Το παρόν έγγραφο αποτελεί απλώς βοήθημα τεκμηρίωσης και τα θεσμικά όργανα δεν αναλαμβάνουν καμία ευθύνη για το περιεχόμενό του

►**B** **ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 594/2012 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ**

της 5ης Ιουλίου 2012

για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 όσον αφορά τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα επιμολυντών ωχρατοξίνης Α, μη παρόμοιων με τις διοξίνες PCB και μελαμίνης στα τρόφιμα

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(ΕΕ L 176 της 6.7.2012, σ. 43)

Διορθώνεται από:

►**C1** Διορθωτικό ΕΕ L 51 της 23.2.2013, σ. 23 (594/2012)

▼B

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 594/2012 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 5ης Ιουλίου 2012

για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 όσον αφορά τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα επιμολυντών ωχρατοξίνης Α, μη παρόμοιων με τις διοξίνες PCB και μελαμίνης στα τρόφιμα

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 315/93 του Συμβουλίου, της 8ης Φεβρουαρίου 1993, για τη θέσπιση κοινοτικών διαδικασιών για τις προσμείξεις των τροφίμων [1], και ιδίως το άρθρο 2 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 [2] της Επιτροπής ορίζει τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

(2) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 259/2011 [3] της Επιτροπής, σχετικά με την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1881/2006, καθόρισε νέα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για τα μη παρόμοια με τις διοξίνες PCB, που ισχύουν από την 1η Ιανουαρίου 2012. Είναι σκόπιμο να προβλεφθεί ότι αυτά τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα δεν ισχύουν για τρόφιμα τα οποία διατέθηκαν νόμιμα στην αγορά πριν από την εν λόγω ημερομηνία.

(3) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 105/2010 [4] της Επιτροπής, για την τροποποίηση που κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1881/2006, καθόρισε ένα τελικό χαμηλότερο μέγιστο επίπεδο για την ωχρατοξίνη Α στα καρυκεύματα, το οποίο υποτίθεται ότι μπορεί να επιτευχθεί με την εφαρμογή ορθών πρακτικών. Για να μπορέσουν οι χώρες που παράγουν καρυκεύματα να λάβουν προληπτικά μέτρα και προκειμένου να αποφευχθούν διαταραχές στο εμπόριο σε απαράδεκτο βαθμό, ο εν λόγω κανονισμός προέβλεψε επίσης ένα υψηλότερο μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο που πρέπει να εφαρμόζεται για μια περιορισμένη χρονική περίοδο. Ο κανονισμός επιπλέον προέβλεπε ότι θα πρέπει να πραγματοποιείται αξιολόγηση της δυνατότητας επίτευξης των χαμηλότερων επιτρεπτών επιπέδων ωχρατοξίνης Α με την εφαρμογή ορθών πρακτικών στις διάφορες περιοχές παραγωγής του κόσμου. Αυτή η αξιολόγηση πρέπει να πραγματοποιηθεί πριν από την έναρξη εφαρμογής του χαμηλότερου μέγιστου επιτρεπτού επιπέδου ωχρατοξίνης Α. Μολονότι παρατηρήθηκε σημαντική βελτίωση στην εφαρμογή ορθών πρακτικών σε διάφορες περιοχές παραγωγής στον κόσμο, το επιδιωκόμενο χαμηλότερο μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο δεν είναι εφικτό σε σταθερή βάση για την ωχρατοξίνη Α στα είδη Capsicum. Συνεπώς, είναι σκόπιμο να αναβληθεί η εφαρμογή του χαμηλότερου μέγιστου επιτρεπτού επιπέδου για τα Capsicum spp.

[1] ΕΕ L 37 της 13.2.1993, σ. 1.
[2] ΕΕ L 364 της 20.12.2006, σ. 5.
[3] ΕΕ L 320 της 3.12.2011, σ. 18.
[4] ΕΕ L 35 της 6.2.2010, σ. 7.

▼B

(4) Η γλουτένη σίτου παράγεται ως παραπροϊόν της παραγωγής αμύλου. Υποβλήθηκαν αποδεικτικά στοιχεία ότι το σημερινό μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο ωχρατοξίνης Α στη γλουτένη σίτου δεν είναι πλέον εφικτό, ιδίως κατά τη λήξη της περιόδου αποθήκευσης, ακόμη και αν εφαρμόζονται αυστηρά οι ορθές πρακτικές όσον αφορά την αποθήκευση, ενδεχομένως λόγω της αλλαγής των κλιματικών συνθηκών. Είναι, συνεπώς, σκόπιμο να τροποποιηθεί το σημερινό μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο σε επίπεδο το οποίο είναι εφικτό με την εφαρμογή των ορθών πρακτικών και το οποίο εξακολουθεί να παρέχει υψηλό βαθμό προστασίας στην ανθρώπινη υγεία.

(5) Η επιστημονική ομάδα για τις μολυσματικές προσμείξεις στην τροφική αλυσίδα της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) εξέδωσε στις 4 Απριλίου 2006, έπειτα από αίτηση της Επιτροπής, επικαιροποιημένη επιστημονική γνώμη σχετικά με την ωχρατοξίνη Α στα τρόφιμα ([1]), λαμβάνοντας υπόψη τις νέες επιστημονικές πληροφορίες, και έθεσε ένα ανεκτό όριο εβδομαδιαίας πρόσληψης (ΑΟΕΠ) 120 ng/kg σωματικού βάρους. Σύμφωνα με τα συμπεράσματα της γνώμης που εξέδωσε η EFSA, οι προβλεπόμενες αλλαγές όσον αφορά την ωχρατοξίνη Α στον παρόντα κανονισμό εξακολουθούν να παρέχουν υψηλό επίπεδο προστασίας στην ανθρώπινη υγεία.

(6) Η EFSA εξέδωσε, κατόπιν αιτήματος της Επιτροπής, στις 18 Μαρτίου 2010, επιστημονική γνώμη σχετικά με τη μελαμίνη στις ζωοτροφές και στα τρόφιμα ([2]). Σύμφωνα με τα πορίσματά της, η έκθεση στη μελαμίνη μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία κρυστάλλων στο ουροποιητικό σύστημα. Οι εν λόγω κρύσταλλοι, οι οποίοι μπορεί να προκαλέσουν βλάβη των εγγύς ουροφόρων σωληναρίων, έχουν παρατηρηθεί σε ζώα και παιδιά ως αποτέλεσμα της νόθευσης ζωοτροφών και βρεφικών τροφών με μελαμίνη, γεγονός που κάποιες φορές οδήγησε στον θάνατο. Η Επιτροπή του Codex Alimentarius έχει ορίσει ανώτατα επίπεδα για τη μελαμίνη στις ζωοτροφές και στα τρόφιμα ([3]). Είναι σκόπιμο να συμπεριληφθούν τα εν λόγω ανώτατα επιτρεπτά επίπεδα στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ώστε να προστατευθεί η δημόσια υγεία εφόσον τα εν λόγω επίπεδα είναι σύμφωνα με τα πορίσματα της γνώμης της EFSA.

(7) Συνεπώς, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.

(8) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων και ούτε το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο ούτε το Συμβούλιο αντιτάχθηκαν σε αυτά,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

([1]) Ομάδα της EFSA για τις μολυσματικές προσμείξεις στην τροφική αλυσίδα (CONTAM) - Επιστημονική γνώμη σχετικά με την ωχρατοξίνη στα τρόφιμα EFSA Journal 2006· 365:1-56. Διατίθεται στον δικτυακό τόπο: http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/365.pdf

([2]) Η ομάδα της EFSA για τις μολυσματικές προσμείξεις στην τροφική αλυσίδα και ομάδα για τα υλικά επαφής με τρόφιμα, τα ένζυμα, τις αρωματικές ύλες και τα βοηθητικά επεξεργασίας της EFSA· επιστημονική γνώμη σχετικά με τη μελαμίνη στα τρόφιμα και στις ζωοτροφές. EFSA Journal 2010· 8(4):1573. [145 σελ.]. doi:10.2903/j.efsa.2010.1573. Διατίθεται στον δικτυακό τόπο: www.efsa.europa.eu

([3]) Report on the Thirty-Third Session of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Επιτροπή του Codex Alimentarius, Γενεύη, Ελβετία, 5-9 Ιουλίου 2010 (ALINORM 10/33/REP).

▼B

Άρθρο 1

Τροποποιητικές διατάξεις

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 τροποποιείται ως εξής:

(1) Στο άρθρο 11 η πρώτη παράγραφος τροποποιείται ως εξής:

α) η εισαγωγική πρόταση αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται στα προϊόντα που διατέθηκαν στην αγορά πριν από τις ημερομηνίες που αναφέρονται στα στοιχεία α) έως στ) σύμφωνα με τις διατάξεις που εφαρμόζονται κατά την αντίστοιχη ημερομηνία:»

β) προστίθενται τα ακόλουθα στοιχεία ε) και στ):

«ε) 1η Ιανουαρίου 2012 όσον αφορά τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα, για τα μη παρόμοια με τις διοξίνες PCB τα οποία καθορίζονται στο τμήμα 5 του παραρτήματος·

στ) 1η Ιανουαρίου 2015 όσον αφορά τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για την ωχρατοξίνη Α στο *Capsicum* spp. τα οποία καθορίζονται στο σημείο 2.2.11. του παραρτήματος»

(2) Το παράρτημα τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Έναρξη ισχύος

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Εφαρμόζεται από την ημερομηνία έναρξης ισχύος εκτός από τις διατάξεις που καθορίζονται στο σημείο 2.2.11. του παραρτήματος οι οποίες εφαρμόζονται από την 1η Ιουλίου 2012.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Το παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 τροποποιείται ως εξής:

1) Το τμήμα 2.2 Ωχρατοξίνη Α τροποποιείται ως εξής:

α) Το σημείο 2.2.2 αντικαθίσταται από το ακόλουθο:

«2.2.2.	Όλα τα προϊόντα που παράγονται από ανεπεξέργαστα σιτηρά, συμπεριλαμβανομένων των επεξεργασμένων προϊόντων με βάση τα σιτηρά και των σιτηρών που προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο, εξαιρουμένων των τροφίμων που παρατίθενται στα σημεία 2.2.9, 2.2.10 και 2.2.13	3,0»

β) Το σημείο 2.2.11 αντικαθίσταται από το ακόλουθο:

«2.2.11.	Καρυκεύματα, συμπεριλαμβανομένων των αποξηραμένων καρυκευμάτων	
	Piper spp (καρποί, συμπεριλαμβανομένου του λευκού και του μαύρου πιπεριού) Myristica fragrans (μοσχοκάρυδο) Zingiber officinale (ζιγγίβερη) Curcuma longa (κούρκουμα)	15 μg/kg
	Capsicum spp (αποξηραμένοι καρποί, ολόκληροι ή αλεσμένοι, συμπεριλαμβανομένου του τσίλι, του τσίλι σε σκόνη, του καγιέν και της πάπρικας)	30 μg/kg έως τις 31.12.2014 15 μg/kg από την 1.1.2015
	Μείγματα καρυκευμάτων που περιέχουν ένα ή περισσότερα από τα προαναφερόμενα καρυκεύματα	15 μg/kg»

γ) Το ακόλουθο σημείο 2.2.13 εισάγεται μετά το σημείο 2.2.12:

«2.2.13.	Γλουτένη σίτου που δεν πωλείται απευθείας στον καταναλωτή	8,0»

2) Προστίθεται το ακόλουθο τμήμα 7: Μελαμίνη και τα δομικά ανάλογά της:

«Τμήμα 7: Μελαμίνη και τα δομικά ανάλογά της

Τρόφιμα		Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα [mg/kg]
7.1.	Μελαμίνη	
7.1.1.	Τρόφιμα εκτός των παρασκευασμάτων για βρέφη και των τροφών δεύτερης βρεφικής ηλικίας (*)	2,5
7.1.2.	Παρασκευάσματα για βρέφη σε σκόνη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας	1

(*) ►C1 Το μέγιστο επιτρεπτό επίπεδο δεν εφαρμόζεται σε τρόφιμα για τα οποία μπορεί να αποδειχθεί ότι το επίπεδο μελαμίνης που είναι υψηλότερο των 2,5 mg/kg είναι συνέπεια της εγκεκριμένης χρήσης κυρομαζίνης ως εντομοκτόνου.» ◄