

Na podstawie artykułu 43. ustęp 1. punkt 2. Ustawy o bezpieczeństwie zdrowotnym artykułów żywnościowych i przedmiotów ogólnego użytku (Dziennik Ustaw Socjalistycznej Federacyjnej Republiki Jugosławii, nr 53/91), Federalny Sekretarz ds. Pracy, Zdrowia, Spraw Weteranów oraz Polityki Socjalnej, w porozumieniu z Federalnym Sekretarzem ds. Handlu i Federalnym Sekretarzem ds. Rolnictwa, ustanawia

## **REGULAMIN**

### **OKREŚLAJĄCY ILOŚĆ PESTYCYDÓW, METALI I METALOIDÓW ORAZ INNYCH SUBSTANCJI TRUJĄCYCH, CHEMIOTERAPEUTYKÓW, ANABOLIKÓW I INNYCH SUBSTANCJI, KTÓRE MOGĄ ZNAJDOWAĆ SIĘ W ARTYKUŁACH ŻYWNOŚCIOWYCH**

#### **Artykuł 1.**

W artykułach żywnościowych, które są wprowadzane do obrotu w Federalnej Republice Jugosławii mogą znajdować się pozostałości pestycydów, metali ciężkich i niemetali, anabolików, leków weterynaryjnych, mikotoksyn, policyklicznych węglowodorów aromatycznych, polichlorowanych bifenilów i innych kontaminatów w ilościach ustanowionych w niniejszym Regulaminie.

#### **Artykuł 2.**

Pod pojęciem pestycydy, w myśl niniejszego Regulaminu, rozumie się środki chemiczne, które są używane:

- 1) do zwalczania przyczyn chorób roślin, szkodliwych insektów, roztoczy, stonóg, ślimaków, nematod (nicieni), grzyźni oraz ptaków, do zwalczania chwastów lub regulacji wzrostu roślin;
- 2) do niszczenia szkodników oraz grzybów, które atakują magazynowane produkty rolnicze;
- 3) do niszczenia insektów i innych organizmów, które przenoszą przyczyny chorób zakaźnych na ludzi oraz zwierzęta i innych organizmów cudzożywnych oraz pasożytów ludzkich i zwierzęcych.

Pod pojęciem pestycydy, w myśl niniejszego Regulaminu, rozumie się również produkty biotransformacji pestycydów, jak i zanieczyszczenia w gotowym produkcie.

#### **Artykuł 3.**

Artykuły żywnościowe mogą być dopuszczone do obrotu, jeśli ilość pestycydów, które zawierają przy dopuszczaniu do obrotu, nie jest większa od ilości oznaczonej w tabeli 1 – Dopuszczalne ilości pestycydów w artykułach żywnościowych - która to tabela jest dołączona do niniejszego Regulaminu i stanowi jego część składową.

Dozwolone ilości pestycydów w wodzie, która służy do publicznego zaopatrzenia ludności jako woda do picia lub woda do produkcji artykułów żywnościowych przeznaczonych do sprzedaży, określone są w oddzielnym regulaminie.

Artykuły żywnościowe i ich części składowe, które są badane na zawartość pestycydów, są wyszczególnione według grup produktów żywnościowych w tabeli 2 – Klasyfikacja artykułów żywnościowych i części składowych artykułów żywnościowych, które są badane na zawartość pestycydów – jest ona dołączona do niniejszego Regulaminu i stanowi jego część składową.

#### **Artykuł 4.**

Przyprawy, wonne korzenie, dodatki do żywności (addytywy) oraz produkty podobne mogą zawierać do 10 razy większe ilości pestycydów, a herbaty do 5 razy większe od maksymalnie dozwolonych ilości wyszczególnionych w tabeli 1.

W koncentratkach do zup, w pełnotłuszczowym i odtłuszczonym **mleku w proszku**, w suszonych owocach i warzywach oraz podobnych suszonych (odwodnionych) produktach żywnościowych, które są wykorzystywane jako rozrzedzone lub odtworzone, zawartość pestycydów bada się w postaci, w jakiej artykuły żywnościowe są wykorzystywane w żywieniu.

#### **Artykuł 5.**

**Pozostałości pestycydów w mleku krowim wykazuje się w odniesieniu do łącznej masy mleka. W surowym i pełnotłuszczowym mleku pochodzącym od innego rodzaju zwierząt rezydua wyraża się na podstawie zawartości tłuszczu. W tabeli 1 tolerancja dla pestycydów w mleku odnosi się do surowego i standaryzowanego mleka krowiego.**

**W produktach mlecznych o zawartości tłuszczu większej niż 2% pozostałości pestycydów wykazywane są w odniesieniu do zawartości tłuszczu – maksymalny limit jest 25 razy większy od granicy ustalonej dla mleka.**

**W produktach mlecznych o zawartości tłuszczu mniejszej niż 2% pozostałości pestycydów wykazywane są w odniesieniu do łącznej masy produktu – maksymalny limit jest o połowę mniejszy od limitu ustalonego dla mleka.**

**Pozostałości pestycydów w mięsie i produktach mięsnych z zawartością tłuszczu większą niż 10% wykazywane są w odniesieniu do zawartości tłuszczu. W tabeli 1 tolerancja dla pestycydów w mięsie i produktach mięsnych odnosi się do mięsa i produktów mięsnych z zawartością tłuszczu większą niż 10%.**

**W mięsie i produktach mięsnych z zawartością tłuszczu wynoszącą 10% lub mniej, pozostałości pestycydów wyrażane są w odniesieniu do łącznej masy bez kości – limit maksymalny jest 10 razy mniejszy od granicy ustalonej dla mięsa i produktów mięsnych z zawartością tłuszczu większą niż 10%, lecz nie może być poniżej 0,01 mg/kg.**

#### **Artykuł 6.**

Artykuły żywnościowe, które zawierają pozostałości dwóch lub więcej pestycydów lub ich metabolitów o takim samym działaniu, mogą być wprowadzone do obrotu, jeśli suma procentów resztek pestycydów i szkodliwego metabolitu w odniesieniu do ich tolerancji nie przekracza 100%.

Artykuły żywnościowe, które zawierają pozostałości dwóch lub więcej pestycydów bądź ich metabolitów, ze znanym synergistycznym działaniem zwiększenia toksyczności na organizmy ciepłokrwiste, nie mogą być dopuszczone do obrotu, bez względu na ilości pestycydów, względnie metabolitów, które zawierają.

#### **Artykuł 7.**

Surowe lub półprzetworzone artykuły żywnościowe, które zawierają pestycydy w większych ilościach niż jest to dozwolone, mogą być dopuszczone do obrotu, jeśli – po odpowiedniej obróbce zgodnie z procesem technologicznym produkcji – ilość pestycydów nie jest większa od ilości określonej w tabeli 1.

Artykuły żywnościowe z ustępu 1. niniejszego artykułu mogą być dopuszczone do obrotu po odpowiedniej obróbce zgodnej z procesem technologicznym produkcji tylko w przypadku, jeśli badanie laboratoryjne w zdrowotnych i innych organizacjach uprawnionych do wykonywania analiz i superanaliz pestycydów w artykułach żywnościowych ustali, że ilość pestycydów nie jest większa od ilości określonej w tabeli 1.

#### **Artykuł 8.**

Artykuły żywnościowe mogą być dopuszczone do obrotu, jeśli ilość metali i niemetalii w tych artykułach żywnościowych nie jest większa od ilości oznaczonej w tabeli 3 – Dopuszczalne ilości metali, niemetalii i pewnych specyficznych kontaminatów w artykułach żywnościowych wyrażone w mg/kg, względnie mg/l – która jest dołączona do niniejszego Regulaminu i stanowi jego część składową.

#### **Artykuł 9.**

Artykuły żywnościowe pochodzenia zwierzęcego mogą być dopuszczone do obrotu, jeśli nie zawierają anaboliów (hormonów i innych substancji o działaniu hormonalnym lub anabolicznym) w ilościach, które mogą być wykazane ustalonymi przez przepisy lub przyjętymi metodami.

#### **Artykuł 10.**

Artykuły żywnościowe pochodzenia zwierzęcego mogą być dopuszczone do obrotu, jeśli nie zawierają:

- substancji o tyreostatycznym działaniu,
- uspokajaczy i beta-blokerów,
- chemioterapeutyków (nitrofuran, karbadoks, dimetridazol i inne) w ilościach, które mogą być wykazane ustalonymi przez przepisy lub przyjętymi metodami.

**Artykuł 11.**

Mleko i przetwory mleczne, mięso oraz produkty mięsne, jaja oraz produkty z jaj, ryby słodkowodne oraz miód mogą być dopuszczone do obrotu, jeśli nie zawierają antybiotyków w ilościach, które mogą być wykazane ustalonymi przez przepisy lub przyjętymi metodami.

**Artykuł 12.**

Mleko i przetwory mleczne, mięso oraz produkty mięsne, jaja oraz produkty z jaj, ryby słodkowodne, miód i inne artykuły żywnościowe pochodzenia zwierzęcego mogą być dopuszczone do obrotu, jeśli nie zawierają pozostałości sulfonamidów w ilościach większych niż 0,10 mg/kg.

**Artykuł 13.**

Świeża ryba morska nie może zawierać więcej niż 20 mg histaminy na 100 g rybiego mięsa.

Zamrożona ryba morska, konserwy rybne i półkonserwy pasteryzowane nie mogą zawierać więcej niż 40 mg histaminy na 100 g rybiego mięsa.

**Artykuł 14.**

Polichlorowanych bifenyli nie mogą zawierać:

- 1) mleko i przetwory mleczne (na podstawie zawartości tłuszczu) więcej niż 1 mg/kg;
- 2) ptactwo (drób) i pozostałe rodzaje mięsa (wieprzowe, wołowe, owcze) i ich produkty (na podstawie zawartości tłuszczu) więcej niż 2 mg/kg;
- 3) jaja (bez skorupki) więcej niż 0,3 mg/kg;
- 4) ryby, małże, raki i mięczaki (część jadalna) więcej niż od 3 mg/kg.

**Artykuł 15.**

Aflatoksyn (B1 + G1) nie mogą zawierać następujące produkty:

- 1) pszenica, kukurydza, ryż, jęczmień i pozostałe żyta – więcej niż 5 mikrogramów/kg;
- 2) mąka żytnia – więcej niż 3 mikrogramy/kg;
- 3) fasola, groszek, soczewica – więcej niż 5 mikrogramów/kg;
- 4) orzech laskowy, orzech włoski, migdał, mączka kokosowa – więcej niż 3 mikrogramy/kg;

5) kawa palona, prażony kakaowiec i prażone orzechy ziemne – więcej niż 5 mikrogramów/kg;

6) herbaty – więcej niż 5 mikrogramów/kg;

7) przyprawy – więcej niż 30 mikrogramów/kg;

**8) mięso i produkty mięsne – więcej niż 0,5 mikrograma/kg.**

**Mleko i przetwory mleczne nie mogą zawierać więcej aflatoksyn M1 niż 0,5 mg/kg, ani więcej aflatoksyn B1 niż 0,5 mikrograma/kg.**

**Artykuły żywnościowe z punktów od 1. do 8. niniejszego artykułu, jak również mleko i przetwory mleczne nie mogą zawierać ochratoksyny w ilości większej niż 10 mikrogramów/kg.**

Sok z jabłek nie może zawierać więcej patuliny niż 50 mikrogramów/kg.

Rośliny zbożowe nie mogą zawierać zearalenonu w ilości większej niż 1mikrogram/kg.

#### ***Artykuł 16.***

Ilość benzo(a)pirenu w produktach wędzonych nie może być większa niż 5 mikrogramów/kg.

#### ***Artykuł 17.***

Jeśli artykuły żywnościowe nie spełniają warunków z art. 3., 8., 9., 10., 11., 12., 13., 14., 15. i 16. niniejszego Regulaminu, są uważane za higienicznie nieprawidłowe i nie wolno ich wprowadzać do obrotu.

#### ***Artykuł 18.***

Z dniem wejścia w życie niniejszego Regulaminu przestaje obowiązywać Regulamin o ilościach pestycydów i innych substancji trujących, hormonów, antybiotyków i mikotoksyn, jakie mogą znajdować się w artykułach żywnościowych („Dziennik Ustaw Socjalistycznej Federacyjnej Republiki Jugosławii” Nr 59/83 i 79/87).

#### ***Artykuł 19.***

Niniejszy Regulamin wchodzi w życie ósmego dnia od dnia jego opublikowania w „Dzienniku Ustaw Socjalistycznej Federacyjnej Republiki Jugosławii”.

Tabela 1. Maksymalnie dopuszczalne ilości substancji szkodliwych

Nr kol.	Zwyczajowa (własna) nazwa	Nazwa chemiczna	Dozwolona ilość w mg/kg(l) żywności	Rodzaj artykułu żywnościowego
1	2	3	4	5
2	ACIFLUORFEN (H)	5-(2-chloro- $\alpha,\alpha,\alpha$ -trifluoro- <i>p</i> -tolyloxy)-2-nitrobenzoic acid	0,02 0,02 0,001	mięso i produkty mięsne jaja (bez skorupki) mleko
5	ALDRYNA I DIELDRYNA (pojedynczo lub w kombinacji jako dieldryna-HEOD) (I)	(1R,4S,4aS,5S,8R,8aR)-1,2,3,4,10,10-heksachloro-1,4,4a,5,8,8a-heksahydro-1,4:5,8-dimetanonafalen) (1 R,4S,4aS,5R,6R,7S,8S,8aR)-1,2,3,4,10,10-hexachloro-1,4,4a,5,6,7,8,8a-octahydro-6,7-epoxy-1,4:5,8-dimetanonafalen	0,2 0,02 0,006	mięso i produkty mięsne jaja (bez skorupki) i produkty z jaj mleko
10	ASULAM (H)	sulfanililokarbaminian metylu	0,02	mleko
11	ATRAZYNA (H)	2-chloro-4-etyloamino-6-izopropyloamino-1,3,5-triazyna	0,02 0,001	mięso, produkty mięsne oraz jaja (bez skorupki) mleko
35	CYPERMETRYNA	(RS)-alfa-cyjano-3-fenoksybenzyl-(1 RS)-cis,trans-3-(2,2-dichlorowinylo)-2,2-dimetolocyklopropanokarboksylan	0,01	mleko, mięso i produkty mięsne
42	DDT i pochodne (derywaty) (I)	1,1,1-trichloro-2,2-bis(4-chlorofenylo)etan	1,0 0,1	mięso i produkty mięsne jaja
46	DIAZYNON (I)	tiofosforan O,O-dietylo-O,2-izopropylo-6-metylopirymidyn-4-ylu [O,O-diethyl-O,2-isopropyl-6-methylpyrimidin-4-yl-	0,04 0,05	mleko mleko

50	DIFLUBENZURON (I)	phosphorothioate] 1-(4-chlorophenyl)-s-(2,6- difluorobenzoyl) urea	0,05	mięso i produkty mięsne, jaja, mleko
56	DICHLORVOS (I)	2,2-dichlorovinyl-dimethyl- phosphate	5,0	kakao
72	ENDOSULFAN (razem z alfa i beta endosulfanem i endosulfan sulfatem)	1,4,5,6,7,7-heksachloro-8,9,10- tzynorbrom-5-en-2,3- ylenodwometyl-sulfid	0,05 0,02	mięso i produkty mięsne mleko
73	ENDRYNA (I)	(1R,4S,4aS,5S,6S,7R,8R,8aR)- 1,2,3,4,10,10-heksachloro- 1,4,4a,5,6,7,8,8a-oktahydro- -6-7-epoksy-1,4:5,8- dimetanonaftalen	0,004 0,05 0,05	mleko jaja mięso i produkty mięsne
78	ETOFUMESAT (H)	(±)-2-etoksy-2,3-dihydro- -3,3- dimetylobenzofuran-5-ylu- metanosulfonian	0,001 0,05	mleko mięso i produkty mięsne
81	FENITROTION (I)	tiofosforan-O,O-dimetylo- O-3-metylo-4- nitrofenylu	0,05	mięso i produkty mięsne
115	HCB (F)	heksachlorobenzen	0,002 0,1	mleko mięso i produkty mięsne
116	HCH (Alfa + Beta + Delta) (I)	1,2,3,4,5,6-heksachlorocykloheksan (mieszanina izomerów)	0,02 0,002	jaja (bez skorupki) mleko
			0,1	mięso i produkty mięsne, ryba i przetwory

			0,02	jaja (bez skorupki)
			0,002	mleko
120	HEPTACHLOR I EPOKSYD HEPTACHLORU (wyrażony jako heptachlor) (I)	1,4,5,6,7,8,8-heptachloro-3a,- 4,7,7a-tetrahydro-4,7- methanoindene	0,1	mięso i produkty mięsne
			0,02	jaja (bez skorupki)
			0,002	mleko
124	CHLORDAN (I)	1,2,4,5,6,7,8,8-oktachloro- 2,3,3a,4,7,7a-heksa- hydro-4,7-methanoindene	0,05	mięso i produkty mięsne
			0,005	jaja (bez skorupki)
			0,002	mleko
133	CHLORTHAL- DIMETHYL (H)	dimethyl tetrachloroterephthalate	0,02	jaja (bez skorupki) i produkty z jaj
			0,02	mięso i produkty mięsne
144	KARBARYL (I)	metrylokarbaminian 1-naftyłu		
			0,5	mięso ptactwa, jaja
			0,2	ziemniaki, pozostałe mięso i produkty mięsne
			0,1	mleko
157	LINDAN (Gamma-HCH) (I)	gamma-heksachlorocykloheksan	0,5	mięso (królików, dziczyzna) i produkty mięsne
			0,1	mięso (wołowe, wieprzowe, owcze, kozie, konina, mięso ośle, mięso muła i ośłomę, drób) i produkty mięsne
			0,05	jaja (bez skorupki) i produkty z jaj,
			0,008	mleko
217	PROPOKSUR (I)	metrylokarbaminian-2-izopro- poksyfenylu	0,5	drób i produkty mięsne, jaja
249	TRICHLORFON	dimethyl (RS)-2,2,2-trichloro-1-		



(I)		hydroxyethylphosphonate [ester dimetylowy kwasu 1- hydroksy-2,2,2-trichloroetylo fosforowego (III) (fosforawego)]	0,1 0,05	mięso i produkty mięsne mleko
Nr kol.	Zwyczajowa (własna) nazwa	Nazwa chemiczna	Dozwolona ilość w mg/kg(l) żywności	Rodzaj artykułu żywnościowego
1	2	3	4	5
2	ACIFLUORFEN (H)	5-(2-chloro- $\alpha,\alpha,\alpha$ -trifluoro- <i>p</i> - tolyloxy)-2-nitrobenzoic acid	0,02 0,02 0,001	mięso i produkty mięsne jaja (bez skorupki) mleko
5	ALDRYNA I DIELDRYNA (pojedynczo lub w kombinacji jako dieldryna-HEOD) (I)	(1R,4S,4aS,5S,8R,8aR)-1,2, 3,4,10,10-heksachloro- 1,4,4a,5,8,8a- -heksahydro-1,4:5,8- dimetanonaftalen) (1 R,4S,4aS,5R,6R,7S,8S,8aR)- 1,2,3,4,10,10-hexachloro- 1,4,4a,5,6,7,8,8a-octahydro-6,7- epoxy-1,4:5,8-dimetanonaftalen	0,2 0,02 0,006	mięso i produkty mięsne jaja (bez skorupki) i produkty z jaj mleko
10	ASULAM (H)	sulfanililokarbaminian metylu	0,02	mleko
11	ATRAZYNA (H)	2-chloro-4-etyloamino-6- izopropyloamino-1,3,5-triazyna	0,02 0,001	mięso, produkty mięsne i z jaj (bez skorupki) mleko
35	CYPERMETRYN	(RS)-alfa-cyjano-3-fenoksybenzyl- (1 RS)-cis,trans-3-(2,2- dichlorowinylo)-2,2-di- metolocyklopropanokarboksylan		

			0,01	mleko, mięso i produkty mięsne
42	DDT i pochodne (derywaty) (I)	1,1,1-trichloro-2,2-bis(4-chlorofenyl)etan	1,0 0,1	mięso i produkty mięsne jaja
46	DIAZYNON (I)	tiofosforan O,O-dietylo-O,2-izopropyl-6-metylopirymidyn-4-ylu [O,O-diethyl O-2-isopropyl-6-methylpyrimidin-4-yl phosphorothioate]	0,04	mleko
56	DICHLORVOS (I)	2,2-dichlorovinyl-dimethyl-phosphate	0,05 0,02	mięso i produkty mięsne mleko
72	ENDOSULFAN (razem z alfa i beta endosulfanem i endosulfan sulfatem)	1,4,5,6,7,7-heksachloro-8,9,10-tzynorbrom-5-en-2,3-ylenodwometyl-sulfid	0,1 0,004	mięso i produkty mięsne, żyta, burak cukrowy, rzepak olejowy mleko
73	ENDRYNA (I)	(1R,4S,4aS,5S,6S,7R,8R,8aR)-1,2,3,4,10,10-heksachloro-1,4,4a,5,6,7,8,8a-oktahydro-6-7-epoksy-1,4:5,8-dimetanonaftalen	0,05 0,05 0,001	jaja mięso i produkty mięsne mleko
78	ETOFUMESAT (H)	(±)-2-etoksi-2,3-dihydro-3,3-dimetylobenzofuran-5-il-metanosulfonian	0,05	mięso i produkty mięsne
81	FENITROTION (I)	tiofosforan-O,O-dimetylo-O-3-metylo-4-Nitrofenylu	0,05 0,002	mięso i produkty mięsne mleko
115	HCB	heksachlorobenzen	0,1	mięso i produkty mięsne

(F)				
			0,02	jaja (bez skorupki)
			0,002	mleko
116	HCH (Alfa + Beta + Delta) (I)	1,2,3,4,5,6-heksachlorocykloheksan (mieszanina izomerów)		
			0,1	mięso i produkty mięsne, ryba i produkty rybne
			0,02	jaja (bez skorupki)
			0,002	mleko
120	HEPTACHLOR I EPOKSYD HEPTACHLORU (wyrażony jako heptachlor) (I)	1 4,5,6,7,8,8-heptachloro-3a, - 4,7,7a-tetrahydro-4,7- methanoindene	0,1	mięso i produkty mięsne,
			0,02	jaja (bez skorupki)
			0,002	mleko
124	CHLORDAN (I)	1,2,4,5,6,7,8,8-oktachlor- 2,3,3a,4,7,7a-heksa- hydro-4,7-methanoindene	0,05	mięso i produkty mięsne
			0,005	jaja (bez skorupki)
			0,002	mleko
133	CHLORTHAL- DIMETHYL (H)	dimethyl-tetrachloroterephthalate	0,02	jaja (bez skorupki) i produkty z jaj
			0,02	mięso i produkty mięsne
144	KARBARYL (I)	metrylokarbaminian 1-naftyłu		
			0,5	jaja
			0,2	pozostałe mięso i produkty mięsne
			0,1	mleko
157	LINDAN (Gamma-HCH) (I)	gamma-heksachlorocykloheksan		
			0,5	mięso (królików, dziczyzna) i produkty mięsne
			0,1	mięso (wołowe, wieprzowe, owcze, kozie, konina, mięso ośle, mięso muła i osłomuła, drób) i produkty

			mięsne
		0,05	jaja (bez skorupki) i produkty z jaj
		0,008	mleko
249	TRICHLORFON (I)	dimethyl (RS)-2,2,2-trichloro-1-hydroxyethylphosphonate [ester dimetylowy kwasu 1-hydroksy-2,2,2-trichloroetylofosforowego (III) (fosforawego)]	0,1 0,05
			mięso i produkty mięsne mleko

**Tabela 2. KLASYFIKACJA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH I CZĘŚCI ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH, KTÓRE SĄ BADANE NA ZAWARTOŚĆ PESTYCYDÓW**

Klasyfikacja artykułów żywnościowych	Badane części składowe artykułów żywnościowych
1	2
<b>Grupa 22: Mięso</b>	
- wołowina - konina - mięso kozie - mięso owcze - wieprzowina - dziczyzna (pierzasta i sierściowa)	Tkanka mięśniowa (z łączną tkanką tłuszczową)
<b>Grupa 23: Tłuszcze zwierzęce (wydzielone)</b>	
- wołowy - owczy - wieprzowy	Tkanka tłuszczowa lub tłuszcz tak, jak został dostarczony
<b>Grupa 24: Wnętrznosci (wołowe, koźłęce, wieprzowe, owcze)</b>	
- wątroba - język - mózg - płuca - serce - nerki	Tkanka wnętrznosci

Grupa 25: Mleko (surowe i standaryzowane)	Mleko tak, jak zostało dostarczone
Grupa 26: Produkty mleczne	
- mleko, częściowo odtłuszczone - mleko odtłuszczone - pozostałe produkty mleczne z różną zawartością tłuszczu	Produkt mleczny tak, jak został dostarczony
Grupa 27: Tłuszcz mleczny (oddzielony)	Tłuszcz tak, jak został dostarczony
Grupa 28: Drób	Tkanka mięśniowa (z łączną tkanką tłuszczową)
Grupa 29: Tłuszcz drobiowy (oddzielony)	Tkanka tłuszczowa
Grupa 30: Wnętrznosci drobiowe	Tkanka wnętrznosci
Grupa 31: Jaja	Białko i żółtko po odrzuceniu skorupki
Grupa 32: Ryby	Część jadalna

**Tabela 3. DOZWOLONE ILOŚCI METALI, NIEMETALI I PEWNYCH SPECYFICZNYCH KONTAMINATÓW  
W ARTYKUŁACH ŻYWNOŚCIOWYCH WYRAŻONE W mg/kg, WZGLĘDNIE mg/l**

Numer kolejny i rodzaj artykułu żywnościowego	Ołów	Kadm	Rtęć	Rtęć metaliczna	Cynk	Cyna	Arsen	Miedź	Żelazo	Inne zanieczyszczenia
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
9 Jaja	0,25	0,05	0,05				0,1			
a) jaja w proszku	1	0,3	0,1				0,1			
b) produkty z jaj (majonez i produkty podobne)	0,25	0,05	0,05				0,1	2		
19 Mięso										
a) świeże mięso	0,1	0,05	0,03				0,1			
b) wnętrzności	0,5	0,5 1,0*	0,1				0,5	80**		
c) konina										
20 Produkty mięsne										
a) konserwy	1	0,1	0,05		100	100	0,3			
b) produkty z wnętrzności	1	0,5	0,1		100 ***	100 ***	0,5			
c) pozostałe produkty mięsne	1	0,1	0,05				0,3			
21 Mleko	0,1	0,01	0,01				0,1			
22 Produkty mleczne										
a) masło	0,1		0,03				0,1	1		
b) ser twardy	1	0,1	0,03				0,1			
c) pozostałe produkty	0,4	0,02	0,03				0,1			
31 Ryba świeża	0,4	0,1	0,5	0,4			2 <sup>xx</sup>			

		1 <sup>+</sup>	1 <sup>x</sup>	0,8 <sup>x</sup>			4 <sup>x+</sup>			
							8 <sup>x+x</sup>			
32 Produkty rybne										
a) w opakowaniu blaszanym (w puszcze)	2	0,15	0,8	0,6	100	100	2 <sup>x</sup>	30	30	
		1,5 <sup>+</sup>	1,5 <sup>x</sup>	1 <sup>x</sup>			4 <sup>x+</sup>			
							8 <sup>x+x</sup>			
b) w opakowaniu innego rodzaju	2	0,15	0,8	0,6			2 <sup>xx</sup>			
		1,5 <sup>+</sup>	1,5 <sup>x</sup>	1 <sup>x</sup>			4 <sup>x+</sup>			
							8 <sup>x+x</sup>			
33 Olej rybny	0,1						0,4	0,4	5	
34 Ocet	0,3	0,1			5	10	0,2	5	10	

- \* W nerkach
- \*\* W wątrobie
- \*\*\* W konserwie

- x Ryby żyjące dłużej (tuńczyk, miecznik i inne) małże i inne
- xx Ryba morska i rzeczna (2 mg/kg As)
- x+x Barwena, węgorz i raki (8 mg/kg As)
- + Głowonogi
- 1) Suma cynku, miedzi i żelaza – 20 mg/kg

**UWAGA:** Niewypełnione kolumny co do pojedynczych substancji trujących oznaczają, że nie został co do nich określony normatyw.