

II

(Nem jogalkotási aktusok)

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG 165/2010/EU RENDELETE

(2010. február 26.)

az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról szóló 1881/2006/EK rendeletnek az aflatoxinok tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszerekben előforduló szennyező anyagok ellenőrzésére vonatkozó közösségi eljárások megállapításáról szóló, 1993. február 8-i 315/93/EGK tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 2. cikke ⁽³⁾ bekezdésére,

mivel:

- (1) Az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok legmagasabb értékének meghatározásáról szóló, 2006. december 19-i 1881/2006/EK bizottsági rendelet ⁽²⁾ meghatározza az élelmiszerekben előforduló aflatoxin B₁, valamint összes aflatoxin (aflatoxin B₁ + G₁ + B₂ + G₂) legmagasabb engedélyezett értékét.
- (2) Tekintettel a Codex Alimentariust érintő változásokra és a legújabb tudományos szakvéleményekben található új információra, módosítani kell az egyes élelmiszerekben előforduló aflatoxinok bizonyos felső határértékeit.
- (3) A Codex Alimentarius az aflatoxin legmagasabb engedélyezett értékét a továbbfeldolgozásra szánt mandula, mogyoró és pisztácia esetében 15 µg/kg-ban, az „azonnal fogyasztható” mandula, mogyoró és pisztácia esetében 10 µg/kg-ban határozta meg ⁽³⁾.
- (4) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) élelmiszerláncban található szennyezésekkel foglalkozó tudományos testülete (a továbbiakban: CONTAM-testület) 2007. január 25-én szakvéleményt fogadott el a fogyasztókra vonatkozó egészségügyi kockázat feltételezhető növekedéséről, amennyiben a mandula, a mogyoró és a pisztácia, valamint az ezekből származó termékek aflatoxintartalmának eddig megállapított felső

határértékét növelnék ⁽⁴⁾. A CONTAM-testület megállapította, hogy a mandulában, mogyoróban és pisztáciában található összes aflatoxin felső határértékének 4 µg/kg-ról 8 vagy 10 µg/kg-ra történő növelése csekély hatással lenne a toxinoknak való étrendi kitettségnek, a rákbetegség kockázatának és a kitettség számított expozíciós határértékeinek becslésére. A testület továbbá megállapította, hogy az aflatoxinok való kitettségnek – származzon az bármilyen forrásból is – az ésszerűen elérhető legalacsonyabb szintűnek kell lennie, mivel az aflatoxinok genotoxikusak és rákkeltő hatásúak. Az adatok azt mutatják, hogy csökkenteni lehet az aflatoxinoknak való összes étrendi kitettség mértékét, amennyiben a piacra kerülő erősen szennyezett élelmiszerek számát csökkentik azáltal, hogy hatékonyabbá teszik az előírások betartatását, és csökkentik a más – nem mandula, mogyoró és pisztácia – élelmiszerforrásból származó aflatoxinok való kitettségét.

- (5) A CONTAM-testület 2009. június 16-án elfogadott egy szakvéleményt a fán termő héjas gyümölcsűekben – kivéve a mandulát, a mogyorót és a pisztáciát – található összes aflatoxin legmagasabb értékének 4 µg/kg-ról 10 µg/kg-ra történő növelésének közegészségügyi hatásairól ⁽⁵⁾. A testület megállapította, hogy a 2007-ben rendelkezésre álló információ alapján a közegészségügyre nem lenne káros hatással az, ha az előforduló összes aflatoxin értékét 4 µg/kg-ról 10 µg/kg-ra növelnék a többi fán termő héjas gyümölcsűek esetében, beleértve a brazildiót is. Tekintettel a Codex Alimentariusban a brazildió aflatoxintartalmáról folyó jelenlegi vitákra, indokolt összehangolni a brazildióban található aflatoxinok felső határértékét a mandula, mogyoró és pisztácia kódex szerinti határértékével.

⁽¹⁾ HL L 37., 1993.2.13., 1. o.

⁽²⁾ HL L 364., 2006.12.20., 5. o.

⁽³⁾ Az Élelmiszerekben lévő Szennyezőanyagok és Toxinok Általános Szabványa (CODEX STAN 193-1995) http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193e.pdf

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

⁽⁵⁾ Az élelmiszerláncban található szennyezésekkel foglalkozó tudományos testület az Európai Bizottság kérésére kiadott szakvéleménye a fán termő héjas gyümölcsűekben – kivéve a mandulát, a mogyorót és a pisztáciát – található összes aflatoxin legmagasabb értékének 4 µg/kg-ról 10 µg/kg-ra történő növelésének közegészségügyi hatásairól. *The EFSA Journal* (2009) 1168, 1–11. o. http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Statement/contam_statement_ej1168_aflatoxin_other_treenuts_en,0.pdf?ssbinary=true

- (6) A Codex Alimentarius csak az aflatoxinok összegzett mennyiségének felső határértékét állapította meg. A megfelelő aflatoxin B₁ szintet az EFSA által a kitettség felmérésére használt, az élelmiszerekben előforduló aflatoxinokat tartalmazó adatbázis alapján állapították meg.
- (7) Az EFSA aflatoxinokról szóló véleményében megállapításra került, hogy az olajos magvak és az ezekből származó termékek jelentősen hozzájárulnak az emberek aflatoxinnak való kitettségéhez. Az EFSA megállapította, hogy az aflatoxinnak való kitettségnek – származzon az bármilyen forrásból is – az ésszerűen elérhető legalacsonyabb szintűnek kell lennie. Továbbá az élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszeren (RASFF) belüli értesítések magas aflatoxinszintet mutatnak az olajos magvakban, mint például a napraforgómagban vagy a dinnyemagban. Ezért javasolt felső határértéket meghatározni a földimogyorón (mogyorón) kívül más olajos magvak tekintetében is, a földimogyoróra (mogyoróra) érvényben levő felső határértékekkel összhangban. Mivel azonban a finomított növényi olaj gyártásának során az aflatoxinokat szinte teljes mértékben eltávolítják, indokolt a finomított növényi olaj készítéséhez zúzásra szánt olajos magvakat, beleértve a földimogyorót (mogyorót) is, és a finomított növényi olajat kizárni.
- (8) Valamennyi gabonaféle és a gabonafélékből származó valamennyi termék vonatkozásában az aflatoxin B₁ felső határértékét 2 µg/kg-ban, az összes aflatoxin tekintetében pedig 4 µg/kg-ban állapították meg, kivéve az emberi fogyasztás vagy élelmiszer-összetevőként történő felhasználás előtt válogatásnak vagy egyéb fizikai kezelésnek alávetett kukoricát, amely vonatkozásában az aflatoxin B₁ felső határértéke nem lépheti túl az 5 µg/kg-ot, az összes aflatoxiné pedig a 10 µg/kg-ot. A hántolatlan nyers rizs aflatoxintartalma általában enyhén túllépi a felső határértéket. Hántolás után, amelynek során a rizshéj eltávolításra kerül, a hántolt fehér rizs aflatoxintartalma alatta marad a felső határértéknek. Indokolt tehát a kukoricához hasonló szemléletet alkalmazni a rizs esetében is, és az emberi fogyasztás vagy élelmiszer-összetevőként történő felhasználás előtt válogatásnak vagy egyéb fizikai kezelésnek alávetett rizs esetében magasabb aflatoxin B₁ felső határértéket, illetve összes aflatoxin felső határértéket megállapítani.
- (9) A felső határértékek a fán termő héjas gyümölcsűek ehető részére vonatkoznak. A legújabb tudományos adatok azonban bebizonyították, hogy az aflatoxinszennyeződés egy része a brazilió héján van. Indokolt tehát a mellékletben e legújabb tudományos információt tekintetbe véve módosítani a lábjegyzetet, utalva a fán termő héjas gyümölcsűek „héjukban” történő elemzése során követendő eljárásra.
- (10) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állategészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1881/2006/EK rendelet a következőképpen módosul:

1. A 4. cikk helyébe a következő szöveg lép:

„4. cikk

Földimogyoróra, más olajos magvakra, fán termő héjas gyümölcsűekre, szárított gyümölcsökre, rizsre és kukoricára vonatkozó külön rendelkezések

A melléklet 2.1.5., 2.1.6., 2.1.7., 2.1.8., 2.1.10. és 2.1.11. pontjában meghatározott megfelelő aflatoxin felső határértékeknek nem megfelelő földimogyoró (mogyoró), más olajos magvak, fán termő héjas gyümölcsűek, szárított gyümölcsök, rizs és kukorica forgalomba hozható, amennyiben ezek az élelmiszerek:

- a) nem kerülnek közvetlen emberi fogyasztásra, illetve azokat nem használják fel élelmiszergyártásnál élelmiszer-összetevőként;
- b) megfelelnek a melléklet 2.1.1., 2.1.2., 2.1.3., 2.1.4., 2.1.9. és 2.1.12 pontjában meghatározott felső határértéknek;
- c) további válogatásra, vagy egyéb fizikai kezelésre kerülnek, és e kezelést követően a melléklet 2.1.5., 2.1.6., 2.1.7., 2.1.8., 2.1.10. és 2.1.11. pontjában meghatározott felső határértékeket nem haladják meg, és a kezelés hatására nem keletkeznek egyéb ártalmas maradékok;
- d) olyan címkével vannak ellátva, amely egyértelműen feltünteti a termékek alkalmazási körét, és tartalmazza a következő szöveget: »A terméket emberi fogyasztás vagy élelmiszergyártásnál élelmiszer-összetevőként történő felhasználás előtt válogatni kell vagy más fizikai kezelésnek kell alávetni az aflatoxinszennyezés csökkentése céljából.« A fenti megjelölést minden egyes zsák, doboz stb. címkéjének és az eredeti kísérőokmányoknak is tartalmaznia kell. A szállítmány-/tételazonosító kódot letétlenül fel kell tüntetni a szállítmány minden egyes zsákján, dobozán stb. és az eredeti kísérőokmányon.»

2. Az 5. cikk helyébe a következő szöveg lép:

„5. cikk

A földimogyoróra (mogyoróra), más olajos magvakra, az ezekből származó termékekre és a gabonafélékre vonatkozó külön rendelkezések

A tervezett felhasználást egyértelműen fel kell tüntetni minden egyes zsák, doboz stb. címkéjén és az eredeti kísérőokmányon. A kísérőokmányoknak egyértelműen kapcsolódnia kell az érintett szállítmányhoz a szállítmányazonosító kód feltüntetésével, amely a szállítmány minden egyes zsákján, dobozán stb. szerepel. Emellett a szállítmány címettségének a kísérőokmányon feltüntetett üzleti tevékenysége összeférhető kell hogy legyen a tervezett felhasználással.

Annak egyértelmű megjelölése hiányában, hogy tervezett felhasználásuk nem emberi fogyasztás, a melléklet 2.1.5. és 2.1.11. pontjában meghatározott felső határértékek valamennyi forgalomba hozott földimogyoróra (mogyoróra), más olajos magvakra, és az ezekből származó termékekre és gabonafélére alkalmazandók.

A zúzásra szánt földimogyoróra (mogyoróra) és más olajos magvakra vonatkozó kivétel, valamint a melléklet 2.1.1. pontjában meghatározott felső határértékek alóli kivétel csak olyan címkével ellátott szállítmányokra vonatkozik, amely egyértelműen feltünteti a termékek alkalmazási körét, és tartalmazza a következő szöveget: »A terméket finomított növényi olaj készítéséhez zúzásnak kell alávetni.« A fenti megjelölést minden egyes zsák, doboz stb. címkéjének és az eredeti kísérőokmány(ok)nak is tartalmaznia kell. A végső rendeltetési hely egy magzúzó üzem kell, hogy legyen.»

3. A melléklet a következőképpen módosul:

a) a 2.1. pont (Aflatoxinok) helyébe e rendelet mellékletének szövege lép;

b) az 5. lábjegyzet helyébe a következő szöveg lép:

„⁽⁵⁾ A felső határértékek a földimogyoró (mogyoró) és a fán termő héjas gyümölcsűek ehető részére vonatkoznak. Héjas földimogyoró és fán termő héjas gyümölcsűek elemzése során az aflatoxintartalom megállapításakor azt kell feltételezni, hogy a szennyeződés egésze az ehető részben található, kivéve a brazilió esetében.»;

c) a következő lábjegyzetek kerülnek beillesztésre:

„⁽⁴⁰⁾ A 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 KN-kód alá tartozó olajos magvak és a 1208 KN-kód alá

tartozó olajos magvakból származó termékek; a dinnyemag az ex 1207 99 kód alá tartozik.

(⁴¹) Amennyiben a fán termő héjas gyümölcsűekből származó/készített termékek kizárólag a fán termő héjas gyümölcsűekből származnak/készülnek, a megfelelő fán termő héjas gyümölcsűekre megállapított felső határértékek vonatkoznak az ezekből származó/készített termékekre is. A többi esetben a 2. cikk (1) és (2) bekezdésében foglaltak érvényesek a nyersanyagokból származó/készített termékekre.”

2. cikk

Ez a rendelet nem vonatkozik olyan sárgabarackmagra és földimogyorótól (mogyoró) különböző olajos magvakra, valamint ezekből származó termékekre, amelyeket e rendelet kötelező alkalmazása előtt, de az adott időpontban hatályos rendelkezésekkel összhangban hoztak forgalomba.

Az élelmiszer-ipari vállalkozóra hárul a bizonyítási teher arra vonatkozóan, hogy a termékeket mikor hozták forgalomba.

3. cikk

E rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő tizedik napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet hatálybalépésének napjától kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2010. február 26-án.

a Bizottság részéről
az elnök

José Manuel BARROSO

MELLÉKLET

Élelmiszerek ⁽¹⁾		Felső határértékek (µg/kg)		
„2.1.	Aflatoxinok	B ₁	A B ₁ , B ₂ , G ₁ és G ₂ összege	M ₁
2.1.1.	Az emberi fogyasztás vagy élelmiszer-összetevőként történő felhasználás előtt válogatásnak vagy egyéb fizikai kezelésnek alávetett földimogyoró (mogyoró) és egyéb olajos magvak ⁽⁴⁰⁾ , kivéve a következőket: — finomított növényi olaj készítéséhez zúzásra szánt földimogyoró (mogyoró) és egyéb olajos magvak	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.2.	Az emberi fogyasztás, vagy élelmiszergyártásnál élelmiszer-összetevőként történő felhasználás előtt válogatandó, vagy más fizikai kezelésnek alávetendő mandula, pisztácia és sárgabarackmag	12,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.3.	Emberi fogyasztás, vagy élelmiszer-összetevőként történő felhasználás előtt válogatásnak vagy egyéb fizikai kezelésnek alávetendő mogyoró és brazildió	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.4.	Az emberi fogyasztás vagy élelmiszer-összetevőként történő felhasználás előtt válogatásnak vagy egyéb fizikai kezelésnek alávetendő más, a 2.1.2. és a 2.1.3. pontban nem felsorolt, fán termő héjas gyümölcsűek	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.5.	Közvetlen emberi fogyasztásra vagy összetett élelmiszerek összetevőjeként történő felhasználásra szánt földimogyoró (mogyoró) és egyéb olajos magvak ⁽⁴⁰⁾ kivéve a következőket: — finomításra szánt nyers növényi olajok — finomított növényi olajok	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.6.	Közvetlen emberi fogyasztásra vagy összetett élelmiszerek összetevőjeként történő felhasználásra szánt mandula, pisztácia és sárgabarackmag ⁽⁴¹⁾	8,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.7.	Közvetlen emberi fogyasztásra vagy összetett élelmiszerek összetevőjeként történő felhasználásra szánt mogyoró és brazildió ⁽⁴¹⁾	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.8.	Közvetlen emberi fogyasztásra vagy összetett élelmiszerek összetevőjeként történő felhasználásra szánt más, a 2.1.6. és a 2.1.7. pontban fel nem sorolt, fán termő héjas gyümölcsűek, és ezek feldolgozott termékei	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.9.	Az emberi fogyasztás vagy élelmiszer-összetevőként történő felhasználás előtt válogatásnak vagy egyéb fizikai kezelésnek alávetendő szárított gyümölcs	5,0	10,0	—
2.1.10.	Közvetlen emberi fogyasztásra vagy összetett élelmiszerek összetevőjeként történő felhasználásra szánt szárított gyümölcs és annak feldolgozott termékei	2,0	4,0	—
2.1.11.	Valamennyi gabonaféle és a gabonafélékből származó valamennyi termék, beleértve a feldolgozott gabona-termékeket is, a 2.1.12., 2.1.15. és 2.1.17. pontban felsorolt élelmiszerek kivételével	2,0	4,0	—

Élelmiszerek ⁽¹⁾		Felső határértékek (µg/kg)		
2.1.12.	Az emberi fogyasztás vagy élelmiszer-összetevőként történő felhasználás előtt válogatásnak vagy egyéb fizikai kezelésnek alávetendő kukorica és rizs	5,0	10,0	—
2.1.13.	Nyers tej ⁽⁶⁾ , hőkezelt tej és tejalapú termékek előállításához használt tej	—	—	0,050
2.1.14.	Az alábbi fűszerfajták: <i>Capsicum</i> spp (ezekből készült szárított gyümölcsök, egészben vagy őrölve, beleértve a chilipaprikát, a chilipaprikaport, a cayenne borsot és a paprikát is) <i>Piper</i> spp (ezek gyümölcssei, beleértve a fehér- és a feketeborsot is) <i>Myristica fragrans</i> (szerecsendió) <i>Zingiber officinale</i> (gyömbér) <i>Curcuma longa</i> (kurkuma) Az említettek közül egy vagy több fűszert tartalmazó fűszerkeverékek	5,0	10,0	—
2.1.15.	Csecsemők és kisgyermek számára készült gabona-alapú élelmiszerek és bébiételek ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,10	—	—
2.1.16.	Anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek, beleértve a tejalapú anyatej-helyettesítő tápszert és a tejalapú anyatej-kiegészítő tápszert ⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾	—	—	0,025
2.1.17.	Speciális gyógyászati célokra ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ szánt diétás élelmiszerek kifejezetten csecsemők számára	0,10	—	0,025”