

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2022/1370****z dnia 5 sierpnia 2022 r.****zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów ochratoksyny A w niektórych środkach spożywczych****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z dnia 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 2 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1881/2006 <sup>(2)</sup> ustanowiono najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń, w tym ochratoksyny A, w środkach spożywczych.
- (2) Ochratoksyna A jest mikotoksyną wytwarzaną naturalnie przez grzyby z rodzaju *Aspergillus* i *Penicillium*; można ją znaleźć, jako substancję zanieczyszczającą, w wielu rodzajach żywności, takich jak zboża i produkty zbożowe, ziarna kawy, suszone owoce, wino i sok winogronowy, przyprawy i lukrecja. Ochratoksyna A powstaje podczas suszenia na słońcu i przechowywania roślin uprawnych. Jej powstawaniu można zapobiegać, stosując dobre praktyki suszenia i przechowywania.
- (3) W 2020 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) przyjął aktualizację opinii naukowej dotyczącej ochratoksyny A w żywności <sup>(3)</sup>. Urząd uznał, że nie należy ustalać dla ochratoksyny A orientacyjnej wartości bezpiecznej dla zdrowia i że w związku z tym tolerowane tygodniowe pobranie wynoszące 120 ng/kg masy ciała ustalone przez Urząd w 2006 r. już nie obowiązuje. Urząd stwierdził ponadto, że obliczone marginesy narażenia w odniesieniu do rakotwórczego działania ochratoksyny A wskazują na potencjalne zagrożenie dla zdrowia niektórych grup konsumentów.
- (4) Najwyższe dopuszczalne poziomy ochratoksyny A zostały już ustanowione dla niektórych środków spożywczych rozporządzeniem (WE) nr 1881/2006. Biorąc pod uwagę, że obecność ochratoksyny A stwierdzono w środkach spożywczych, dla których nie ustalono jeszcze najwyższego dopuszczalnego poziomu, co przyczynia się do narażenia ludzi na ochratoksynę A, należy ustanowić najwyższy dopuszczalny poziom również dla tych środków spożywczych, tj. dla suszonych owoców innych niż suszone owoce winorośli, niektórych produktów z lukrecji, suszonych ziół, niektórych składników naparów ziołowych, niektórych nasion oleistych, pistacji i proszku kakaowego. Mimo że związek między poziomem ochratoksyny A w słodzie i bezalkoholowych napojach słodowych oraz w suszonych daktylach i syropie daktylowym wymaga dalszego doprecyzowania, należy również już ustanowić jej najwyższy dopuszczalny poziom w bezalkoholowych napojach słodowych i syropie daktylowym. Biorąc również pod uwagę dostępne dane o występowaniu ochratoksyny A, należy obniżyć istniejące najwyższe dopuszczalne poziomy ochratoksyny A w niektórych środkach spożywczych, takich jak produkty piekarnicze, suszone owoce winorośli, kawa palona i kawa rozpuszczalna. Ponadto obowiązujące przepisy dotyczące ochratoksyny A w niektórych przyprawach zostały rozszerzone na wszystkie przyprawy. W przypadku sera i szynki przed ustaleniem najwyższych dopuszczalnych poziomów należy dodatkowo monitorować występowanie ochratoksyny A.
- (5) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 1881/2006.
- (6) Aby umożliwić podmiotom gospodarczym przygotowanie się do nowych przepisów wprowadzonych niniejszym rozporządzeniem, należy ustanowić rozsądny termin rozpoczęcia stosowania nowych najwyższych dopuszczalnych poziomów. Należy również przewidzieć okres przejściowy w odniesieniu do środków spożywczych wprowadzonych zgodnie z prawem do obrotu przed datą rozpoczęcia stosowania niniejszego rozporządzenia.
- (7) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 37 z 13.2.1993, s. 1.

<sup>(2)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s. 5).

<sup>(3)</sup> „Scientific Opinion on the risk assessment of ochratoxin A in food” (Opinia naukowa dotycząca oceny ryzyka związanego z ochratoksyną A w żywności). Dziennik EFSA 2020; 18(5):6113, 150 s. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6113>.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1*

W załączniku do rozporządzenia (WE) nr 1881/2006 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 2*

Środki spożywcze wymienione w załączniku, które zostały zgodnie z prawem wprowadzone do obrotu przed dniem 1 stycznia 2023 r., mogą pozostać w obrocie do upływu ich daty minimalnej trwałości lub terminu ich przydatności do spożycia.

*Artykuł 3*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2023 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 5 sierpnia 2022 r.

W imieniu Komisji  
Przewodnicząca  
Ursula VON DER LEYEN

## ZAŁĄCZNIK

W sekcji 2 załącznika do rozporządzenia (WE) nr 1881/2006 pozycja 2.2 otrzymuje brzmienie:

	Środki spożywcze <sup>(1)</sup>	Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)
„2.2	<b>Ochratoksyna A</b>	
2.2.1	Nieprzetworzone zboża <sup>(18)</sup>	5,0
2.2.2	Wszystkie produkty przetworzone/uzyskane z nieprzetworzonych zbóż, z wyjątkiem środków spożywczych wymienionych w pkt 2.2.3, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.12 i 2.2.13 Zboża wprowadzane do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego	3,0
2.2.3	Wyroby piekarnicze, przekąski zbożowe i śniadaniowe przetwory zbożowe — produkty niezawierające nasion oleistych, orzechów lub suszonych owoców — produkty zawierające co najmniej 20 % suszonych owoców winorośli lub suszonych fig — pozostałe produkty zawierające nasiona oleiste, orzechy lub suszone owoce	2,0 4,0 3,0
2.2.4	Bezalkoholowe napoje słodowe	3,0
2.2.5	Gluten pszenny wprowadzany do obrotu z przeznaczeniem innym niż dla konsumenta końcowego	8,0
2.2.6	Suszone owoce — suszone owoce winorośli (koryntki, rodzynki i sułtanki) oraz suszone figi — pozostałe suszone owoce	8,0 2,0
2.2.7	Syrop daktylowy	15
2.2.8	Kawa palona — palone ziarna kawy i mielona kawa palona, z wyjątkiem kawy rozpuszczalnej — kawa rozpuszczalna (kawa instant)	3,0 5,0
2.2.9	Wino (w tym wino musujące, z wyjątkiem wina likierowego i wina o mocy alkoholu nie mniejszej niż 15 % obj.) i wino owocowe <sup>(11)</sup>	2,0 <sup>(12)</sup>
2.2.10	Wino aromatyzowane, aromatyzowane napoje na bazie wina i aromatyzowane koktajle na bazie wina <sup>(13)</sup>	2,0 <sup>(12)</sup>
2.2.11	Sok winogronowy, koncentrat soku winogronowego po rozcieńczeniu wodą, nektar winogronowy, moszcz winogronowy i koncentrat moszczu winogronowego po rozcieńczeniu wodą, wprowadzane do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego <sup>(14)</sup>	2,0 <sup>(12)</sup>
2.2.12	Produkty zbożowe przetworzone dla niemowląt i małych dzieci oraz żywność dla dzieci <sup>(9)</sup> <sup>(7)</sup>	0,50
2.2.13	Żywność dietetyczna specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczona dla niemowląt i małych dzieci <sup>(9)</sup> <sup>(10)</sup>	0,50
2.2.14	Przyprawy, w tym przyprawy suszone, z wyjątkiem <i>Capsicum spp.</i> <i>Capsicum spp.</i> (jego suszone owoce, całe lub mielone, w tym papryka chili, mielone chili, pieprz kajeński i papryka) Mieszanki przypraw	15 20 15
2.2.15	Lukrecja ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> i inne rodzaje) — korzeń lukrecji, w tym jako składnik naparów ziołowych — wyciąg z lukrecji <sup>(42)</sup> , stosowany w żywności, w szczególności w napojach i słodkach — wyroby cukiernicze z lukrecji zawierające ≥ 97 % wyciągu z lukrecji w przeliczeniu na suchą masę — pozostałe wyroby cukiernicze z lukrecji	20 80 50 10,0

2.2.16	Suszone zioła	10,0
2.2.17	Korzenie imbiru do stosowania w naparach ziołowych	15
	Korzenie prawoślazu lekarskiego, korzenie mniszka lekarskiego i kwiaty pomarańczy do stosowania w naparach ziołowych lub w substytutach kawy	20
2.2.18	Nasiona słonecznika, nasiona dyni, nasiona melona (arbuza), nasiona konopi, nasiona soi	5,0
2.2.19	Pistacje, które mają być sortowane lub poddane innej fizycznej obróbce przed wprowadzeniem do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego lub do zastosowania jako składnik w środkach spożywczych	10,0
	Pistacje wprowadzane do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego lub do zastosowania jako składnik środków spożywczych	5,0
2.2.20	Proszek kakaowy	3,0"