NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1058/2012

z 12. novembra 2012,

ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 1881/2006, pokiaľ ide o maximálne hodnoty obsahu aflatoxínov v sušených figách

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 315/93 z 8. februára 1993, ktorým sa stanovujú postupy Spoločenstva u kontaminujúcich látok v potravinách ([1]), a najmä na jeho článok 2 ods. 3,

keďže:

(1) Nariadením Komisie (ES) č. 1881/2006 z 19. decembra 2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách ([2]), sa stanovujú maximálne hodnoty obsahu aflatoxínu B1 a celkového obsahu aflatoxínov (aflatoxín B1 + G1 + B2 + G2) v celom rade potravín.

(2) Je potrebné zmeniť maximálnu hodnotu obsahu aflatoxínov v sušených figách, aby sa zohľadnil vývoj v Codex Alimentarius, nové informácie o tom, do akej miery je možné zabrániť prítomnosti aflatoxínov použitím osvedčených postupov, a nové vedecké informácie o rozdiele v zdravotnom riziku medzi rôznymi hypotetickými maximálnymi hodnotami obsahu aflatoxínu B1 a celkového obsahu aflatoxínov v rôznych potravinových komoditách.

(3) Codex Alimentarius stanovil hodnotu celkového obsahu aflatoxínov v sušených figách určených na priamu spotrebu na 10 µg/kg ([3]). Táto maximálna hodnota bola založená na posúdení, ktoré vykonal Spoločný výbor expertov FAO a WHO pre prídavné látky v potravinách (JECFA) na svojom 68. zasadnutí, ktoré sa týkalo vplyvu expozície rôznym hypotetickým maximálnym hodnotám obsahu aflatoxínov v mandliach, para orechoch, lieskových orechoch, pistáciách a sušených figách a s ňou spojených zdravotných rizík ([4]). Pokiaľ ide o sušené figy, výbor dospel k záveru, že bez ohľadu na použitý scenár by hypotetické maximálne hodnoty nemali mať žiadny výrazný vplyv na celkovú expozíciu aflatoxínom prostredníctvom potravy. Bolo preukázané, že pri použití osvedčených postupov je možné dosiahnuť hodnotu celkového obsahu aflatoxínov 10 µg/kg.

(4) Codex Alimentarius stanovil len maximálnu hladinu celkového obsahu aflatoxínov z toho dôvodu, že boli zaznamenané veľké rozdiely v pomere medzi obsahom aflatoxínu B1 a celkovým obsahom aflatoxínov spôsobené viacerými faktormi (rok zberu, odroda, počasie). Keďže však najsilnejším karcinogénom je aflatoxín B1, v právnych predpisoch EÚ je okrem maximálnej hodnoty celkového obsahu aflatoxínov zvlášť stanovená aj nižšia maximálna hodnota obsahu aflatoxínu B1. Celkový obsah aflatoxínov je súčtom obsahu aflatoxínov B1, B2, G1 a G2. Preto je vhodné, aby maximálna hodnota stanovená pre obsah aflatoxínu B1 zodpovedala hodnote stanovenej pre celkový obsah aflatoxínov. Zodpovedajúca hodnota obsahu aflatoxínu B1 bola určená na základe údajov o výskyte aflatoxínov v sušených figách zozbieraných od roku 2005. Z tohto výpočtu vyplýva, že pomer obsahu aflatoxínu B1 a celkového obsahu aflatoxínov je v priemere približne 0,6, a nie, že koncentrácia aflatoxínu B1 zodpovedá v priemere približne 50 % celkového obsahu aflatoxínov, ako sa pôvodne predpokladalo.

(5) Výsledok uvedeného posúdenia JECFA o vplyve expozície rôznym maximálnym hladinám v sušených figách potvrdilo aktualizované posúdenie expozície ([5]) vykonané oddelením Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (EFSA) pre monitorovanie potravy a chemických látok, ktoré pre rôzne scenáre expozície odhadlo, že v prípade maximálnej hladiny celkového obsahu aflatoxínov v sušených figách 10 µg/kg na rozdiel od 4 µg/kg predstavuje zvýšenie expozície aflatoxínu v potravinách od 0,15 % do 0,26 %. Z predchádzajúcich posúdení EFSA týkajúcich sa tejto otázky ([6]) vyplýva, že takéto zvýšenie by nemalo nepriaznivý vplyv na verejné zdravie. Je preto vhodné

([1]) Ú. v. ES L 37, 13.2.1993, s. 1.
([2]) Ú. v. EÚ L 364, 20.12.2006, s. 5.
([3]) Codex General Standard for Contaminants and toxins in foods (Všeobecná norma Codexu pre kontaminanty a toxíny v potravinách) (CODEX STAN 193-1995) http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193e.pdf
([4]) WHO Food Additive Series: 59. Safety evaluation of certain food additives and contaminants (Hodnotenie bezpečnosti určitých prídavných látok a kontaminantov v potravinách). http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/publications/monographs/en/index.html
([5]) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín; Effect on dietary exposure of an increase of the levels for aflatoxin total from 4 µg/kg to 10 µg/kg for dried figs (Vplyv zvýšenia hodnôt celkového obsahu aflatoxínov zo 4 µg/kg na 10 µg/kg v sušených figách na expozíciu prostredníctvom potravy). Supporting Publications 2012:EN-311. [6 ss.]. K dispozícii online: www.efsa.europa.eu/publications
([6]) Stanovisko vedeckej skupiny pre kontaminanty v potravinovom reťazci (ďalej len „CONTAM“) týkajúce sa potenciálneho zvýšenia rizika z hľadiska zdravia spotrebiteľov vyplývajúceho z možného zvýšenia existujúcich maximálnych hodnôt obsahu aflatoxínov v mandliach, lieskových orechoch a pistáciách a vo výrobkoch z nich. 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 - Statement of the Panel on Contaminants in the Food Chain (Vplyv zvýšenia hodnôt celkového obsahu aflatoxínov z 4 µg/kg na 10 µg/kg v prípade stromových orechov iných ako sú mandle, lieskové orechy a pistácie na verejné zdravie - Vyhlásenie skupiny pre kontaminanty v potravinovom reťazci) http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1168.pdf

nahradiť maximálnu hodnotu, ktorá je v súčasnosti platná v Únii, maximálnou hodnotou celkového obsahu aflatoxínov v sušených figách a príslušnou maximálnou hodnotou obsahu aflatoxínu B1 podľa Codex Alimentarius a zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť nariadenie (ES) č. 1881/2006.

(6) Keďže Komisia pre Codex Alimentarius nestanovila maximálnu hladinu celkového obsahu aflatoxínov vo figách iných ako sú figy na priamu spotrebu, je vhodné zachovať existujúcu maximálnu hladinu celkového obsahu aflatoxínov v uvedených figách a upraviť iba hodnotu aflatoxínu B1 pre uvedené figy, aby sa zohľadnili najnovšie údaje o pomere koncentrácie obsahu aflatoxínu B1 k celkovému obsahu aflatoxínov v sušených figách.

(7) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat a Európsky parlament ani Rada proti nim nevzniesli námietku,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha k nariadeniu (ES) č. 1881/2006 sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 12. novembra 2012

Za Komisiu
predseda
José Manuel BARROSO

PRÍLOHA

Príloha k nariadeniu (ES) č. 1881/2006 sa mení a dopĺňa takto:

(1) V oddiele 2 sa položky 2.1.9 a 2.1.10 nahrádzajú týmito položkami:

„2.1.9	Sušené ovocie iné ako sušené figy, podliehajúce triedeniu alebo inému fyzikálnemu spracovaniu pred ľudskou spotrebou alebo pred použitím ako zložka potravín	5,0	10,0	—
2.1.10	Sušené ovocie iné ako sušené figy a spracované výrobky z nich určené na priamu ľudskú spotrebu alebo na použitie ako zložka potravín	2,0	4,0	—“

(2) Do oddielu 2 sa vkladá táto položka 2.1.18

„2.1.18	Sušené figy	6,0	10,0	—“