

Detta dokument är endast avsett som dokumentationshjälpmedel och institutionerna ansvarar inte för innehållet

► B

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 472/2002

av den 12 mars 2002

**om ändring av kommissionens förordning (EG) nr 466/2001 om fastställande av högsta tillåtna
halt för vissa främmande ämnen i livsmedel**

(Text av betydelse för EES)

(EGT L 75, 16.3.2002, s. 18)

Rättad genom:

► C1 Rättelse, EGT L 80, 23.3.2002, s. 42 (472/2002)



KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 472/2002

av den 12 mars 2002

om ändring av kommissionens förordning (EG) nr 466/2001 om fastställande av högsta tillåtna halt för vissa främmande ämnen i livsmedel

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT
DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 315/93 av den 8 februari 1993 om fastställande av gemenskapsförfaranden för främmande ämnen i livsmedel⁽¹⁾, särskilt artikel 2.3 i denna,

efter samråd med Vetenskapliga livsmedelskommittén, och

av följande skäl:

- (1) Enligt förordning (EEG) nr 315/93 måste den högsta tillåtna halten för främmande ämnen i livsmedel fastställas i syfte att skydda folkhälsan.
- (2) I kommissionens förordning (EG) nr 466/2001⁽²⁾, senast ändrad genom förordning (EG) nr 257/2002⁽³⁾, fastställs för vissa främmande ämnen i livsmedel högsta tillåtna halter som skall gälla från och med den 5 april 2002.
- (3) Vissa medlemsstater har fastställt eller har för avsikt att fastställa högsta tillåtna halter för aflatoxiner i kryddor och för ochratoxin A i vissa livsmedel. Med tanke på de skillnader som finns mellan medlemsstaterna, och den risk för konkurrenssnedvridning som följer av detta, är åtgärder på gemenskapsnivå nödvändiga för att säkerställa en enhetlig marknad, samtidigt som proportionalitetsprincipen måste beaktas.
- (4) Aflatoxiner, särskilt aflatoxin B1, är genotoxiska och cancerframkallande ämnen. För ämnen av denna typ finns det inget tröskelvärde under vilket inga skadliga effekter kan observeras och det går därför inte att fastställa ett acceptabelt dagligt intag. Det är heller inte möjligt att utifrån dagens vetenskapliga och tekniska kunskapsnivå eller genom förbättrade produktions- och lagringstekniker förhindra uppkomsten av dessa mögelsvampar och därigenom helt och hållet avlägsna aflatoxiner i kryddor. Därför bör gränsvärdena sättas så lågt som rimligen är möjligt.
- (5) Resultaten av ett samordnat kontrollprogram, som genomfördes av medlemsstaterna i enlighet med kommissionens rekommendation 97/77/EG av den 8 januari 1997 om ett samordnat program för offentlig kontroll av livsmedel 1997⁽⁴⁾, har blivit tillgängliga efter det att den högsta tillåtna halten för aflatoxiner i andra livsmedel fastställdes. De visar att ett flertal arter av kryddväxter innehåller höga halter av aflatoxiner. Det är därför lämpligt att fastställa gränsvärden för de kryddslag som används i stora mängder och som ofta är starkt förorenade.
- (6) Gränsvärdena bör ses över och, om nödvändigt, sänkas före den 31 december 2003 och hänsyn bör härvid tas till möjligheterna att minska halten av aflatoxiner i kryddor genom en förbättring av produktion, skörd och lagring samt vetenskapliga och tekniska framsteg.
- (7) Ochratoxin A är ett mykotoxin som bildas av olika mögelsvampar (*Penicillium*- och *Aspergillus*-arter). Det förekommer

⁽¹⁾ EGT L 37, 13.2.1993, s. 1.

⁽²⁾ EGT L 77, 16.3.2001, s. 1.

⁽³⁾ EGT L 41, 13.2.2002, s. 12.

⁽⁴⁾ EGT L 22, 24.1.1997, s. 27.

▼B

naturligt i en mängd olika vegetabiliska produkter som spannmål, kaffeböner, kakao och torkad frukt över hela världen. Det har påvisats i produkter som spannmålsprodukter, kaffe, vin, öl och druvsaft men även i produkter av animaliskt ursprung såsom grisenjurar. Undersökningar av hur ofta och i vilken mängd ochratoxin A förekommer i livsmedel och i blodprov från människor tyder på att livsmedel ofta är förorenade.

- (8) Ochratoxin A är ett mykotoxin som har cancerframkallande, njurtoxiska, teratogena, immunotoxiska och möjligen neurotoxiska egenskaper. Ochratoxin A har kopplats till nefropati hos människor. Ochratoxin A kan ha en lång halveringstid hos människor.
- (9) Vetenskapliga livsmedelskommittén anser i sitt yttrande angående ochratoxin A av den 17 september 1998 att det skulle vara klokt att minska intaget av ochratoxin A så mycket som möjligt, att se till att exponeringen ligger runt de lägre värdena av det tolerabla dagliga intaget på 1,2–14 ng/kg kroppsvikt som har beräknats av vetenskapliga organisationer, t.ex. ett dagligt intag på lägre än 5 ng/kg kroppsvikt.
- (10) Det är inte möjligt att utifrån dagens vetenskapliga och tekniska kunskapsnivå eller genom förbättrade produktions- och lagringstekniker fullständigt förhindra uppkomsten av dessa mögelsvampar. Följaktligen kan ochratoxin A inte avlägsnas helt och hållet ur livsmedel. Därför bör gränsvärdena sättas så lågt som rimligen är möjligt.
- (11) Spannmål och spannmålsprodukter bidrar mest till intaget av ochratoxin A via födan. Förebyggande åtgärder är av största vikt för att, så långt det går, undvika föroreningar och för att skydda konsumenten. Därutöver är det för spannmål och spannmålsprodukter lämpligt att fastställa gränsvärdet så lågt som det rimligen är möjligt, på villkor att förebyggande åtgärder för att undvika föroreningar tillämpas i alla produktions- och saluföringsled.
- (12) Torkade vindruvor (korinter, russin och sultanrussin) har visat sig vara starkt förorenade. Torkade vindruvor utgör en viktig exponeringskälla för ochratoxin A för människor som konsumerar stora mängder därav, och då särskilt för barn. Då det därför är lämpligt att tills vidare fastställa ett gränsvärde på en nivå som är tekniskt möjlig, är det absolut nödvändigt att ytterligare förbättra metoderna för att minska föroreningen.
- (13) Förekomsten av ochratoxin A har även påvisats i kaffe, vin, öl, druvsaft, kakao och kryddor. Genom undersökningar och forskning som medlemsstaterna och berörda parter (såsom branschorganisationer) utför bör det fastställas vilka faktorer som är inblandade i bildandet av ochratoxin A och vilka förebyggande åtgärder som behövs för att minska förekomsten av ochratoxin A i dessa livsmedel. Det krävs största möjliga forskningsinsatser och förebyggande åtgärder för dessa produkter för att, så långt det går, minska halten av ochratoxin A i väntan på att den högst tillåtna halten enligt ALARA-principen (as low as reasonably achievable – lägsta rimligtvis möjliga nivå) fastställs. Om inga åtgärder vidtas för att minska förekomsten av ochratoxin A i vissa produkter kommer det att bli nödvändigt att fastställa en högsta tillåtna halt för dessa produkter i syfte att skydda folkhälsan utan att kunna bedöma om gränsvärdet är tekniskt möjligt att uppnå.
- (14) Förordning (EG) nr 466/2001 bör därför ändras.
- (15) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa.



HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Förordning (EG) nr 466/2001 ändras på följande sätt:

1. Artikel 4.2 skall ändras på följande sätt:

- a) Inledningsfrasen skall ersättas med ”Beträffande aflatoxiner och ochratoxin A i produkter som anges i punkt 2.1 och 2.2 i bilaga I gäller följande:”.
- b) I b skall ”och 2.1.3” ersättas med ”, 2.1.3, 2.1.4, 2.2.1 och 2.2.2”.

2. I artikel 5 skall följande stycke 2a läggas till:

”2a. Kommissionen skall senast den 31 december 2003 se över de högsta tillåtna halter för aflatoxiner som fastställs i avsnitt 2 punkt 2.1.4 i bilaga I och, om så är lämpligt, sänka dem på grundval av nya vetenskapliga och tekniska rön.

Kommissionen skall senast den 31 december 2003 se över bestämmelserna i avsnitt 2 punkt 2.2.2 och 2.2.3 i bilaga I när det gäller de högsta tillåtna halterna av ochratoxin A i torkade vindruvor i syfte att införa en högsta tillåtna halt för ochratoxin A i råkaffe, rostat kaffe, kaffeprodukter, vin, öl, druvsaft, kakao, kakaoprodukter och kryddor mot bakgrund av de undersökningar som utförts och de förebyggande åtgärder som vidtagits i syfte att minska förekomsten av ochratoxin A i dessa produkter.

Medlemsstaterna och de berörda parterna skall därför årligen meddela kommissionen resultaten av de undersökningar och framsteg som gjorts avseende tillämpningen av förebyggande åtgärder i syfte att undvika föroreningar av ochratoxin A.”

3. Bilaga I skall ändras enligt bilagan till denna förordning.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tionde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Den skall tillämpas från och med den 5 april 2002.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

▼B

BILAGA

Följande tabell skall läggas till i avsnitt 2: Mykotoxiner i bilaga I till förordning (EG) nr 466/2001:

Produkt	Högsta tillåtna halt (µg/kg)			Provtagnings- metod	Referensanalys- metod
	B ₁	B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂	M ₁		
”2.1.4 Följande arter av kryddväxter: — <i>Capsicum</i> spp. (torkade frukter, hela eller malda, innefattande chilifrukt, chilipulver, kajennpepper och paprika) — <i>Piper</i> spp. (frukter, innefattande vitpepper och svartpeppar) — <i>Myristica fragrans</i> (muskot) — <i>Zingiber officinale</i> (ingefära) — <i>Curcuma longa</i> (gurkmeja)	5	10	—	Direktiv 98/53/EG	Direktiv 98/53/EG”

”Produkt	Högsta tillåtna halt (µg/kg eller ppb)	Provtagningsmetod	Referensanalys- metod
2.2 OCHRATOXIN A			
2.2.1 Spannmål (inklusive ris och bovete) och produkter härledda från spannmål			
2.2.1.1 Obearbetad spannmål (inklusive råris och bovete)	5	Kommissionens ►C1 Direktiv 2002/26/EG ◄ (*)	►C1 Direktiv 2002/26/EG ◄
2.2.1.2 Samtliga produkter härledda från spannmål (inklusive bearbetade spannmålsprodukter och spannmål avsedda att användas direkt som livsmedel)	3	►C1 Direktiv 2002/26/EG ◄	►C1 Direktiv 2002/26/EG ◄
2.2.2 Torkade vindruvor (korinter, russin och sultanrussin)	10	►C1 Direktiv 2002/26/EG ◄	►C1 Direktiv 2002/26/EG ◄
2.2.3 Råkaffe, rostat kaffe, kaffe produkter, vin, öl, druvsaft, kakao, kakao produkter och kryddor	—		
►C1 (*) EGT L 75, 16.3.2002, s. 38. ◄”			