителей²⁶. Несколько государств-членов также опубликовали информационные материалы по этим вопросам, имеющим большое значение для населения.
- 44) Касательно неорганического олова: Научный комитет по продовольствию сделал

заклучение в своём заявлении от 12 декабря 2001²⁷, что уровни неорганического олова 150 мг/кг для напитков в металлических банках и 250 мг/кг в других консервированных пищевых продуктах могут вызвать раздражение желудка у некоторых людей.

- 45) Для защиты здоровья человека от этой большой опасности для здоровья, необходимо установить предельные значения для неорганического олова в консервированных продуктах и напитках в металлических банках. До тех пор, пока не появятся данные о чувствительности младенцев и малышей к неорганическому олову в пищевых продуктах, необходимо из предосторожности защитить здоровье этой уязвимой группы населения и установить более низкие предельные значения.

- 46) Касательно 3-монохлор-1,2-пропандиола (3-МХПД) Научный комитет по продовольствию утвердил 30 мая 2001 года научное заявление по 3-МХПД в пищевых продуктах²⁸, которое является обновлением заявления от 16 декабря 1994 года²⁹ на основе новых научных данных, при этом утвердив переносимое суточное потребление (TDI) в размере 2 мкг/кг массы тела для 3-МХПД.

- 47) Задание проекта SCOOP «Сбор и сопоставление данных по уровням 3-МХПД и связанных с ними веществ в пищевых продуктах» было выполнено в рамках Директивы 93/5/ЕЭС и завершено в июне 2004 года.³⁰ Потребление 3-МХПД из пищи происходит в основном через соевый соус и продукты из соевого соуса. В некоторых государствах другие продукты, которые употребляются в больших количествах, такие как хлеб и лапша, оказались значительными источниками этого потребления, в основном из-за высокого потребления, а не высокого уровня 3-МХПД в этих продуктах.

- 48) В связи с этим должны быть установлены предельные значения для 3-МХПД в гидролизованном растительном белке (HVP) и соевом соусе с учётом рисков, связанных с потреблением этих продуктов. Государствам-членам предлагается исследовать, содержат ли другие продукты питания 3-МХПД, чтобы определить, необходимо ли устанавливать предельные значения для дополнительных продуктов питания.

- 49) Касательно диоксинов и ПХБ: 30 мая 2001 года Научный комитет по продовольствию принял заявление о диоксинах и диоксиноподобных ПХБ в пищевых продуктах³¹, которое является новой редакцией заявления от 22 ноября 2000 года³² об определении переносимого недельного потребления 14 пг ВОЗ-ТЕQ*/кг массы тела для диоксинов и диоксиноподобных ПХБ.

*** ВОЗ-ТЕQ - эквивалентная концентрация токсичных загрязнителей по классификации Всемирной организации здравоохранения**

- 50) Диоксины, упомянутые в этом регламенте, включают группу из 75 полихлоридных дибензопарадиоксинов (ПХДД) и 135 полихлоридных дибензофуранов (ПХДФ), из которых 17 являются токсичными. Полихлоридные бифенилы (ПХБ) представляют собой группу из 209 различных соединений, которые могут быть разделены на две группы по токсикологическим свойствам: 12 соединений обладают токсикологическими свойствами, аналогичными диоксинам, и поэтому их часто называют «диоксиноподобными ПХБ». Другие соединения ПХБ не обладают диоксиноподобной токсичностью, но являются ещё одним токсикологическим профилем.

- 51) Каждое соединение диоксинов или диоксиноподобных ПХБ имеет различную токсичность. Для обозначения токсичности этих различных соединений был введен термин «эквивалентный коэффициент токсичности» (TEF) для облегчения оценки риска и регламентного регулирования. Это означает, что аналитические результаты всех отдельных соединений диоксинов и диоксиноподобных соединений ПХБ выражаются в одной измеримой единице: «эквивалентная концентрация ТХДД» (ТЕQ).

- 52) Оценка потребления, которая учитывает задание проекта SCOOP «Оценка потребления диоксинов и связанных с ними ПХБ населением государств-членов ЕС», и которая была

проведена в июне 2000 года³³, свидетельствуют о том, что значительная часть населения Сообщества имеет потребление из пищи, которое превышает переносимое недельное потребление.

- С токсикологической точки зрения все предельные значения должны применяться как к диоксидам, так и к диоксиноподобным ПХБ, но в 2001 году на уровне Сообщества установлены предельные значения только для диоксинов, а не для диоксиноподобных ПХБ, поскольку в настоящее время имеются очень ограниченные данные о наличии диоксиноподобных ПХБ. Однако с 2001 года было получено больше информации о наличии диоксиноподобных ПХБ, поэтому в 2006 году были установлены предельные значения для суммы диоксинов и диоксиноподобных ПХБ, поскольку это наиболее подходящая методика, с токсикологической точки зрения. Для обеспечения плавного перехода нынешние предельные значения диоксинов должны продолжать применяться в течение переходного периода одновременно с предельными значениями суммы диоксинов и диоксиноподобных ПХБ. Продукты питания должны в течение этого переходного периода соответствовать по предельным значениям для диоксинов и для суммы диоксинов и диоксиноподобных ПХБ. К 31 декабря 2008 года будет принято решение о том, следует ли отменять предельное значение конкретно для диоксинов.

В целях содействия превентивному подходу, направленному на сокращение присутствия диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в пищевых продуктах и кормах, решением Комиссии № 2006/88/ЕС от 6 февраля 2006 года установлен объём мероприятий для сокращения концентрации диоксинов, фуранов и ПХБ в кормах и пищевых продуктах.³⁴ Указанный объём мероприятий является инструментом, который позволяет компетентным органам и операторам определять, имеет ли смысл выявлять источник загрязнения и принимать меры по его сокращению или устранению.

- 54) Поскольку диоксины и диоксиноподобные ПХБ имеют разные источники, следует установить отдельные меры как для диоксинов, так и для диоксиноподобных ПХБ. Этот превентивный подход – для активного снижения концентрации диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в кормах и пищевых продуктах, и поэтому текущие предельные значения должны быть пересмотрены в течение определённого периода времени с целью установления более низких предельных значений. Поэтому предельные значения для диоксинов и диоксиноподобных ПХБ должны быть пересмотрены к 31 декабря 2008 года с целью их значительного сокращения.

Операторы должны стремиться развивать свои возможности так, чтобы иметь возможность удалять диоксины и диоксиноподобные ПХБ из рыбьего жира.

- 55) Значительно более низкое предельное значение, которое должно быть установлено до 31 декабря 2008 года, устанавливается на основе технических возможностей, которые обеспечивают наиболее эффективный метод удаления загрязнений.

Что касается установки предельных значений для других пищевых продуктов к 31 декабря 2008 года, особое внимание следует уделить необходимости установить более низкие пределы для диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в пищевых продуктах,

- 56) предназначенных для детей грудного и раннего возраста, в свете информации, поступившей из программ 2005, 2006 и 2007 годов по контролю диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в пищевых продуктах, предназначенных для детей грудного и раннего возраста.

Касательно ПАУ: Научный комитет по продовольствию в своём заявлении от 4 декабря 2002 года³⁵ указал, что ряд полициклических ароматических углеводородов являются генотоксичными канцерогенами. Объединенный экспертный комитет ФАО*-ВОЗ по пищевым добавкам (ЖЕСФА) в 2005 году провёл оценку риска ПАУ и одобрил объёмы концентрации ПАУ в качестве основы для консультирования по соединениям, которые являются как генотоксичными, так и канцерогенными.³⁶

- 57)

- *ФАО / FAO = Food and Agriculture Organization – Всемирная организация по продовольствию и сельскому хозяйству*

- Согласно Научному комитету по продовольствию: бензопирен, в том числе бензантрацен, бензо(б)флуорантен, бензо(j)флуорантен, бензо(k)флуорантен, бензо (g,h,i) перилен, пирен, циклопента(с,d)пирен, дибензо[а, h]антрацен, дибензо(а, е)пирен, дибензо(а, h)пирен, дибензо(а, i)пирен, дибензо(а, l)пирен, индено(1,2,3-cd)пирен и 5-метилпирен могут использоваться в качестве маркера наличия и действия вызывающего
- 58) рак полициклического ароматического углеводорода в пищевых продуктах. Потребуется дополнительные анализы относительных количеств этих полициклических ароматических углеводородов в пищевых продуктах, чтобы определить в будущем заключении, остаётся ли бензо(а)пирен по-прежнему подходящим маркером. Кроме того, следует проанализировать бензо(с)флуорен в соответствии с рекомендацией JECFA.
- Полициклический ароматический углеводород может загрязнять пищевые продукты в связи с процессами нагревания и сушки, если продукты сгорания вступают в
- 59) непосредственный контакт с пищевыми продуктами. Кроме того, загрязнение окружающей среды может привести к загрязнению полициклическим ароматическим углеводородом, особенно в рыбе и рыбных продуктах.
- В рамках Директивы 93/5/ЕЭС по конкретному заданию проекта SCOOP в 2004 году были собраны данные о наличии ПАУ в пищевых продуктах.³⁷ Высокая концентрация
- 60) была обнаружена в сухофруктах, оливковом масле из жмыха, копчёной рыбе, масле из виноградных косточек, копчёных мясных продуктах, свежих моллюсках, специях/соусах и ароматизаторах.
- Чтобы защитить здоровье человека, необходимо установить предельные значения для бензо(а)пирена в некоторых пищевых продуктах, содержащих жиры и масла, а также в
- 61) пищевых продуктах, где процессы копчения и сушки могут привести к высоким уровням загрязнения. Предельные значения также необходимы для пищевых продуктов, особенно рыбы и рыбных продуктов, где загрязнение окружающей среды может привести к высоким значениям загрязнения, что, например, происходит из-за разлива нефти с судов.
- В некоторых продуктах, таких как сушёные фрукты и добавки, обнаружен бензо(а)пирен, но по имеющимся данным нет ясности относительно того, какая
- 62) концентрация может быть разумно достижима. Необходимы дальнейшие исследования для выяснения того, какие концентрации разумно достижимы в этих продуктах. Между тем, предельные значения для бензо(а)пирена следует применять для соответствующих ингредиентов, таких как масла и жиры, используемых в пищевых добавках.
- Предельные значения для полициклического ароматического углеводорода (ПАУ) и потребность установления предельного значения для ПАУ в масле какао должны быть
- 63) пересмотрены к 1 апреля 2007 года с учётом развития научно-технических исследований о наличии бензо(а)пирена и других канцерогенных полициклических ароматических углеводородов в продуктах питания.
- 64) Меры, предусмотренные в этом регламенте, соответствуют заявлению Постоянного комитета по пищевой цепи и здоровью животных -

¹ EFT L 37 от 13.2.1993 г., стр. 1. регламента изменёно регламентом Парламента и Совета ЕЭС № 1882/2003 (EUT L 284 от 31.10.2003 г., стр. 1).

² EFT L 77 от 16.3.2001 г., стр. 1. регламента – последнее изменение регламентом ЕЭС № 199/2006 (EFT L 32 от 4.02.2006 г., стр. 32).

³ EUT L 139 от 30.04.2004 г., стр. 55, поправка документом EUT L 226 от 25.06.2004 г., стр.22 регламента изменёно регламентом ЕЭС № 1662/2006 (EUT L 320 от 18.11.2006 г.,

стр. 1).

Отчёты Научного комитета по продовольствию, серия 38, заявление Научного комитета по продовольствию по нитратам, стр. 1,

www.ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf

Отчёты Научного комитета по продовольствию, серия 35, заявление Научного комитета по продовольствию по афлотоксину, охратоксину А и патулину, стр. 45,

www.ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

Заявление Научного комитета по продовольствию по ократоксину А (заявление от 17 сентября 1998 года) www.ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html.

Отчёты о заданиях научного сотрудничества, задание 3.2.7 «Оценка пищевого потребления охратоксина А населением государств-членов ЕС».

www.ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf.

EFT L 52 от 04.03.1993 года, стр. 18.

Заявление Научной группы по загрязняющим веществам в пищевой цепи для Европейского агентства по безопасности продовольствия (ЕАБП / EFSA), по запросу Комиссии, на счёт охратоксина А в пищевых продуктах.

www.efsa.europa.eu/etc/medialib/efsa/science/contam/contam_opinions/1521.Par.0001.File.dat/contam_op_ej365_ochratoxin_a_food_en.pdf

Протокол 120-го заседания Научного комитета по продовольствию, состоявшегося 8 и 9 марта в Брюсселе, протокол по патулину. www.ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf.

Отчёты о заданиях научного сотрудничества, задание 3.2.8 «Оценка пищевого потребления патулина населением государств-членов ЕС».

www.ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf.

EFT L 203 от 12.08.2003 года, стр. 34.

Заявление Научного комитета по продовольствию по фузариозным токсинам, часть 1: деоксиниваленол (ДОВ), (заявление от 2 декабря 1999 года)

www.ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf.

Заявление Научного комитета по продовольствию по фузариозным токсинам, часть 2: зеараленон (ЗЕА), (заявление от 22 июня 2000 года)

www.ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf.

Заявление Научного комитета по продовольствию по фузариозным токсинам, часть 3: фумонизин В₁ (FB₁), (заявление от 17 октября 2000 года)

www.ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf.

Новая редакция заявления Научного комитета по продовольствию по фумонизину В₁, В₂ и В₃ (заявление от 4 апреля 2003 года) www.ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf.

Заявление Научного комитета по продовольствию по фузариозным токсинам, часть 4: ниваленол (заявление от 19 октября 2000 года)

www.ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf.

Заявление Научного комитета по продовольствию по фузариозным токсинам, часть 5: токсин Т-2 и токсин НТ-2 (принято 30 мая 2001 года)

www.ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf.

Заявление Научного комитета по продовольствию по фузариозным токсинам, часть 6: групповая оценка токсина Т-2, токсина НТ-2, ниваленола и деоксиниваленола (принято 26 февраля 2002 года) www.ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf.

Отчёты о заданиях научного сотрудничества, задание 3.2.10 «Сбор данных о встречаемости фузариозных токсинов в пищевых продуктах и оценка потребления с пищей населением государств-членов ЕС». www.ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf.

2
1 EFT L 234 от 29.08.2006 г., стр. 35.

2 Отчёты Научного комитета по продовольствию, серия 32, заявление Научного комитета
2 «Потенциальный риск для здоровья, представляемый свинцом в пищевых продуктах и
2 напитках», стр. 7, www.ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

Отчёты о заданиях научного сотрудничества, задание 3.2.11 «Оценка воздействия
2 мышьяка, кадмия, свинца и ртути на население государств-членов ЕС через пищу».
3 [www.ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-
11_heavy_metals_report_en.pdf](http://www.ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf).

2 Отчёты Научного комитета по продовольствию, серия 36, заявление Научного комитета
4 по продовольствию по кадмию, стр. 67,
4 www.ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

Заявление Научного комитета по продовольствию по загрязняющим веществам в
2 пищевой цепи для Европейского агентства по безопасности продовольствия (ЕАБП /
5 EFSA), по запросу Комиссии, на счёт ртути и метилртути в пищевых продуктах
5 (принято 24 февраля 2004 г.)

www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/259/opinion_contam_01_en1.pdf.
2 [www.ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/information_note_mercury-
6 fish_12-05-04.pdf](http://www.ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/information_note_mercury-
6 fish_12-05-04.pdf).

2 Заявление Научного комитета по продовольствию по острым рискам при использовании
7 олова в консервированных продуктах (принято 12 декабря 2001 г.)
7 www.ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf.

Заявление Научного комитета по продовольствию по 3-монохлор-1,2-пропандиолу (3-
2 МХПД), которое является новой редакцией заявления Научного комитета по
8 продовольствию 1994 года (принято 30 мая 2001 г.)
8 http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf.

2 Отчёты Научного комитета по продовольствию, серия 36, заявление Научного комитета
9 по продовольствию по 3-монохлор-1,2-пропандиолу (3-МХПД), стр. 31,
9 www.ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

Отчёты о заданиях научного сотрудничества, задание 3.2.9 «Сбор и сопоставление
3 данных по уровням 3-монохлорпропандиола (3-МХПД) и связанных с ними веществ в
0 пищевых продуктах». [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-
9_final_report_chloropropanols_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf).

Заявление Научного комитета по продовольствию по оценке риска для диоксинов и
3 диоксиноподобных ПХБ в пищевых продуктах. Обновление, основанное на новой
1 научной информации, которая появилась после того, как Комитет принял своё
1 заявление 22 ноября 2000 года (принято 30 мая 2001 года)
1 www.ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf.

3 Заявление Научного комитета по продовольствию о рисках диоксинов и
2 диоксиноподобных ПХБ в пищевых продуктах (принято 22 ноября 2000 года)
2 www.ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf.

3 Отчёты о заданиях научного сотрудничества, задание 3.2.5 «Оценка потребления
3 диоксинов и связанных с ними ПХБ населением государств-членов ЕС».
3 www.ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf

3
4 EFT L 42 от 14.02.2006 г., стр. 26.

3 Заявление Научного комитета по продовольствию о рисках для здоровья человека в
5 отношении полициклических ароматических углеводородов в пищевых продуктах
5 (заявление от 4 декабря 2002 года) www.ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf.

Оценка некоторых загрязняющих веществ в пищевых продуктах - доклад
3 Объединенного экспертного комитета ФАО-ВОЗ по пищевым добавкам в продуктах
6 питания), 64-е совещание, Рим, 8-17 февраля 2005 г., стр. 1 и 61. Серия технических
отчётов ВОЗ, № 930, 2006 г. - whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf.

Отчёты о заданиях научного сотрудничества, задание 3.2.12 «Сбор данных о
3 встречаемости полициклических ароматических углеводородов в пищевых продуктах».
7 www.ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf.

ПРИНЯЛА НАСТОЯЩИЙ РЕГЛАМЕНТ:

Статья 1 Общие правила

1. Пищевые продукты, перечисленные в Приложении, не должны вводиться в обращение, если они содержат загрязнитель, указанный в Приложении, в концентрации, превышающей предельные значения в Приложении.
2. Предельные значения, указанные в Приложении, относятся к съедобной части пищевых продуктов, если иное не указано в Приложении.

« Касательно предельного значения для диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в морском жире, Исландия и Норвегия могут обеспечивать предельное значение для суммы диоксинов, фуранов и диоксиноподобных ПХБ (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) 4 нг/г жира.»

Статья 2 Сушёные, разбавленные, обработанные и сложные продукты

1. При применении предельных значений, перечисленных в приложении, для продуктов питания, которые высушены, разбавлены, обработаны или состоят из более чем одного ингредиента, необходимо учитывать следующее:
 - a) изменение концентрации загрязняющего вещества в результате сушки или разбавления,
 - b) изменения концентрации загрязняющего вещества в результате переработки,
 - c) относительные пропорции ингредиентов в продукте и
 - d) определение объёма анализа.
2. Когда компетентный орган проводит государственную инспекцию, оператор пищевой промышленности должен предоставить детали и обоснование коэффициентов концентрации и разбавления используемой технологии сушки, разбавления, переработки и/или смешивания для соответствующих сушёных, разбавленных, обработанных и/или сложных продуктов питания.

Если оператор пищевой промышленности не предоставляет необходимой информации о коэффициентах концентрации или разбавления или, если, исходя из предоставленного обоснования, компетентный орган считает этот коэффициент неуместным, то орган сам определяет этот коэффициент на основе имеющейся информации и с целью достижения максимально возможной защиты здоровья человека.

3. № 1 и 2 применяются, если нет конкретных предельных значений для этих сушёных, разбавленных, обработанных или составных продуктов.
4. Если законодательство Сообщества не содержит отдельных ограничений на питание для младенцев и детей раннего возраста, то государства-члены могут устанавливать более строгие предельные значения.

Статья 3 Запрет использования, смешивания и детоксикации

1. Продукты питания, которые не соответствуют предельным значениям, указанным в Приложении, не должны использоваться в качестве пищевых ингредиентов.
2. Продукты питания, которые соответствуют предельным значениям, указанным в Приложении, не должны смешиваться с пищевыми продуктами, которые не соответствуют этим предельным значениям.
3. Продукты питания, подлежащие сортировке или другим видам физической обработки для уменьшения содержания загрязнений, не должны смешиваться с пищевыми продуктами, предназначенными для непосредственного потребления человеком или предназначенными для использования в качестве пищевого ингредиента.
4. Продукты, содержащие загрязняющие вещества, перечисленные в разделе 2 Приложения (микотоксины), не должны намеренно очищаться химическими обработками.

► М5

Статья 4 Специальные условия для арахиса, других масличных семян, орехов, сухофруктов, риса и кукурузы

Арахис, другие семена масличных культур, орехи, сухофрукты, рис и кукуруза, не соответствующие установленным предельным значениям по афлатоксинам, как указано в пп.2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 и 2.1.11 в Приложении, могут реализовываться, если эти продукты:

- a) не предназначены для непосредственного потребления человеком или для использования в качестве пищевого ингредиента;
- b) соответствуют установленным предельным значениям, указанным в пп. 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 и 2.1.12 Приложения, подвергаются обработке, которая включает в себя сортировку или другие формы физической обработки, и которые после этой обработки не превышают предельных значений, установленных в пп.2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 и 2.1.11 Приложения, и эта обработка не приводит к другим вредным остаткам,
- c) маркируются так, чтобы была чётко указана область применения, и маркированы как «Продукт должен быть отсортирован или подвергнут другим формам физической обработки, чтобы уменьшить содержание афлатоксинов до употребления или использования в качестве пищевого ингредиента». Такое указание должно быть нанесено на этикетку на каждом мешке, коробке и т.д., а также внесено в оригинал сопроводительного документа. Идентификационный код партии/посылки должен быть указан на каждом мешке, коробке и т.д. из партии, а также в оригиналах сопроводительных документов таким образом, чтобы его нельзя было удалить.
- d)

Статья 5 Специальные условия для арахиса, других масличных семян, продуктов из них и зерна

Чёткое заявление предполагаемого использования должно быть нанесено на этикетку на каждом мешке, коробке и т.д., а также в оригинальном сопроводительном документе. Этот сопроводительный документ должен чётко идентифицироваться с посылкой благодаря указанному идентификационному коду посылки, который также нанесён на каждый мешок, коробку и т.д. из посылки. Кроме того, деятельность получателя посылки, как указано в сопроводительном документе, должна соответствовать предполагаемому использованию.

Если не указано чётко, что предполагаемое использование не предназначено для потребления человеком, то применяются предельные значения, изложенные в пунктах 2.1.5 и 2.1.11 Приложения, для арахиса, других масличных семян и продуктов, изготовленных из этих продуктов и зерна, и продаваемых на рынке.

Касательно исключения для арахиса и других масличных семян, которые подлежат измельчению, и применения предельных значений, изложенных в п.2.1.1 Приложения, исключение применяется только к партиям, с чёткой маркировкой области применения, включая заявление «продукт подлежит измельчению с целью изготовления рафинированного растительного масла». Заявление должно быть нанесено на этикетку на каждом мешке, коробке и т.д., а также внесено в оригинальный сопроводительный документ. Конечным пунктом назначения должен быть дробильный завод.

◀ M5

Статья 6 Специальные условия для салата

Если салат, выращенный на закрытом грунте (салат, выращенный в теплице), не обозначен как таковой, то применяются предельные значения для салата, выращенного в открытом грунте, указанные в Приложении.

▶ M8

Статья 7 Исключения

▶ M7

1. ---
2. ---
3. ---

◀ M7

▶ M8

4. В отступление от статьи 1 Финляндия, Швеция и Латвия могут разрешать реализацию дикого лосося (*Salmo salar*) и продуктов из него, происходящих из стран Балтии, предназначенных для потребления человеком на их территории, и имеющих содержание диоксинов и/или диоксиноподобных ПХБ и/или недоксиноподобных ПХБ, превышающее предельные значения в пункте 5.3 Приложения, при условии, что существует система, которая гарантирует, что потребители будут полностью проинформированы о рекомендациях по питанию и которая ограничивает потребление некоторыми уязвимыми группами населения дикого лосося из стран Балтии и продуктов из него во избежание возможного риска для здоровья.

Финляндия, Швеция и Латвия будут продолжать принимать необходимые меры для обеспечения того, чтобы дикий лосось и продукты из него, не соответствующие пункту 5.3 Приложения, не вводились в обращение в других государствах-членах.

Финляндия, Швеция и Латвия ежегодно отчитываются перед Комиссией о мерах, которые они приняли для эффективного информирования конкретных уязвимых слоёв населения о

рекомендациях по питанию и для обеспечения того, чтобы дикий лосось и продукты из него, не соответствующие предельным значениям, не вводились в обращение в государствах-членах. Они также должны предоставить документацию о том, что эти меры эффективны.

5. В отступление от статьи 1 Финляндия и Швеция могут разрешить реализацию дикой сельди размером более 17 см (*Clupea harengus*), дикого гольца (*Salvelinus spp.*), дикой речной миноги (*Lampetra fluviatilis*) и дикой форели (*Salmo trutta*) и продуктов из них, происходящих из Балтии, предназначенных для потребления людьми на их территории и имеющих содержание диоксинов и/или диоксиноподобных ПХБ и/или недоксиноподобных ПХБ, превышающее предельные значения в пункте 5.3 Приложения, при условии, что существует система, которая гарантирует, что потребители будут полностью проинформированы о рекомендациях по питанию, и которая ограничивает потребление некоторыми уязвимыми группами населения дикой сельди размером более 17 см, дикого гольца, дикой речной миноги и дикой форели и продуктов из них с происхождением из Балтии во избежание возможного риска для здоровья.

Финляндия и Швеция будут продолжать принимать необходимые меры для обеспечения того, чтобы дикая сельдь размером более 17 см, дикий голец, дикая речная минога и дикая форель и продукты из них, не соответствующие пункту 5.3 Приложения, не вводились в обращение в других государствах-членах.

Финляндия, Швеция и Латвия ежегодно отчитываются перед Комиссией о мерах, которые они приняли для эффективного информирования конкретных уязвимых слоёв населения о рекомендациях по питанию и для обеспечения того, чтобы рыба и рыбные продукты, не соответствующие предельным значениям, не вводились в обращение в государствах-членах. Они также должны предоставить документацию о том, что эти меры эффективны.

◀ M8

▶ M24

6. В отступление от статьи 1 Ирландия, Испания, Хорватия, Кипр, Латвия, Польша, Португалия, Румыния, Словацкая Республика, Финляндия, Швеция и Соединенное Королевство могут разрешить реализацию традиционно копчёного мяса и традиционно копчёных мясных продуктов, прошедших копчение на их территории и предназначенных для потребления на их территории, с содержанием ПАУ, превышающим предельные значения в пункте 6.1.4. в Приложении, при условии соблюдения предельных значений, применяемых до 1 сентября 2014 г., т.е. 5,0 мкг/кг для бензо(а)пирена и 30,0 мкг/кг для суммы бензо(а)пирена, бенз(а)антрацена, бензо(б)флуорантена и гибридов.

Указанные государства-члены будут продолжать следить за наличием ПАУ в традиционно копчёном мясе и традиционно копчёных мясных продуктах и должны разработать программы для проведения хороших методов копчения, где это возможно, как в экономической структуре, так и без потери типичных органолептических свойств продуктов.

В течение трёх лет с даты начала применения настоящего регламента ситуация должна быть пересмотрена на основе всей имеющейся информации для составления перечня копчёного мяса и копчёных мясных продуктов, где исключение для местного производства и местного потребления должно продолжаться без ограничения срока.

7. В отступление от статьи 1 Ирландия, Латвия, Румыния, Финляндия, Швеция и Соединенное Королевство могут разрешить реализацию традиционно копчёной рыбы и традиционно копчёных рыбных продуктов, копчёных и предназначенных для потребления людьми на их территории, с содержанием ПАУ, превышающим предельные значения, указанные в пункте 6.1.5. в Приложении, при условии соблюдения предельных значений, применяемых до 1 сентября 2014 г., т.е. 5,0 мкг/кг для бензо(а)пирена и 30,0 мкг/кг на сумму бензо(а)пирена, бенз(а)антрацена, бензо(б)флуорантена и гибридов.

Указанные государства-члены будут продолжать следить за присутствием ПАУ в традиционно копчёной рыбе и традиционно копчёной рыбной продукции и должны разработать программы для обеспечения хорошей технологии копчения, где это возможно, как в экономической структуре, так и без потери типичных органолептических свойств продуктов.

В течение 3 лет с момента вступления в силу настоящего регламента ситуация должна быть пересмотрена на основе всей имеющейся информации для составления перечня копчёной рыбы и копчёных продуктов из рыбы, где исключение для местного производства и местного потребления должно продолжаться без ограничения срока.

◀ M24

▶ M24

В пунктах 6 и 7 статьи 7 Норвегия и Исландия должны быть включены в список государств, охватываемых исключением из статьи 1.

◀ M24

Статья 8 Отбор проб и анализ

Отбор проб и анализ для государственного контроля над предельными значениями, изложенными в Приложении, должны проводиться в соответствии с регламентом Комиссии ЕЭС № 1882/2006,¹ (ЕЭС) № 401/2006,² (ЕЭС) № 1883/2006³ и Директивой Комиссии № 2001/22/ЕФ,⁴ Директивой № 2004/16/ЕФ⁵ и Директивой № 2005/10/ЕФ.⁶

1 См. EUT L 404 от 30.12.2006 г., стр. 25.

2 EUT L 70 от 09.03.2006, стр. 12.

3 См. EUT L 404 от 30.12.2006, стр. 32.

⁴ EFT L 77 от 16.03.2001, стр. 14. Директива последний раз изменена директивой 2005/4/ЕЭС (EUT L 19 от 21.1.2005, стр. 50).

5 EUT L 42 от 13.02.2004, стр. 16.

6 EUT L 34 от 08.02.2005, стр. 15.

Статья 9 Контроль и отчётность

▶ M7

1. Государства-члены должны следить за содержанием нитратов в овощах, где содержание этого вещества может быть значительным, особенно в зелёных листовых овощах, и регулярно сообщать результаты в ЕАБП (EFSA).

◀ М7

▶ М6

2. Государства-члены и заинтересованные стороны ежегодно информируют Комиссию о результатах проведённых расследований и о прогрессе в использовании превентивных мер для предотвращения загрязнения охратоксином А, дезоксиниваленом и зеараленоном, фумонизином В₁ и В₂, токсином Т-2 и НТ-2. Комиссия предоставляет результаты государствам-членам. Информация об обнаруженных случаях должна быть представлена в ЕАБП (EFSA).

3. Государства-члены информируют Комиссию о результатах по афлатоксину, подготовленных в соответствии с регламентом Комиссии (ЕЭС) № 1152/2009.* Государства-члены должны уведомить ЕАБП (EFSA) о результатах по фурану, этилкарбамату, перфторалкилированным веществам и акриламиду, подготовленных в соответствии с Рекомендацией Комиссии № 2007/196/ ЕЭС,** № 2010/133/ЕЭС,*** №2010/161/ЕЭС,**** и № 2010/307/ЕЭС.*****

* EUT L 313, от 28.11.2009, стр. 40.

** EUT L 88, от 29.03.2007, стр. 56.

*** EUT L 52, от 03.03.2010, стр. 53.

**** EUT L 68, от 18.03.2010, стр. 22.

***** EUT L 137, 03.06.2010, стр. 4.

4. Информацию о случаях загрязнения, собираемую государствами-членами, также следует сообщать в ЕАБП (EFSA).

◀ М6

Статья 10 Отмена

Регламент (ЕЭС) № 466/2001 отменяется.

Ссылки на отменённый регламент следует понимать как ссылки на настоящий регламент.

Статья 11 Переходные меры

▶ М10

Настоящий регламент не применяется к продуктам, которые были введены в обращение до дат, указанных в подпунктах (а) - (f), в соответствии с действующими решениями для соответствующих дат:

◀ М10

а) 1 июля 2006 г. для предельных значений дезоксиниваленола и зеараленона, изложенных в пп.№ 2.4.1, 2.4.2, 2.4.4, 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7, 2.5.1, 2.5.3, 2.5.5 и 2.5.7 Приложения;

▶ М1

б) 1 октября 2007 г. для предельных значений дезоксиниваленола и зеараленона, изложенных в пп.№ 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 и 2.5.10 Приложения;

◀ M1

- c) 1 октября 2007 г. для предельных значений для фумонизина В₁ и В₂, как указано в пункте 2.6 Приложения;
- d) 4 ноября 2006 года для предельных значений для суммы диоксинов и диоксиноподобных ПХБ, как указано в Разделе 5 Приложения.

▶ M10

- e) 1 января 2012 года для предельных значений для недидоксиноподобных ПХБ, как указано в Разделе 5 Приложения,
- f) 1 января 2015 г. для предельных значений ократоксина А в стручковом перце, как указано в п.2.2.11 Приложения.

◀ M10

Бремя доказывания того, когда товары были введены в обращение, несёт поставщик продуктов питания.

Статья 12 Вступление в силу и применение

Настоящий регламент вступит в силу на 20-й день после его публикации в *Официальном журнале Европейского Союза*.

Регламент применяется с 1 марта 2007 года.

Настоящий регламент является обязательным во всей своей полноте и поступает непосредственно к применению во всех государствах-членах.

Совершено в Брюсселе, 19 декабря 2006 года.

По поручению Комиссии

Маркос КИПРИАНУ

Член Комиссии

Приложение
Предельные значения для определённых загрязняющих веществ в пищевых продуктах

Нажмите здесь, чтобы прочитать приложение:

