

REGULAMENTUL (UE) NR. 1327/2014 AL COMISIEI**din 12 decembrie 2014****de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1881/2006 în ceea ce privește limitele maxime pentru hidrocarburile aromatice policiclice (HAP) prezente în carnea și produsele din carne afumate în mod tradițional și în peștele și produsele pescărești afumate în mod tradițional****(Text cu relevanță pentru SEE)**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 315/93 al Consiliului din 8 februarie 1993 de stabilire a procedurilor comunitare privind contaminanții din alimente ⁽¹⁾, în special articolul 2 alineatul (3),

întrucât:

- (1) Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 al Comisiei ⁽²⁾ stabilește limitele maxime pentru hidrocarburile aromatice policiclice (HAP) prezente în produsele alimentare, inclusiv în carnea și produsele din carne afumate și în peștele și produsele pescărești afumate.
- (2) Conform regulamentului menționat, limitele maxime pentru HAP trebuie să fie sigure și cât mai reduse posibil (ALARA), pe baza unor bune practici de fabricație și în domeniul agricol/piscicol. În 2011, datele privind peștele afumat și carnea afumată au arătat, de asemenea, că se pot atinge niveluri maxime mai reduse. Cu toate acestea, în unele cazuri a fost necesară adaptarea tehnologiei de afumare. Prin urmare, pentru carnea și produsele din carne afumate și pește și produsele pescărești afumate, s-a acordat o perioadă de tranziție de trei ani înainte de data intrării în vigoare a unor limite maxime mai reduse începând cu 1 septembrie 2014.
- (3) Totuși, date recente demonstrează că, în ciuda aplicării în măsura posibilului a bunelor practici de afumare, nu pot fi obținute niveluri mai reduse de HAP în mai multe state membre, în cazul anumitor tipuri de carne și produse din carne afumate în mod tradițional și de pește și produse pescărești afumate în mod tradițional, deoarece, în aceste cazuri, practicile de afumare nu pot fi modificate fără a modifica în mod semnificativ caracteristicile organoleptice ale alimentelor. Prin urmare, astfel de produse afumate în mod tradițional ar dispărea de pe piață, ceea ce ar duce la închiderea multor întreprinderi mici și mijlocii (IMM-uri).
- (4) Prin urmare, este oportun să se prevadă o derogare de la aplicarea limitelor maxime mai reduse pentru HAP de la 1 septembrie 2014 pentru anumite state membre, timp de 3 ani, pentru producția și consumul locale de carne și produse din carne afumate în mod tradițional și/sau de pește și produse pescărești afumate în mod tradițional. Limitele maxime aplicabile în prezent ar trebui să se aplice în continuare respectivelor produse afumate. Această derogare ar trebui să includă, în general, toată carnea și produsele din carne și/sau peștele și produsele pescărești fără a se menționa denumiri specifice de produse alimentare.
- (5) Statele membre în cauză ar trebui să continue să monitorizeze prezența HAP în produsele respective și să instituie programe care să pună în aplicare bunele practici de afumare în cazurile în care este posibil.
- (6) În termen de trei ani de la data aplicării prezentului regulament, situația ar trebui reevaluată pe baza tuturor informațiilor disponibile, ceea ce ar putea avea ca rezultat o listă mai restrânsă și mai detaliată a tipurilor de carne și produse din carne afumate în mod tradițional și de pește și produse pescărești afumate în mod tradițional pentru care s-ar putea acorda apoi o derogare pentru producția și consumul locale fără o limită de timp.
- (7) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru plante, animale, produse alimentare și hrană pentru animale,

⁽¹⁾ JO L 37, 13.2.1993, p. 1.⁽²⁾ Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 al Comisiei din 19 decembrie 2006 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare (JO L 364, 20.12.2006, p. 5).

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Modificări ale Regulamentului (CE) nr. 1881/2006

La articolul 7 din Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 se adaugă următoarele alineate (6) și (7):

„(6) Prin derogare de la articolul 1, Irlanda, Spania, Croația, Cipru, Letonia, Polonia, Portugalia, România, Slovacia, Finlanda, Suedia și Regatul Unit pot autoriza introducerea pe piața lor internă a cărnii afumate în mod tradițional și a produselor din carne afumate, afumate pe teritoriul lor și destinate consumului pe teritoriul lor cu niveluri de HAP mai ridicate decât cele prevăzute la punctul 6.1.4 din anexă, cu condiția ca produsele respective să respecte limitele maxime aplicabile înainte de 1 septembrie 2014, respectiv 5,0 µg/kg pentru benzo(a)piren și 30,0 µg/kg pentru suma de benzo(a)piren, benz(a)antracen, benzo(b)fluoranten și crisen.

Statele membre în cauză continuă să monitorizeze prezența HAP în carnea și în produsele din carne afumate în mod tradițional și instituie programe care să pună în aplicare bune practici de afumare, atunci când este posibil, în limitele a ceea ce este fezabil din punct de vedere economic și a ceea ce este posibil fără ca produsele în cauză să își piardă proprietățile organoleptice tipice.

În termen de trei ani de la data aplicării regulamentului, situația trebuie reevaluată pe baza tuturor informațiilor disponibile, pentru a stabili o listă a tipurilor de carne și de produse din carne afumate pentru care derogarea continuă fără o limită de timp pentru producția și consumul locale.

(7) Prin derogare de la articolul 1, Irlanda, Letonia, România, Finlanda, Suedia și Regatul Unit pot autoriza introducerea pe piața lor internă a peștelui afumat și a produselor pescărești afumate în mod tradițional, afumate pe teritoriul lor și destinate consumului pe teritoriul lor cu niveluri de HAP mai ridicate decât cele prevăzute la punctul 6.1.5 din anexă, cu condiția ca respectivele produse afumate să respecte limitele maxime aplicabile înainte de 1 septembrie 2014, respectiv 5,0 µg/kg pentru benzo(a)piren și 30,0 µg/kg pentru suma benzo(a)piren, benz(a)antracen, benzo(b)fluoranten și crisen.

Aceste state membre continuă să monitorizeze prezența HAP în peștele afumat și produsele pescărești afumate în mod tradițional și instituie programe care să pună în aplicare bune practici de afumare, atunci când este posibil, în limitele a ceea ce este fezabil din punct de vedere economic și a ceea ce este posibil fără ca produsele în cauză să își piardă proprietățile organoleptice tipice.

În termen de trei ani de la data aplicării prezentului regulament, situația trebuie reevaluată pe baza tuturor informațiilor disponibile, pentru a stabili o listă a tipurilor de pește afumat și de produse pescărești afumate pentru care derogarea continuă fără o limită de timp pentru producția și consumul la nivel local.”

Articolul 2

Intrare în vigoare și aplicare

Prezentul regulament intră în vigoare în ziua următoare datei publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Se aplică de la 1 septembrie 2014.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 12 decembrie 2014.

Pentru Comisie
Președintele
Jean-Claude JUNCKER