

KOMISSION ASETUS (EU) N:o 1058/2012,**annettu 12 päivänä marraskuuta 2012,****asetuksen (EY) N:o 1881/2006 muuttamisesta siltä osin kuin kyse on aflatoksiinien enimmäismääristä kuivatuissa viikunoissa****(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 ⁽¹⁾ 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 ⁽²⁾ vahvistetaan aflatoksiini B1 -pitoisuuden ja aflatoksiinien kokonaispitoisuuden (aflatoksiini B1 + G1 + B2 + G2) enimmäismäärät useissa eri elintarvikkeissa.
- (2) On tarpeen muuttaa kuivatuissa viikunoissa olevien aflatoksiinien enimmäismääriä, jotta voidaan ottaa huomioon Codex Alimentariuksen kehittyminen, uudet tiedot siitä, missä määrin aflatoksiinien esiintymistä voidaan välttää soveltamalla hyviä käytänteitä, ja uudet tieteelliset tiedot terveyteen kohdistuvan riskin eroista eri hypoteettisilla aflatoksiini B1 -pitoisuuden enimmäismäärillä ja aflatoksiinien kokonaispitoisuuden enimmäismäärillä eri elintarvikkeissa.
- (3) Codex Alimentariuksessa on vahvistettu nautintavalmiissa kuivatuissa viikunoissa olevien aflatoksiinien kokonaismäärän enimmäistasoksi 10 µg/kg. ⁽³⁾ Enimmäismäärä perustui FAO:n ja WHO:n yhteisen elintarvikelisiä aineita käsittelevän asiantuntijakomitean (JECFA) kuudennessakymmenennessäkokouksessaan tekemään arviointiin manteleissa, parapähkinöissä, hasselpähkinöissä, pistaasipähkinöissä ja kuivatuissa viikunoissa olevien aflatoksiinien eri hypoteettisten enimmäismäärien aiheuttamista altistusvaikutuksista ja terveysriskistä. ⁽⁴⁾ Komitea totesi kuivattujen viikunoiden osalta, että riippumatta so-

vellettavasta hypoteettisesta enimmäismääräskenaariosta ravintoperäiseen aflatoksiinin kokonaisaltistukseen ei kohdistu merkittävää vaikutusta. Osoitettiin, että hyviä käytänteitä noudattamalla voitaisiin päästä aflatoksiinin kokonaismäärään 10 µg/kg.

- (4) Codex Alimentariuksessa on vahvistettu ainoastaan aflatoksiinien kokonaispitoisuuden enimmäismäärä, koska aflatoksiini B1 -pitoisuuden ja aflatoksiinien kokonaispitoisuuden suhteen on havaittu vaihtelevan suuresti useiden tekijöiden vuoksi (satovuosi, lajike, sää). Koska aflatoksiini B1 on voimakas karsinogeeni, EU:n lainsäädännössä on kuitenkin vahvistettu aflatoksiinien kokonaispitoisuuden enimmäismäärän lisäksi erillinen pienempi aflatoksiini B1:n enimmäismäärä. Aflatoksiinien kokonaispitoisuus on seuraavien summa: aflatoksiini B1, B2, G1 ja G2. Sen vuoksi on asianmukaista, että aflatoksiini B1:lle vahvistettu enimmäismäärä vastaa aflatoksiinien kokonaispitoisuudelle vahvistettua tasoa. Vastaava aflatoksiini B1:n määrä määritettiin aflatoksiinien esiintymistä kuivatuissa viikunoissa koskevien, vuodesta 2005 lähtien kerättyjen tietojen perusteella. Laskelmasta käy selväksi, että aflatoksiini B1:n pitoisuuden ja aflatoksiinien kokonaispitoisuuden suhde on keskimäärin noin 0,6 pikemmin kuin aiemmin oletettu suhde, jonka mukaan aflatoksiini B1:n pitoisuus on keskimäärin noin 50 prosenttia aflatoksiinien kokonaismäärästä.
- (5) Tulokset JECFA:n edellä mainitusta arvioinnista, joka koski kuivatuissa viikunoissa olevien eri enimmäismäärien vaikutuksia altistukseen, vahvistettiin Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen, jäljempänä 'EFSA', ruokavaliota ja kemikaaliseurantaa käsittelevän yksikön (DCM) tekemässä päivitettyssä altistusarvioinnissa, ⁽⁵⁾ jossa arvioitiin eri altistuskenaarioiden osalta ravintoperäisen aflatoksiinialtistuksen lisääntyvän 0,15–0,26 prosenttia, kun enimmäismäärä kuivatuissa viikunoissa on 10 µg/kg verrattuna 4:ään µg/kg. EFSA:n tästä aiheesta tekemän aiemman arvioinnin ⁽⁶⁾ perusteella voidaan päätellä, että tällainen lisäys ei kuitenkaan vaikuttaisi kielteisesti kansanterveyteen. Sen vuoksi on aiheellista korvata unionissa

⁽¹⁾ EYVL L 37, 13.2.1993, s. 1.⁽²⁾ EUVL L 364, 20.12.2006, s. 5.⁽³⁾ Codex General Standard for Contaminants and toxins in foods (CODEX STAN 193-1995) http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193e.pdf.⁽⁴⁾ WHO 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⁾ Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen, Effect on dietary exposure of an increase of the levels for aflatoxin total from 4 µg/kg to 10 µg/kg for dried figs. *Supporting Publications* 2012:EN-311. [s. 6]. Saatavilla verkossa osoitteessa www.efsa.europa.eu/publications.⁽⁶⁾ Opinion of the scientific panel on contaminants in the food chain [CONTAM] related to the potential increase of consumer health risk by a possible increase of the existing maximum levels for aflatoxins in almonds, hazelnuts and pistachios and derived products <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>.

nykyisin sovellettava enimmäismäärä Codex Alimentariuksessa vahvistetulla aflatoksiinien kokonaispitoisuuden enimmäismäärällä kuivatuissa viikunoissa ja vastaavalla aflatoksiini B1:n enimmäismäärällä ja muuttaa asetusta (EY) N:o 1881/2006.

- (6) Koska Codex Alimentarius -komissio ei ole vahvistanut aflatoksiinien kokonaispitoisuuden enimmäismäärää muissa kuin nautintavalmiissa viikunoissa, on aiheellista säilyttää nykyinen unionissa sovellettava aflatoksiinien kokonaispitoisuuden enimmäismäärä näissä viikunoissa ja mukauttaa ainoastaan aflatoksiini B1:n määrää näiden viikunoiden osalta, jotta voidaan ottaa huomioon tuoreemmat tiedot aflatoksiini B1:n ja aflatoksiinien kokonaismäärän suhteesta kuivatuissa viikunoissa.

- (7) Tässä asetuksessa säädetty toimenpiteet ovat elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset, eivätkä Euroopan parlamentti ja neuvosto ole vastustaneet niitä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 1881/2006 liite tämän asetuksen liitteen mukaisesti.

2 artikla

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

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

Tehty Brysselissä 12 päivänä marraskuuta 2012.

Komission puolesta
Puheenjohtaja
José Manuel BARROSO

LIITE

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 1881/2006 liite seuraavasti:

- 1) Korvataan 2 jaksossa 2.1.9 ja 2.1.10 kohta seuraavasti:

2.1.9	Kuivatut hedelmät (lukuun ottamatta kuivattuja viikunoita), joihin on ennen ihmisravinnoksi tai elintarvikkeiden ainesosiksi käyttämistä sovellettava lajittelemennettelyä tai muita fyysisiä menetelmiä	5,0	10,0	—
2.1.10	Kuivatut hedelmät (lukuun ottamatta kuivattuja viikunoita), ja niistä tehdyt valmisteet, jotka on tarkoitettu suoraan ihmisravinnoksi tai käytettäväksi elintarvikkeiden ainesosina	2,0	4,0	—

- 2) Lisätään 2 jaksoon 2.1.18 kohta seuraavasti:

2.1.18	Kuivatut viikunat	6,0	10,0	—
--------	-------------------	-----	------	---