

## II

(Muut kuin lainsäätämisyjärjestyksessä hyväksyttävät säädökset)

## ASETUKSET

KOMISSION ASETUS (EU) N:o 165/2010,

annettu 26 päivänä helmikuuta 2010,

tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta annetun asetuksen (EY) N:o 1881/2006 muuttamisesta aflatoksiinien osalta

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon elintarvikkeissa olevia vieraita aineita koskevista yhteisön menettelyistä 8 päivänä helmikuuta 1993 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 315/93<sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 2 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta 19 päivänä joulukuuta 2006 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 1881/2006<sup>(2)</sup> vahvistetaan aflatoksiini B1 -pitoisuuden ja aflatoksiinien kokonaispitoisuuden (aflatoksiini B1 + G1 + B2 + G2) enimmäismäärät useissa eri elintarvikkeissa.
- (2) Tiettyjä aflatoksiinien enimmäismääriä tietyissä elintarvikkeissa on tarpeen muuttaa Codex Alimentariuksen kehittämisen ja uusimpiin tieteellisiin lausuntoihin sisältyvien uusien tietojen huomioon ottamiseksi.
- (3) Codex Alimentariuksessa aflatoksiinien kokonaispitoisuuden enimmäismääräksi jalostettaviksi tarkoitetuissa manteleissa, hasselpähkinöissä ja pistaasipähkinöissä on vahvistettu 15 µg/kg ja sellaisenaan syötävissä manteleissa, hasselpähkinöissä ja pistaasipähkinöissä 10 µg/kg<sup>(3)</sup>.
- (4) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen (EFSA) alainen elintarvikkeiden vierasaineita käsittelevä tiedelautakunta (CONTAM) antoi 25 päivänä tammikuuta 2007 lausunnon mahdollisesta kuluttajien terveysriskin lisääntymisestä siinä tapauksessa, että aflatoksiinien nykyisiä enimmäismääriä manteleissa, hasselpähkinöissä ja pistaasipähkinöissä sekä niistä saatavissa tuotteissa

nostetaan<sup>(4)</sup>. Elintarvikkeiden vierasaineita käsittelevä tiedelautakunta päätteli, että aflatoksiinien kokonaispitoisuuden enimmäismäärien nostaminen 4 µg:sta/kg 8 tai 10 µg:aan/kg manteleissa, hasselpähkinöissä ja pistaasipähkinöissä vaikuttaisi erittäin vähän ravinnon kautta tapahtuvaa altistumista koskeviin arvioihin, syöpärisäkiin ja laskettuihin altistumismarginaaleihin. Lisäksi lautakunta päätteli, että kaikista eri lähteistä johtuvan aflatoksiineille altistumisen olisi oltava niin vähäistä kuin se on kohtuudella mahdollista, koska aflatoksiinit aiheuttavat perimän muutoksia ja syöpää. Tiedot osoittavat, että ravintoperäistä kokonaisaltistumista aflatoksiineille saataisiin alennettua, jos markkinoille tulevien runsaasti aflatoksiineja sisältävien elintarvikkeiden määrää vähennettäisiin paneamalla säännökset tiukemmin täytäntöön ja alentamalla muiden elintarvikkeiden kuin manteleiden, hasselpähkinöiden ja pistaasipähkinöiden kautta tapahtuvaa altistumista.

- (5) Elintarvikkeiden vierasaineita käsittelevä tiedelautakunta antoi 16 päivänä kesäkuuta 2009 lausunnon vaikutuksista, joita aflatoksiinien kokonaispitoisuuden enimmäismäärien nostamisella 4 µg:sta/kg 10 µg:aan/kg muissa pähkinöissä kuin manteleissa, hasselpähkinöissä ja pistaasipähkinöissä olisi kansanterveyteen<sup>(5)</sup>. Lautakunta päätteli, että vuonna 2007 käytettävissä olleiden tietojen perusteella aflatoksiinien kokonaispitoisuuden enimmäismäärien nostamisella 4 µg:sta/kg 10 µg:aan/kg muissa pähkinöissä, parapähkinät mukaan luettuina, ei olisi haitallista vaikutusta kansanterveyteen. Koska aflatoksiinien enimmäismäärästä parapähkinöissä keskustellaan parhailaan Codex Alimentariuksen puitteissa, parapähkinöissä sallittu aflatoksiinimäärä on aiheellista yhdenmukaistaa manteleita, hasselpähkinöitä ja pistaasipähkinöitä koskevan Codexin mukaisen enimmäismäärän kanssa.

<sup>(1)</sup> EYVL L 37, 13.2.1993, s. 1.<sup>(2)</sup> EUVL L 364, 20.12.2006, s. 5.<sup>(3)</sup> Codex General Standard for Contaminants and toxins in foods (CODEX STAN 193-1995) [http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS\\_193e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193e.pdf)<sup>(4)</sup> 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](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/CONTAM%20_op_ej446_aflatoxins_en.pdf?ssbinary=true)<sup>(5)</sup> Statement of the Scientific Panel on Contaminants in the Food Chain on a request from the European Commission on the 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. 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](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Statement/contam_statement_ej1168_aflatoxin_other_treenuts_en,0.pdf?ssbinary=true)

- (6) Codex Alimentariuksessa on vahvistettu ainoastaan aflatoksiinien kokonaispitoisuuden enimmäismäärä. Vastaava aflatoksiini B1:n määrä on määritetty EFSA:n altistumisarviointeissaan käyttämän aflatoksiinien esiintymistä elintarvikkeissa koskevan tietokannan perusteella.
- (7) Aflatoksiineja koskevassa EFSA:n lausunnossa huomautetaan, että huomattavan osan ihmisten altistumisesta aflatoksiineille aiheuttavat öljysiemenet ja niistä saatavat tuotteet. EFSA päätteli, että kaikista eri lähteistä johtuvan aflatoksiineille altistumisen olisi oltava niin vähäistä kuin se on kohtuudella mahdollista. Myös elintarvikkeita ja rehuja koskevan nopean hälytysjärjestelmän (RASFF) kautta tehdyissä ilmoituksissa on tullut ilmi korkeita aflatoksiinitasoja öljysiemenissä, esimerkiksi auringonkukan ja melonin siemenissä. Sen vuoksi ehdotetaan, että myös muita öljysiemeniä kuin maapähkinöitä varten vahvistetaan enimmäismäärät, jotka vastaavat maapähkinöitä koskevia nykyisiä enimmäismääriä. Koska aflatoksiinit kuitenkin häviävät lähes kokonaan puhdistettujen kasviöljyjen valmistusprosessissa, on aiheellista, että enimmäismääriä ei sovelleta puhdistettujen kasviöljyjen puristukseen tarkoitettuihin öljysiemeniin, maapähkinät mukaan luettuina, eikä puhdistettuun kasviöljyyn.
- (8) Kaikkia viljoja ja viljat tuotteita varten vahvistettu aflatoksiini B1:n enimmäismäärä on 2 µg/kg ja aflatoksiinien kokonaispitoisuuden enimmäismäärä 4 µg/kg, lukuun ottamatta sellaista maissia, joka on ennen ihmisravinnoksi käyttämistä lajiteltava tai käsiteltävä fyysisesti muilla menetelmillä ja jota varten vahvistettu aflatoksiini B1:n enimmäismäärä on 5 µg/kg ja aflatoksiinien kokonaispitoisuuden enimmäismäärä 10 µg/kg. Kuorimattomassa riisissä aflatoksiinipitoisuudet ovat yleisesti hieman enimmäismääriä suurempia. Hionnan jälkeen, eli kun riisistä on poistettu kuori, aflatoksiinipitoisuudet valkoisessa kuoritusriisissä ovat alle enimmäismäärien. Näin ollen on aiheellista soveltaa riisiin samaa lähestymistapaa kuin nykyisin maissiin eli asettaa korkeammat aflatoksiini B1:n ja aflatoksiinien kokonaispitoisuuden enimmäismäärät sellaista riisiä varten, joka on ennen ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosaksi käyttämistä lajiteltava tai käsiteltävä fyysisesti muilla menetelmillä.
- (9) Enimmäismäärät koskevat pähkinöiden syötäväksi tarkoitettua osaa. Uusimmat tieteelliset tiedot kuitenkin osoittavat, että osa parapähkinöiden aflatoksiinipitoisuudesta on niiden kuoreissa. Tämän tuoreen tieteellisen tiedon huomioon ottamiseksi on aiheellista muuttaa liitteessä olevaa alaviitettä, jossa ilmoitetaan menettely, jota noudatetaan määrittettäessä pitoisuuksia kuorellisissa pähkinöissä.
- (10) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat elintarvikkeiden ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

#### 1 artikla

Muutetaan asetus (EY) N:o 1881/2006 seuraavasti:

- 1) Korvataan 4 artikla seuraavasti:

#### "4 artikla

#### **Maapähkinöitä, muita öljysiemeniä, pähkinöitä, kuivattuja hedelmiä, riisiä ja maissia koskevat erityissäännökset**

Maapähkinät, muut öljysiemenet, pähkinät, kuivatut hedelmät, riisi ja maissi, jotka eivät ole liitteessä olevassa 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 ja 2.1.11 kohdassa vahvistettujen aflatoksiinien enimmäismäärien mukaisia, voidaan saattaa markkinoille edellyttäen, että

- a) ne eivät ole suoraan ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosiksi tarkoitettuja;
- b) ne ovat liitteessä olevassa 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 ja 2.1.12 kohdassa vahvistettujen asiaankuuluvien enimmäismäärien mukaisia;
- c) ne myöhemmin lajitellaan tai niitä käsitellään fyysisesti muilla menetelmillä, ja ne eivät tämän käsittelyn jälkeen ylitä liitteessä olevassa 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 ja 2.1.11 kohdassa vahvistettuja enimmäismääriä, eikä käsitely itsessään aiheuta muita haitallisia jäämiä;
- d) niiden käyttötarkoitus on osoitettu selvästi pakkausmerkinnässä, jossa on maininta "tuotteeseen on ennen ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosiksi käyttämistä sovellettava lajittelumenettelyä tai muita fyysisiä menettelyjä aflatoksiinitason alentamiseksi". Merkintä on tehtävä jokaisen yksittäisen pussin, laatikon tai muun pakkauksen pakkausmerkintään ja saateasiakirjan alkuperäiskappaleeseen. Lähetyksen/erän tunnistekoodi on merkittävä pysyvästi lähetyksen jokaiseen yksittäiseen pussiin, laatikkoon tai muuhun pakkaukseen ja saateasiakirjan alkuperäiskappaleeseen."

- 2) Korvataan 5 artikla seuraavasti:

#### "5 artikla

#### **Maapähkinöitä ja muita öljysiemeniä, niistä saatavia tuotteita ja viljoja koskevat erityissäännökset**

Jokaisen yksittäisen pussin, laatikon tai muun pakkauksen pakkausmerkinnässä ja saateasiakirjan alkuperäiskappaleessa on oltava selkeä merkintä käyttötarkoituksesta. Saateasiakirjan ja lähetyksen välisen yhteyden on oltava selkeä, ja siksi saateasiakirjaan on merkittävä lähetyksen tunnistekoodi, joka on myös jokaisessa lähetykseen kuuluvassa yksittäisessä pussissa, laatikossa tai muussa pakkauksessa. Lisäksi saateasiakirjaan merkityn lähetyksen vastaanottajan liiketoiminnan on oltava tuotteen käyttötarkoitusta vastaava.

Kaikkiin markkinoille saatettaviin maapähkinöihin ja muihin öljysiemeniin, niistä valmistettuihin tuotteisiin ja viljoihin sovelletaan liitteessä olevassa 2.1.5 ja 2.1.11 kohdassa vahvistettuja enimmäismääriä, ellei ole selvää merkintää siitä, että tuotteet eivät ole ihmisravinnoksi tarkoitettuja.

Puristettaviksi tarkoitettuja maapähkinöitä ja muita öljysiemeniä koskevaa poikkeusta enimmäismäärien soveltamiseen, josta säädetään liitteessä olevassa 2.1.1 kohdassa, sovelletaan ainoastaan sellaisiin lähetyksiin, joiden pakkausmerkinnässä käyttötarkoitus on selvästi osoitettu ja joissa on merkintä 'tuote on tarkoitettu puristettavaksi puhdistetun kasviöljyn valmistukseen'. Merkintä on tehtävä jokaisen yksittäisen pussin, laatikon tai muun pakkauksen pakkausmerkintään ja saateasiakirjoihin. Lopullisena määräpaikkana on oltava öljynpuristamo."

3) Muutetaan liite seuraavasti:

a) Korvataan 2.1 alakohta (Aflatoksiinit) tämän asetuksen liitteellä.

b) Korvataan alaviite 5 seuraavasti:

"<sup>(5)</sup> Enimmäismäärät koskevat maapähkinöiden ja pähkinöiden syötäväksi tarkoitettua osaa. Jos määritetään kuorellisia maapähkinöitä ja pähkinöitä, aflatoksiinipitoisuuksia laskettaessa oletetaan, että vierasaineen koko määrä on syötäväksi tarkoitettussa osassa; tämä ei kuitenkaan koske parapähkinöitä."

c) Lisätään alaviitteet seuraavasti:

"<sup>(40)</sup> Öljysiemenet, jotka kuuluvat CN-koodeihin 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206 ja 1207, ja CN-

koodiin 1208 kuuluvat niistä saatavat tuotteet; melonin siemenet kuuluvat CN-koodiin ex 1207 99.

<sup>(41)</sup> Jos niistä saadut/valmistetut tuotteet saadaan/valmistetaan pelkästään tai lähes pelkästään asianomaisista pähkinöistä, kullekin pähkinälle vahvistettuja enimmäismääriä sovelletaan myös siitä saatuihin/valmistettuihin tuotteisiin. Muussa tapauksessa saatuihin/valmistettuihin tuotteisiin sovelletaan 2 artiklan 1 ja 2 kohtaa."

#### 2 artikla

Tätä asetusta ei sovelleta aprikoosin siemeniin ja muihin öljysiemeniin kuin maapähkinöihin eikä niistä valmistettuihin tuotteisiin, jotka on saatettu markkinoille ennen soveltamispäivää kyseisenä päivänä sovellettavien säännösten mukaisesti.

Elintarvikealan toimijan on todistettava, milloin tuotteet saatettiin markkinoille.

#### 3 artikla

Tämä asetusta tulee voimaan kymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan sen voimaantulopäivästä.

Tämä asetusta on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 26 päivänä helmikuuta 2010.

Komission puolesta  
José Manuel BARROSO  
Puheenjohtaja

## LIITE

Elintarvikkeet <sup>(1)</sup>		Enimmäismäärät (µg/kg)		
2.1	<b>Aflatoksiinit</b>	B <sub>1</sub>	B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> ja G <sub>2</sub> summa	M <sub>1</sub>
2.1.1	Maapähkinät ja muut öljysiemenet <sup>(40)</sup> , joihin on ennen ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosiksi käyttämistä sovellettava lajittelumenettelyä tai muita fyysisiä menetelmiä, lukuun ottamatta — maapähkinöitä ja muita öljysiemeniä, jotka on tarkoitettu puristettaviksi puhdistetun kasviöljyn tuotantoa varten	8,0 <sup>(5)</sup>	15,0 <sup>(5)</sup>	—
2.1.2	Mantelit, pistaasipähkinät ja aprikoosin siemenet, joihin on ennen ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosiksi käyttämistä sovellettava lajittelumenettelyä tai muita fyysisiä menetelmiä	12,0 <sup>(5)</sup>	15,0 <sup>(5)</sup>	—
2.1.3	Hasselpähkinät ja parapähkinät, joihin on ennen ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosiksi käyttämistä sovellettava lajittelumenettelyä tai muita fyysisiä menetelmiä	8,0 <sup>(5)</sup>	15,0 <sup>(5)</sup>	—
2.1.4	Muut kuin 2.1.2 ja 2.1.3 kohdassa luetellut pähkinät, joihin on ennen ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosiksi käyttämistä sovellettava lajittelumenettelyä tai muita fyysisiä menetelmiä	5,0 <sup>(5)</sup>	10,0 <sup>(5)</sup>	—
2.1.5	Maapähkinät ja muut öljysiemenet <sup>(40)</sup> ja niistä tehdyt valmisteet, jotka on tarkoitettu suoraan ihmisravinnoksi tai käytettäväksi elintarvikkeiden ainesosina, lukuun ottamatta — puhdistettaviksi tarkoitettuja raakakasviöljyjä — puhdistettuja kasviöljyjä	2,0 <sup>(5)</sup>	4,0 <sup>(5)</sup>	—
2.1.6	Mantelit, pistaasipähkinät ja aprikoosin siemenet, jotka on tarkoitettu suoraan ihmisravinnoksi tai käytettäväksi elintarvikkeiden ainesosina <sup>(41)</sup>	8,0 <sup>(5)</sup>	10,0 <sup>(5)</sup>	—
2.1.7	Hasselpähkinät ja parapähkinät, jotka on tarkoitettu suoraan ihmisravinnoksi tai käytettäväksi elintarvikkeiden ainesosina <sup>(41)</sup>	5,0 <sup>(5)</sup>	10,0 <sup>(5)</sup>	—
2.1.8	Muut kuin 2.1.6 ja 2.1.7 kohdassa luetellut pähkinät ja niistä valmistetut tuotteet, jotka on tarkoitettu suoraan ihmisravinnoksi tai käytettäväksi elintarvikkeiden ainesosina	2,0 <sup>(5)</sup>	4,0 <sup>(5)</sup>	—
2.1.9	Kuivatut hedelmät, joihin on ennen ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosiksi käyttämistä sovellettava lajittelumenettelyä tai muita fyysisiä menetelmiä	5,0	10,0	—
2.1.10	Kuivatut hedelmät ja niistä tehdyt valmisteet, jotka on tarkoitettu suoraan ihmisravinnoksi tai käytettäväksi elintarvikkeiden ainesosina	2,0	4,0	—
2.1.11	Kaikki viljat ja viljavalmisteet, mukaan luettuina jalostetut viljavalmisteet, lukuun ottamatta 2.1.12, 2.1.15 ja 2.1.17 kohdassa lueteltuja elintarvikkeita	2,0	4,0	—

Elintarvikkeet <sup>(1)</sup>		Enimmäismäärät (µg/kg)		
2.1.12	Maissi ja riisi, joihin on ennen ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosiksi käyttämistä sovellettava lajittelumenettelyä tai muita fyysisiä menettelyjä	5,0	10,0	—
2.1.13	Raakamaito <sup>(6)</sup> , lämpökäsitelty maito ja maitopohjaisten tuotteiden valmistukseen tarkoitettu maito	—	—	0,050
2.1.14	Seuraavat maustelajit: <i>Capsicum</i> spp. (niiden kuivatut hedelmät, kokonaisina tai jauhettuina, maustepaprikat, chilijauhe, cayenne ja paprika mukaan luettuina) <i>Piper</i> spp. (niiden hedelmät, valko- ja mustapippuri mukaan luettuna) <i>Myristica fragrans</i> (muskottipähkinä) <i>Zingiber officinale</i> (inkivääri) <i>Curcuma longa</i> (kurkuma) Yhtä tai useampaa edellä mainittua maustetta sisältävät mausteseokset	5,0	10,0	—
2.1.15	Imeväisten ja pikkulasten viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	0,10	—	—
2.1.16	Äidinmaidonkorvikkeet ja vieroitusvalmisteet, kokonaan lehmänmaidon proteiinista valmistetut tuotteet mukaan luettuina <sup>(4)</sup> <sup>(8)</sup>	—	—	0,025
2.1.17	Imeväisten erityisruokavaliovalmisteet lääkinnällisiin tarkoituksiin <sup>(9)</sup> <sup>(10)</sup>	0,10	—	0,025”