

## A. Υπολείμματα φυτοφαρμάκων

### Κοινοτική Νομοθεσία

Στον [Κανονισμό 396/2005](#) καθορίζονται ανώτατα όρια (MRL's) για υπολείμματα φυτοφαρμάκων. Επειδή τα Παραρτήματα του Κανονισμού επικαιροποιούνται συνεχώς μπορείτε να δείτε την [on-line βάση δεδομένων](#) της Ευρωπαϊκής Επιτροπής με τα μέγιστα επιτρεπόμενα επίπεδα καταλοίπων φυτοφαρμάκων.

Ανατρέχοντας στον [Κανονισμό 1107/2009](#) μπορείτε να πληροφορηθείτε για τη διαδικασία αξιολόγησης και έγκρισης των δραστικών ουσιών. Τέλος στην [Οδηγία 2002/63](#) μπορείτε να ανατρέξετε στις μεθόδους δειγματοληψίας για τον επίσημο έλεγχο των καταλοίπων φυτοφαρμάκων.

## □ B. Μολυντές - Ρυπαντές

### Κοινοτική Νομοθεσία

### Γενική Νομοθεσία

Η διάθεση στην αγορά τροφίμων τα οποία περιέχουν μολυντές (προσμίξεις) σε ποσό μη αποδεκτό, όσον αφορά τη δημόσια υγεία, και ιδιαιτέρως από τοξικολογική άποψη, απαγορεύεται. Η νομοθεσία που διέπει τις κοινοτικές διαδικασίες για τους ρυπαντές είναι ο [Κανονισμός 315/93](#)

Σύμφωνα με τον Κανονισμό αυτό, ως «πρόσμειξη» νοείται οιαδήποτε ουσία δεν προστίθεται σκοπίμως στο τρόφιμο αλλά περιέχεται όμως σ' αυτό ως αποτέλεσμα της παραγωγής (συμπεριλαμβανομένων των επεξεργασιών που γίνονται στις καλλιέργειες και τα ζώα, καθώς και στην πρακτική της κτηνιατρικής), της παρασκευής, της μεταποίησης, της προετοιμασίας, της επεξεργασίας, της πρώτης και της δεύτερης συσκευασίας, της μεταφοράς ή αποθήκευσης του εν λόγω τροφίμου ή ως αποτέλεσμα της μόλυνσης από το περιβάλλον. Οι ξένες ύλες, όπως για παράδειγμα, υπολείμματα εντόμων, τρίχες ζώων και άλλα, δεν καλύπτονται από τον ορισμό αυτό.

### **Μέγιστα επίπεδα προσμίξεων**

Τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα των μολυντών στα τρόφιμα αναφέρονται στο Παράρτημα του [Κανονισμού 1881/2006](#) (ενοποιημένο κείμενο έως Απρίλιο 2011)

Οι μολυντές για τους οποίους καταγράφονται μέγιστα επιτρεπτά όρια είναι

- Τμήμα 1: Νιτρικά
- Τμήμα 2: Μυκοτοξίνες (*αφλατοξίνες, ωχρατοξίνη, πατουλίνη, Δεσοξυνιβαλενόλη – DON, Ζεαραλενόνη, Φουμονισίνες, Τοξίνη T-2 και HT-217* )
- Τμήμα 3: Βαρέα Μέταλλα
- Τμήμα 4: 3-μονοχλωροπροπανο-1,2-διόλη (3-MCPD)
- Τμήμα 5: Διοξίνες και PCBs
- Τμήμα 6: Πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες - PAHs

Πρόσφατα (2 Δεκεμβρίου 2011) δημοσιεύθηκαν οι παρακάτω Κανονισμοί

- [Κανονισμός 1258/2011](#) ο οποίος τροποποιεί το Παράρτημα του Κανονισμού ως προς τα όρια των νιτρικών
- [Κανονισμός 1259/2011](#) ο οποίος τροποποιεί το Παράρτημα του Κανονισμού ως προς τα όρια διοξινών & PCBs.

### **Ειδική Κοινοτική Νομοθεσία**

### **Νιτρικά – νιτρώδη**

Δειγματοληψία & ανάλυση

Στον [Κανονισμό 1882/2006](#) περιγράφονται οι μέθοδοι δειγματοληψίας & ανάλυσης για τον έλεγχο των επιπέδων νιτρικών ιόντων σε ορισμένα τρόφιμα

### **Μυκοτοξίνες**

Δειγματοληψία & ανάλυση

Στον [Κανονισμό 401/2006](#) περιγράφονται οι διαδικασίες δειγματοληψίας & επίσημων μεθόδων ανάλυσης για τις μυκοτοξίνες.

Είναι γενικώς αποδεκτό ότι οι αφλατοξίνες κατανέμονται κατά τρόπο πολύ ανομοιογενή σε μια παρτίδα, ειδικότερα σε παρτίδα τροφίμων με σωματίδια μεγάλου μεγέθους, όπως τα ξερά σύκα ή οι αραχίδες. Ως παρτίδα ορίζεται στον Κανονισμό 401/2006 «η εκάστοτε παραδιδόμενη προσδιορίσιμη ποσότητα τροφίμου, για την οποία έχει διαπιστωθεί ότι παρουσιάζει κοινά χαρακτηριστικά, όπως είναι η προέλευση, η ποικιλία, το είδος συσκευασίας, ο συσκευαστής, ο αποστολέας ή η σήμανση  
».

Για να επιτευχθεί ο ίδιος βαθμός αντιπροσωπευτικότητας, σε παρτίδες τροφίμων με σωματίδια μεγάλου μεγέθους, ο Κανονισμός απαιτεί το βάρος του συνολικού δείγματος πρέπει να είναι μεγαλύτερο από ότι στην περίπτωση παρτίδων με τρόφιμα μικρότερου σωματιδιακού μεγέθους. Εφόσον η κατανομή των μυκοτοξινών σε μεταποιημένα προϊόντα είναι γενικά λιγότερο ανομοιογενής από ότι σε ακατέργαστα σιτηρά, ο Κανονισμός προβλέπει απλούστερες διατάξεις δειγματοληψίας για τα μεταποιημένα προϊόντα.

*Βοηθητικά έγγραφα για τη δειγματοληψία και τον επίσημο έλεγχο μυκοτοξινών*

[Έγγραφο καθοδήγησης των αρμόδιων αρχών για τον έλεγχο συμμόρφωσης με τη νομοθεσία σχετικά με τις αφλατοξίνες](#)

[Δειγματοληψία σιτηρών για έλεγχο μυκοτοξινών](#)

▣ **Βαρέα Μέταλλα - 3MCPD - Πολυκυκλικοί Αρωματικοί Υδρογονάνθρακες (PAHs)**

Δειγματοληψία & ανάλυση

[Κανονισμός 333/2007](#) της Επιτροπής, για τον καθορισμό μεθόδων δειγματοληψίας και ανάλυσης για τον επίσημο έλεγχο των επιπέδων μολύβδου, καδμίου, υδραργύρου, ανόργανου κασσιτέρου, 3-μονοχλωροπροπανοδιόλης και βενζοπυρενίου στα τρόφιμα

**Διοξίνες & PCBs**

Δειγματοληψία & ανάλυση

[Κανονισμός 1883/2006](#) για καθορισμό των μεθόδων δειγματοληψίας και ανάλυσης για τον επίσημο έλεγχο των επιπέδων των διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCBs σε ορισμένα τρόφιμα

**Ακρυλαμίδιο**

[Σύσταση της Επιτροπής 2007/331](#) , για την παρακολούθηση των επιπέδων ακρυλαμιδίου στα τρόφιμα

Το ακρυλαμίδιο σχηματίζεται ως προϊόν της αντίδρασης Maillard σε τρόφιμα φυτικής προέλευσης πλούσια σε υδατάνθρακες και με χαμηλά επίπεδα πρωτεϊνών όταν αυτά επεξεργάζονται σε υψηλές θερμοκρασίες μεγαλύτερες των 120°C (κυρίως ψήσιμο, τηγάνισμα). Προκύπτει από την αντίδραση ελεύθερων αμινοξέων (ασπαργίνη, μεθειονίνη) με ανάγοντα σάκχαρα (πχ φρουκτόζη, γλυκόζη).

Για τον περιορισμό των επιπέδων ακρυλαμιδίου στα τρόφιμα η Ευρωπαϊκή Επιτροπή σε συνεργασία με τη Βιομηχανία Τροφίμων έχει αναπτύξει μια εργαλειοθήκη για την μείωση των επιπέδων ακρυλαμιδίου σε συγκεκριμένα τρόφιμα

1. [Μείωση του ακρυλαμιδίου στα μπισκότα, στα κράκερς & στις φρυγανιές](#)
2. [Μείωση του ακρυλαμιδίου στα προϊόντα άρτου](#)
3. [Μείωση του ακρυλαμιδίου στα δημητριακά πρωινού](#)
4. [Μείωση του ακρυλαμιδίου στα τηγανητά πατατάκια](#)
5. [Μείωση του ακρυλαμιδίου σε τηγανητές πατάτες](#)