

REGULAMENTUL (UE) NR. 835/2011 AL COMISIEI

din 19 august 2011

de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1881/2006 în ceea ce privește nivelurile maxime pentru hidrocarburile aromatice policiclice din produsele 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 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produse alimentare ⁽²⁾ stabilește niveluri maxime pentru benzo(a)piren într-o serie de produse alimentare.

(2) Benzo(a)pirenului aparține grupului de hidrocarburi aromatice policiclice (HAP) și este folosit ca indicator al prezenței și efectului hidrocarburilor aromatice policiclice cancerigene în alimente, pe baza avizului științific al fostului Comitet științific pentru alimentație (SCF) ⁽³⁾. În avizul său din decembrie 2002, SCF a recomandat efectuarea de analize suplimentare privind proporțiile relative ale acestor HAP în alimente în vederea realizării, în viitor, a unei reexaminări privind oportunitatea menținerii benzo(a)pirenului ca indicator.

(3) Statele membre au colectat noi date privind prezența HAP cancerigene în produsele alimentare, în conformitate cu Recomandarea 2005/108/CE ⁽⁴⁾ a Comisiei. Comisia a solicitat Autorității Europene privind Siguranța Alimentară (EFSA) să revizuiască avizul SCF, luând în considerare noile date privind prezența HAP, alte informații științifice recente și pertinente, precum și metoda limitei de expunere. În cadrul acestei reexaminări, EFSA a fost invitată să reevalueze oportunitatea menținerii benzo(a)pirenului ca indicator.

(4) Grupul științific pentru contaminanții din lanțul alimentar (Grupul CONTAM) din cadrul EFSA a adoptat

un aviz privind hidrocarburile aromatice policiclice din alimente la 9 iunie 2008 ⁽⁵⁾. În avizul său, EFSA a concluzionat că benzo(a)pirenului nu este un indicator potrivit pentru a semnaliza prezența hidrocarburilor aromatice policiclice în alimente și că un sistem format din patru substanțe specifice (HAP4 ⁽⁶⁾) sau opt substanțe specifice (HAP8 ⁽⁷⁾) ar fi cel mai potrivit indicator al HAP din alimente. EFSA a concluzionat, de asemenea, că un sistem de opt substanțe (HAP8) nu ar oferi o valoare adăugată considerabilă în comparație cu un sistem de patru substanțe (HAP4).

(5) Mai mult, Grupul CONTAM a ajuns la concluzia, folosind metoda limitei de expunere, că riscurile privind sănătatea consumatorilor sunt reduse, având în vedere valorile medii estimate ale expunerii prin alimente. Cu toate acestea, în cazul consumatorilor importanți, limitele de expunere au fost de aproape 10 000 sau inferioare acestei valori, ceea ce indică un posibil risc pentru sănătatea consumatorilor.

(6) Pe baza concluziilor EFSA, sistemul actual de utilizare a benzo(a)pirenului ca indicator unic pentru grupul hidrocarburilor aromatice policiclice nu poate fi menținut. Prin urmare, este necesară modificarea Regulamentului (CE) nr. 1881/2006.

(7) Trebuie să fie introduse noi niveluri maxime pentru suma celor patru substanțe (HAP4) (benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului) și trebuie menținut un nivel maxim separat pentru benzo(a)piren.

(8) Un astfel de sistem ar permite menținerea nivelurilor HAP în alimente la valori care nu reprezintă un pericol pentru sănătate, precum și controlarea nivelului HAP în acele eșantioane în care benzo(a)pirenului nu este detectabil, dar în care sunt prezente alte HAP.

(9) Nivelul maxim separat pentru benzo(a)piren este menținut pentru a asigura comparabilitatea datelor anterioare și viitoare. După un anumit timp de la punerea în aplicare a acestei modificări și pe baza unor noi date care vor fi generate în viitor, trebuie să se reevalueze necesitatea menținerii unui nivel maxim separat pentru benzo(a)piren.

⁽¹⁾ JO L 37, 13.2.1993, p. 1.

⁽²⁾ JO L 364, 20.12.2006, p. 5.

⁽³⁾ Avizul Comitetului științific pentru alimentație privind riscurile pentru sănătatea umană ale prezenței hidrocarburilor aromatice policiclice în alimente (emis la 4 decembrie 2002).
http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

⁽⁴⁾ JO L 34, 8.2.2005, p. 43.

⁽⁵⁾ *The EFSA Journal* (2008) 724, 1-114.

⁽⁶⁾ Benzo(a)pirenului, crisenului, benzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului.

⁽⁷⁾ Benzo(a)pirenului, crisenului, benzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului, benzo(k)fluorantenului, benzo(g,h,i)perilenului, dibenzo(a,h)antracenului și indeno(1,2,3-c,d)pirenului.

- (10) În ceea ce privește suma celor patru substanțe (HAP4), deciziile privind conformitatea trebuie să se bazeze pe nivelurile inferioare ale concentrațiilor.
- (11) Nivelurile maxime pentru hidrocarburile aromatice policiclice trebuie să fie sigure și cât mai reduse posibil (ALARA), pe baza unor practici sănătoase de fabricație și în domeniul agricol/piscicol. Noile date privind prezența HAP în alimente arată că nivelurile de bază ale HAP în anumite produse alimentare sunt mai reduse decât se credea anterior. Prin urmare, nivelurile maxime pentru benzo(a)piren au fost adaptate pentru a reflecta niveluri de bază reduse mai realiste în moluște bivalve proaspete și afumate.
- (12) Datele privind peștele afumat și carnea afumată au arătat, de asemenea, că pot fi atinse niveluri maxime mai reduse. Cu toate acestea, în unele cazuri poate fi necesară modificarea tehnologiei actuale de afumare. Prin urmare, trebuie să se stabilească o procedură în două etape pentru carnea afumată și peștele afumat care acordă o perioadă de tranziție de doi ani de la data aplicării prezentului regulament, înainte de data intrării în vigoare a unor niveluri maxime mai reduse.
- (13) S-a descoperit că șprotul afumat și conservele de șprot afumat prezintă niveluri de HAP mai ridicate decât alți pești afumați. Trebuie să se stabilească niveluri maxime specifice pentru șprotul afumat și conservele de șprot afumat, care să reflecte valorile care pot fi într-adevăr obținute cu privire la aceste alimente.
- (14) În trecut a fost stabilit un nivel maxim pentru benzo(a)piren în „muşchiul filé de pește, cu excepția peștelui afumat” ca indicator pentru o eventuală poluare a mediului. Cu toate acestea, s-a arătat că HAP sunt rapid metabolizate în peștele proaspăt și nu se acumulează în mușchiul filé. Prin urmare, nu se mai justifică menținerea unui nivel maxim pentru HAP în peștele proaspăt.
- (15) Au fost descoperite niveluri ridicate de HAP în unele tipuri de carne tratată termic și în produse pe bază de carne tratate termic, vândute consumatorilor finali. Aceste niveluri pot fi evitate dacă se aplică condiții de tratare corespunzătoare și dacă se folosesc echipamentele adecvate. Prin urmare, este necesar să se stabilească niveluri maxime pentru HAP în carnea și produsele din carne care au fost supuse unui proces de tratare termică susceptibil să genereze HAP, adică doar frigerea la grill sau la grătar.
- (16) Untul de cacao a fost temporar exceptat de la nivelurile maxime existente pentru benzo(a)piren în uleiuri și grăsimi în temeiul Regulamentului (CE) nr. 1831/2003 și s-a prevăzut ca, până la 1 aprilie 2007, să se reexamineze oportunitatea stabilirii unui nivel maxim pentru HAP în untul de cacao. Reexaminarea a fost apoi amânată în așteptarea rezultatului reexaminării științifice a HAP de către EFSA, aflată în curs.
- (17) Untul de cacao conține niveluri mai ridicate de HAP decât alte uleiuri și grăsimi. Aceasta se datorează în principal metodelor neadecvate de uscare a boabelor de cacao și faptului că untul de cacao nu poate fi rafinat, așa cum este cazul altor uleiuri și grăsimi vegetale. Untul de cacao este principalul ingredient al produselor crude pe bază de cacao (de exemplu, boabele de cacao, pasta de cacao, boabele de cacao zdrobite sau lichiorul de cacao) și este prezent în ciocolată și alte produse pe bază de cacao consumate în mod frecvent de copii. Prin urmare, contribuie la expunerea umană, în special în cazul copiilor. Prin urmare, este necesar să se stabilească niveluri maxime pentru HAP în boabele de cacao și produsele derivate, care includ, de asemenea, untul de cacao.
- (18) Nivelurile maxime pentru HAP din boabele de cacao trebuie să fie stabilite respectând nivelurile cele mai reduse care pot fi atinse în mod rezonabil și luând în considerare posibilitățile tehnologice actuale ale țărilor producătoare. Ele trebuie să fie stabilite în raport cu materia grasă, dat fiind că HAP se concentrează în fracțiunea lipidică, untul de cacao. Pentru a permite țărilor producătoare să realizeze îmbunătățirile tehnologice necesare pentru a se adapta la aceste niveluri maxime, data de aplicare a nivelurilor maxime pentru boabe de cacao și produse derivate trebuie să fie amânată. Mai mult, în cazul acestor produse trebuie să se aplice la început un nivel maxim mai ridicat pentru suma celor patru substanțe. După o perioadă tranzitorie de doi ani, trebuie să se aplice un nivel maxim mai redus. Nivelurile HAP în boabele de cacao și produsele derivate trebuie să fie monitorizate în mod regulat, în vederea evaluării posibilității reducerii în continuare a nivelurilor maxime în viitor.
- (19) Conform datelor existente, uleiul de nucă de cocos poate conține niveluri de HAP4 mai ridicate decât alte uleiuri și grăsimi vegetale. Acest fapt se datorează prezenței mai ridicate, din punct de vedere proporțional, a benzo(a)antracenului și a crisenului, care nu pot fi înlăturați ușor în timpul rafinării uleiului de nucă de cocos. Prin urmare, nivelurile maxime specifice pentru uleiul de nucă de cocos trebuie să fie stabilite la valorile cele mai reduse care pot fi atinse în mod rezonabil și luând în considerare posibilitățile tehnologice actuale ale țărilor producătoare. Dat fiind că se așteaptă îmbunătățiri tehnologice în țările producătoare, nivelurile HAP din uleiul de nucă de cocos trebuie să fie monitorizate în mod regulat, în vederea evaluării posibilității de stabilire a unor niveluri mai reduse în viitor.
- (20) Datele actuale privind prezența HAP în cereale și legume sunt limitate. Datele disponibile indică faptul că cerealele și legumele conțin niveluri destul de reduse de HAP. Nivelurile reduse evidențiate de datele curente nu justifică stabilirea imediată a unor niveluri maxime. Cu toate acestea, EFSA a identificat cerealele și legumele ca fiind surse importante de expunere umană la HAP, datorită consumului lor ridicat. Prin urmare, nivelurile HAP în aceste două grupuri de produse trebuie să fie în continuare supravegheate. Pe baza unor date viitoare, se va evalua necesitatea stabilirii unor niveluri maxime.

- (21) Au fost descoperite niveluri ridicate de HAP în unele suplimente alimentare. Cu toate acestea, nivelurile sunt variabile și depind de tipul specific de suplimente alimentare. Sunt necesare și trebuie să fie colectate date suplimentare privind suplimentele alimentare. După ce aceste date vor fi disponibile, va fi evaluată necesitatea stabilirii unor niveluri maxime pentru HAP în suplimentele alimentare.
- (22) Statelor membre și operatorilor din industria alimentară trebuie să li se acorde timpul necesar pentru a se adapta la nivelurile maxime stabilite de prezentul regulament. Prin urmare, data aplicării prezentului regulament trebuie să fie amânată. Trebuie să se prevadă o perioadă tranzitorie pentru produsele deja comercializate înainte de data aplicării modificărilor introduse de prezentul regulament.
- (23) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală și nu au întâmpinat nicio opoziție din partea Parlamentului European sau a Consiliului,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

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

Articolul 2

1. Produsele alimentare care nu respectă nivelurile maxime aplicabile de la 1 septembrie 2012 în temeiul secțiunii 6 „Hidrocarburi aromatice policiclice” din anexa la Regulamentul (CE)

nr. 1881/2006, astfel cum a fost modificat prin prezentul regulament, care sunt introduse pe piață în mod legal înainte de 1 septembrie 2012, pot fi în continuare comercializate după această dată până la data valabilității minime sau data expirării.

2. Produsele alimentare care nu respectă nivelurile maxime aplicabile de la 1 septembrie 2014 în temeiul punctelor 6.1.4 și 6.1.5 din anexa la Regulamentul (CE) nr. 1881/2006, astfel cum a fost modificat prin prezentul regulament, care sunt introduse pe piață în mod legal înainte de 1 septembrie 2014, pot fi în continuare comercializate după această dată până la data valabilității minime sau data expirării.

3. Produsele alimentare care nu respectă nivelurile maxime aplicabile de la 1 aprilie 2013 în temeiul punctului 6.1.2 din anexa la Regulamentul (CE) nr. 1881/2006, astfel cum a fost modificat prin prezentul regulament, care sunt introduse pe piață în mod legal înainte de 1 aprilie 2013, pot fi în continuare comercializate după această dată până la data valabilității minime sau data expirării.

4. Produsele alimentare care nu respectă nivelurile maxime aplicabile de la 1 aprilie 2015 în temeiul punctului 6.1.2 din anexa la Regulamentul (CE) nr. 1881/2006, astfel cum a fost modificat prin prezentul regulament, care sunt introduse pe piață în mod legal înainte de 1 aprilie 2015, pot fi în continuare comercializate după această dată până la data valabilității minime sau data expirării.

Articolul 3

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

Se aplică de la 1 septembrie 2012.

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

Adoptat la Bruxelles, 19 august 2011.

Pentru Comisie
Președintele
José Manuel BARROSO

ANEXĂ

Anexa la Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 se modifică după cum urmează:

(1) Secțiunea 6: *Hidrocarburi aromatice policiclice* se înlocuiește cu următorul text:

„Secțiunea 6: *Hidrocarburi aromatice policiclice*

Produse alimentare		Niveluri maxime (μg/kg)	
6.1	Benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten și crisen	Benzo(a)piren	Suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului ⁽⁴⁵⁾
6.1.1	Uleiuri și grăsimi (cu excepția untului de cacao și a uleiului din nucleu de cocos) destinate consumului uman direct sau folosirii ca ingrediente alimentare	2,0	10,0
6.1.2	Boabe de cacao și produse derivate	5,0 μg/kg grăsime de la 1.4.2013	35,0 μg/kg grăsime de la 1.4.2013 până la 31.3.2015 30,0 μg/kg grăsime de la 1 aprilie 2015
6.1.3	Ulei din nucleu de cocos destinat consumului uman direct sau folosirii ca ingredient alimentar	2,0	20,0
6.1.4	Carne afumată și produse din carne afumată	5,0 până la 31 august 2014 2,0 de la 1 septembrie 2014	30,0 de la 1 septembrie 2012 până la 31 august 2014 12,0 de la 1 septembrie 2014
6.1.5	Mușchi filé de pește afumat și produse pescărești afumate ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , cu excepția produselor pescărești menționate la punctele 6.1.6 și 6.1.7. Nivelul maxim pentru crustacee afumate se aplică mușchiului filé de pe appendice și abdomen ⁽⁴⁴⁾ . În cazul crabului afumat și a crustaceelor similare (<i>Brachyura</i> și <i>Anomura</i>), se aplică mușchiului de pe appendice.	5,0 până la 31 august 2014 2,0 de la 1 septembrie 2014	30,0 de la 1 septembrie 2012 până la 31 august 2014 12,0 de la 1 septembrie 2014
6.1.6	Șprot afumat și conserve de șprot afumat ⁽²⁵⁾ ⁽⁴⁷⁾ (<i>sprattus sprattus</i>); moluște bivalve (proaspete, refrigerate sau congelate) ⁽²⁶⁾ ; carne tratată termic și produse din carne tratate termic ⁽⁴⁶⁾ vândute consumatorului final.	5,0	30,0
6.1.7	Moluște bivalve ⁽³⁶⁾ (afumate)	6,0	35,0
6.1.8	Preparate pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru sugari și copii de vârstă mică ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.9	Preparate pentru sugari și preparate de continuare, inclusiv lapte praf pentru sugari și lapte praf de continuare ⁽⁸⁾ ⁽²⁹⁾	1,0	1,0

Produse alimentare		Niveluri maxime ($\mu\text{g/kg}$)	
6.1.10	Preparate dietetice pentru utilizări medicale speciale ⁽⁹⁾ (²⁹) destinate în special sugarilor	1,0	1,0

⁽⁴⁵⁾ Nivelul inferior al concentrațiilor este calculat plecând de la ipoteza că toate valorile pentru cele patru substanțe sub limita de cuantificare sunt zero.

⁽⁴⁶⁾ Carnea și produsele din carne care au fost supuse unui proces de tratare termică susceptibil să genereze HAP, adică doar frigerea la grill sau la grătar.

⁽⁴⁷⁾ În ceea ce privește produsul conservat, trebuie să fie analizat întregul conținut al conservei. În ceea ce privește nivelul maxim pentru întregul produs compus, se aplică articolul 2 alineatul (1) litera (c) și alineatul (2)."

(2) Nota finală ⁽³⁵⁾ este eliminată.
