

KOMISIJAS REGULA (ES) 2015/1137**(2015. gada 13. jūlijs),****ar ko attiecībā uz ohratoksīna A līmeni *Capsicum* spp. garšvielās groza Regulu (EK) Nr. 1881/2006****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

EIROPAS KOMISIJA

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Padomes 1993. gada 8. februāra Regulu (EEK) Nr. 315/93, ar ko nosaka Kopienas procedūras attiecībā uz piesārņotājiem pārtikā ⁽¹⁾, un jo īpaši tās 2. panta 3. punktu,

tā kā:

- (1) Maksimāli pieļaujamo ohratoksīna A koncentrāciju *Capsicum* spp. garšvielās nosaka Komisijas Regula (EK) Nr. 1881/2006 ⁽²⁾.
- (2) Komisijas Regula (ES) Nr. 105/2010 ⁽³⁾, ar ko groza Regulu (EK) Nr. 1881/2006, noteica maksimāli pieļaujamo ohratoksīna A koncentrāciju garšvielās, kuru var sasniegt, izmantojot labu praksi. Lai garšvielu ražotājas valstis varētu ieviest preventīvus pasākumus un lai novērstu, ka nepieņemamā apmērā tiek traucēta tirdzniecība, Regula (ES) Nr. 105/2010 uz ierobežotu laiku, pirms kļūst piemērojama maksimāli pieļaujamā koncentrācija 15 µg/kg, noteica arī augstāku maksimāli pieļaujamo koncentrāciju, 30 µg/kg. Komisijas Regula (ES) Nr. 594/2012 ⁽⁴⁾ šo periodu attiecībā uz *Capsicum* spp. garšvielām paildzināja līdz 2014. gada 31. decembrim. Komisijas dienesti sadarbībā ar dalībvalstu valdību ekspertiem ir novērtējuši, kā, izmantojot labu praksi, dažādos ražošanas reģionos pasaulē ir iespējams samazināt ohratoksīna A koncentrācijas. Labas prakses izmantošana dažādos ražošanas reģionos ir būtiski progresējusi, tomēr dažkārt nelabvēlīgo audzēšanas un novākšanas laika klimatisko apstākļu dēļ panākt, lai *Capsicum* spp. garšvielās maksimāli pieļaujamā ohratoksīna A koncentrācija vienmēr būtu tik zema, kā paredzēts, proti, 15 µg/kg, nav iespējams. Tāpēc ir lietderīgi iedibināt tādu jaunu maksimālo pieļaujamo ohratoksīna A koncentrāciju *Capsicum* spp. garšvielās, ko ar labu praksi var sasniegt, bet kas tomēr vēl nodrošina augstu cilvēku veselības aizsardzības līmeni.
- (3) Tāpēc attiecīgi būtu jāgroza Regulas (EK) Nr. 1881/2006 pielikums.
- (4) Tā kā līdz 2014. gada 31. decembrim augstākā maksimāli pieļaujamā koncentrācija bija 30 µg/kg, ir lietderīgi paredzēt, ka ar šo regulu noteiktā maksimālā pieļaujamā koncentrācija ir piemērojama no 2015. gada 1. janvāra.
- (5) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Augu, dzīvnieku, pārtikas aprites un dzīvnieku barības pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Regulas (EK) Nr. 1881/2006 pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas pielikumu.

2. pants

Capsicum spp. garšvielas, kas neatbilst maksimāli pieļaujamajai koncentrācijai, kura noteikta ar šo regulu grozītajā Regulas (EK) Nr. 1881/2006 pielikuma 2.2.11. punktā, un kas likumīgi laistas tirgū pirms 2015. gada 1. janvāra, pēc šā datuma var turpināt tirgot līdz to minimālā derīguma termiņa vai lietošanas termiņa beigām.

⁽¹⁾ OVL 37, 13.2.1993., 1. lpp.

⁽²⁾ Komisijas 2006. gada 19. decembra Regula (EK) Nr. 1881/2006, ar ko nosaka konkrētu piesārņotāju maksimāli pieļaujamo koncentrāciju pārtikas produktos (OVL 364, 20.12.2006., 5. lpp.).

⁽³⁾ Komisijas 2010. gada 5. februāra Regula (ES) Nr. 105/2010, ar kuru groza Regulu (EK) Nr. 1881/2006, ar ko nosaka konkrētu piesārņotāju maksimāli pieļaujamo koncentrāciju pārtikas produktos, attiecībā uz ohratoksīnu A (OVL 35, 6.2.2010., 7. lpp.).

⁽⁴⁾ Komisijas Regula (ES) Nr. 594/2012 (2012. gada 5. jūlijs), ar kuru groza Regulu (EK) Nr. 1881/2006 attiecībā uz piesārņotāju ohratoksīna A, dioksīniem nelīdzīgo polihlorbifenilu (PCB) un melamīna maksimāli pieļaujamo koncentrāciju pārtikas produktos (OVL 176, 6.7.2012., 43. lpp.).

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

To piemēro no 2015. gada 1. janvāra.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2015. gada 13. jūlijā

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
Jean-Claude JUNCKER

PIELIKUMS

Regulas (EK) Nr. 1881/2006 pielikuma 2.2. iedaļas 2.2.11. punktu par ohratoksīnu A aizstāj ar šādu:

"2.2.11.	Garšvielas (garšaugi), tostarp kaltētas garšvielas (garšaugi)	
	<i>Piper</i> spp. (augļi, arī baltie un melnie pipari) <i>Myristica fragrans</i> (muskatrieksts) <i>Zingiber officinale</i> (ingvers) <i>Curcuma longa</i> (garā kurkuma)	15 µg/kg
	<i>Capsicum</i> spp. (to žāvēti augļi, veseli vai malti, arī čilli, čilli pulveris, Kajennas pipari un paprika)	20 µg/kg
	Tādu garšvielu (garšaugu) maisījumi, kuros ir viena no iepriekš minētajām garšvielām (garšaugiem)	15 µg/kg"