

REGULAMENTO (UE) N.º 1058/2012 DA COMISSÃO

de 12 de novembro de 2012

que altera o Regulamento (CE) n.º 1881/2006 no que diz respeito aos teores máximos de aflatoxinas nos figos secos

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 315/93 do Conselho, de 8 de fevereiro de 1993, que estabelece procedimentos comunitários para os contaminantes presentes nos géneros alimentícios⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 2.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 1881/2006 da Comissão, de 19 de dezembro de 2006, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios⁽²⁾, estabelece os teores máximos permitidos de aflatoxina B1 e de total de aflatoxinas (aflatoxina B1 + G1 + B2 + G2) em diversos géneros alimentícios.
- (2) É necessário alterar o teor máximo de aflatoxinas nos figos secos, a fim de ter em conta a evolução no âmbito do *Codex Alimentarius*, novas informações sobre a possibilidade de evitar a presença de aflatoxinas através de boas práticas e novas informações científicas sobre a diferença em termos de risco para a saúde entre os diferentes teores máximos hipotéticos para a aflatoxina B1 e o total de aflatoxinas em diferentes produtos alimentares.
- (3) O *Codex Alimentarius* estabeleceu um teor de 10 µg/kg para o total de aflatoxinas em figos secos «prontos a comer»⁽³⁾. O teor máximo baseou-se na avaliação realizada pelo Comité Misto FAO/OMS de Peritos em Aditivos Alimentares (JECFA) na sua sexagésima oitava reunião sobre o impacto da exposição e os riscos para a saúde de diferentes teores máximos hipotéticos de aflatoxinas, no que respeita a amêndoas, castanhas do Brasil, avelãs, pistácios e figos secos⁽⁴⁾. O comité concluiu, relativamente aos figos secos, que qualquer que seja o cenário hipotético aplicado em matéria de teores máximos, não haveria um impacto significativo na exposição

global às aflatoxinas por via alimentar. Ficou demonstrado que através da aplicação de boas práticas era possível atingir um teor total de aflatoxinas de 10 µg/kg.

- (4) O *Codex Alimentarius* estabeleceu um único teor máximo para o total de aflatoxinas, devido à grande variação observada no rácio entre aflatoxina B1 e o total de aflatoxinas, causada por diversos fatores (ano da colheita, variedade, clima). Contudo, atendendo a que a aflatoxina B1 é a substância cancerígena mais tóxica, na legislação da UE, além de um teor máximo para o total de aflatoxinas, foi também estabelecido um teor máximo individual mais baixo para a aflatoxina B1. O total de aflatoxinas é o somatório das aflatoxinas B1, B2, G1 e G2. Por conseguinte, é conveniente que o teor máximo estabelecido para aflatoxina B1 corresponda ao teor estabelecido para o total de aflatoxinas. O teor correspondente de aflatoxina B1 foi determinado graças à utilização dos dados relativos à ocorrência de aflatoxinas em figos secos colhidos a partir de 2005. Este cálculo mostra com evidência que o rácio do teor de aflatoxina B1/total de aflatoxinas é, em média, cerca de 0,6, ao contrário do que se presumia anteriormente, isto é que a concentração de aflatoxina B1 é, em média, cerca de 50 % do total de aflatoxinas.
- (5) O resultado da referida avaliação do JECFA sobre o efeito, em termos de exposição, de diferentes teores máximos nos figos secos foi confirmado por uma avaliação atualizada da exposição⁽⁵⁾ realizada pela Unidade *Dietary and Chemical Monitoring* (DCM) da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA), que estimou, para os diferentes cenários de exposição, que o aumento da exposição à aflatoxina por via alimentar seria de entre 0,15 a 0,26 % para um teor máximo de total de aflatoxinas em figos secos de 10 µg/kg, em comparação com 4 µg/kg. As anteriores avaliações da AESA sobre esta matéria⁽⁶⁾ permitem concluir que um tal aumento não afetaria negativamente a saúde pública. É, portanto, conveniente substituir o teor máximo atualmente aplicável

⁽¹⁾ JO L 37 de 13.2.1993, p. 1.

⁽²⁾ JO L 364 de 20.12.2006, p. 5.

⁽³⁾ Norma Geral do *Codex* para os Contaminantes e Toxinas presentes nos Alimentos (CODEX STAN 193-1995) http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193e.pdf

⁽⁴⁾ OMS, *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⁾ Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos; *Effect on dietary exposure of an increase of the levels for aflatoxin total from 4 µg/kg to 10 µg/kg for dried figs*. Publicações de apoio 2012: EN-311. [6 pp.]. Disponível em linha: www.efsa.europa.eu/publications

⁽⁶⁾ Parecer do Painel científico dos contaminantes na cadeia alimentar [CONTAM] relacionado com o potencial aumento dos riscos para a saúde do consumidor devido ao possível aumento dos atuais teores máximos de aflatoxinas nas amêndoas, avelãs e pistácios e nos produtos derivados: <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>

na União pelo teor máximo de total de aflatoxinas nos figos secos no *Codex* e o correspondente teor máximo de aflatoxina B1, e alterar o Regulamento (CE) n.º 1881/2006 em conformidade.

- (6) Uma vez que a Comissão do *Codex Alimentarius* não estabeleceu um teor máximo para o total de aflatoxinas em figos que não os figos «prontos a comer», é conveniente manter o atual teor máximo de total de aflatoxinas aplicável a esses figos na União e adaptar apenas o teor de aflatoxina B1 para esses figos, a fim de ter em conta os dados mais recentes sobre o rácio da concentração entre aflatoxina B1 e o total de aflatoxinas nos figos secos.

- (7) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal e nem o Parlamento Europeu nem o Conselho se opuseram às mesmas,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo do Regulamento (EC) n.º 1881/2006 é alterado conforme indicado no anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 12 de novembro de 2012.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

O anexo do Regulamento (CE) n.º 1881/2006 é alterado do seguinte modo:

- 1) Na secção 2, as entradas 2.1.9 e 2.1.10 são substituídas pelas entradas que se seguem:

«2.1.9	Frutos secos, à exceção de figos secos, destinados a serem submetidos a um método de triagem ou a outro tratamento físico antes do seu consumo humano ou da sua utilização como ingrediente em géneros alimentícios	5,0	10,0	—
2.1.10	Frutos secos, à exceção de figos secos, e produtos derivados da sua transformação, destinados ao consumo humano direto ou à utilização como ingrediente de géneros alimentícios	2,0	4,0	—»

- 2) Na secção 2, é inserida a entrada 2.1.18 seguinte:

«2.1.18	Figos secos	6,0	10,0	—»
---------	-------------	-----	------	----