

REGULAMENTUL (UE) 2019/1870 AL COMISIEI**din 7 noiembrie 2019****de modificare și de rectificare a Regulamentului (CE) nr. 1881/2006 în ceea ce privește nivelurile maxime de acid erucic și acid cianhidric în anumite produse alimentare****(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 nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, inclusiv pentru acidul erucic din anumite produse alimentare.
- (2) La 21 septembrie 2016, Grupul științific pentru contaminanții din lanțul alimentar (CONTAM) din cadrul Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (EFSA) a adoptat un aviz științific privind acidul erucic în hrana pentru animale și în produsele alimentare ⁽³⁾. EFSA a stabilit o doză zilnică tolerabilă (DZT) de 7 mg/kg de greutate corporală (Gc) pe zi pentru acidul erucic. Cele mai ridicate niveluri de expunere prin alimentație au fost observate pentru sugari și alți copii, cu niveluri de expunere peste DZT. Acest lucru poate indica un risc pentru tinerii cu un grad ridicat de expunere la acidul erucic.
- (3) Datele privind prezența acidului erucic în uleiurile și grăsimile vegetale indică faptul că pentru majoritatea uleiurilor și grăsimilor vegetale se pot obține niveluri inferioare prin aplicarea bunelor practici, de exemplu prin utilizarea unor soiuri cu un conținut redus de acid erucic. Prin urmare, este necesar să se reducă nivelul maxim pentru uleiurile vegetale, cu excepția uleiului de camelină, a uleiului de muștar și a uleiului de limba-mielului la nivelul stabilit de Codex Alimentarius pentru uleiul de rapiță cu un conținut redus de acid erucic ⁽⁴⁾.
- (4) Pentru uleiul de camelină, uleiul de muștar și uleiul de limba-mielului, au fost oferite dovezi care demonstrează că nu este posibil să se atingă niveluri mai mici prin aplicarea bunelor practici deoarece pentru aceste specii nu există soiuri din care pot fi extrase uleiuri vegetale care conțin niveluri de acid erucic mai mici decât nivelul maxim propus pentru celelalte uleiuri vegetale. Prin urmare, și având în vedere că aceste uleiuri au o importanță mai mică pentru expunerea umană decât alte uleiuri vegetale, nivelul maxim de acid erucic în uleiul de camelină, în uleiul de muștar și în uleiul de limba-mielului ar trebui să rămână același. În plus, pentru a evita închiderea întreprinderilor mici și a microîntreprinderilor în anumite state membre, este oportun ca uleiul de muștar produs și consumat la nivel local în cantități mici să fie exceptat de la aplicarea nivelului maxim, cu aprobarea autorității competente.
- (5) Având în vedere că nivelul maxim pentru uleiurile și grăsimile vegetale se aplică și uleiurilor vegetale utilizate ca ingredient în produsele alimentare, nu este necesar să se stabilească un nivel maxim pentru acidul erucic în produsele alimentare care conțin adaos de uleiuri și grăsimi vegetale.
- (6) Având în vedere concentrația mare de acid erucic în muștar, există riscul unei expuneri semnificative la acidul erucic prin consumul de muștar. Prin urmare, este necesar să se stabilească un nivel maxim pentru acidul erucic în muștar.

⁽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).⁽³⁾ EFSA Journal 2016;14(11):4593⁽⁴⁾ Standard for named vegetable oils (CODEX STAN 210-1999), Codex Alimentarius.

- (7) Nivelurile maxime ale acidului erucic în formulele de început pentru sugari și în formulele de continuare au fost deja stabilite prin Regulamentul delegat (UE) 2016/127 al Comisiei ⁽⁵⁾. Din motive de claritate, nivelul maxim al acidului erucic în formulele de început pentru sugari și în formulele de continuare stabilite prin Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 al Comisiei ar trebui eliminate.
- (8) În Regulamentul (UE) 2017/1237 al Comisiei ⁽⁶⁾ nu este stabilită nicio unitate de măsură pentru nivelul maxim pentru acidul cianhidric. Prin urmare, din motive de securitate juridică, este oportun să se corecteze această eroare.
- (9) Prin urmare, Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 ar trebui modificat în consecință.
- (10) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru plante, animale, produse alimentare și hrană pentru animale,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexa la Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Anexa la Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 se modifică în conformitate cu anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Produsele alimentare enumerate în anexa la prezentul regulament care au fost introduse pe piață în mod legal înainte de intrarea în vigoare a prezentului regulament pot rămâne pe piață până la data de valabilitate minimă sau până la data-limită de consum.

Articolul 4

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

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

Adoptat la Bruxelles, 7 noiembrie 2019.

Pentru Comisie
Președintele
Jean-Claude JUNCKER

⁽⁵⁾ Regulamentul delegat (UE) 2016/127 al Comisiei din 25 septembrie 2015 de completare a Regulamentului (UE) nr. 609/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește cerințele specifice privind compoziția și informarea pentru formulele de început pentru sugari și formulele de continuare și în ceea ce privește cerințele privind informațiile privitoare la alimentația sugarilor și a copiilor de vârstă mică (JO L 25, 2.2.2016, p. 1).

⁽⁶⁾ Regulamentul (UE) 2017/1237 al Comisiei din 7 iulie 2017 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1881/2006 în ceea ce privește nivelurile maxime de acid cianhidric în sămburi de caise neprelucrați, întregi, măcinați, zdrobiți, spărți sau tocați introduși pe piață pentru consumatorul final (JO L 177, 8.7.2017, p. 36).

ANEXA I

În secțiunea 8 din anexa la Regulamentul (CE) nr. 1881/2006, rubrica 8.1 se înlocuiește cu următorul text:

Produse alimentare ⁽¹⁾		Niveluri maxime (g/kg)
„8.1	Acid erucic, inclusiv acid erucic legat de grăsimi	
8.1.1	Uleiuri și grăsimi vegetale introduse pe piață pentru consumatorul final sau în scopul utilizării ca ingredient în alimente, cu excepția uleiului de camelină, a uleiului de muștar și a uleiului de limba-mielului	20,0
8.1.2	Ulei de camelină, ulei de muștar ⁽¹⁾ și ulei de limba-mielului	50,0
8.1.3	Muștar (condiment)	35,0

⁽¹⁾ Cu aprobarea autorității competente, nivelul maxim nu se aplică uleiului de muștar produs și consumat la nivel local.”

ANEXA II

În secțiunea 8 din anexa la Regulamentul (CE) nr. 1881/2006, rubrica 8.3 se înlocuiește cu următorul text:

Produse alimentare ⁽¹⁾		Nivel maxim (mg/kg)
„8.3	Acid cianhidric, inclusiv acid cianhidric legat de glicozide cianogenice	
8.3.1	Sâmburi de caise neprelucrați, întregi, măcinați, zdrobiți, spărți sau tocați introduși pe piață pentru consumatorul final ⁽¹⁾ ⁽²⁾	20,0

⁽¹⁾ «Produse neprelucrate» în conformitate cu definiția din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare (JO L 139, 30.4.2004, p. 1).

⁽²⁾ «Introducere pe piață» și «consumator final» în conformitate cu definițiile din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare (JO L 31, 1.2.2002, p. 1)».