REGULAMENTUL (UE) NR. 1058/2012 AL COMISIEI

din 12 noiembrie 2012

de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1881/2006 în ceea ce privește nivelurile maxime ale aflatoxinelor din smochinele uscate

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 315/93 al Consiliului din 8 februarie 1993 de stabilire a procedurilor comunitare privind contaminanții din alimente [1], în special articolul 2 alineatul (3),

întrucât:

(1) Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 al Comisiei din 19 decembrie 2006 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare [2] stabilește niveluri maxime pentru aflatoxina B1 și pentru aflatoxinele totale (aflatoxine B1 + G1 + B2 + G2) dintr-o serie de produse alimentare.

(2) Este necesar să se modifice nivelul maxim al aflatoxinelor din smochinele uscate pentru a se ține seama de modificările din Codex Alimentarius, de noile informații privind măsura în care poate fi evitată prezența aflatoxinelor prin aplicarea bunelor practici și a informațiilor științifice noi privind diferența în ceea ce privește riscul pentru sănătate între diferitele niveluri maxime ipotetice pentru aflatoxina B1 și pentru aflatoxinele totale în diferite produse alimentare.

(3) Codex Alimentarius a stabilit un nivel de 10 µg/kg pentru aflatoxinele totale din smochinele uscate gata pentru consum [3]. Nivelul maxim s-a bazat pe evaluarea realizată de Comitetul mixt FAO/OMS de experți pentru aditivi alimentari (JECFA) în cadrul celei de-a șaizeci și opta reuniuni privind impactul expunerii și riscurile pentru sănătate ale diferitelor niveluri maxime ipotetice ale aflatoxinelor din migdale, nuci de Brazilia, alune de pădure, fistic și smochine uscate [4]. În ceea ce privește smochinele uscate, comitetul a concluzionat că, indiferent de nivelurile maxime ipotetice luate în considerare, impactul asupra expunerii globale prin alimentație la aflatoxine ar fi nesemnificativ. S-a demonstrat că, prin aplicarea bunelor practici, s-ar putea ajunge la un nivel de aflatoxine totale de 10 µg/kg.

(4) Codex Alimentarius a stabilit doar un nivel maxim pentru aflatoxinele totale, din cauza variației considerabile observate în raportul dintre aflatoxina B1 și aflatoxinele totale, cauzată de mai mulți factori (anul agricol, soiul, condițiile meteorologice). Cu toate acestea, dat fiind că aflatoxina B1 este cel mai puternic cancerigen, în legislația UE a fost adoptat un nivel maxim inferior distinct pentru aflatoxina B1 în plus față de nivelul de aflatoxine totale. Aflatoxinele totale reprezintă suma aflatoxinelor B1, B2, G1 și G2. Prin urmare, este oportun ca nivelul maxim stabilit pentru aflatoxina B1 să corespundă cu nivelul stabilit pentru aflatoxinele totale. Nivelul corespunzător de aflatoxină B1 a fost determinat prin utilizarea datelor referitoare la prezența aflatoxinelor în smochinele uscate recoltate începând cu 2005. Din acest calcul reiese că raportul dintre conținutul de aflatoxină B1 și aflatoxinele totale este, în medie, de aproximativ 0,6, în timp ce anterior se presupunea că nivelul de aflatoxină B1 reprezenta, în medie, aproximativ 50% din aflatoxinele totale.

(5) Rezultatul evaluării JECFA menționate mai sus privind efectele asupra expunerii ale diferitor niveluri maxime înregistrate în smochinele uscate a fost confirmat de o evaluare actualizată a expunerii [5] realizată de Unitatea de monitorizare alimentară și chimică (DCM) a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (EFSA), care a estimat că, pentru diferite scenarii de expunere, creșterea expunerii prin alimentație la aflatoxine este de 0,15 - 0,26% pentru un nivel maxim de aflatoxine totale din smochinele uscate de 10 µg/kg față de 4 µg/kg. Evaluările anterioare realizate de EFSA cu privire la acest subiect [6] au permis să se concluzioneze că o astfel de creștere nu ar avea consecințe negative asupra sănătății publice. Prin urmare, este oportun să se

[1] JO L 37, 13.2.1993, p. 1.
[2] JO L 364, 20.12.2006, p. 5.
[3] Standardul general Codex pentru contaminanții și toxinele din alimente (CODEX STAN 193-1995) http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193e.pdf
[4] Seria aditivilor alimentari OMS: 59. *Safety evaluation of certain food additives and contaminants* (Evaluarea siguranței anumitor aditivi alimentari și contaminanți). http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/publications/monographs/en/index.html
[5] Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară; *Effect on dietary exposure of an increase of the levels for aflatoxin total from 4 µg/kg to 10 µg/kg for dried figs* (Efectul asupra expunerii prin alimentație al creșterii nivelurilor de aflatoxine totale de la 4 µg/kg la 10 µg/kg pentru smochinele uscate). Materiale conexe 2012:EN-311. [6 pp.]. Disponibil online la adresa: www.efsa.europa.eu/publications
[6] Avizul Grupului științific pentru contaminanții din lanțul alimentar (CONTAM) cu privire la creșterea potențială a riscului de afectare a sănătății consumatorilor ca urmare a unei posibile creșteri a nivelurilor maxime existente ale aflatoxinelor din migdale, alune și fistic și din produsele derivate din acestea http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/446.pdf
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 (Efectele asupra sănătății publice ale creșterii nivelurilor de aflatoxine totale de la 4 µg/kg la 10 µg/kg pentru fructele nucifere altele decât migdalele, alunele și fisticul) – Declarația Grupului științific pentru contaminanții din lanțul alimentar http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1168.pdf

înlocuiască nivelul maxim aplicabil în prezent în Uniune cu nivelul maxim prevăzut de Codex pentru aflatoxinele totale din smochinele uscate și nivelul maxim corespunzător de aflatoxină B1 și să se modifice în consecință Regulamentul (CE) nr. 1881/2006.

(6) Întrucât Comisia Codex Alimentarius nu a stabilit un nivel maxim pentru aflatoxinele totale din smochine, altele decât smochinele gata pentru consum, este oportun să se mențină nivelul maxim în vigoare în Uniune pentru aflatoxinele totale din aceste smochine și să adapteze numai nivelul de aflatoxina B1 din aceste smochine, pentru a ține seama de cele mai recente date referitoare la raportul dintre concentrația de aflatoxină B1 și aflatoxine totale din smochinele uscate.

(7) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală și nu au întâmpinat nicio opoziție din partea Parlamentului European sau a Consiliului,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexa la Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 se modifică în conformitate cu anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 12 noiembrie 2012.

Pentru Comisie
Președintele
José Manuel BARROSO

ANEXĂ

Anexa la Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 se modifică după cum urmează:

(1) La secțiunea 2, pozițiile 2.1.9 și 2.1.10 se înlocuiesc cu următoarele mențiuni:

„2.1.9	Fructe uscate, altele decât smochinele uscate, care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau sunt destinate utilizării ca ingrediente în produse alimentare	5,0	10,0	—
2.1.10	Fructe uscate, altele decât smochinele uscate, și produse prelucrate din acestea, destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingrediente în produse alimentare	2,0	4,0	—”

(2) La secțiunea 2, se adaugă următoarea poziție 2.1.18:

„2.1.18	Smochine uscate	6,0	10,0	—”