

REGULAMENTUL (UE) 2015/1125 AL COMISIEI

din 10 iulie 2015

de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1881/2006 în ceea ce privește nivelurile maxime pentru hidrocarburile aromatice policiclice din *Katsuobushi* (pălămidă uscată) și din anumite tipuri de hering din Marea Baltică afumat

(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 ⁽²⁾ stabilește nivelurile maxime pentru hidrocarburile aromatice policiclice (HAP) din produsele alimentare.
- (2) Conform regulamentului menționat, nivelurile maxime pentru HAP trebuie să fie sigure și cât mai reduse posibil (ALARA), pe baza unor bune practici de fabricație, de uscare și agricole/piscicole. În 2011, datele privind peștele afumat au arătat că pot fi atinse niveluri maxime mai reduse pentru HAP, iar aceste niveluri au fost stabilite în Regulamentul (UE) nr. 835/2011 al Comisiei ⁽³⁾. Cu toate acestea, în unele cazuri au fost necesare adaptări ale tehnologiei de afumare. Prin urmare, s-a acordat o perioadă de tranziție de trei ani înainte de data intrării în vigoare a unor niveluri maxime mai reduse începând cu 1 septembrie 2014.
- (3) *Katsuobushi* este un produs alimentar japonez tradițional, obținut din pălămidă. Procesul său de fabricație presupune filetarea, fierberea și dezosarea, care sunt urmate de un proces de afumare/uscarea deasupra unui foc de lemne. Autoritățile japoneze au furnizat date recente care demonstrează că, în ciuda aplicării în măsura posibilului a bunelor practici de afumare, nu pot fi atinse niveluri mai reduse pentru HAP în cazul acestui produs. Prin urmare, este necesar să se modifice nivelurile maxime actuale pentru HAP din *Katsuobushi*, reintroducându-se cele aplicabile înainte de 1 septembrie 2014.
- (4) Denumirea produsului „*Sprotid*” este o denumire generală tradițională, utilizată în Estonia pentru un produs care poate conține în mod tradițional atât șprot (*Sprattus sprattus*), cât și hering din Marea Baltică (*Clupea harengus membras*), în funcție de sezon și de disponibilitate. Cei doi pești sunt de dimensiuni comparabile și sunt clasificați ca pești de talie mică. Pe eticheta „*Sprotid*” se menționează dacă produsul conține șprot sau hering din Marea Baltică sau un amestec al acestor două specii de pești, precizându-se ponderea fiecărei specii prezente. Procedura de afumare pentru acest hering din Marea Baltică de mici dimensiuni este aceeași cu cea aplicată în cazul șprotului, astfel încât nivelurile pentru HAP din heringul din Marea Baltică de mici dimensiuni sunt similare cu cele constatate în cazul șprotului afumat. Prin urmare, este necesar ca pentru heringul din Marea Baltică de mici dimensiuni care este afumat și pentru conservele de hering din Marea Baltică de mici dimensiuni care este afumat să se stabilească același nivel maxim ca pentru șprotul afumat și pentru conservele de șprot afumat.
- (5) Legislația referitoare la organizarea comună a piețelor în sectorul produselor pescărești și de acvacultură a fost înlocuită, devenind astfel necesară modificarea anumitor note finale. Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru plante, animale, produse alimentare și hrană pentru animale,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

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

⁽¹⁾ JO L 37, 13.2.1993, p. 1.⁽²⁾ Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 al Comisiei din 19 decembrie 2006 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare (JO L 364, 20.12.2006, p. 5).⁽³⁾ Regulamentul (UE) nr. 835/2011 al Comisiei din 19 august 2011 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1881/2006 în ceea ce privește nivelurile maxime pentru hidrocarburile aromatice policiclice din produsele alimentare (JO L 215, 20.8.2011, p. 4).

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, 10 iulie 2015.

Pentru Comisie
Președintele
Jean-Claude JUNKER

ANEXĂ

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

1. Secțiunea 6: *Hidrocarburi aromatice policiclice* se înlocuiește cu următorul text:

„Secțiunea 6: *Hidrocarburi aromatice policiclice*

Produse alimentare		Niveluri maxime (μg/kg)	
6.1	Benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten și crisen	Benzo(a)piren	Suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului ⁽⁴⁵⁾
6.1.1	Uleiuri și grăsimi (cu excepția untului de cacao și a uleiului din nucleu de cocos) destinate consumului uman direct sau folosirii ca ingrediente alimentare	2,0	10,0
6.1.2	Boabe de cacao și produse derivate	5,0 μg/kg grăsime de la 1.4.2013	35,0 μg/kg grăsime de la 1.4.2013 până la 31.3.2015 30,0 μg/kg grăsime de la 1.4.2015
6.1.3	Ulei din nucleu de cocos destinat consumului uman direct sau folosirii ca ingredient alimentar	2,0	20,0
6.1.4	Carne afumată și produse din carne afumată	5,0 până la 31.8.2014 2,0 de la 1.9.2014	30,0 de la 1.9.2012 până la 31.8.2014 12,0 de la 1.9.2014
6.1.5	Mușchi de pește afumat și produse pescărești afumate ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , cu excepția produselor pescărești menționate la punctele 6.1.6 și 6.1.7. Nivelul maxim pentru crustaceele afumate se aplică mușchiului de pe apendice și abdomen ⁽⁴⁴⁾ . În cazul crabilor afumați și al crustaceelor similare (<i>Brachyura</i> și <i>Anomura</i>), se aplică mușchiului de pe apendice.	5,0 până la 31.8.2014 2,0 de la 1.9.2014	30,0 de la 1.9.2012 până la 31.8.2014 12,0 de la 1.9.2014
6.1.6	Șprot afumat și conserve de șprot afumat ⁽²⁵⁾ ⁽⁴⁷⁾ (<i>Sprattus sprattus</i>); hering din Marea Baltică afumat cu o lungime ≤ 14 cm și conserve de hering din Marea Baltică afumat cu o lungime ≤ 14 cm ⁽²⁵⁾ ⁽⁴⁷⁾ (<i>Clupea harengus membras</i>); <i>Katsuobushi</i> (pălămidă uscată, <i>Katsuwonus pelamis</i>); moluște bivalve (proaspete, refrigerate sau congelate) ⁽²⁶⁾ ; carne tratată termic și produse din carne tratate termic ⁽⁴⁶⁾ vândute consumatorului final	5,0	30,0
6.1.7	Moluște bivalve ⁽³⁶⁾ (afumate)	6,0	35,0
6.1.8	Preparate pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru sugari și copii de vârstă mică ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.9	Preparate pentru sugari și formule de continuare, inclusiv lapte pentru sugari și lapte pentru copii de vârstă mică ⁽⁸⁾ ⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.10	Preparate dietetice pentru scopuri medicale speciale ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ destinate în special sugarilor	1,0	1,0”

2. Nota finală ⁽²⁶⁾ se înlocuiește cu următoarea notă finală:

„⁽²⁶⁾ Produsele alimentare încadrate în categoriile (c) și (i) din lista cuprinsă în anexa I la Regulamentul (UE) nr. 1379/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 decembrie 2013 privind organizarea comună a piețelor în sectorul produselor pescărești și de acvacultură, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1184/2006 și (CE) nr. 1224/2009 ale Consiliului și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 104/2000 al Consiliului (JO L 354, 28.12.2013, p. 1), după caz (speciile, astfel cum sunt introduse în înregistrarea relevantă). În cazul produselor alimentare uscate, diluate, prelucrate și/sau compuse, se aplică articolul 2 alineatul (1) și articolul 2 alineatul (2). În cazul *Pecten maximus*, nivelul maxim se aplică doar mușchiului aductor și gonadei.”

3. Nota finală ⁽³⁶⁾ se înlocuiește cu următoarea notă finală:

„⁽³⁶⁾ Produsele alimentare din această categorie, astfel cum sunt definite în categoriile (b), (c) și (i) din lista cuprinsă în anexa I la Regulamentul (UE) nr. 1379/2013.”
