РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1058/2012 НА КОМИСИЯТА

от 12 ноември 2012 година

за изменение на Регламент (ЕО) № 1881/2006 относно максимално допустимите количества на афлатоксини в сушени смокини

(текст от значение за ЕИП)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

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

като има предвид, че:

(1) С Регламент (ЕО) № 1881/2006 на Комисията от 19 декември 2006 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните [2] се установяват максимално допустимите количества на афлатоксин B1 и на общото съдържание на афлатоксини (афлатоксини B1+G1+B2+G2) в редица храни.

(2) Необходимо е да се променят стойностите на максимално допустимите количества на афлатоксини в сушени смокини, за да се вземат предвид новостите в Кодекс Алиментариус, актуалната информация за това до каква степен може да бъде избегнато наличието на афлатоксини чрез прилагането на добри практики и новата научна информация за разликата в риска за здравето при различните хипотетични максимално допустими количества на афлатоксин B1 и общото съдържание на афлатоксини в различни хранителни продукти.

(3) В Кодекс Алиментариус е определена допустима стойност от 10 μg/kg за общото съдържание на афлатоксини в сушени смокини „готови за консумация“ [3]. Максимално допустимото количество е определено въз основа на оценката, извършена от Съвместния експертен комитет на ФАО/СЗО по добавките в храните (наричан по-долу „СЕКДХ“) по време на шейсет и осмото му заседание относно въздействието от експозицията и рисковете за здравето при различни хипотетични максимално допустими количества на афлатоксини в бадеми, бразилски орехи, лешници, шамфъстъци и сушени смокини [4]. По отношение на сушените смокини комитетът заключи, че независимо от приложените хипотетични максимално допустими количества, не се наблюдава значително въздействие върху цялостната експозиция на афлатоксини, приемани чрез храната. Беше доказано, че чрез прилагането на добри практики може да се постигне равнище от 10 μg/kg общо съдържание на афлатоксини.

(4) В Кодекс Алиментариус са определени единствено максимално допустимите количества за общото съдържание на афлатоксини поради наблюдаваните в съотношението между афлатоксин B1 и общото съдържание на афлатоксини големи различия, породени от редица фактори (година на реколтата, сорт, атмосферни условия). Предвид факта обаче, че афлатоксин B1 е най-мощният канцероген, в законодателството на ЕС са определени отделни по-ниски максимално допустими количества на афлатоксин B1 в допълнение към общото съдържание на афлатоксини. Общото съдържание на афлатоксини е сборът на афлатоксините B1, B2, G1 и G2. Във връзка с това е целесъобразно максимално допустимите количества, установени за афлатоксин B1, да съответстват на допустимите количества, определени за общото съдържание на афлатоксини. Съответното количество афлатоксин B1 беше определено въз основа на събрани от 2005 г. насам данни за наличието на афлатоксини в сушени смокини. От това изчисление е видно, че съотношението между съдържанието на афлатоксин B1 и общото съдържание на афлатоксини е средно около 0,6, което се различава от предишното предположение, че концентрацията на афлатоксин B1 е средно около 50 % от общото съдържание на афлатоксини.

(5) Резултатите от споменатата по-горе оценка, извършена от СЕКХД, на въздействието при експозицията на различни максимално допустими количества в сушени смокини беше потвърдена от актуализираната оценка на експозицията [5], изготвена от отдела за мониторинг на хранителния режим и химически мониторинг на Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ), според която при различните варианти на експозиция увеличаването на експозицията на афлатоксини, приемани чрез храната, е между 0,15 до 0,26 % при максимални количества за общото съдържание на афлатоксини в сушени смокини от 10 μg/kg в сравнение с 4 μg/kg. Въз основа на предходни оценки на ЕОБХ по този въпрос [6] може да се заключи, че такова увеличаване не би имало

[1] ОВ L 37, 13.2.1993 г., стр. 1.

[2] ОВ L 364, 20.12.2006 г., стр. 5.

[3] Общ стандарт на Кодекса за замърсителите и токсините в храните (Codex General Standard for Contaminants and toxins in foods CODEX STAN 193-1995) http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193e.pdf

[4] СЗО, Добавки в храните, серия 59 (WHO Food Additive Series: 59). Оценка за безопасността на определени добавки в храните и замърсители (Safety evaluation of certain food additives and contaminants). http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/publications/monographs/en/index.html

[5] Европейски орган за безопасност на храните (European Food Safety Authority); Въздействие върху приема чрез храната от увеличаването на максимално допустимите количества афлатоксини в сушени смокини от 4 μg/kg на 10 μg/kg (Effect on dietary exposure of an increase of the levels for aflatoxin total from 4 μg/kg to 10 μg/kg for dried figs). Допълнителни публикации 2012:EN-311 (Supporting Publications 2012:EN-311). [стр. 6]. Публикувано онлайн на адрес: www.efsa.europa.eu/publications

[6] Становище на научната експертна група по замърсителите в хранителната верига [CONTAM] във връзка с потенциалното нарастване на риска за здравето на потребителите вследствие на възможно увеличаване на съществуващите максимално допустими количества на афлатоксини в бадеми, лешници, шамфъстъци и производни от тях продукти (Opinion of the scientific panel on contaminants in the food chain [CONTAM] related to the potential increase of consumer health risk by a possible increase of the existing maximum levels for aflatoxins in almonds, hazelnuts and pistachios and derived products) http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/446.pdf
Въздействие върху общественото здраве от увеличаването на общото съдържание на афлатоксин от 4 μg/kg на 10 μg/kg за черупчести плодове, различни от бадеми, лешници, шамфъстъци — становище на научната експертна група по замърсителите в хранителната верига (Effects on public health of an increase of the levels for aflatoxin total from 4 μg/kg to 10 μg/kg for tree nuts other than almonds, hazelnuts and pistachios - Statement of the Panel on Contaminants in the Food Chain) http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1168.pdf

неблагоприятни последици за общественото здраве. Поради това е целесъобразно да се заменят стойностите на максимално допустимите количества, прилагани в момента в Съюза, с определеното в Кодекс Алиментариус максимално допустимо количество за общото съдържание на афлатоксини в сушени смокини и съответното максимално допустимо количество за афлатоксин B1, както и да бъде съответно изменен Регламент (ЕО) № 1881/2006.

(6) Тъй като комисията за Кодекс Алиментариус не е определила максимално допустимо количество за общото съдържание на афлатоксини в сушени смокини, различни от смокини „готови за консумация“, е целесъобразно да се запази съществуващото в Съюза максимално допустимо количество за общо съдържание на афлатоксини в сушени смокини и да се адаптира само максимално допустимото количество за афлатоксин B1 в такива смокини, за да се вземат под внимание по-актуалните данни за съотношението на концентрацията между афлатоксин B1 и общото съдържание на афлатоксини в сушени смокини.

(7) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните и нито Европейският парламент, нито Съветът възразиха срещу тях.

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложението към Регламент (ЕО) № 1881/2006 се изменя в съответствие с приложението към настоящия регламент.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

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

Съставено в Брюксел на 12 ноември 2012 година.

За Комисията
Председател
José Manuel BARROSO

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложението към Регламент (ЕО) № 1881/2006 се изменя, както следва:

(1) В раздел 2 вписвания 2.1.9 и 2.1.10 се заменя със следните вписвания:

„2.1.9	Сушени плодове, различни от сушени смокини, които подлежат на сортиране или на друга механична обработка преди консумация от човека или употреба като съставка в храни	5,0	10,0	—
2.1.10	Сушени плодове, различни от сушени смокини, и преработени продукти от тях, предназначени за пряка консумация от човека или за употреба като съставка в храни	2,0	4,0	—“

(2) В раздел 2 се добавя следното вписване 2.1.18:

„2.1.18	Сушени смокини	6,0	10,0	—“