

Detta dokument är endast avsett som dokumentationshjälpmedel och institutionerna ansvarar inte för innehållet

► **B**

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 1881/2006

av den 19 december 2006

om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel

(Text av betydelse för EES)

(EUT L 364, 20.12.2006, s. 5)

Ändrad genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
► <u>M1</u>	Kommissionens förordning (EG) nr 1126/2007 av den 28 september 2007	L 255	14	29.9.2007
► <u>M2</u>	Kommissionens förordning (EG) nr 565/2008 av den 18 juni 2008	L 160	20	19.6.2008
► <u>M3</u>	Kommissionens förordning (EG) nr 629/2008 av den 2 juli 2008	L 173	6	3.7.2008
► <u>M4</u>	Kommissionens förordning (EU) nr 105/2010 av den 5 februari 2010	L 35	7	6.2.2010
► <u>M5</u>	Kommissionens förordning (EU) nr 165/2010 av den 26 februari 2010	L 50	8	27.2.2010



KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 1881/2006

av den 19 december 2006

om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

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

av följande skäl:

- (1) Kommissionens förordning (EG) nr 466/2001 av den 8 mars 2001 om fastställande av högsta tillåtna halt för vissa främmande ämnen i livsmedel ⁽²⁾ har genomgått omfattande ändringar vid ett flertal tillfällen. Gränsvärdena för vissa främmande ämnen bör ändras med hänsyn till ny information och utveckling inom Codex Alimentarius. Samtidigt bör texten förtydligas på lämpliga ställen. Förordning (EG) nr 466/2001 bör därför ersättas.
- (2) För att skydda folkhälsan är det nödvändigt att hålla halten av främmande ämnen på en acceptabel toxikologisk nivå.
- (3) Med tanke på de skillnader som finns mellan medlemsstaternas lagstiftning, och den risk för konkurrensnedvridning som följer av detta, måste åtgärder för vissa främmande ämnen vidtas på gemenskapsnivå för att säkerställa en enhetlig marknad, samtidigt som proportionalitetsprincipen måste beaktas.
- (4) Gränsvärdena bör sättas så låga som rimligtvis är möjligt med hjälp av god jordbruks-, fiske- och tillverkningssed och med hänsyn till den risk konsumtionen av livsmedlet medför. När det gäller främmande ämnen som anses vara genotoxiska och cancerframkallande eller i fall där befolkningen eller sårbara befolkningsgrupper för närvarande utsätts för en exponering som ligger nära eller överskrider gränsen för tolerabelt intag, bör gränsvärdet vara så lågt som rimligtvis är möjligt (ALARA). På detta sätt kan man se till att livsmedelsföretagen vidtar åtgärder för att i så hög grad som möjligt förebygga och minska kontamineringen för att skydda folkhälsan. Spädbarn och småbarn utgör en sårbar grupp och för att skydda deras hälsa är det är lämpligt att fastställa så låga gränsvärden som möjligt, vilka kan efterlevas genom strikt urval av råmaterial för tillverkning av livsmedel för spädbarn och småbarn. Detta strikta urval av råmaterial är också lämpligt för framställning av vissa särskilda livsmedel, såsom kli avsett för direkt konsumtion.
- (5) För att gränsvärden skall kunna tillämpas på torkade, utspädda, bearbetade eller sammansatta produkter, för vilka särskilda gränsvärden på gemenskapsnivå inte har fastställts, bör livsmedelsföretagarna ange de särskilda faktorerna beträffande koncentration eller utspädning tillsammans med lämpliga försöksdata som ligger till grund för de föreslagna faktorerna.
- (6) För att garantera ett effektivt skydd av folkhälsan får produkter som innehåller halter av främmande ämnen som överskrider

⁽¹⁾ EGT L 37, 13.2.1993, s. 1. Förordningen ändrad genom Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1882/2003 (EUT L 284, 31.10.2003, s. 1).

⁽²⁾ EGT L 77, 16.3.2001, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 199/2006 (EUT L 32, 4.2.2006, s. 32).

▼B

gränsvärdena inte släppas ut på marknaden vare sig som sådana, blandade med andra livsmedel eller som ingrediens i livsmedel.

- (7) Det är allmänt känt att halten av aflatoxiner i sändningar av jordnötter, nötter, torkad frukt och majs kan minskas genom sortering eller annan mekanisk behandling. För att minimera effekterna inom handeln kan högre halter av aflatoxin tillåtas för dessa produkter när de inte är avsedda för direkt konsumtion eller som ingrediens i livsmedel. I dessa fall bör gränsvärdena för aflatoxiner fastställas med hänsyn till hur effektivt ovannämnda behandlingar sänker aflatoxinhalten i jordnötter, nötter, torkad frukt och majs till värden som ligger under de gränsvärden som fastställts för produkter som är avsedda att konsumeras direkt eller ingå som ingrediens i livsmedel.
- (8) För att möjliggöra effektiv tillämpning av gränsvärden för vissa främmande ämnen i vissa livsmedel bör lämpliga märkningsbestämmelser införas för dessa fall.
- (9) På grund av klimatförhållandena i vissa medlemsstater är det svårt att se till att gränsvärdena inte överskrids för färsk sallat och färsk spenat. Dessa medlemsstater bör under begränsad tid få tillåta saluförande av färsk sallat och färsk spenat, med en nitrathalt som överskrider gränsvärdena, om den odlas i och är avsedd att konsumeras inom medlemsstatens territorium. Sallat- och spenatproducenter, i de medlemsstater som har givits sådana tillstånd, bör gradvis ändra sina odlingsmetoder och följa nationella riktlinjer för god jordbrukssed.
- (10) Vissa fiskarter med ursprung i Östersjöområdet kan innehålla höga halter av dioxiner och dioxinlika PCB. En betydande andel av dessa fiskarter från Östersjöområdet kommer inte att underskrida gränsvärdena, och skulle således uteslutas från kosten. Det finns tecken på att det kan ha en negativ inverkan på hälsan i Östersjöområdet att utesluta fisk från kosten.
- (11) Sverige och Finland har ett fungerande system som kan garantera att konsumenterna informeras fullständigt om de kostrekommendationer som syftar till att begränsa vissa sårbara befolkningsgruppers konsumtion av fisk från Östersjöområdet för att undvika eventuella hälsorisker. Därför bör Finland och Sverige beviljas undantag för att under begränsad tid släppa vissa fiskarter med ursprung i Östersjöområdet ut på marknaden, vilka är avsedda för konsumtion i territoriet och som innehåller högre halter av dioxiner och dioxinlika PCB än de som fastställs i denna förordning. Nödvändiga åtgärder måste vidtas för att garantera att fisk och fiskprodukter som överskrider gränsvärdet inte släpps ut på marknaden i andra medlemsstater. Varje år underrättar Finland och Sverige kommissionen om resultaten av föregående års övervakning av halter av dioxiner och dioxinlika PCB i fisk från Östersjöområdet och de åtgärder som vidtagits för att minska människors exponering för dioxiner och dioxinlika PCB från Östersjöområdet.
- (12) För att garantera att gränsvärdena tillämpas på enhetligt sätt bör de behöriga myndigheterna följa samma kriterier för provtagning och analys överallt i gemenskapen. Det är även viktigt att analysresultaten rapporteras och tolkas lika. De åtgärder för provtagning och analys som föreskrivs i denna förordning förutsätter enhetliga bestämmelser om rapportering och tolkning.
- (13) För vissa främmande ämnen bör medlemsstaterna och berörda parter övervaka och rapportera halterna och de framsteg som gjorts avseende tillämpningen av förebyggande åtgärder, så att kommissionen kan bedöma behovet av att ändra befintliga åtgärder eller anta nya åtgärder.
- (14) Alla gränsvärden som antas på gemenskapsnivå kan vara föremål för översyn med hänsyn till vetenskapliga och tekniska framsteg, liksom förbättringar i jordbruks-, fiske- och tillverkningsmetoderna.

▼B

- (15) Kli och groddar får saluföras för direkt konsumtion och därför bör gränsvärden för deoxynivalenol och zearalenon i dessa varor fastställas.
- (16) Codex Alimentarius har nyligen fastställt ett gränsvärde för bly i fisk, som godtogs av gemenskapen. Den nuvarande bestämmelsen för bly i fisk bör därför ändras i enlighet med detta.
- (17) I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung ⁽¹⁾ definieras livsmedel av animaliskt ursprung, och följaktligen bör punkterna som rör livsmedel av animaliskt ursprung ändras i vissa fall enligt den terminologi som används i den förordningen.
- (18) Det bör föreskrivas att gränsvärdena för främmande ämnen inte gäller för livsmedel som lagenligt har släppts ut på marknaden inom gemenskapen före det datum då dessa gränsvärden skall börja tillämpas.
- (19) När det gäller nitrat utgör grönsaker den huvudsakliga källan för människors intag av nitrat. Vetenskapliga kommittén för livsmedel angav i sitt yttrande av den 22 september 1995 ⁽²⁾ att det totala nitratintaget normalt låg långt under det acceptabla dagliga intaget (ADI) på 3,65 mg/kg kroppsvikt. Den rekommenderade dock fortsatta ansträngningar för att minska nitratintaget via livsmedel och vatten.
- (20) Eftersom klimatförhållandena i hög grad påverkar nitrathalten i vissa grönsaker, såsom sallat och spenat, bör olika gränsvärden för nitrat fastställas beroende på årstid.
- (21) När det gäller aflatoxiner konstaterade vetenskapliga kommittén för livsmedel i sitt yttrande av den 23 september 1994 att aflatoxiner är genotoxiska och cancerframkallande ⁽³⁾. På grundval av detta yttrande är det lämpligt att begränsa både den totala mängden aflatoxiner i livsmedel (summan av aflatoxinerna B₁, B₂, G₁ och G₂) och mängden aflatoxin B₁ separat, eftersom aflatoxin B₁ utan tvekan är den giftigaste föreningen. När det gäller aflatoxin M₁ i livsmedel för spädbarn och småbarn bör man överväga att eventuellt sänka gränsvärdet mot bakgrund av utvecklingen av analysmetoder.
- (22) När det gäller ochratoxin A (OTA) antog vetenskapliga kommittén för livsmedel ett yttrande den 17 september 1998 ⁽⁴⁾. En utredning ⁽⁵⁾ har gjorts om intaget av OTA via kosten hos befolkningen inom gemenskapen, detta inom ramen för rådets direktiv 93/5/EEG av den 25 februari 1993 om hjälp till kommissionen och samarbete från medlemsstaternas sida vid den vetenskapliga granskningen av livsmedelsfrågor ⁽⁶⁾ (SCOOP). På begäran av kommissionen antog Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet på grundval av nya vetenskapliga rön den 4 april 2006 ⁽⁷⁾ ett uppdaterat vetenskapligt

⁽¹⁾ EUT L 139, 30.4.2004, s. 55. Rättad i EUT L 226, 25.6.2004, s. 22. Förordningen senast ändrad genom kommissionens förordning (EG) nr 1662/2006 (EUT L 320, 18.11.2006, s. 1).

⁽²⁾ Vetenskapliga livsmedelskommitténs rapporter, 38:e serien, *Opinion of the Scientific Committee for Food on nitrates and nitrite*, s. 1–33 (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf).

⁽³⁾ Vetenskapliga livsmedelskommitténs rapporter, 35:e serien, *Opinion of the Scientific Committee for Food on aflatoxins, ochratoxin A and patulin*, s. 45–50 (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf).

⁽⁴⁾ *Opinion of the Scientific Committee on Food on Ochratoxin A* (av den 17 september 1998) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html).

⁽⁵⁾ *Reports on tasks for scientific co-operation, Task 3.2.7* "Assessment of dietary intake of Ochratoxin A by the population of EU Member States" (http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf).

⁽⁶⁾ EGT L 52, 4.3.1993, s. 18.

⁽⁷⁾ *Opinion of the Scientific Panel on contaminants in the Food Chain of the EFSA on a request from the Commission related to ochratoxin A in food* (http://www.efsa.europa.eu/etc/medialib/efsa/science/contam/contam_opinions/1521.Par.0001.File.dat/contam_op_ej365_ochratoxin_a_food_en1.pdf).

▼ B

yttrande om ochratoxin A i livsmedel, och kom fram till ett tolerabelt veckointag (TWI) på 120 ng/kg kroppsvikt.

- (23) På grundval av dessa yttranden bör man fastställa gränsvärden för spannmål, spannmålsprodukter, torkade vindruvor, rostat kaffe, vin, druvsaft samt barnmat för spädbarn och småbarn, vilka alla i betydande grad bidrar till människors allmänna exponering för OTA eller exponeringen av sårbara konsumentgrupper, såsom barn.
- (24) Hur lämpligt det är att fastställa gränsvärden för OTA i livsmedel såsom torkad frukt med undantag av torkade vindruvor, kakao och kakaoprodukter, kryddor, köttprodukter, råkaffe, öl och lakrits, och att se över de nuvarande gränsvärdena, särskilt för OTA i torkade vindruvor och druvsaft kommer att beaktas mot bakgrund av det färska vetenskapliga yttrandet från Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet.
- (25) När det gäller patulin fastställde vetenskapliga kommittén för livsmedel vid sitt möte den 8 mars 2000 det preliminära högsta tolerabla dagliga intaget för patulin (PMTDI) till 0,4 µg/kg kroppsvikt ⁽¹⁾.
- (26) År 2001 genomfördes SCOOP-uppdraget *Assessment of the dietary intake of patulin by the population of EU Member States* inom ramen för direktiv 93/5/EEG ⁽²⁾.
- (27) På grundval av den bedömningen och med hänsyn till det preliminära högsta tolerabla dagliga intaget för patulin bör gränsvärden fastställas för patulin i vissa livsmedel för att skydda konsumenter mot oacceptabel kontaminering. Dessa gränsvärden bör ses över, och vid behov sänkas med hänsyn till vetenskapliga och tekniska framsteg och tillämpningen av kommissionens rekommendation 2003/598/EG av den 11 augusti 2003 om att förhindra och minska förekomsten av patulin i äppeljuice och äppeljuicingredienser i andra drycker ⁽³⁾.
- (28) Vetenskapliga kommittén för livsmedel har antagit en rad yttranden om fusariumtoxiner: om deoxynivalenol i december 1999 ⁽⁴⁾ som fastställde ett tolerabelt dagligt intag (TDI) på 1 µg/kg kroppsvikt, om zearalenon i juni 2000 ⁽⁵⁾ som fastställde ett tillfälligt tolerabelt dagligt intag på 0,2 µg/kg kroppsvikt, om fumonisiner i oktober 2000 ⁽⁶⁾ (uppdaterat i april 2003) ⁽⁷⁾ som fastställde ett tolerabelt dagligt intag (TDI) på 2 µg/kg kroppsvikt, om nivalenol i oktober 2000 ⁽⁸⁾ som fastställde ett tillfälligt tolerabelt dagligt intag på 0,7 µg/kg kroppsvikt, om T-2-toxin och HT-2-toxin i maj 2001 ⁽⁹⁾ som fastställde ett kombinerat, tillfäl-

⁽¹⁾ Protokoll från det 120:e mötet i Vetenskapliga livsmedelskommittén den 8–9 mars 2000 i Bryssel. Kommentar i protokollet om patulin (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf).

⁽²⁾ *Reports on tasks for scientific co-operation, Task 3.2.8* "Assessment of dietary intake of Patulin by the population of EU Member States" (http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf).

⁽³⁾ EUT L 203, 12.8.2003, s. 34.

⁽⁴⁾ *Opinion of the Scientific Committee on Food on Fusarium-toxins – Part 1: Deoxynivalenol (DON)*, (av den 2 december 1999) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf).

⁽⁵⁾ *Opinion of the Scientific Committee on Food on Fusarium-toxins – Part 2: Zearalenone (ZEA)*, (av den 22 juni 2000) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf).

⁽⁶⁾ *Opinion of the Scientific Committee on Food on Fusarium-toxins – Part 3: Fumonisin B₁ (FB₁)*, (av den 17 oktober 2000) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf).

⁽⁷⁾ *Updated opinion of the Scientific Committee on Food on Fumonisin B₁, B₂ and B₃*, (av den 4 april 2003) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf).

⁽⁸⁾ *Opinion of the Scientific Committee on Food on Fusarium-toxins – Part 4: Nivalenol*, (av den 19 oktober 2000) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf).

⁽⁹⁾ *Opinion of the Scientific Committee on Food on Fusarium-toxins – Part 5: T-2 toxin and HT-2 toxin*, (av den 30 maj 2001) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf).

▼B

ligt tolerabelt dagligt intag på 0,06 µg/kg kroppsvikt samt trikotecenerna som grupp i februari 2002 ⁽¹⁾.

- (29) Inom ramen för direktiv 93/5/EG genomfördes SCOOP-uppdraget *Collection of occurrence data on Fusarium toxins in food and assessment of dietary intake by the population of EU Member States* som avslutades i september 2003 ⁽²⁾.
- (30) På grundval av de vetenskapliga yttrandena och bedömningen av intaget via kosten bör gränsvärden för deoxynivalenol, zearalenon och fumonisiner fastställas. När det gäller fumonisiner tyder dock resultaten av övervakningen av skördar på senare tid på att majs och majsprodukter kan vara starkt kontaminerade med fumonisiner, och det är lämpligt att vidta åtgärder för att undvika att majs och majsprodukter med sådana oacceptabelt höga kontamineringshalter kommer in i livsmedelskedjan.
- (31) Uppskattningar av intaget tyder på att förekomsten av T-2- och HT-2-toxiner kan vara till skada för folkhälsan. Därför är det nödvändigt att utarbeta en tillförlitlig och känslig metod, samla in mera uppgifter om förekomsten och närmare undersöka och forska om de faktorer som har koppling till förekomsten av T-2 och HT-2-toxiner i spannmål och spannmålsprodukter, särskilt i havre och havreprodukter, och detta måste ges högsta prioritet.
- (32) Eftersom 3-acetyldeoxynivalenol, 15-acetyldeoxynivalenol och fumonisin B₃ uppträder samtidigt är det inte nödvändigt att vidta särskilda åtgärder för dessa ämnen, eftersom åtgärder särskilt avseende deoxynivalenol och fumonisin B₁ + B₂ även skulle skydda människor från oacceptabel exponering för 3-acetyldeoxynivalenol, 15-acetyldeoxynivalenol och fumonisin B₃. Det samma gäller nivalenol som i viss mån förekommer samtidigt med deoxynivalenol. Dessutom uppskattas människors exponering för nivalenol ligga betydligt under det tillfälliga ADI-värdet. När det gäller övriga trikotecener som behandlades i det ovan nämnda SCOOP-uppdraget (3-acetyldeoxynivalenol, 15-acetyldeoxynivalenol, fusarenon-X, T2-triol, diacetoxyscirpenol, neosolaniol, monoacetoxyscirpenol, verrucol) pekar de begränsade uppgifter som är tillgängliga på att dessa ämnen inte är allmänt förekommande och att halterna i allmänhet är låga.
- (33) Klimatförhållandena under växtperioden, särskilt under blomningen, spelar stor roll för fusariumtoxinhalten. Med hjälp av goda jordbruksmetoder kan man dock minska riskfaktorerna till ett minimum och på så sätt hindra en del av angreppen av fusariumsvamp. I kommissionens rekommendation 2006/583/EG av den 17 augusti 2006 om förebyggande och begränsning av fusariumtoxiner i spannmål och spannmålsprodukter ⁽³⁾ ingår allmänna principer för förebyggande och begränsning av kontaminering med fusariumtoxin (zearalenon, fumonisiner och trikotecener) i spannmål, och dessa bör tillämpas genom upprättandet av nationella riktlinjer grundade på dessa allmänna principer.
- (34) Gränsvärden för fusariumtoxiner bör fastställas för obearbetad spannmål som släpps ut på marknaden för användning i första bearbetningsledet. Rensnings-, sorterings- och torkningsförfaranden anses inte vara en del av det första bearbetningsledet, eftersom själva sädeskärnan inte utsätts för fysisk behandling. Skalning anses utgöra en del av det första bearbetningsledet.

⁽¹⁾ *Opinion of the Scientific Committee on Food on Fusarium-toxins – Part 6: Group evaluation of T-2 toxin, HT-2toxin, nivalenol and deoxynivalenol*, (antaget den 26 februari 2002) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf).

⁽²⁾ *Reports on tasks for scientific co-operation, Task 3.2.10* "Collection of occurrence data of Fusarium toxins in food and assessment of dietary intake by the population of EU Member States" (<http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf>).

⁽³⁾ EUT L 234, 29.8.2006, s. 35.

▼ **B**

- (35) Eftersom fusariumtoxiner i obearbetad spannmål i varierande grad avlägsnas genom rensning och bearbetning, är det lämpligt att fastställa gränsvärden för spannmålsprodukter för slutkonsumenten och för de viktigaste spannmålsbaserade livsmedelsingredienserna, så att man kan garantera en effektiv efterlevnad av lagstiftningen för skydd av folkhälsan.
- (36) När det gäller majs känner man ännu inte exakt till alla faktorer som bidrar till att fusariumtoxiner bildas, och detta gäller särskilt zearalenon och fumonisiner B₁ och B₂. Därför beviljas en tidsfrist under vilken livsmedelsföretagarna i spannmålskedjan kan undersöka var dessa mykotoxiner bildas och kartlägga vilka åtgärder som bör vidtas för att i så stor utsträckning som möjligt hindra förekomsten av dessa toxiner. De gränsvärden som fastställs på grundval av de uppgifter man idag har tillgång till om förekomst föreslås träda i kraft 2007, om inga särskilda gränsvärden som bygger på nya uppgifter om förekomst och bildning fastställs dessförinnan.
- (37) Eftersom kontamineringen av fusariumtoxiner i ris är låg, föreslås inga gränsvärden för ris eller risprodukter.
- (38) Man bör överväga att göra en översyn av gränsvärdena för deoxynivalenol, zearalenon och fumonisin B₁ och B₂ och av om det är lämpligt att fastställa gränsvärden för T-2-toxin och HT-2-toxin i spannmål och spannmålsprodukter före den 1 juli 2008 mot bakgrund av vetenskapliga och tekniska framsteg som rör dessa toxiner i livsmedel.
- (39) När det gäller bly antog vetenskapliga kommittén för livsmedel vid sitt möte den 19 juni 1992 ⁽¹⁾ ett yttrande som godtog det preliminära högsta tolerabla dagliga intag på 25 µg/kg som föreslogs av Världshälsoorganisationen 1986. Vetenskapliga kommittén för livsmedel kom i sitt yttrande fram till att den genomsnittliga blyhalten i livsmedel inte verkar vara oroande.
- (40) Inom ramen för direktiv 93/5/EEG utfördes 2004 SCOOP-uppdraget 3.2.11 *Assessment of the dietary exposure to arsenic, cadmium, lead and mercury of the population of the EU Member States* ⁽²⁾. Med hänsyn till bedömningen och yttrandet från vetenskapliga kommittén för livsmedel är det lämpligt att vidta åtgärder för att minska förekomsten av bly i livsmedel så mycket som möjligt.
- (41) När det gäller kadmium godtog vetenskapliga kommittén för livsmedel i sitt utlåtande av den 2 juni 1995 ⁽³⁾ ett provisoriskt värde för tolererbart veckointag (PTWI) på 7 µg/kg kroppsvikt och rekommenderade större ansträngningar för att minska kadmiumexponering via kosten eftersom livsmedel utgör huvudkällan för människors kadmiumintag. En bedömning av exponering via kosten gjordes i SCOOP-uppdraget 3.2.11. Med hänsyn till den bedömningen och yttrandet från vetenskapliga kommittén för

⁽¹⁾ Vetenskapliga livsmedelskommitténs rapporter, 32:a serien, yttrande från vetenskapliga kommittén för livsmedel: *The potential risk to health presented by lead in food and drink*, s. 7–8 (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf).

⁽²⁾ *Reports on tasks for scientific co-operation, Task 3.2.11* "Assessment of dietary exposure to arsenic, cadmium, lead and mercury of the population of the EU Member States" (http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf).

⁽³⁾ Vetenskapliga livsmedelskommitténs rapporter, 36:e serien, *Opinion of the Scientific Committee for Food on cadmium*, s. 67–70 (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf).

▼B

livsmedel är det lämpligt att vidta åtgärder för att minska förekomsten av kadmium i livsmedel så mycket som möjligt.

- (42) När det gäller kvicksilver antog Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet ett yttrande om kvicksilver och metylkvicksilver i livsmedel ⁽¹⁾ och godtog det preliminära högsta tolerabla dagliga intaget på 1,6 µg/kg kroppsvikt. Metylkvicksilver är den kemiska form som ger mest anledning till oro och kan utgöra upp till 90 % av det totala kvicksilvret i fisk och skaldjur. Med hänsyn till resultatet av SCOOP-uppdraget 3.2.11 drog Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet slutsatsen att kvicksilverhalten i andra livsmedel än fisk och skaldjur är mindre ororande. De kvicksilverformer som förekommer i dessa andra livsmedel är huvudsakligen inte metylkvicksilver och anses därför vara mindre farliga.
- (43) Ett lämpligt sätt att skydda sårbara befolkningsgrupper är, förutom att fastställda gränsvärden, riktade konsumentråd. Därför har ett meddelande om metylkvicksilver i fisk och fiskeprodukter lagts ut på Europeiska kommissionens webbplats för generaldirektoratet för hälsa och konsumentskydd ⁽²⁾. Även flera medlemsstater har offentliggjort råd om dessa frågor som är av vikt för befolkningen.
- (44) När det gäller oorganiskt tenn drog vetenskapliga kommittén för livsmedel i sitt yttrande av den 12 december 2001 ⁽³⁾ slutsatsen att halter av oorganiskt tenn på 150 mg/kg i drycker på burk och 250 mg/kg i andra livsmedel på burk kan orsaka irritation i magsäcken hos vissa personer.
- (45) För att skydda folkhälsan från denna hälsorisk bör man fastställa gränsvärden för oorganiskt tenn i livsmedel och drycker på burk. Fram tills att uppgifter finns tillgängliga om hur känsliga spädbarn och småbarn är för oorganiskt tenn i livsmedel är det nödvändigt att i förebyggande syfte skydda hälsan hos denna sårbara befolkningsgrupp och fastställa gränsvärden.
- (46) När det gäller 3-monoklorpropan-1,2-diol (3-MCPD) antog vetenskapliga kommittén för livsmedel vid sitt möte den 30 maj 2001 ett vetenskapligt yttrande om 3-MCPD i livsmedel ⁽⁴⁾, vilket innebar en uppdatering av dess yttrande av den 16 december 1994 ⁽⁵⁾, på grundval av nya vetenskapliga rön, och fastställde ett tolerabelt dagligt intag på 0,2 µg/kg kroppsvikt för 3-MCPD.
- (47) Inom ramen för direktiv 93/5/EEG genomförde SCOOP-uppdraget *Collection and collation of data on levels of 3-MCPD and related substances in foodstuffs* som avslutades i juni 2004 ⁽⁶⁾. Intaget av 3-MCPD via kosten sker främst genom sojasås och produkter där sojasås ingår. Även vissa andra livsmedel som förtärs i stora mängder, såsom bröd och nudlar, bidrog i hög

⁽¹⁾ *Opinion of the Scientific Panel on contaminants in the Food Chain of the European Food Safety Authority (EFSA) on a request from the Commission related to mercury and methylmercury in food*, (av den 24 februari 2004) (http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/259/opinion_contam_01_en1.pdf).

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/information_note_mercury-fish_12-05-04.pdf

⁽³⁾ *Opinion of the Scientific Committee on Food on acute risks posed by tin in canned foods* (antaget den 12 december 2001) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf).

⁽⁴⁾ *Opinion of the Scientific Committee on Food on 3-monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD) updating the SCF opinion of 1994* (antaget den 30 maj 2001) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf).

⁽⁵⁾ Vetenskapliga livsmedelskommitténs rapporter, 36:e serien, *Opinion of the Scientific Committee for Food on 3-monochloro-propane-1,2-diol 3-MCPD*, s. 31–34 (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf).

⁽⁶⁾ *Reports on tasks for scientific co-operation, Task 3.2.9 "Collection and collation of data on levels of 3-monochloropropanediol (3-MCPD) and related substances in foodstuffs"* (http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf).

▼ B

grad till intaget i vissa länder, främst eftersom dessa livsmedel konsumeras i stora mängder, inte för att halten av 3-MCPD i dem är hög.

- (48) Följaktligen bör gränsvärden fastställas för 3-MCPD i hydrolyserat vegetabiliskt protein och sojasås med hänsyn till den risk konsumtionen av dessa livsmedel medför. Medlemsstaterna uppmanas att undersöka om andra livsmedel innehåller 3-MCPD för att det skall kunna avgöras om gränsvärden behöver fastställas för ytterligare livsmedel.
- (49) När det gäller dioxiner och PCB antog vetenskapliga kommittén för livsmedel den 30 maj 2001 ett yttrande om dioxiner och dioxinlika PCB i livsmedel ⁽¹⁾, vilket innebar en uppdatering av dess yttrande av den 22 november 2000 ⁽²⁾, och i vilket man fastställde ett tolerabelt veckointag för dioxiner och dioxinlika PCB på 14 pg WHO-TEQ/kg kroppsvikt.
- (50) Med ”dioxiner” avses i denna förordning en grupp om 75 polyklorerade dibenso-p-dioxinkongener (PCDD) och 135 polyklorerade dibensofurankongener (PCDF), av vilka 17 utgör ett problem i toxikologiskt hänseende. Polyklorerade bifenyler (PCB) omfattar 209 olika kongener som kan delas in i två grupper efter deras toxikologiska egenskaper. Tolv kongener uppvisar toxikologiska egenskaper som liknar dioxiners, vilket gör att de ofta kallas ”dioxinlika PCB”. De andra PCB har en annan toxikologisk profil och uppvisar inte dioxinlik toxicitet.
- (51) Varje kongen av dioxin eller dioxinlika PCB uppvisar en annan grad av toxicitet. För att kunna sammanväga dessa olika kongeners toxicitet har begreppet toxisk ekvivalent (TEF) införts för att underlätta riskbedömning och kontroll. Detta innebär att analysresultaten från alla de individuella kongener av dioxin och dioxinlika PCB som utgör ett problem i toxikologiskt hänseende uttrycks i en kvantifierbar enhet, nämligen TCDD-ekvivalenter (TEQ).
- (52) Exponeringsbedömningar, som tar hänsyn till SCOOP-uppdraget *Assessment of dietary intake of dioxins and related PCBs by the population of EU Member States* som avslutades i juni 2000 ⁽³⁾, visar att en betydande del av gemenskapens befolkning får i sig mer än det tolerabla veckointaget via kosten.
- (53) Ur toxikologisk synvinkel bör alla gränsvärden gälla både dioxiner och dioxinlika PCB, men 2001 fastställdes gränsvärden på gemenskapsnivå endast för dioxiner men inte för dioxinlika PCB, eftersom uppgifterna om förekomsten av dioxinlika PCB då var knapphändiga. Men sedan 2001 har man fått tillgång till flera uppgifter om dioxinlika PCB, och därför fastställdes 2006 gränsvärden för summan av dioxiner och dioxinlika PCB eftersom detta är det lämpligaste sättet ur toxikologisk synvinkel. För att åstadkomma en smidig övergång bör de nuvarande gränsvärdena för dioxiner fortsätta att gälla under en övergångsperiod jämte de nya fastställda halterna för summan av dioxiner och dioxinlika PCB. Livsmedel får under den övergångsperioden inte överskrida gränsvärdena för dioxiner och gränsvärdena för summan av dioxiner och dioxinlika PCB. Senast den 31 december 2008 kommer

⁽¹⁾ *Opinion of the Scientific Committee on Food on the risk assessment of dioxins and dioxin-like PCBs in food. Update based on new scientific information available since the adoption of the SCF opinion of 22nd November 2000* (antaget den 30 maj 2001) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf).

⁽²⁾ *Opinion of the Scientific Committee on Food on the risk assessment of dioxins and dioxin-like PCBs in food.* (antaget den 22 november 2000) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf).

⁽³⁾ *Reports on tasks for scientific co-operation, Task 3.2.5* ”Assessment of dietary intake of dioxins and related PCBs by the population of EU Member States”. (http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf).

▼B

man att behandla frågan om att stryka de separata gränsvärdena för dioxiner.

- (54) För att främja en förebyggande metod att minska dioxiner och dioxinlika PCB i livsmedel och foder fastställdes åtgärdsgränser i kommissionens rekommendation 2006/88/EG av den 6 februari 2006 om reduktion av dioxiner, furaner och PCB i foder och livsmedel ⁽¹⁾. Dessa åtgärdsgränser ger myndigheter och aktörer möjlighet att lyfta fram de fall där det är lämpligt att identifiera en kontamineringskälla och att vidta åtgärder för att reducera eller eliminera denna. Eftersom källorna till dioxin och dioxinlika PCB inte är desamma, bestäms separata åtgärdsgränser för dioxiner å ena sidan och dioxinlika PCB å den andra. Denna proaktiva metod bör väljas för att aktivt minska förekomsten av dioxiner och dioxinlika PCB i foder och livsmedel och därför bör gränsvärdena ses över inom en viss tid i syfte att fastställa lägre gränsvärden. Av det skälet bör man senast den 31 december 2008 överväga att markant sänka gränsvärdena för summan av dioxiner och dioxinlika PCB.
- (55) Inblandade aktörer bör vidta alla åtgärder för att eliminera dioxiner, furaner och dioxinlika PCB från marina oljor. Det markant lägre gränsvärdet som bör övervägas senast den 31 december 2008 skall baseras på de tekniska möjligheter som det effektivaste dekontamineringsförfarandet tillåter.
- (56) När man fastställer gränsvärden för andra livsmedel senast den 31 december 2008, bör man särskilt beakta behovet av särskilda lägre gränsvärden för dioxiner och dioxinlika PCB i livsmedel som är avsedda för spädbarn och småbarn mot bakgrund av de uppgifter som framkommit genom 2005, 2006 och 2007 års program för övervakning av dioxin och dioxinlika PCB i livsmedel för spädbarn och småbarn.
- (57) När det gäller polycykliska aromatiska kolväten drog vetenskapliga kommittén för livsmedel i sitt yttrande av den 4 december 2002 ⁽²⁾ slutsatsen att en rad polycykliska aromatiska kolväten (PAH) är genotoxiska och cancerframkallande. JEFCA (*Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*), WHO:s och FAO:s gemensamma expertgrupp för livsmedelstillsatser, gjorde 2005 en riskbedömning av PAH och en uppskattning av exponeringsmarginaler för PAH som grund för råd om föreningar som är både genotoxiska och cancerframkallande ⁽³⁾.
- (58) Enligt vetenskapliga kommittén för livsmedel kan bens(a)pyren användas som markör när det gäller förekomst och effekter av carcinogena polycykliska aromatiska kolväten i livsmedel, vilka även inbegriper bens(a)antracen, bens(b)fluoranten, bens(j)fluoranten, bens(k)fluoranten, bens(g,h,i)perylen, krysen, cyclopenta(c,d)pyren, dibens(a,h)antracen, dibenso(a,e)pyren, dibenso(a,h)pyren, dibenso(a,i)pyren, dibenso(a,l)pyren, inden(1,2,3-cd)pyren och 5-metylkrysen. Ytterligare analyser av de relativa proportionerna av dessa PAH i livsmedel skulle behövas som underlag för en framtida översyn av lämpligheten i att behålla benso(a)pyren som markör. På rekommendation av JECFA bör man dessutom analysera bens(c)fluoren.
- (59) PAH kan kontaminera livsmedel under rönkningsprocesser och under sådan upphettnings- och torkningsbearbetning som gör

⁽¹⁾ EUT L 42, 14.2.2006, s. 26.

⁽²⁾ *Opinion of the Scientific Committee on Food on the risks to human health of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in food* (av den 4 december 2002) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf).

⁽³⁾ *Evaluation of certain food contaminants – Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*, 64:e mötet, Rom, 8–17 februari 2005, s. 1–6 och s. 61–81. *WHO Technical Report Series, No. 930, 2006* (http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf).

▼B

det möjligt för förbränningsprodukter att komma i direkt kontakt med livsmedlet. Dessutom kan miljöföroreningar leda till kontaminering med PAH, särskilt i fisk och fiskeriprodukter.

- (60) Inom ramen för direktiv 93/5/EEG genomfördes 2004 det särskilda SCOOP-uppdraget "Collection of occurrence data on PAH in food" ⁽¹⁾. Höga halter påvisades i torkade frukter, olivolja av pressrester, rökt fisk, druvkärnsolja, rökta köttprodukter, färska musslor, kryddor, såser och smaksättningsmedel.
- (61) För att skydda folkhälsan behövs gränsvärden för benso(a)pyren i vissa livsmedel som innehåller fetter och oljor och i livsmedel där rökning- och torkningsbearbetning kan förorsaka höga kontamineringsnivåer. Gränsvärden är också nödvändiga i livsmedel där miljöföroreningar kan leda till höga kontamineringsnivåer, särskilt i fisk och fiskeriprodukter, som förorsakats t.ex. av oljespill från fartyg.
- (62) I vissa livsmedel, som t.ex. i torkad frukt och kosttillskott, har man funnit benso(a)pyren, men tillgängliga uppgifter är inte tillräckliga för att klargöra vilka nivåer som rimligtvis kan uppnås. Ytterligare undersökningar krävs för att klarlägga vilka nivåer som rimligtvis kan uppnås i dessa livsmedel. Fram till dess skall gränsvärden för benso(a)pyren i relevanta ingredienser gälla, som t.ex. i oljor och fetter som används i kosttillskott.
- (63) Gränsvärdena för PAH och frågan om det är lämpligt att fastställa ett gränsvärde för PAH i kakaosmör bör ses över senast den 1 april 2007, med hänsyn till senaste vetenskapliga rön om förekomsten av bens(a)pyren och andra cancerframkallande PAH i livsmedel.
- (64) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Allmänna bestämmelser

1. De livsmedel som förtecknas i bilagan skall inte släppas ut på marknaden om de innehåller en halt av ett främmande ämne som överstiger det fastställda gränsvärdet enligt bilagan.
2. De gränsvärden som anges i bilagan skall gälla den ätliga delen av de berörda livsmedlen om inte annat anges i bilagan.

Artikel 2

Torkade, utspädda, bearbetade och sammansatta produkter

1. När de gränsvärden som fastställs i bilagan tillämpas på livsmedel som är torkade, utspädda, bearbetade eller sammansatta av mer än en ingrediens, skall hänsyn tas till följande:
 - a) Förändringar i koncentrationen av det främmande ämnet på grund av torknings- eller utspädningsprocesser.
 - b) Förändringar i koncentrationen av det främmande ämnet på grund av bearbetning.
 - c) De relativa proportionerna av ingredienserna i produkten.
 - d) Den analytiska kvantifieringsgränsen.

⁽¹⁾ *Reports on tasks for scientific co-operation, Task 3.2.12* "Collection of occurrence data on polycyclic aromatic hydrocarbons in food" (http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf).

▼B

2. Specifika koncentrations- eller utspädningsfaktorer för de berörda torknings-, utspädnings-, bearbetnings- och/eller blandningsprocesserna eller för berörda torkade, utspädda, bearbetade och/eller sammansatta produkter skall anges och motiveras av livsmedelsföretagaren när den behöriga myndigheten utför en offentlig kontroll.

Om livsmedelsföretagaren inte anger någon koncentrations- eller utspädningsfaktor eller om den behöriga myndigheten anser att faktorn är olämplig med tanke på den givna motiveringen, skall myndigheten själv fastställa faktorn på grundval av tillgängliga uppgifter och i syfte att uppnå bästa möjliga skyddsnivå för människors hälsa.

3. Punkterna 1 och 2 skall tillämpas såvida inga särskilda gemenskapsgränsvärden har fastställts för dessa torkade, utspädda, bearbetade eller sammansatta produkter.

4. Om gemenskapslagstiftningen inte föreskriver särskilda gränsvärden för livsmedel för spädbarn och småbarn får medlemsstaterna föreskriva strängare gränsvärden.

*Artikel 3***Förbud mot användning, blandning och dekontaminering**

1. Livsmedel vars halter av främmande ämnen överskrider de gränsvärden som anges i bilagan får inte användas som livsmedelsingredienser.

2. Livsmedel vars halter av främmande ämnen inte överskrider de gränsvärden som fastställs i bilagan får inte blandas med livsmedel vars halter överskrider dessa gränsvärden.

3. Livsmedel som skall sorteras eller på annat sätt behandlas mekaniskt för att minska kontamineringen får inte blandas med livsmedel som är avsedda för direkt konsumtion eller som ingrediens i livsmedel.

4. Livsmedel som innehåller främmande ämnen som förtecknas i avsnitt 2 i bilagan (Mykotoxiner) får inte avsiktligt dekontamineras genom kemisk behandling.

▼M5*Artikel 4***Särskilda bestämmelser för jordnötter, andra oljeväxtfrön, trädnötter, torkad frukt, ris och majs**

Jordnötter, andra oljeväxtfrön, trädnötter, torkad frukt, ris och majs vars aflatoxinhalter överskrider gränsvärdena enligt punkterna 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 och 2.1.11 i bilagan får släppas ut på marknaden, förutsatt att dessa livsmedel

- a) inte är avsedda för direkt konsumtion eller som ingrediens i livsmedel,
- b) inte innehåller högre aflatoxinhalter än respektive gränsvärden enligt punkterna 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 och 2.1.12 i bilagan,
- c) genomgår sortering eller annan mekanisk behandling och att gränsvärdena enligt punkterna 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 och 2.1.11 i bilagan inte överskrids efter denna behandling, samt att behandlingen inte resulterar i andra skadliga rests substanser,
- d) har en märkning som klart anger hur de ska användas och innehåller uppgiften att ”produkten måste sorteras eller behandlas mekaniskt på annat sätt så att halten aflatoxiner minskas innan produkten används som livsmedel eller som ingrediens i livsmedel”. Denna uppgift ska anges på etiketten på varje enskild påse, kartong eller annan förpackning samt på det ursprungliga medföljande dokumentet. Identifikationskoden för partiet/sändningen ska märkas outplånligt på varje enskild påse, kartong eller annan förpackning i sändningen och på det ursprungliga medföljande dokumentet.

▼ M5*Artikel 5***Särskilda bestämmelser för jordnötter, andra oljeväxtfrön, produkter som framställts därav och spannmål**

En tydlig märkning som anger avsett användningsområde ska finnas på etiketten på varje enskild påse, kartong eller annan förpackning samt på det ursprungliga medföljande dokumentet. Det medföljande dokumentet måste tydligt kunna kopplas till sändningen genom att sändningsidentifikationskoden anges på varje enskild påse, kartong eller annan förpackning i sändningen. Dessutom måste den affärsverksamhet som anges för sändningens mottagare på det medföljande dokumentet vara förenlig med avsett användningsområde.

Om det inte tydligt anges att sändningen är avsedd att användas som annat än livsmedel ska de gränsvärden som anges i punkterna 2.1.5 och 2.1.11 i bilagan gälla för alla jordnötter, andra oljeväxtfrön och produkter som framställts därav samt spannmål som släpps ut på marknaden.

När det gäller undantaget för jordnötter och andra oljeväxtfrön som ska krossas och tillämpningen av de gränsvärden som fastställs i punkt 2.1.1 i bilagan, gäller undantaget endast för sändningar med en tydlig märkning som anger deras användningsområde och innehåller uppgiften ”produkt avsedd att krossas för framställning av raffinerad vegetabilisk olja”. Denna uppgift ska anges på etiketten på varje enskild påse, kartong eller annan förpackning, och på det eller de ursprungliga medföljande dokumenten. Slutdestinationen måste vara en krossanläggning.

▼ B*Artikel 6***Särskilda bestämmelser för sallat**

Om sallat som odlas på täckt område (”skyddad sallat”) inte förses med märkning om detta, skall de gränsvärden som fastställs i bilagan för frilandsodlad sallat tillämpas.

*Artikel 7***Tillfälliga undantag**

1. Genom undantag från artikel 1 får Belgien, Irland, Nederländerna och Förenade kungariket till och med den 31 december 2008 tillåta att färsk spenat som innehåller högre nitrathalter än de gränsvärden som anges i punkt 1.1 i bilagan släpps ut på marknaden om spenaten odlats i och är avsedd för konsumtion inom landet.

2. Genom undantag från artikel 1 får Irland och Förenade kungariket till och med den 31 december 2008 tillåta att färsk sallat som innehåller högre nitrathalter än de gränsvärden som anges i punkt 1.3 i bilagan släpps ut på marknaden om sallaten oavsett när den skördats under året har odlats i och är avsedd för konsumtion i landet.

3. Genom undantag från artikel 1 får Frankrike till och med den 31 december 2008 tillåta att färsk sallat som innehåller högre nitrathalter än de gränsvärden som anges i punkt 1.3 i bilagan släpps ut på marknaden om sallaten skördats under perioden från och med den 1 oktober till och med den 31 mars och har odlats i och är avsedd för konsumtion i landet.

4. Genom undantag från artikel 1 får Finland och Sverige till och med den 31 december 2011 tillåta utsläppande på deras marknad av lax (*Salmo salar*), sill/strömming (*Clupea harengus*), flodnejonöga (*Lamprologus fluviatilis*), öring (*Salmo trutta*), röding (*Salvelinus* spp.) och rom från siklöja (*Coregonus albula*) med ursprung i Östersjöområdet som är avsedd för konsumtion i landet och som innehåller halter av dioxiner och/eller halter av summan av dioxiner och dioxinlika PCB som är högre än de gränsvärden som anges i punkt 5.3 i bilagan; detta gäller förutsatt att de har inrättat ett system som garanterar att konsu-

▼B

menterna får fullständig information om de kostrekommendationer som avser att begränsa vissa sårbara befolkningsgruppers konsumtion av dessa fiskarter från Östersjöområdet för att undvika potentiella hälsorisker. Senast den 31 mars varje år skall Finland och Sverige meddela kommissionen resultaten av föregående års övervakning av halterna av dioxin och dioxinlika PCB i fisk från Östersjöområdet och rapportera de åtgärder som vidtagits för att minska människors exponering för dioxiner och dioxinlika PCB via fisk från Östersjöområdet.

Finland och Sverige skall fortsätta vidta nödvändiga åtgärder för att garantera att fisk och fiskprodukter som inte uppfyller bestämmelserna i punkt 5.3 i bilagan inte saluförs i andra medlemsstater.

*Artikel 8***Provtagning och analys**

Provtagning och analys för offentlig kontroll av de gränsvärden som fastställs i bilagan skall utföras i enlighet med kommissionens förordningar (EG) nr 1882/2006 ⁽¹⁾, (EG) nr 401/2006 ⁽²⁾, (EG) nr 1883/2006 ⁽³⁾ och kommissionens direktiv 2001/22/EG ⁽⁴⁾, 2004/16/EG ⁽⁵⁾ och 2005/10/EG ⁽⁶⁾.

*Artikel 9***Övervakning och rapportering**

1. Medlemsstaterna skall övervaka nitrathalterna i grönsaker som kan innehålla signifikanta halter, i synnerhet gröna bladgrönsaker, och meddela resultaten till kommissionen senast den 30 juni varje år. Kommissionen skall se till att medlemsstaterna får tillgång till dessa resultat.

2. Medlemsstaterna och berörda parter skall årligen meddela kommissionen resultaten av utförda undersökningar, omfattande uppgifter om förekomst och framsteg som gjorts avseende tillämpningen av förebyggande åtgärder i syfte att undvika kontaminering med ochratoxin A, deoxynivalenol, zearalenon, fumonisin B₁ och B₂, T-2-toxin och HT-2-toxin. Kommissionen skall se till att medlemsstaterna får tillgång till dessa resultat.

▼M3

3. Medlemsstaterna bör rapportera till kommissionen resultaten från undersökningar avseende aflatoxiner, dioxiner, dioxinlika PCB och icke dioxinlika PCB enligt kommissionens beslut 2006/504/EG ⁽⁷⁾ och kommissionens rekommendation 2006/794/EG ⁽⁸⁾. Medlemsstaterna bör till EFSA rapportera resultaten från undersökningar avseende akrylamid och furan enligt kommissionens rekommendation 2007/196/EG ⁽⁹⁾ och kommissionens rekommendation 2007/331/EG ⁽¹⁰⁾.

▼B*Artikel 10***Upphävande**

Förordning (EG) nr 466/2001 skall upphöra att gälla.

⁽¹⁾ Se sidan 25 i detta nummer av EUT.

⁽²⁾ EUT L 70, 9.3.2006, s. 12.

⁽³⁾ Se sidan 32 i detta nummer av EUT.

⁽⁴⁾ EGT L 77, 16.3.2001, s. 14. Direktivet ändrat genom direktiv 2005/4/EG (EUT L 19, 21.1.2005, s. 50).

⁽⁵⁾ EUT L 42, 13.2.2004, s. 16.

⁽⁶⁾ EUT L 34, 8.2.2005, s. 15.

⁽⁷⁾ EUT L 199, 21.7.2006, s. 21.

⁽⁸⁾ EUT L 322, 22.11.2006, s. 24.

⁽⁹⁾ EUT L 88, 29.3.2007, s. 56.

⁽¹⁰⁾ EUT L 123, 12.5.2007, s. 33.

▼B

Hänvisningar till den upphävda förordningen skall anses som hänvisningar till denna förordning.

*Artikel 11***Övergångsbestämmelser**

Denna förordning skall inte tillämpas på produkter som släppts ut på marknaden före de datum som anges i de följande punkterna a–d i enlighet med vid respektive tidpunkt gällande bestämmelser:

a) Den 1 juli 2006 för de gränsvärden för deoxynivalenol och zearalenon som fastställs i punkterna 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 och 2.5.7 i bilagan.

▼M1

b) Den 1 oktober 2007 för de gränsvärden för deoxynivalenol och zearalenon som fastställs i punkterna 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 och 2.5.10 i bilagan.

▼B

c) Den 1 oktober 2007 för de gränsvärden för fumonisin B₁ och B₂ som fastställs i punkt 2.6 i bilagan.

d) Den 4 november 2006 när det gäller de gränsvärden för summan av dioxiner och dioxinlika PCB som fastställs i avsnitt 5 i bilagan.

Bevisbördan för när produkterna släpptes ut på marknaden skall åligga livsmedelsföretagaren.

*Artikel 12***Ikraftträdande och tillämpning**

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

Den skall tillämpas från och med den 1 mars 2007.

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

▼ **B**

BILAGA

Gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel ⁽¹⁾

Avsnitt 1: Nitrat

Livsmedel ⁽¹⁾		Gränsvärden (mg NO ₃ /kg)	
1.1	Färsk spenat (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾	Skördad under perioden 1 oktober–31 mars	3 000
		Skördad under perioden 1 april–30 september	2 500
1.2	Konserverad, djupfryst eller fryst spenat		2 000
1.3	Färsk sallat (<i>Lactuca sativa</i> L.) (odlad på täckt område och frilandsodlad) med undantag av sallat enligt punkt 1.4 (skyddad och frilandsodlad sallat) med undantag av sallat enligt punkt 1.4	Skördad under perioden 1 oktober–31 mars:	
		sallat odlad på täckt område	4 500
		frilandsodlad sallat	4 000
		Skördad under perioden 1 april–30 september:	
	sallat odlad på täckt område	3 500	
	frilandsodlad sallat	2 500	
1.4	Isbergssallat	Sallat odlad på täckt område	2 500
		Frilandsodlad sallat	2 000
1.5	Bearbetade spannmålsbaserade livsmedel och barmat för spädbarn och småbarn ⁽³⁾ ⁽⁴⁾		200

Avsnitt 2: Mykotoxiner

▼ **M5**

Livsmedel ⁽¹⁾		Gränsvärden (µg/kg)		
2.1	Aflatoxiner	B ₁	Summan av B ₁ , B ₂ , G ₁ och G ₂	M ₁
2.1.1	Jordnötter och andra oljeväxtfrön ⁽⁴⁰⁾ avsedda att sorteras eller genomgå annan mekanisk behandling innan de används som livsmedel eller som ingrediens i livsmedel med undantag för — jordnötter och andra oljeväxtfrön som ska krossas för framställning av raffinerad vegetabilisk olja	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.2	Mandlar, pistaschmandlar och aprikoskärnor avsedda att sorteras eller genomgå annan mekanisk behandling innan de används som livsmedel eller som ingrediens i livsmedel	12,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.3	Hasselnötter och paranötter avsedda att sorteras eller genomgå annan mekanisk behandling innan de används som livsmedel eller som ingrediens i livsmedel	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	
2.1.4	Trädnötter, med undantag för dem som förtecknas i 2.1.2 och 2.1.3, avsedda att sorteras eller genomgå annan mekanisk behandling innan de används som livsmedel eller som ingrediens i livsmedel	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—

▼M5

Livsmedel ⁽¹⁾		Gränsvärden (µg/kg)		
2.1.5	Jordnötter och andra oljeväxtfrön ⁽⁴⁰⁾ samt bearbetade produkter därav avsedda för direkt konsumtion eller som ingrediens i livsmedel med undantag för — oraffinerade vegetabiliska oljor avsedda för raffinering, — raffinerade vegetabiliska oljor	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.6	Mandlar, pistaschmandlar och aprikoskärnor avsedda för direkt konsumtion eller som ingrediens i livsmedel ⁽⁴¹⁾	8,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.7	Hasselnötter och paranötter avsedda för direkt konsumtion eller som ingrediens i livsmedel ⁽⁴¹⁾	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.8	Trädnötter, med undantag för dem som förtecknas i 2.1.6 och 2.1.7, och bearbetade produkter därav avsedda för direkt konsumtion eller som ingrediens i livsmedel	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.9	Torkad frukt avsedd att sorteras eller genomgå annan mekanisk behandling innan den används för direkt konsumtion eller som ingrediens i livsmedel	5,0	10,0	—
2.1.10	Torkad frukt och bearbetade produkter därav avsedda för direkt konsumtion eller som ingrediens i livsmedel	2,0	4,0	—
2.1.11	Alla spannmål och alla produkter framställda därav inklusive bearbetade spannmålsprodukter, med undantag för livsmedel som förtecknas i 2.1.12, 2.1.15 och 2.1.17	2,0	4,0	—
2.1.12	Majs och ris avsedda att sorteras eller genomgå annan mekanisk behandling innan de används som livsmedel eller som ingrediens i livsmedel	5,0	10,0	—
2.1.13	Obehandlad mjölk ⁽⁶⁾ , värmebehandlad mjölk och mjölk avsedd för framställning av mjölkbaserade produkter	—	—	0,050
2.1.14	Följande arter av kryddväxter: <i>Capsicum</i> spp. (torkade frukter, hela eller malda, inklusive chili, chilipulver, kajennpeppar och paprika) <i>Piper</i> spp. (frukter, inklusive vitpeppar och svartpeppar) <i>Myristica fragrans</i> (muskot) <i>Zingiber officinale</i> (ingefära) <i>Curcuma longa</i> (gurkmeja) Kryddblandningar som innehåller en eller flera av ovan nämnda kryddor	5,0	10,0	—
2.1.15	Bearbetade spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,10	—	—
2.1.16	Modersmjölksersättning och tillskottsning för spädbarn inklusive modersmjölksersättning uteslutande baserad på mjölk och tillskottsning uteslutande baserad på mjölk ⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾	—	—	0,025
2.1.17	Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ avsedda specifikt för spädbarn	0,10	—	0,025
▼B				
2.2	Ochratoxin A			
2.2.1	Obearbetad spannmål		5,0	

▼ **B**

	Livsmedel ⁽¹⁾	Gränsvärden (µg/kg)
2.2.2	Samtliga produkter framställda av obearbetad spannmål, inklusive bearbetade spannmålsprodukter och spannmål avsedda för direkt konsumtion, med undantag av livsmedel som förtecknas i 2.2.9 och 2.2.10	3,0
2.2.3	Torkade vindruvor (korinter, russin och sultanrussin)	10,0
2.2.4	Rostade kaffeböner och malet rostat kaffe, med undantag av snabbkaffe	5,0
2.2.5	Snabbkaffe	10,0
2.2.6	Vin (inklusive mousserande vin, med undantag av likörvin och vin med en alkoholhalt på minst 15 vol. %) och fruktvin ⁽¹¹⁾	2,0 ⁽¹²⁾
2.2.7	Aromatiserade viner, aromatiserade vinbaserade drycker och aromatiserade drinkar baserade på vinprodukter ⁽¹³⁾	2,0 ⁽¹²⁾
2.2.8	Druvjuice, koncentrerad druvjuice efter rekonstiturering, druvnektar, druvmust och koncentrerad druvmust efter rekonstiturering, att användas som livsmedel ⁽¹⁴⁾	2,0 ⁽¹²⁾
2.2.9	Bearbetade spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,50
2.2.10	Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ avsedda specifikt för spädbarn	0,50
▼ M4		
2.2.11	Kryddor <i>Capsicum</i> spp. (torkade frukter, hela eller malda, inklusive chili, chilipulver, kajennpeppar och paprika) <i>Piper</i> spp. (frukter, inklusive vitpeppar och svartpeppar) <i>Myristica fragrans</i> (muskot) <i>Zingiber officinale</i> (ingefära) <i>Curcuma longa</i> (gurkmeja) Kryddblandningar som innehåller en eller flera av ovan nämnda kryddor	30 µg/kg från och med den 1.7.2010 till och med den 30.6.2012 15 µg/kg från och med den 1.7.2012
2.2.12	Lakrits (<i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> och andra arter)	
2.2.12.1	Lakritsrot, ingrediens för örtte	20 µg/kg
2.2.12.2	Lakritsextrakt ⁽⁴²⁾ , för användning i livsmedel, i synnerhet i drycker och konfektyrer	80 µg/kg
▼ B		
2.3	Patulin	
2.3.1	Fruktjuice, koncentrerad fruktjuice efter rekonstiturering och fruktnektar ⁽¹⁴⁾	50
2.3.2	Spritdrycker ⁽¹⁵⁾ , äppelcider och andra jästa drycker som framställts av äpplen eller som innehåller äppeljuice	50

▼ **B**

	Livsmedel ⁽¹⁾	Gränsvärden (µg/kg)
2.3.3	Äppelprodukter som innehåller fruktkött, inklusive äppelkompott och äppelpuré avsedda för direkt konsumtion, med undantag av livsmedel förtecknade under 2.3.4 och 2.3.5	25
2.3.4	Äppeljuice och äppelprodukter som innehåller fruktkött, inklusive äppelkompott och äppelpuré, avsedda för spädbarn och småbarn ⁽¹⁶⁾ och märkta och sålda som sådana ⁽⁴⁾	10,0
2.3.5	Annan barnmat än bearbetade spannmålsbaserade livsmedel för spädbarn och småbarn ⁽³⁾ ⁽⁴⁾	10,0

▼ **M1**

2.4	Deoxynivalenol ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Obearbetad spannmål ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ annan än durumvete, havre och majs	1 250
2.4.2	Obearbetat durumvete och havre ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.3	Obearbetad majs ⁽¹⁸⁾ , med undantag av obearbetad majs som är avsedd att bearbetas genom våtmalning ⁽³⁷⁾	1 750 ⁽²⁰⁾
2.4.4	Spannmål avsedd för direkt konsumtion, mjöl från spannmål, kli och groddar som saluförs som slutprodukt för direkt konsumtion, med undantag av livsmedel som förtecknas i 2.4.7, 2.4.8 och 2.4.9	750
2.4.5	Pasta (torr) ⁽²²⁾	750
2.4.6	Bröd (inklusive småbröd), kakor, kex, snacks av spannmål och frukostflingor av spannmål	500
2.4.7	Bearbetade spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200
2.4.8	Mjölfraktioner av majs med en partikelstorlek > 500 µm som omfattas av KN-nummer 1103 13 eller 1103 20 40 och andra kvampprodukter av majs med en partikelstorlek > 500 µm som inte är avsedda för direkt konsumtion och omfattas av KN-nummer 1904 10 10	750 ⁽²⁰⁾
2.4.9	Mjölfraktioner av majs med en partikelstorlek ≤ 500 µm som omfattas av KN-nummer 1102 20 och andra kvampprodukter av majs med en partikelstorlek ≤ 500 µm som inte är avsedda för direkt konsumtion och omfattas av KN-nummer 1904 10 10	1 250 ⁽²⁰⁾
2.5	Zearalenon ⁽¹⁷⁾	
2.5.1	Obearbetad spannmål ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ annan än majs	100
2.5.2	Obearbetad majs ⁽¹⁸⁾ med undantag av obearbetad majs som är avsedd att bearbetas genom våtmalning ⁽³⁷⁾	350 ⁽²⁰⁾

▼ **M1**

	Livsmedel ⁽¹⁾	Gränsvärden (µg/kg)
2.5.3	Spannmål avsedd för direkt konsumtion, mjöl från spannmål, kli och groddar som saluförs som slutprodukt för direkt konsumtion, med undantag av livsmedel som förtecknas i 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 och 2.5.10	75
2.5.4	Raffinerad majsolja	400 ⁽²⁰⁾
2.5.5	Bröd (inklusive småbröd), kakor, kex, snacks av spannmål och frukostflingor av spannmål, med undantag av snacks av majs och majsbaserade frukostflingor	50
2.5.6	Majs avsedd för direkt konsumtion, majsbaserade snacks och majsbaserade frukostflingor	100 ⁽²⁰⁾
2.5.7	Bearbetade spannmålsbaserade livsmedel (med undantag av bearbetade majsbaserade livsmedel) och barnmat för spädbarn och småbarn ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20
2.5.8	Bearbetade majsbaserade livsmedel för spädbarn och småbarn ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20 ⁽²⁰⁾
2.5.9	Mjölfraktioner av majs med en partikelstorlek > 500 µm som omfattas av KN-nummer 1103 13 eller 1103 20 40 och andra kvarnprodukter av majs med en partikelstorlek > 500 µm som inte är avsedda för direkt konsumtion och omfattas av KN-nummer 1904 10 10	200 ⁽²⁰⁾
2.5.10	Mjölfraktioner av majs med en partikelstorlek ≤ 500 µm som omfattas av KN-nummer 1102 20 och andra kvarnprodukter av majs med en partikelstorlek ≤ 500 µm som inte är avsedda för direkt konsumtion och omfattas av KN-nummer 1904 10 10	300 ⁽²⁰⁾
2.6	Fumoniser	Summan av B ₁ och B ₂
2.6.1	Obearbetad majs ⁽¹⁸⁾ , med undantag av obearbetad majs som är avsedd att bearbetas genom våtmalning ⁽³⁷⁾	4 000 ⁽²³⁾
2.6.2	Majs avsedd för direkt konsumtion, majsbaserade livsmedel avsedda för direkt konsumtion utom livsmedel i 2.6.3 och 2.6.4	1 000 ⁽²³⁾
2.6.3	Majsbaserade frukostflingor och majsbaserade snacks	800 ⁽²³⁾
2.6.4	Bearbetade majsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200 ⁽²³⁾
2.6.5	Mjölfraktioner av majs med en partikelstorlek > 500 µm som omfattas av KN-nummer 1103 13 eller 1103 20 40 och andra kvarnprodukter av majs med en partikelstorlek > 500 µm som inte är avsedda för direkt konsumtion och omfattas av KN-nummer 1904 10 10	1 400 ⁽²³⁾
2.6.6	Mjölfraktioner av majs med en partikelstorlek ≤ 500 µm som omfattas av KN-nummer 1102 20 och andra kvarnprodukter av majs med en partikelstorlek ≤ 500 µm som inte är avsedda för direkt konsumtion och omfattas av KN-nummer 1904 10 10	2 000 ⁽²³⁾
▼ B		
2.7	T-2- och HT-2-toxin ⁽¹⁷⁾	Summan av T-2- och HT-2-toxin
2.7.1	Obearbetad spannmål ⁽¹⁸⁾ och spannmålsprodukter	

▼ **B**

Avsnitt 3: Metaller

	Livsmedel ⁽¹⁾	Gränsvärden (mg/kg våtvikt)
3.1	Bly	
3.1.1	Obehandlad mjölk ⁽⁶⁾ , värmebehandlad mjölk och mjölk avsedd för framställning av mjölkbaserade produkter	0,020
3.1.2	Modersmjölksersättning och tillskottsning för spädbarn ⁽⁴⁾ ► M3 ⁽⁸⁾ ◀	0,020
3.1.3	Kött (utom slaktbiprodukter) från nötkreatur, får, svin och fjäderfä ⁽⁶⁾	0,10
3.1.4	Slaktbiprodukter från nötkreatur, får, svin och fjäderfä ⁽⁶⁾	0,50
3.1.5	Muskelkött från fisk ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾	0,30
3.1.6	Skaldjur, utom brunt krabbkött och utom kött från huvud och mellankropp av hummer och liknande stora skaldjur (<i>Nephropidae</i> och <i>Palinuridae</i>) ⁽²⁶⁾	0,50
3.1.7	Musslor ⁽²⁶⁾	1,5
3.1.8	Bläckfisk (utan inälvor) ⁽²⁶⁾	1,0
3.1.9	Spannmål, färska baljväxter och torkade baljväxter	0,20
3.1.10	Grönsaker, med undantag av kålgrönsaker, bladgrönsaker, färska örtekryddor och svamp ⁽²⁷⁾ . I fråga om potatis skall gränsvärdet tillämpas på skalad potatis.	0,10
▼ M3		
3.1.11	Kålgrönsaker, bladgrönsaker och följande svampar ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (trädgårdschampinjon), <i>Pleurotus ostreatus</i> (ostronmussling, ostronskivling), <i>Lentinula edodes</i> (shiitake)	0,30
▼ B		
3.1.12	Frukt, utom bär och småfrukter ⁽²⁷⁾	0,10
3.1.13	Bär och småfrukter ⁽²⁷⁾	0,20
3.1.14	Fetter och oljor, inklusive mjölkfett	0,10
3.1.15	Fruktjuicer, koncentrerade fruktjuicer efter rekonstiturering och fruktnektar ⁽¹⁴⁾	0,050
3.1.16	Viner (inklusive mousserande viner, utom likörviner), äppelcider, päroncider och fruktviner ⁽¹¹⁾	0,20 ⁽²⁸⁾
3.1.17	Aromatiserade viner, aromatiserade vinbaserade drycker och aromatiserade drinkar baserade på vinprodukter ⁽¹³⁾	0,20 ⁽²⁸⁾
▼ M3		
3.1.18	Kosttillskott ⁽³⁹⁾	3,0
3.2	Kadmium	
3.2.1	Kött (utom slaktbiprodukter) från nötkreatur, får, svin och fjäderfä ⁽⁶⁾	0,050
3.2.2	Hästkött, utom slaktbiprodukter ⁽⁶⁾	0,20

▼ M3

	Livsmedel ⁽¹⁾	Gränsvärden (mg/kg vätvikt)
3.2.3	Lever från nötkreatur, får, svin, fjäderfä och häst ⁽⁶⁾	0,50
3.2.4	Njure från nötkreatur, får, svin, fjäderfä och häst ⁽⁶⁾	1,0
3.2.5	Muskelkött från fisk ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , utom de fiskarter som förtecknas i punkt 3.2.6, 3.2.7 och 3.2.8	0,050
3.2.6	Muskelkött från följande fiskarter ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : ryggstrimmig pelamid (<i>Sarda sarda</i>) tvåbandsblecka (<i>Diplodus vulgaris</i>) ål (<i>Anguilla anguilla</i>) multe (<i>Chelon labrosus</i>) taggmakrill, alla arter inom släktet <i>Trachurus</i> (<i>Trachurus spp.</i>) ”luvar” (<i>Luvarus imperialis</i>) makrill, alla arter inom släktet <i>Scomber</i> (<i>Scomber spp.</i>) sardin (<i>Sardina pilchardus</i>) sardiner, alla arter inom släktet <i>Sardinops</i> (<i>Sardinops spp.</i>) tonfisk, alla arter inom släktena <i>Thunnus</i> och <i>Euthynnus</i> samt bonit (<i>Thunnus spp.</i> , <i>Euthynnus spp.</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>) tunga (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	0,10
3.2.7	Muskelkött från följande fiskarter ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : makrill, alla arter inom släktet <i>Auxis</i> (<i>Auxis spp.</i>)	0,20
3.2.8	Muskelkött från följande fiskarter ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : ansjovis, alla arter inom släktet <i>Engraulis</i> (<i>Engraulis spp.</i>) svärdfisk (<i>Xiphias gladius</i>)	0,30
3.2.9	Skaldjur, utom brunt krabbkött och utom kött från huvud och mellankropp av hummer och liknande stora skaldjur (<i>Nephropidae</i> och <i>Palinuridae</i>) ⁽²⁶⁾	0,50
3.2.10	Tvåskaliga blötdjur ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.11	Bläckfisk (utan inälvor) ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.12	Spannmål, med undantag av kli, groddar, vete och ris	0,10
3.2.13	Kli, groddar, vete och ris	0,20
3.2.14	Sojaböner	0,20
3.2.15	Grönsaker och frukt, utom bladgrönsaker, färska örtekryddor, svamp, stjälgroönsaker, rotfrukter och potatis ⁽²⁷⁾	0,050
3.2.16	Stjälgroönsaker, rotfrukter och potatis, utom rotselleri ⁽²⁷⁾ . I fråga om potatis gäller gränsvärdet skalad potatis.	0,10
3.2.17	Bladgrönsaker, färska örter, rotselleri och följande svampar ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (trädgårdschampinjon), <i>Pleurotus ostreatus</i> (ostronmussling, ostronskivling), <i>Lentinula edodes</i> (shiitake)	0,20

▼ M3

	Livsmedel ⁽¹⁾	Gränsvärden (mg/kg våtvikt)
3.2.18	Svampar, utom de som förtecknas i punkt 3.2.17 ⁽²⁷⁾	1,0
3.2.19	Kosttillskott ⁽³⁹⁾ , utom de som förtecknas i punkt 3.2.20	1,0
3.2.20	Kosttillskott ⁽³⁹⁾ som helt eller till största delen består av torkade alger eller av produkter som framställts av alger	3,0

▼ B

3.3	Kvicksilver	
3.3.1	Fiskeriprodukter ⁽²⁶⁾ och muskelkött från fisk ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , utom de fiskarter som förtecknas i 3.3.2. Gränsvärdet gäller för skaldjur, utom brunt krabbkött och utom kött från huvud och mellankropp av hummer och liknande stora skaldjur (<i>Nephropidae</i> och <i>Palinuridae</i>).	0,50

▼ M3

3.3.2	Muskelkött från följande fiskarter ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : marulk, alla arter inom släktet <i>Lophius</i> (<i>Lophius spp.</i>) havskatt (<i>Anarhichas lupus</i>) ryggstrimmig pelamid (<i>Sarda sarda</i>) ål, alla arter inom släktet <i>Anguilla</i> (<i>Anguilla spp.</i>) atlantisk soldatfisk, alla arter inom släktet <i>Hoplostethus</i> (<i>Hoplostethus spp.</i>) skoläst, grenadjär (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) hällefundra (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) kapkingklip (<i>Genypterus capensis</i>) marlin, alla arter inom släktet <i>Makaira</i> (<i>Makaira spp.</i>) var, alla arter inom släktet <i>Lepidorhombus</i> (<i>Lepidorhombus spp.</i>) mulle, alla arter inom släktet <i>Mullus</i> (<i>Mullus spp.</i>) guldkingklip (<i>Genypterus blacodes</i>) gädda (<i>Esox lucius</i>) ostrimmig pelamid (<i>Orcynopsis unicolor</i>) glyskolja (<i>Trisopterus minutus</i>) portugisisk hundhaj (<i>Centroscymnus coelolepis</i>) rocka, alla arter inom släktet <i>Raja</i> (<i>Raja spp.</i>) kungsfisk, rödfisk (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i>) segelfisk (<i>Istiophorus platypterus</i>) strumpebandsfisk, dolkfisk (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>) pagell, alla arter inom släktet <i>Pagellus</i> (<i>Pagellus spp.</i>) haj (alla arter) escolar, oljefisk, ruvett (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) stör, alla arter inom släktet <i>Acipenser</i> (<i>Acipenser spp.</i>) svärdfisk (<i>Xiphias gladius</i>) tonfisk, alla arter inom släktena <i>Thunnus</i> och <i>Euthynnus</i> samt bonit (<i>Thunnus spp.</i> , <i>Euthynnus spp.</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	1,0
-------	---	-----

▼ **M3**

	Livsmedel ⁽¹⁾	Gränsvärden (mg/kg våtvikt)
3.3.3	Kosttillskott ⁽³⁹⁾	0,10
▼ B		
3.4	Tenn (oorganiskt)	
3.4.1	Livsmedel med undantag av drycker; konserverade på metallburk	200
3.4.2	Drycker, inklusive frukt- och grönsaksjuicer; konserverade på metallburk	100
3.4.3	Barnmat och bearbetade spannmålsbaserade livsmedel för spädbarn och småbarn, utom torkade produkter och pulverprodukter; konserverade på metallburk ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	50
3.4.4	Modersmjölksersättning och tillskottsning (inklusive modersmjölksersättning baserad på mjölk och tillskottsning baserad på mjölk), utom torkade produkter och pulverprodukter; konserverade på metallburk ► M3 ⁽⁸⁾ ◀ ⁽²⁹⁾	50
3.4.5	Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ avsedda specifikt för spädbarn, utom torkade produkter och pulverprodukter; konserverade på metallburk	50

Avsnitt 4: 3-monoklorpropan-1,2-diol (3-MCPD)

	Livsmedel ⁽¹⁾	Gränsvärden (µg/kg)
4.1	Hydrolyserat vegetabiliskt protein ⁽³⁰⁾	20
4.2	Sojasås ⁽³⁰⁾	20

Avsnitt 5: Dioxiner och PCB ⁽³¹⁾

	Livsmedel	Gränsvärden	
		Summan av dioxiner (WHO-PCDD/F-TEQ) ⁽³²⁾	Summan av dioxiner och dioxinlika PCB (WHO- PCDD/F-PCB-TEQ) ⁽³²⁾
5.1	Kött och köttprodukter (utom ätliga slaktbiprodukter) från följande djur ⁽⁶⁾ : — nötkreatur och får — fjäderfä — svin	3,0 pg/g fett ⁽³³⁾ 2,0 pg/g fett ⁽³³⁾ 1,0 pg/g fett ⁽³³⁾	4,5 pg/g fett ⁽³³⁾ 4,0 pg/g fett ⁽³³⁾ 1,5 pg/g fett ⁽³³⁾
5.2	Lever från de landlevande djur som avses i 5.1 ⁽⁶⁾ , och produkter från sådan lever	6,0 pg/g fett ⁽³³⁾	12,0 pg/g fett ⁽³³⁾
5.3	Muskelkött från fisk och fiskeriprodukter samt produkter därav, med undantag av ål ⁽²⁵⁾ ► M2 ⁽³⁴⁾ ◀ Gränsvärdet gäller för skaldjur, utom brunt krabbkött och utom kött från huvud och mellankropp av hummer och liknande stora skaldjur (<i>Nephropidae</i> och <i>Palinuridae</i>).	4,0 pg/g våtvikt	8,0 pg/g våtvikt
5.4	Muskelkött av ål (<i>Anguilla anguilla</i>) och produkter därav	4,0 pg/g våtvikt	12,0 pg/g våtvikt
5.5	Obehandlad mjölk ⁽⁶⁾ och mjölkprodukter ⁽⁶⁾ , inklusive smörfett	3,0 pg/g fett ⁽³³⁾	6,0 pg/g fett ⁽³³⁾

▼ **B**

	Livsmedel	Gränsvärden	
		Summan av dioxiner (WHO-PCDD/F-TEQ) ⁽³²⁾	Summan av dioxiner och dioxinlika PCB (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) ⁽³²⁾
5.6	Hönsägg och äggprodukter ⁽⁶⁾	3,0 pg/g fett ⁽³³⁾	6,0 pg/g fett ⁽³³⁾
5.7	Fett från följande djur: — nötkreatur och får — fjäderfä — svin	3,0 pg/g fett 2,0 pg/g fett 1,0 pg/g fett	4,5 pg/g fett 4,0 pg/g fett 1,5 pg/g fett
5.8	Blandat animaliskt fett	2,0 pg/g fett	3,0 pg/g fett
5.9	Vegetabiliska oljor och fetter	0,75 pg/g fett	1,5 pg/g fett
5.10	Marina oljor (fiskolja, fiskeleverolja och olja från andra marina organismer avsedda som livsmedel)	2,0 pg/g fett	10,0 pg/g fett
▼ M2			
5.11	Fisklever och produkter av fisklever, utom de marina oljor som avses i 5.10	—	25,0 pg/g våtvikt ⁽³²⁾ ⁽³⁸⁾

▼ **B**

Avsnitt 6: Polycykliska aromatiska kolväten

	Livsmedel	Gränsvärden (µg/kg våtvikt)
6.1	Bens(a)pyren ⁽³⁵⁾	
6.1.1	Oljor och fetter (utom kakaosmör) avsedda för direkt konsumtion eller som ingrediens i livsmedel	2,0
6.1.2	Rökt kött och rökta köttprodukter	5,0
6.1.3	Muskelkött från rökt fisk och rökta fiskeriprodukter ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , utom musslor. Gränsvärdet gäller för rökta skaldjur, utom brunt krabbkött och utom kött från huvud och mellankropp av hummer och liknande stora skaldjur (<i>Nephropidae</i> och <i>Palinuridae</i>).	5,0
6.1.4	Muskelkött från annan fisk ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ än rökt fisk	2,0
6.1.5	Skaldjur, bläckfisk, utom rökta ⁽²⁶⁾ . Gränsvärdet gäller för skaldjur, utom brunt krabbkött och utom kött från huvud och mellankropp av hummer och liknande stora skaldjur (<i>Nephropidae</i> och <i>Palinuridae</i>).	5,0
6.1.6	Musslor ⁽²⁶⁾	10,0
6.1.7	Bearbetade spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	1,0
6.1.8	Modersmjölksersättning och tillskottsnäring för spädbarn, inklusive modersmjölksersättning baserad på mjölk och tillskottsnäring baserad på mjölk ► M3 ⁽⁸⁾ ◀ ⁽²⁹⁾	1,0
6.1.9	Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ avsedda specifikt för spädbarn	1,0

⁽¹⁾ Avseende frukt, grönsaker och spannmål hänvisas det till de livsmedel som förtecknas i respektive kategori enligt definitionen i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 396/2005 av den 23 februari 2005 om gränsvärden för bekämpningsmedelsrester i eller på livsmedel och foder av vegetabiliskt och animaliskt ursprung och om ändring av rådets direktiv 91/414/EEG (EUT L 70, 16.3.2005, s. 1), senast ändrad genom förordning (EG) nr 178/2006 (EUT L 29, 2.2.2006, s. 3). Detta innebär bl.a. att bovete (*Fagopyrum* spp.) ingår i "spannmål" och att "boveteprodukter" ingår i "spannmålsprodukter". ► **M3** Trädnötter omfattas inte av gränsvärdet för frukt. ◀

▼B

- (²) Gränsvärdena gäller inte färsk spenat som skall bearbetas och som transporteras i bulk direkt från fältet till bearbetningsanläggningen.
- (³) Livsmedel som förtecknas i denna kategori enligt definitionen i kommissionens direktiv 96/5/EG av den 16 februari 1996 om spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn (EGT L 49, 28.2.1996, s. 17), senast ändrad genom direktiv 2003/13/EG (EUT L 41, 14.2.2003, s. 33).
- (⁴) Gränsvärdena gäller produkten när den är färdig att användas (saluförd som sådan eller efter utspädning enligt tillverkarens anvisningar).
- (⁵) ►**M5** Gränsvärdena gäller den ätliga delen av jordnötter och trädnötter. Om jordnötter och trädnötter med skal analyseras, ska man vid beräkningen av aflatoxinhalten anta att hela föroreningen finns i den ätliga delen, med undantag för paranötter. ◀
- (⁶) Livsmedel som förtecknas i denna kategori enligt definitionen i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (EUT L 226, 25.6.2004, s. 22).
- (⁷) Gränsvärdet gäller torrsubstansen. Torrsubstanshalten bestäms enligt förordning (EG) nr 401/2006.
- M3** (⁸) Livsmedel som förtecknas i denna kategori enligt definitionen i kommissionens direktiv 2006/141/EG (EUT L 401, 30.12.2006, s. 1). ◀
- (⁹) Livsmedel förtecknade i denna kategori enligt definitionen i kommissionens direktiv 1999/21/EG av den 25 mars 1999 om dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål (EGT L 91, 7.4.1999, s. 29).
- (¹⁰) När det gäller mjölk och mjölkprodukter avser gränsvärdet produkter som är färdiga att användas (saluförda som sådana eller efter utspädning enligt tillverkarens anvisningar), och när det gäller andra produkter än mjölk och mjölkprodukter avser gränsvärdet torrsubstansen. Torrsubstanshalten fastställs enligt förordning (EG) nr 401/2006.
- (¹¹) Livsmedel som förtecknas i denna kategori enligt definitionen i rådets förordning (EG) nr 1493/1999 av den 17 maj 1999 om den gemensamma organisationen av marknaden för vin (EGT L 179, 14.7.1999, s. 1), senast ändrad genom Protokoll om villkoren och bestämmelserna för Republiken Bulgariens och Rumäniens anslutning till Europeiska unionen (EUT L 157, 21.6.2005, s. 29).
- (¹²) Gränsvärdet gäller för produkter från och med 2005 års skörd.
- (¹³) Livsmedel som anges i denna kategori enligt definitionen i rådets förordning (EEG) nr 1601/91 av den 10 juni 1991 om allmänna bestämmelser för definition, beskrivning och presentation av aromatiserade viner, aromatiserade vinbaserade drycker och aromatiserade drinkar baserade på vinprodukter (EGT L 149, 14.6.1991, s. 1), senast ändrad genom Protokoll om villkoren och bestämmelserna för Republiken Bulgariens och Rumäniens anslutning till Europeiska unionen. Gränsvärdet för OTA för dessa drycker beror på andelen av vin och/eller druvmust i den färdiga produkten.
- (¹⁴) Livsmedel som förtecknas i denna kategori enligt definitionen i rådets direktiv 2001/112/EG av den 20 december 2001 om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel (EGT L 10, 12.1.2002, s. 58).
- (¹⁵) Livsmedel som förtecknas i denna kategori enligt definitionen i rådets förordning (EEG) nr 1576/89 av den 29 maj 1989 om allmänna bestämmelser för definition, beskrivning och presentation av aromatiserade viner, aromatiserade vinbaserade drycker och aromatiserade drinkar baserade på spritdrycker (EGT L 160, 12.6.1989, s. 1), senast ändrad genom Protokoll om villkoren och bestämmelserna för Republiken Bulgariens och Rumäniens anslutning till Europeiska unionen.
- (¹⁶) Spädbarn och småbarn enligt definitionen i direktiv 91/321/EG och direktiv 96/5/EG.
- (¹⁷) Vid tillämpningen av gränsvärden för deoxynivalenol, zearalenon och T-2- och HT-2-toxin enligt vad som fastställs i punkterna 2.4, 2.5 och 2.7, ingår inte ris i "spannmål" eller risprodukter i "spannmålsprodukter".
- (¹⁸) Gränsvärdet gäller för obearbetad spannmål som släpps ut på marknaden för användning i första bearbetningsledet. "Första bearbetningsledet" avser all fysisk eller termisk behandling, annan än torkning, av eller på kornet. Rensnings-, sorterings- och torkningsförfaranden anses inte vara en del av "första bearbetningsledet", förutsatt att själva sädeskärman inte utsätts för fysisk påverkan, och hela kornet förblir intakt efter rensning och sortering. I integrerade produktions- och bearbetningssystem gäller gränsvärdet för obearbetad spannmål om den är avsedd för det första bearbetningsledet.
- (¹⁹) Gränsvärdet gäller för spannmål, som skördas och övertas, från och med saluföringsåret 2005/06, enligt kommissionens förordning (EG) nr 824/2000 av den 19 april 2000 om fastställande av förfarandet och villkoren för interventionsorganens övertagande av spannmål samt analysmetoderna för kvalitetsbestämning (EGT L 100, 20.4.2000, s. 31), senast ändrad genom förordning (EG) nr 1068/2005 (EUT L 174, 7.7.2005, s. 65).
- M1** (²⁰) Gränsvärdet ska tillämpas från och med den 1 oktober 2007. ◀
- M1** ————— ◀
- (²²) Pasta (torr) avser pasta med en vattenhalt på ca 12 %.
- (²³) Gränsvärdet skall tillämpas från och med den 1 oktober 2007.
- (²⁴) Fisk som förtecknas i denna kategori, utom fisklever som omfattas av KN-nummer 0302 70 00 enligt kategori a i förteckningen i artikel 1 i rådets förordning (EG) nr 104/2000 (EGT L 17, 21.1.2000, s. 22), senast ändrad genom akten om villkoren för Republiken Tjeckiens, Republiken Estlands, Republiken Cyperns, Republiken Lettlands, Republiken Litauens, Republiken Ungerns, Republiken Maltas, Republiken Polens, Republiken Sloveniens och Republiken Slovakiens anslutning till de fördrag som ligger till grund för Europeiska Unionen och om anpassning av fördragen (EUT L 236, 23.9.2003, s. 33). För torkade, utspädda, bearbetade och/eller sammansatta livsmedel gäller artikel 2.1 och 2.2.
- (²⁵) När hela fisken är avsedd att ätas skall gränsvärdet gälla för hela fisken.
- (²⁶) Livsmedel förekommande fall enligt kategori c eller f i förteckningen i artikel 1 i förordning (EG) nr 104/2000 (arter anges i respektive post). För torkade, utspädda, bearbetade och/eller sammansatta livsmedel gäller artikel 2.1 och 2.2.
- (²⁷) Gränsvärdet gäller för frukten eller grönsaken efter det att den tvättats och den ätbara delen avskiljts.
- (²⁸) Gränsvärdet gäller för produkter från och med 2001 års skörd.
- (²⁹) Gränsvärdet gäller produkten som den säljs.
- (³⁰) Gränsvärdet gäller för flytande produkter med en torrsubstanshalt på 40 %, vilket motsvarar sett gränsvärde på 50 µg/kg i torrsubstansen. Gränsvärdet behöver anpassas proportionellt efter produkternas torrsubstanshalt.
- (³¹) Dioxiner (summan av polyklorerade dibenso-para-dioxiner [PCDD] och polyklorerade dibensofuraner [PCDF], uttryckt i toxiska ekvivalenter enligt Världshälsoorganisationen [WHO] med användning av de av WHO fastställda toxiska ekvivalensfaktorerna [WHO-TEF]), och summan av dioxiner och dioxinlika PCB (summan av PCDD, PCDF och polyklorerade bifenyler [PCB], uttryckt i toxiska ekvivalenter enligt Världshälsoorganisationen [WHO] med användning av de fastställda

▼ B

WHO-TEF). WHO-TEF för bedömningen av risker för människor på grundval av slutsatserna från WHO:s möte i Stockholm den 15–18 juni 1997 (Van den Berg et al., 1998, "Toxic Equivalency Factors [TEFs] for PCBs, PCDDs, PCDFs for Humans and for Wildlife". *Environmental Health Perspectives*, 106 [12], 775).

Kongener	TEF-värde	Kongener	TEF-värde
Dibenso-p-dioxiner (PCDD)		Dioxinlika PCB: Non-orto PCB + mono-orto PCB	
2,3,7,8-TCDD	1	<i>Non-orto PCB</i>	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,01
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		
OCDD	0,0001		
Dibensofuraner (PCDF)		<i>Mono-orto PCB</i>	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,0001
1,2,3,7,8-PeCDF	0,05	PCB 114	0,0005
2,3,4,7,8-PeCDF	0,5	PCB 118	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,0005
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,0005
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00001
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB 189	0,0001
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0001		

Använda förkortningar: 'T' = tetra, 'Pe' = penta, 'Hx' = hexa, 'Hp' = hepta, 'O' = okta, 'CDD' = klordibenso- dioxin, 'CDF' = klordibensofuran, 'CB' = klorbifenyl.

- (³²) Övre koncentrationer: övre koncentrationer beräknas med antagandet att alla halter av de olika kongener som ligger under kvantifieringsgränsen är lika med kvantifieringsgränsen.
- (³³) Gränsvärdena gäller inte livsmedel som innehåller < 1 % fett.
- **M2** (³⁴) Livsmedel som förtecknas i denna kategori enligt kategorierna a, b, c, e och f i förteckningen i artikel 1 i rådets förordning (EG) nr 104/2000, utom sådan fisklever som avses i 5.11. ◀
- (³⁵) Bens(a)pyren, som gränsvärden anges för, används som markör när det gäller förekomst och effekter av carcinogena polycykliska aromatiska kolväten. Dessa regler innebär därför full harmonisering när det gäller polycykliska aromatiska kolväten i de förtecknade livsmedlen i medlemsstaterna.
- (³⁶) Livsmedel som förtecknas i denna kategori enligt kategorierna b, c och f i förteckningen i artikel 1 i rådets förordning (EG) nr 104/2000.
- **M1** (³⁷) Undantaget gäller endast majs där det är uppenbart, genom t.ex. märkning eller destination att det är avsedd endast för våtmalning (stärkelseproduktion). ◀
- **M2** (³⁸) När det gäller fisklever på burk gäller gränsvärdet för allt ätbart innehåll i burken. ◀
- **M3** (³⁹) Gränsvärdet ska tillämpas på kosttillskottet som det saluförs. ◀
- **M5** (⁴⁰) Oljeväxtfrön enligt KN-nummer 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206 och 1207 samt produkter framställda därav enligt KN-nummer 1208; melonfrön omfattas av KN-nummer ex 1207 99.
- (⁴¹) Om produkter framställda därav eller bearbetade produkter framställs/bearbetas uteslutande eller nästan uteslutande från berörda trädnötter gäller de gränsvärden som fastställts för motsvarande trädnötter även för de framställda/bearbetade produkterna. I andra fall gäller artikel 2.1 och 2.2 för de framställda/bearbetade produkterna. ◀
- **M4** (⁴²) Gränsvärdet gäller för det rena och utspädda extraktet, där 1 kg extrakt utvinns från 3 till 4 kg lakritsrot. ◀