

II

(Acte fără caracter legislativ)

REGULAMENTE

REGULAMENTUL (UE) NR. 165/2010 AL COMISIEI

din 26 februarie 2010

de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1881/2006 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare în ceea ce privește aflatoxinele

(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 din 19 decembrie 2006 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare⁽²⁾ stabilește niveluri maxime pentru aflatoxina B₁ și pentru aflatoxinele totale (aflatoxine B₁ + G₁ + B₂ + G₂) dintr-o serie de produse alimentare.
- (2) Este necesar să se modifice anumite niveluri maxime ale aflatoxinelor din anumite produse alimentare, pentru a se lua în considerare evoluțiile din Codex Alimentarius, precum și noile informații din avizele științifice recente.
- (3) În Codex Alimentarius este stabilit un nivel de 15 μg/kg pentru aflatoxinele totale din migdalele, alunele și fisticul destinate prelucrării ulterioare și un nivel de 10 μg/kg pentru aflatoxinele totale din migdalele, alunele și fisticul „gata de consum”⁽³⁾.
- (4) Comitetul științific pentru contaminanții din lanțul alimentar (comitetul CONTAM) al Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (EFSA) a adoptat, la data de 25 ianuarie 2007, un aviz cu privire la creșterea potențială a riscului de afectarea a sănătății consuma-

torilor ca urmare a unei posibile creșteri a nivelurilor maxime existente ale aflatoxinelor din migdale, alune și fistic și din produsele derivate din acestea⁽⁴⁾. Comitetul CONTAM a concluzionat că modificarea nivelurilor maxime ale aflatoxinelor totale de la 4 la 8 sau la 10 μg/kg din migdale, alune și fistic ar avea efecte minore asupra expunerii alimentare estimate, asupra riscului de cancer și asupra marjei de expunere (MOEs) calculate. Comitetul a concluzionat, în plus, că expunerea la aflatoxine din toate sursele ar trebui să fie cât mai mică posibilă, deoarece aflatoxinele sunt genotoxice și cancerigene. Datele indică faptul că reducerea expunerii alimentare totale la aflatoxine ar putea fi obținută prin reducerea numărului de alimente puternic contaminate care ajung pe piață, prin acțiuni mai eficiente de asigurare a respectării legii și prin reducerea expunerii din alte surse alimentare decât migdalele, alunele și fisticul.

- (5) La data de 16 iunie 2009, comitetul CONTAM a adoptat un aviz privind efectele asupra sănătății publice ale creșterii nivelurilor de aflatoxine totale de la 4 μg/kg la 10 μg/kg pentru alte fructe cu coajă tare decât migdalele, alunele și fisticul⁽⁵⁾. Comitetul a concluzionat că, pe baza informațiilor disponibile în 2007, sănătatea publică nu ar fi afectată negativ de creșterea nivelurilor aflatoxinelor totale de la 4 μg/kg la 10 μg/kg pentru alte fructe cu coajă tare, incluzând nucile braziliene. Ținând cont de discuțiile în curs de desfășurare în cadrul Codex Alimentarius privind nivelurile maxime de aflatoxine pentru nucile braziliene, este adecvat ca nivelul de aflatoxine din nucile braziliene să fie aliniat la cel pentru migdale, alune și fistic menționat în Codex Alimentarius.

⁽¹⁾ JO L 37, 13.2.1993, p. 1.

⁽²⁾ JO L 364, 20.12.2006, p. 5.

⁽³⁾ Standardul general Codex pentru contaminanții și toxinele din alimente (CODEX STAN 193-1995) http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193e.pdf

⁽⁴⁾ *The EFSA Journal* (2007) 446, 1-127. http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/CONTAM%20_op_ej446_aflatoxins_en.pdf?ssbinary=true

⁽⁵⁾ Avizul Comitetului științific pentru contaminanții din lanțul alimentar cu privire la o cerere din partea Comisiei Europene privind efectele asupra sănătății publice ale creșterii nivelurilor de aflatoxine totale de la 4 μg/kg la 10 μg/kg pentru alte fructe cu coajă tare decât migdalele, alunele și fisticul. *The EFSA Journal* (2009) 1168, 1-11. http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Statement/contam_statement_ej1168_aflatoxin_other_treenuts_en.0.pdf?ssbinary=true

- (6) În Codex Alimentarius este stabilit doar un nivel maxim pentru aflatoxinele totale. Nivelul corespunzător de aflatoxină B₁ a fost determinat prin utilizarea bazei de date conținând frecvența depistării aflatoxinelor în alimentele utilizate de EFSA la evaluarea expunerii.
- (7) În avizul EFSA privind aflatoxinele se observă că semințele și fructele oleaginoase și produsele derivate din acestea contribuie într-o măsură importantă la expunerea oamenilor la aflatoxine. EFSA a concluzionat că expunerea la aflatoxine din toate sursele ar trebui să fie cât mai mică posibilă. În plus, notificările din Sistemul de alertă rapidă pentru alimente și furaje (SARAF) indică existența unor niveluri mari de aflatoxine în semințele și fructele oleaginoase, de exemplu în semințele de floarea soarelui, de dovleac etc. Prin urmare, se propune stabilirea unui nivel maxim și pentru alte semințe și fructe oleaginoase decât alunele de pământ (arahidele), în acord cu nivelurile maxime actuale pentru acestea. Totuși, deoarece aflatoxinele sunt eliminate aproape complet în procesul de producție al uleiurilor vegetale rafinate, este adecvată excluderea semințelor și fructelor oleaginoase, incluzând alunele de pământ (arahidele), destinate zdrobirii în vederea fabricării de ulei vegetal rafinat, precum și a uleiului vegetal rafinat.
- (8) Pentru toate cerealele și pentru toate produsele derivate din acestea s-a stabilit un nivel maxim de 2 μg/kg pentru aflatoxina B₁ și de 4 μg/kg pentru aflatoxinele totale, cu excepția porumbului care urmează a fi sortat sau supus unui tratament fizic înaintea consumului uman, pentru care s-a stabilit un nivel maxim de 5 μg/kg pentru aflatoxina B₁ și de 10 μg/kg pentru aflatoxinele totale. Orezul nedecorticat conține de obicei niveluri de aflatoxine ușor mai mari decât nivelurile maxime. După măcinare, proces prin care se elimină învelișul, nivelurile de aflatoxine din orezul alb măcinat sunt mai mici decât cele maxime. Prin urmare, este adecvat să se utilizeze aceeași abordare pentru orez ca și cea actuală pentru porumb și să se stabilească un nivel maxim mai mare pentru aflatoxina B₁ și aflatoxinele totale din orezul care urmează a fi sortat sau supus unui alt tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingredient în produse alimentare.
- (9) Nivelurile maxime se referă la porțiunile comestibile ale fructelor cu coajă tare. Totuși, date științifice recente au demonstrat că o parte a aflatoxinelor contaminante se află la nivelul cojii nucilor braziliene. Prin urmare, este adecvat să se modifice nota de subsol din anexă, indicând procedura de urmat în cazul analizării fructelor cu coajă tare „nedecojite”, pentru a se lua în considerare aceste informații științifice recente.
- (10) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

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

1. Articolul 4 se înlocuiește cu următorul text:

„Articolul 4

Prevederi specifice pentru arahide, alte semințe și fructe oleaginoase, fructe cu coajă tare, fructe uscate, orez și porumb

Alunele de pământ (arahidele), alte semințe și fructe oleaginoase, fructele cu coajă tare, fructele uscate, orezul și porumbul care nu sunt conforme în privința nivelurilor maxime corespunzătoare pentru aflatoxine prevăzute la punctele 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 și 2.1.11 din anexă pot fi comercializate cu condiția ca aceste produse alimentare:

- (a) să nu fie destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingredient în produse alimentare;
- (b) să respecte nivelurile maxime corespunzătoare prevăzute la punctele 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 și 2.1.12 din anexă;
- (c) să fie supuse unui tratament care implică sortarea sau alt tratament fizic, după care nivelurile maxime prevăzute la punctele 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 și 2.1.11 din anexă să nu fie depășite, iar în urma acestui tratament să nu rezulte alte reziduuri dăunătoare;
- (d) să fie clar etichetate, arătându-se destinația lor și să poarte inscripția «produsul se supune sortării sau altui tratament fizic în scopul reducerii contaminării cu aflatoxine înainte de consumul uman sau de utilizarea ca ingredient în produse alimentare». Inscripția se menționează pe eticheta fiecărei pungi, cutii etc. în parte și pe documentul original de însoțire. Codul de identificare a transportului/lotului se inscripționează indelebil pe fiecare pungă, cutie etc. în parte a transportului și pe documentul original de însoțire.”

2. Articolul 5 se înlocuiește cu următorul text:

„Articolul 5

Prevederi specifice pentru alune de pământ (arahide), alte semințe și fructe oleaginoase, produse derivate din acestea și cereale

Pe eticheta fiecărei pungi, cutii etc. în parte și pe documentul original de însoțire trebuie să existe o inscripție clară privind utilizarea prevăzută. Acest document de însoțire trebuie să aibă o legătură clară cu transportul, prin menționarea codului de identificare a transportului, care se află pe fiecare pungă, cutie etc. în parte a transportului. De asemenea, domeniul de activitate al destinatarului transportului menționat pe documentul de însoțire trebuie să fie compatibil cu utilizarea prevăzută.

În lipsa unei inscripții clare care să specifice că utilizarea prevăzută nu este consumul uman, nivelurile maxime prevăzute la punctele 2.1.5 și 2.1.11 din anexă se aplică tuturor alunelor de pământ (arahide), semințelor și fructelor oleaginoase, produselor derivate din acestea și cerealelor comercializate.

În ceea ce privește exceptarea alunelor de pământ (a arahidelor) și a altor semințe și fructe oleaginoase destinate măcinării și aplicarea nivelurilor maxime prevăzute la punctul 2.1.1 din anexă, excepția se aplică numai loturilor etichetate clar pentru care utilizarea prevăzută este indicată și care poartă indicația «produs care urmează a fi măcinat în vederea fabricării de ulei vegetal rafinat». Indicația se include pe eticheta fiecărei pungi, cutii etc. în parte și pe documentul/documentele de însoțire. Destinația finală trebuie să fie o unitate de măcinare.”

3. Anexa se modifică după cum urmează:

(a) subsecțiunea 2.1 (Aflatoxine) se înlocuiește cu textul din anexa la prezentul regulament;

(b) nota de subsol 5 se înlocuiește cu următorul text:

„⁽⁵⁾ Nivelurile maxime se referă la partea comestibilă a alunelor de pământ (arahidelor) și a fructelor cu coajă tare. Dacă alunele de pământ (arahidele) și fructele cu coajă tare «nedecojite» se supun analizei, la calcularea conținutului de aflatoxine se presupune că toată contaminarea este prezentă la nivelul părții comestibile, exceptând cazul nucilor braziliene.”;

(c) se adaugă următoarele note de subsol:

„⁽⁴⁰⁾ Semințele și fructele oleaginoase care se încadrează la codurile NC 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 și produse derivate NC 1208; semințele de pepene galben care se încadrează la codul ex 1207 99.

(⁴¹) În cazul în care produsele derivate/prelucrate sunt derivate/prelucrate numai sau aproape numai din fructe cu coajă tare în cauză, produselor derivate/prelucrate li se aplică de asemenea nivelurile maxime stabilite pentru fructele cu coajă tare corespunzătoare. În alte cazuri, produselor derivate/prelucrate li se aplică articolul 2 alineatele (1) și (2).”

Articolul 2

Prezentul regulament nu se aplică sâmburilor de caise, altor semințe și fructe oleaginoase decât alunele de pământ (arahidele) și produselor prelucrate din acestea, care au fost introduse pe piață la o dată anterioară datei de aplicare în conformitate cu dispozițiile aplicabile la data respectivă.

Sarcina dovedirii datei la care produsele au fost introduse pe piață revine operatorului din sectorul alimentar.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a zecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Se aplică de la data intrării în vigoare.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 26 februarie 2010.

Pentru Comisie

Președintele

José Manuel BARROSO

ANEXĂ

Produse alimentare ⁽¹⁾		Niveluri maxime (µg/kg)		
„2.1.	Aflatoxine	B ₁	Sumă de B ₁ , B ₂ , G ₁ și G ₂	M ₁
2.1.1.	Alune de pământ (arahide) și alte semințe și fructe oleaginoase ⁽⁴⁰⁾ , care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingredient în produse alimentare, cu excepția: — alunelor de pământ (arahidelor) și a altor semințe și fructe oleaginoase destinate măcinării în vederea fabricării de ulei vegetal rafinat	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.2.	Migdale, fistic și sămburi de caise care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingredient în produse alimentare	12,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.3.	Alune și nuci braziliene care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingredient în produse alimentare	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.4.	Alte fructe cu coajă tare decât cele enumerate la punctele 2.1.2 și 2.1.3 care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingredient în produse alimentare	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.5.	Alune de pământ (arahide) și alte semințe și fructe oleaginoase ⁽⁴⁰⁾ și produse prelucrate din acestea, destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingrediente în produse alimentare, cu excepția: — uleiurilor vegetale brute destinate rafinării — uleiurilor vegetale rafinate	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.6.	Migdale, fistic și sămburi de caise destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingredient în produsele alimentare ⁽⁴¹⁾	8,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.7.	Alune și nuci braziliene destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingrediente în produsele alimentare ⁽⁴¹⁾	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.8.	Alte fructe cu coajă tare decât cele enumerate la punctele 2.1.6 și 2.1.7, precum și produsele prelucrate din acestea, destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingrediente în produsele alimentare	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.9.	Fructe uscate care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingrediente în produse alimentare	5,0	10,0	—
2.1.10.	Fructe uscate și produse prelucrate din acestea, destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingrediente în produse alimentare	2,0	4,0	—
2.1.11.	Toate cerealele și toate produsele derivate din cereale, incluzând produsele din cereale prelucrate, cu excepția produselor alimentare enumerate la punctele 2.1.12, 2.1.15 și 2.1.17	2,0	4,0	—

Produse alimentare ⁽¹⁾		Niveluri maxime (µg/kg)		
2.1.12.	Porumb și orez care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înainte consumului uman sau a utilizării ca ingrediente în produse alimentare	5,0	10,0	—
2.1.13.	Lapte brut ⁽⁶⁾ , lapte tratat termic și lapte destinat fabricării de lactate	—	—	0,05
2.1.14.	Următoarele specii de mirodenii: <i>Capsicum</i> spp. (fructe uscate derivate, întregi sau măcinate, inclusiv ardei iute, pudră de ardei iute, ardei Cayenne și boia de ardei) <i>Piper</i> spp. (fructe derivate, inclusiv piper alb și negru) <i>Myristica fragans</i> (nucșoară) <i>Zingiber officinale</i> (ghimbir) <i>Curcuma longa</i> (șofran de India) Amestecuri de mirodenii care conțin una sau mai multe dintre mirodeniile menționate mai sus	5,0	10,0	—
2.1.15.	Produse alimentare pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru sugari și copii mici ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,10	—	—
2.1.16.	Preparate de lapte praf pentru sugarii mici și preparate de lapte praf pentru sugarii mari, incluzând lapte pentru sugarii mici și lapte pentru sugarii mari ⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾	—	—	0,025
2.1.17.	Produse alimentare dietetice cu indicație medicală specială ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ destinate în mod specific sugarilor	0,10	—	0,025”