

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2019/1870 НА КОМИСИЯТА**от 7 ноември 2019 година****за изменение и поправка на Регламент (ЕО) № 1881/2006 по отношение на максимално допустимите количества ерукова киселина и циановодородна киселина в определени храни****(текст от значение за ЕИП)**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 315/93 на Съвета от 8 февруари 1993 г. за установяване на общности процедури относно замърсителите в храните ⁽¹⁾, и по-специално член 2, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

- (1) С Регламент (ЕО) № 1881/2006 на Комисията ⁽²⁾ се установяват максимално допустимите количества на някои замърсители в храните, в това число за ерукова киселина в определени храни.
- (2) На 21 септември 2016 г. Експертната група по замърсителите в хранителната верига (CONTAM) на Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ) прие научно становище относно наличието на ерукова киселина в храни и фуражи ⁽³⁾. За ерукова киселина ЕОБХ установи приемлива дневна доза (ПДД) от 7 mg/kg телесно тегло (тт). Най-високи нива на експозиция чрез храната са наблюдавани при кърмачета и други деца, при които тези нива надвишават ПДД. Това може да говори за съществуващ риск за младите индивиди с висока степен на експозиция на ерукова киселина.
- (3) Данните относно наличието на ерукова киселина в растителни масла и мазнини сочат, че при повечето растителни масла и мазнини могат да се постигнат по-ниски нива посредством прилагането на добри практики, напр. чрез използване на сортове с ниско съдържание на ерукова киселина. Поради това е целесъобразно максимално допустимото количество при растителните масла, с изключение на масло от камелина, синапено масло и масло от пореч, да бъде намалено до нивата, установени в Codex Alimentarius за рапично масло с ниско съдържание на ерукова киселина ⁽⁴⁾.
- (4) Що се отнася до маслото от камелина, синапеното масло и маслото от пореч, представени бяха доказателства, свидетелстващи за това, че не е възможно да бъдат постигнати по-ниски нива чрез прилагането на добри практики, тъй като при тези растителни видове не съществуват сортове, от които да могат да бъдат извлечени растителни масла със съдържание на ерукова киселина под максимално допустимото количество, предложено за другите растителни масла. Поради това и предвид обстоятелството, че тези масла са от по-малко значение за експозицията на човека в сравнение с други растителни масла, максимално допустимите количества за ерукова киселина в масло от камелина, синапено масло и масло от пореч следва да останат същите. Освен това, за да се избегне затварянето на микро- и малки предприятия в някои държави членки, е целесъобразно, с разрешението на компетентния орган, синапеното масло, произвеждано и потребявано в малки количества на местно равнище, да бъде освободено от прилагането на максимално допустимото количество.
- (5) Предвид обстоятелството, че максимално допустимото количество при растителни масла и мазнини се прилага и при растителни масла, използвани като съставки в храни, не е необходимо да се определя максимално допустимо количество за ерукова киселина в храни, съдържащи добавени растителни масла и мазнини.
- (6) Предвид високата концентрация на ерукова киселина в синап, съществува риск от значителна експозиция на ерукова киселина чрез консумацията на синап. Поради това е целесъобразно да се установи максимално допустимо количество за ерукова киселина в синап.

⁽¹⁾ ОВ L 37, 13.2.1993 г., стр. 1.⁽²⁾ Регламент (ЕО) № 1881/2006 на Комисията от 19 декември 2006 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните (ОВ L 364, 20.12.2006 г., стр. 5).⁽³⁾ EFSA Journal (Бюлетин на ЕОБХ), 2016;14(11):4593.⁽⁴⁾ Стандарт за посочените растителни масла (CODEX STAN 210-1999), Codex Alimentarius.

- (7) В Делегиран регламент (ЕС) 2016/127 ⁽⁵⁾ на Комисията вече е установено максимално допустимо количество за ерукова киселина в храни за кърмачета и в преходни храни. От съображения за яснота максимално допустимото количество за ерукова киселина в храни за кърмачета и в преходни храни, установено с Регламент (ЕО) № 1881/2006 на Комисията, следва да бъде заличено.
- (8) В Регламент (ЕС) 2017/1237 на Комисията ⁽⁶⁾ не е определена мерна единица за максималното количество циановодородна киселина. Поради това е целесъобразно тази грешка да бъде поправена с цел да се осигури правна сигурност.
- (9) Поради това Регламент (ЕО) № 1881/2006 следва да бъде съответно изменен.
- (10) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по растенията, животните, храните и фуражите,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложението към Регламент (ЕО) № 1881/2006 се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Приложението към Регламент (ЕО) № 1881/2006 се изменя в съответствие с приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Храните, изброени в приложението към настоящия регламент, които са били законно пуснати на пазара преди влизането в сила на настоящия регламент, могат да останат на пазара до датата на изтичане на техния срок на трайност или годност.

Член 4

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 7 ноември 2019 година.

За Комисията
Председател
Jean-Claude JUNCKER

⁽⁵⁾ Делегиран регламент (ЕС) 2016/127 на Комисията от 25 септември 2015 г. за допълване на Регламент (ЕС) № 609/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на специфичните изисквания за състава и предоставянето на информация за храните за кърмачета и преходните храни и по отношение на изискванията за информация, свързана с храненето на кърмачета и малки деца (ОВ L 25, 2.2.2016 г., стр. 1).

⁽⁶⁾ Регламент (ЕС) 2017/1237 на Комисията от 7 юли 2017 г. за изменение на Регламент (ЕО) № 1881/2006 по отношение на максимално допустимото количество циановодородна киселина в непреработени цели, раздробени, смлени, разцепени, нарязани кайсиеви ядки, пуснати на пазара за крайния потребител (ОВ L 177, 8.7.2017 г., стр. 36).

ПРИЛОЖЕНИЕ I

В раздел 8 от приложението към Регламент (ЕО) № 1881/2006 вписване 8.1 се заменя със следното:

Храни ⁽¹⁾		Максимално допустими количества (g/kg)
„8.1	Ерукова киселина, включително ерукова киселина, свързана в мазнина	
8.1.1	Растителни масла и мазнини, пуснати на пазара за крайния потребител или за употреба като съставка в храни, с изключение на масло от камелина, синапено масло и масло от пореч	20,0
8.1.2.	Масло от камелина, синапено масло и масло от пореч	50,0
8.1.3.	Синап (подправка)	35,0

⁽¹⁾ Със съгласието на компетентния орган, максималното допустимо количество не се прилага за синапено масло, произвеждано и потребявано на местно равнище.“

ПРИЛОЖЕНИЕ II

В раздел 8 от приложението към Регламент (ЕО) № 1881/2006 вписване 8.3 се заменя със следното:

	Храни ⁽¹⁾	Максимално допустими количества (mg/kg)
„8.3	Циановодородна киселина, включително циановодородна киселина, свързана в цианогенни гликозиди	
8.3.1	Непреработени цели, раздробени, смлени, разцепени, нарязани кайсиеви ядки, пуснати на пазара за крайния потребител ⁽¹⁾ ⁽²⁾	20,0

⁽¹⁾ „Непреработени продукти“, както са определени в Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 1).

⁽²⁾ „Пускане на пазара“ и „краен потребител“, както са определени в Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 г. за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните (ОВ L 31, 1.2.2002 г., стр. 1).“