

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1058/2012 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 12ης Νοεμβρίου 2012

για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 όσον αφορά τα μέγιστα επίπεδα αflatοξινών στα ξηρά σύκα

(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 της Επιτροπής, της 19ης Δεκεμβρίου 2006, για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα ⁽²⁾ ορίζει μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα (ΜΕΕ) για την αflatοξίνη Β1 και την ολική αflatοξίνη (αflatοξίνη Β1 + G1 + Β2 + G2) σε μια σειρά τροφίμων.
- (2) Είναι αναγκαίο να τροποποιηθεί το μέγιστο επίπεδο για τις αflatοξίνες στα ξηρά σύκα, προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι εξελίξεις στον Codex Alimentarius, τα νέα στοιχεία για τον βαθμό στον οποίο μπορεί να αποτραπεί η παρουσία αflatοξινών με την εφαρμογή ορθών πρακτικών και τα νέα επιστημονικά δεδομένα για τη διαφορά, όσον αφορά τον κίνδυνο για την υγεία, μεταξύ των διαφόρων υποθετικών μέγιστων επιπέδων αflatοξίνης Β1 και ολικής αflatοξίνης στα διάφορα προϊόντα διατροφής.
- (3) Ο Codex Alimentarius καθόρισε ένα επίπεδο 10 μg/kg ολικής αflatοξίνης στα «έτοιμα για βρώση» ξηρά σύκα ⁽³⁾. Το μέγιστο επίπεδο βασίστηκε στην αξιολόγηση που διενήργησε η κοινή επιτροπή εμπειρογνομόνων FAO/ΠΟΥ για τα πρόσδετα τροφίμων (JECFA) στην εξηκοστή όγδοη συνεδρίαση της σχετικά με τον αντίκτυπο της έκθεσης, καθώς και τον κίνδυνο για την υγεία, διαφόρων υποθετικών μέγιστων επιπέδων των αflatοξινών για τα αμύγδαλα, τα καρύδια Βραζιλίας, τα φουντούκια, τα φιστίκια και τα ξηρά σύκα ⁽⁴⁾. Η επιτροπή κατέληξε στο συμπέρασμα, όσον αφορά τα ξηρά σύκα, ότι, όποιο υποθετικό σενάριο μέγιστων επιπέδων και αν εφαρμοστεί, δεν θα υπάρξει σημαντικός αντίκτυπος στη γενική έκθεση στις αflatοξίνες μέσω της

διατροφής. Καταδείχθηκε ότι με την εφαρμογή ορθών πρακτικών θα μπορούσε να επιτευχθεί ένα επίπεδο ολικής αflatοξίνης 10 μg/kg.

- (4) Ο Codex Alimentarius καθόρισε μόνο ένα μέγιστο επίπεδο για την ολική αflatοξίνη λόγω της μεγάλης ποικιλίας που παρατηρείται στην αναλογία μεταξύ της αflatοξίνης Β1 και της ολικής αflatοξίνης εξαιτίας διαφόρων παραγόντων (καλλιεργητικό έτος, ποικιλία, καιρικές συνθήκες). Ωστόσο, επειδή η αflatοξίνη Β1 είναι η πιο ισχυρή καρκινογόνος ουσία, έχει καθοριστεί στη νομοθεσία της ΕΕ ένα χωριστό χαμηλότερο μέγιστο επίπεδο για την αflatοξίνη Β1, επιπλέον του επιπέδου της ολικής αflatοξίνης. Η ολική αflatοξίνη είναι το άθροισμα της αflatοξίνης Β1, Β2, G1 και G2. Συνεπώς, το μέγιστο επίπεδο που έχει καθοριστεί για την αflatοξίνη Β1 ενδείκνυται να αντιστοιχεί στο επίπεδο που έχει καθοριστεί για την ολική αflatοξίνη. Το αντίστοιχο επίπεδο αflatοξίνης Β1 καθορίστηκε με βάση τα στοιχεία που συλλέχθηκαν από το 2005 σχετικά με την παρουσία αflatοξινών στα ξηρά σύκα. Από τον υπολογισμό αυτόν είναι εμφανές ότι ο λόγος της περιεκτικότητας σε αflatοξίνη Β1 προς την περιεκτικότητα σε ολική αflatοξίνη είναι κατά μέσο όρο περίπου 0,6, σε αντίθεση με την προηγούμενη παραδοχή ότι η συγκέντρωση της αflatοξίνης Β1 ανέρχεται κατά μέσο όρο περίπου στο 50% της ολικής αflatοξίνης.
- (5) Το πόρισμα της προαναφερόμενης αξιολόγησης της JECFA σχετικά με το αποτέλεσμα στην έκθεση μεταξύ διαφόρων μέγιστων επιπέδων στα ξηρά σύκα επιβεβαιώθηκε από επικαιροποιημένη αξιολόγηση της έκθεσης ⁽⁵⁾ που διενεργήθηκε από τη Μονάδα Διαιτητικής και Χημικής Παρακολούθησης (DCM) της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA), η οποία εκτίμησε, για διάφορα σενάρια έκθεσης, ότι η αύξηση της έκθεσης στην αflatοξίνη μέσω της διατροφής κυμαίνεται μεταξύ 0,15 και 0,26 % για μέγιστο επίπεδο ολικής αflatοξίνης στα ξηρά σύκα 10 μg/kg σε σύγκριση με 4 μg/kg. Από τις προηγούμενες αξιολογήσεις που διενήργησε η EFSA για το θέμα αυτό ⁽⁶⁾, μπορεί να συναχθεί το συμπέρασμα ότι μια τέτοια αύξηση δεν θα επηρεάσει αρνητικά τη δημόσια υγεία. Συνεπώς, είναι σκόπιμο να αντικατασταθεί το μέγιστο επίπεδο που εφαρμόζεται

⁽¹⁾ ΕΕ L 37 της 13.2.1993, σ. 1.⁽²⁾ ΕΕ L 364 της 20.12.2006, σ. 5.⁽³⁾ Codex General Standard for Contaminants and toxins in foods (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. <http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/publications/monographs/en/index.html>⁽⁵⁾ Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων: Effect on dietary exposure of an increase of the levels for aflatoxin total from 4 μg/kg to 10 μg/kg for dried figs. Supporting Publications 2012:EN-311. [6 σ.]. Διαθέσιμο στη διαδικτυακή διεύθυνση: www.efsa.europa.eu/publications⁽⁶⁾ 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> 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>

σήμερα στην Ένωση με το μέγιστο επίπεδο που προβλέπει ο Codex για την ολική αφλατοξίνη στα ξηρά σύκα και το αντίστοιχο μέγιστο επίπεδο για την αφλατοξίνη B1 και να τροποποιηθεί ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 αναλόγως.

- (6) Καθώς η επιτροπή του Codex Alimentarius δεν έχει καθορίσει μέγιστο επίπεδο για την ολική αφλατοξίνη στα σύκα εκτός από τα «έτοιμα για βρώση» σύκα, είναι σκόπιμο να διατηρηθεί το υφιστάμενο ενωσιακό μέγιστο επίπεδο για την ολική αφλατοξίνη στα εν λόγω σύκα και να προσαρμοστεί μόνο το επίπεδο της αφλατοξίνης B1 για τα σύκα αυτά, προκειμένου να ληφθούν υπόψη τα πιο πρόσφατα στοιχεία όσον αφορά την αναλογία της συγκέντρωσης μεταξύ αφλατοξίνης B1 και ολικής αφλατοξίνης στα ξηρά σύκα.

- (7) 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 σ' αυτά,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

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

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

Βρυξέλλες, 12 Νοεμβρίου 2012.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
José Manuel BARROSO

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

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

- 1) Στο τμήμα 2, τα σημεία 2.1.9 και 2.1.10 αντικαθίστανται ως εξής:

«2.1.9	Ξηρά φρούτα, εκτός από τα ξηρά σύκα, που υφίστανται κατεργασία διαλογής ή άλλη φυσική κατεργασία πριν από την κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τη χρήση ως συστατικά σε τρόφιμα.	5,0	10,0	—
2.1.10	Ξηρά φρούτα, εκτός από τα ξηρά σύκα, και μεταποιημένα προϊόντα τους που προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο ή για χρήση ως συστατικά σε τρόφιμα.	2,0	4,0	—»

- 2) Στο τμήμα 2 προστίθεται το ακόλουθο σημείο 2.1.18:

«2.1.18	Ξηρά σύκα	6,0	10,0	—»
---------	-----------	-----	------	----