II

(Незаконодателни актове)

РЕГЛАМЕНТИ

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 165/2010 НА КОМИСИЯТА

от 26 февруари 2010 година

за изменение на Регламент (ЕО) № 1881/2006 за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните по отношение на афлатоксините

(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) В 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 B_1 и на общото замърсяване с афлатоксини (афлатоксин $B_1 + G_1 + B_2 + G_2$) в редица хранителни продукти.

(2) Необходимо е да се изменят максимално допустимите количества на афлатоксините в някои храни, за да се вземат предвид развитието на Codex Alimentarius и новата информация, която се съдържа в неотдавна обявени научни становища.

(3) Codex Alimentarius установява равнище от 15 μg/kg за общо замърсяване с афлатоксини в бадеми и шам фъстък, предназначени за последваща обработка, и равнище от 10 μg/kg за общо замърсяване с афлатоксини в бадеми, лешници и шам фъстък за непосредствена консумация [3].

(4) Научният комитет за замърсителите в хранителната верига (Комитет CONTAM) на Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ) прие на 25 януари 2007 г. становище за потенциалното увеличаване на риска за здравето на потребителите, породено от възможното увеличаване на съществуващите максимално допустими количества за афлатоксини в бадеми, лешници и шам фъстък и в техните производни продукти [4]. Комитетът CONTAM стигна до заключението, че промяната в максимално допустимите количества за общото замърсяване с афлатоксини от 4 до 8 или 10 μg/kg в бадеми, лешници и шам фъстък би имало незначително отражение върху оценките за експозицията чрез храната, за риска от рак и за изчислените граници на експозиция (ГЕ). Комитетът заключи също така, че експозицията на афлатоксини от всякакви източници следва да бъде толкова ниска, колкото е реално постижимо, тъй като афлатоксините са генотоксични и канцерогенни. Данните сочат, че общата експозиция на приемани с храната афлатоксини може да бъде намалена, като се ограничи броят на силно замърсените храни, които достигат до пазара, чрез по-ефикасно правоприлагане и намаляване на експозицията от хранителни източници, различни от бадеми, лешници и шам фъстък.

(5) На 16 юни 2009 г. Комитетът CONTAM прие становище относно въздействието върху общественото здраве на увеличаването на максимално допустимото количество общо замърсяване с афлатоксини от 4 μg/kg на 10 μg/kg за черупчести плодове, различни от бадеми, лешници и шам фъстък [5]. Комитетът стигна до заключението, че въз основа на наличната през 2007 г. информация, увеличаването на максимално допустимото количество общо замърсяване с афлатоксини от 4 μg/kg на 10 μg/kg за черупчести плодове, различни от бадеми, лешници и шам фъстък, включително за бразилски орехи, няма да има неблагоприятни последици за общественото здраве. Като се имат предвид продължаващите понастоящем дискусии в комисията Codex Alimentarius по отношение на максимално допустимите количества на афлатоксини в бразилските орехи, целесъобразно е да се изравнят максимално допустимите количества за афлатоксини в бразилските орехи с определените от Codex количества за бадеми, лешници и шам фъстък.

---

[1] ОВ L 37, 13.2.1993 г., стр. 1.
[2] ОВ L 364, 20.12.2006 г., стр. 5.
[3] Общ стандарт на Codex за замърсители и токсини в храни (CODEX STAN 193-1995) http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193e.pdf
[4] *Бюлетин на ЕОБХ* (2007 г.) 446, стр. 1-127. http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/CONTAM%20_op_ej446_aflatoxins_en.pdf?ssbinary = true
[5] Становище на Научния комитет по замърсителите в хранителната верига по искане на Европейската комисия относно въздействието върху общественото здраве на увеличаването на максимално допустимото количество замърсяване с афлатоксини от 4 μg/kg на 10 μg/kg в три вида ядки, различни от бадеми, лешници и шам фъстък. *Бюлетин на ЕОБХ* (2009 г.) 1168, стр. 1-11. http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Statement/contam_statement_ej1168_aflatoxin_other_treenuts_en,0.pdf?ssbinary = true

(6) Codex Alimentarius установи единствено общи максимално допустими количества за замърсяване с афлатоксини. Съответното максимално допустимо количество афлатоксин B_1 бе определено чрез справка в използваната от ЕОБХ за оценка на експозицията база данни за наличие на афлатоксини в храната.

(7) В становището на ЕОБХ относно афлатоксините се отбелязва, че маслодайните семена и техните производни продукти имат значителен принос за експозицията на афлатоксини на човека. Комитетът заключи, че експозицията на афлатоксини от всякакви източници следва да бъде толкова ниска, колкото е реално постижимо. Освен това от нотификациите, предавани чрез системата за бързо предупреждение за храните и фуражите (RASFF), е постъпила информация за високи равнища на афлатоксини в маслодайни семена като слънчогледови семена, семена от пъпеш и др. Във връзка с това се предлага да се определят максимално допустими количества за афлатоксини в маслодайни семена, различни от фъстъци, подобно на съществуващите максимално допустими количества за фъстъци. Тъй като обаче афлатоксините почти напълно се отстраняват при процеса на производство на рафинирани растителни масла, целесъобразно е да се предвиди изключение за маслодайните семена, в това число фъстъците, предназначени за смилане за рафинирано растително масло, и за рафинираното растително масло.

(8) Беше установено максимално допустимо количество от 2 μg/kg за афлатоксин B_1 и 4 μg/kg за общо замърсяване с афлатоксини за всички зърнени култури и всички техни производни продукти с изключение на царевица, предназначена за сортиране или друга механична обработка преди консумация от човека, за която е било определено максимално допустимо количество от 5 μg/kg за афлатоксин B_1 и 10 μg/kg за общо замърсяване с афлатоксини. Неолющеният ориз по правило съдържа афлатоксини малко над максимално допустимите количества. След лющенето — процес, при който люспите се отстраняват, количеството на афлатоксините в белия олющен ориз е по-малко от максимално допустимите количества. Поради това е целесъобразно към ориза да се приложи същият подход, както онзи, който понастоящем се прилага по отношение на царевицата и да се определи по-високо максимално допустимо количество на афлатоксин B_1 и по-високо равнище на общо замърсяване с афлатоксини за ориз, който е предназначен за сортиране или друга механична обработка преди консумация от човека или употреба като съставка в храни.

(9) Максимално допустимите количества се отнасят за годните за консумация части от черупчестите плодове. Според получени неотдавна научни данни обаче част от замърсяването с афлатоксин може да бъде локализирано в черупката на бразилските орехи. Поради това е целесъобразно да се измени бележката под линия в приложението, в която се определя процедурата, която трябва да бъде следвана при анализ на цели черупчести плодове, за да бъде взета под внимание тази скорошна научна информация.

(10) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

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

1. Член 4 се заменя със следното:

„*Член 4*

Специфични разпоредби за фъстъците, другите маслодайни семена, черупчестите плодове, сушените плодове, ориза и царевицата

Фъстъци, други маслодайни семена, черупчести плодове, сушени плодове, ориз и царевица, които не са съобразени със съответните максимално допустими количества афлатоксини, посочени в точки 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 и 2.1.11 от приложението, могат да бъдат пускани на пазара, при условие че посочените храни:

а) не са предназначени за пряка консумация от човека или за употреба като съставка в храни;

б) отговарят на изискванията за съответните максимално допустими количества, посочени в точки 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 и 2.1.12 от приложението;

в) са подложени на обработка, включваща сортиране или друга механична обработка, като след тази обработка максимално допустимите количества, посочени в точки 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 и 2.1.11 от приложението, не са надвишени и в резултат от тази обработка не се получават други вредни остатъци;

г) са етикетирани по начин, който ясно показва тяхната употреба и носят обозначението „преди консумация от човека или употреба като съставка в храни продуктът подлежи на сортиране или на друга механична обработка, с цел намаляване на замърсяването с афлатоксини“. Обозначението трябва да бъде нанесено на етикета на всяка отделна торба, кутия и т.н. или в оригиналния съпровождащ документ. Идентификационният код на пратката/партидата трябва да бъде незаличимо нанесен на всяка отделна торба, кутия и т.н. от партидата и в оригиналния съпровождащ документ.“

2. Член 5 се заменя със следното:

„*Член 5*

Специфични разпоредби за фъстъците, другите маслодайни семена, техните производни продукти и за зърнените храни

На етикета на всяка отделна торба, кутия и т.н., както и в оригиналния съпровождащ документ, трябва да е ясно обозначена предвидената употреба. Съпровождащият документ трябва да бъде ясно свързан с пратката чрез посочване на идентификационния код на пратката, който е поставен на всяка отделна торба, кутия и т.н. от пратката. Освен това стопанската дейност на получателя на пратката, вписан в съпровождащия документ, трябва да бъде съвместима с предвидената употреба.

При липса на ясно обозначение, че предвидената им употреба не е за консумация от човека, максимално допустимите количества, посочени в точки 2.1.5 и 2.1.11 от приложението, се прилагат към всички фъстъци, други маслодайни семена и техните производни продукти и към зърнените храни, пуснати на пазара.

По отношение на направеното изключение за фъстъци и други маслодайни семена, предназначени за смилане и прилагането на максимално допустимите количества, посочени в точка 2.1.1 от приложението, изключението се отнася само за пратки, на чийто етикет ясно е отбелязана употребата, за която са предвидени, и на които е указано „продукт, предназначен за смилане за производство на рафинирано растително масло“. Обозначението се поставя на етикета на всеки отделен пакет, кутия и т.н., както и в придружаващ/ите документ/и. Крайното местоназначение трябва да бъде предприятието за смилане.“

3. Приложението се изменя, както следва:

а) подраздел 2.1 (Афлатоксини) се заменя с текста в приложението към настоящия регламент;

б) бележка под линия 5 се заменя със следното:

„([5]) Максимално допустимите количества се отнасят за годните за консумация части от фъстъците и черупчестите плодове. Ако се анализират цели фъстъци и черупчести плодове, при изчисляването на съдържанието на афлатоксини се приема, че цялото количество от тях се намира в годната за консумация част, като се прави изключение само за бразилските орехи.“;

в) добавят се следните бележки под линия:

„([40]) Маслодайни семена, попадащи под кодове по КН 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 и техни производни продукти под код КН 1208; семената от пъпеш попадат под код ex 1207 99.

([41]) Когато техни производни/преработени продукти са получени/преработени единствено или почти единствено от съответните черупчести плодове, максимално допустимите количества, определени за съответните черупчести плодове се прилагат също и за производните/преработените продукти. В другите случаи за производните/преработените продукти се прилагат член 2, параграф 1 и член 2, параграф 2.“

Член 2

Настоящият регламент не се прилага за кайсиеви ядки, слънчогледови семена, маслодайни семена, различни от фъстъци и преработени продукти от тях, които са пуснати на пазара преди датата на прилагане в съответствие с разпоредбите, приложими към посочената дата.

Тежестта, свързана с доказване кога продуктите са били пуснати на пазара, се поема от съответното предприятие от хранително-вкусовата промишленост.

Член 3

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

Той се прилага от датата на влизането му в сила.

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

Съставено в Брюксел на 26 февруари 2010 година.

За Комисията

Председател

José Manuel BARROSO

ПРИЛОЖЕНИЕ

Храни ([1])		Максимално допустими количества (μg/kg)		
„2.1.	**Афлатоксини**	B_1	Сбор от B_1, B_2, G_1 и G_2	M_1
2.1.1.	Фъстъци и други маслодайни семена ([40]), които подлежат на сортиране или на друга механична обработка преди консумация от човека или употреба като съставка в храни, с изключение на — фъстъци и други маслодайни семена за смилане за производство на рафинирано растително масло	8,0 ([5])	15,0 ([5])	—
2.1.2.	Бадеми, шам фъстък и кайсиеви ядки, които подлежат на сортиране или на друга механична обработка преди консумация от човека или употреба като съставка в храни	12,0 ([5])	15,0 ([5])	—
2.1.3.	Лешници и бразилски орехи, които подлежат на сортиране или на друга механична обработка преди консумация от човека или употреба като съставка в храни	8,0 ([5])	15,0 ([5])	
2.1.4.	Черупчести плодове, различни от черупчестите плодове, изброени в 2.1.2 и 2.1.3, които подлежат на сортиране или на друга механична обработка преди консумация от човека или употреба като съставка в храни	5,0 ([5])	10,0 ([5])	—
2.1.5.	Фъстъци и други маслодайни семена ([40]) и преработени продукти от тях, предназначени за пряка консумация от човека или за употреба като съставка в храни, с изключение на — сурови растителни масла, предназначени за рафиниране — рафинирани растителни масла	2,0 ([5])	4,0 ([5])	—
2.1.6.	Бадеми, шам фъстък и кайсиеви ядки, предназначени за пряка консумация от човека или за употреба като съставка в храни ([41])	8,0 ([5])	10,0 ([5])	—
2.1.7.	Лешници и бразилски орехи, предназначени за пряка консумация от човека или за употреба като съставка в храни ([41])	5,0 ([5])	10,0 ([5])	
2.1.8.	Черупчести плодове, различни от изброените в 2.1.6 и 2.1.7, черупчести плодове и преработени продукти от тях, предназначени за пряка консумация от човека или за употреба като съставка в храни	2,0 ([5])	4,0 ([5])	—
2.1.9.	Сушени плодове, 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 и преработени продукти от тях, предназначени за пряка консумация от човека или за употреба като съставка в храни	2,0	4,0	—
2.1.11.	Всички зърнени храни и производни продукти от зърнени храни, включително преработени продукти от зърнени храни, с изключение на храните, изброени в 2.1.12, 2.1.15 и 2.1.17	2,0	4,0	—

Храни ([1])		Максимално допустими количества (μg/kg)		
2.1.12.	Царевица и ориз, които подлежат на сортиране или на друга механична обработка преди консумация от човека или употреба като съставка в храни	5,0	10,0	—
2.1.13.	Сурово мляко ([6]), топлинно обработено мляко и мляко за производство на млечни продукти	—	—	0,050
2.1.14.	Следните видове подправки: *Capsicum* spp. (сушени плодове, цели или смлени, включително люти чушки, люти чушки на прах, лют червен пипер и сладък червен пипер) *Piper* spp. (плодове, включително бял и черен пипер) *Myristica fragrans* (индийско орехче) *Zingiber officinale* (джинджифил) *Curcuma longa* (куркума) Смески от подправки, които съдържат една или повече от посочените по-горе подправки	5,0	10,0	—
2.1.15.	Преработени храни на зърнена основа и бебешки храни за кърмачета и малки деца ([3]), ([7])	0,10	—	—
2.1.16.	Храни за кърмачета и преходни храни, включително мляко за кърмачета и преходни млечни храни ([4]), ([8])	—	—	0,025
2.1.17.	Диетични храни за специални медицински цели ([9]), ([10]), специално предназначени за кърмачета	0,10	—	0,025“