

32002R0472

L 75/18

JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE

16.3.2002

REGULAMENTUL (CE) NR. 472/2002 AL COMISIEI
din 12 martie 2002
de modificare a Regulamentului (CE) nr. 466/2001 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți
contaminanți din produsele alimentare
(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

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

după consultarea Comitetului științific pentru alimentație umană,

întrucât:

- (1) Regulamentul (CEE) nr. 315/93 prevede faptul că trebuie să se stabilească niveluri maxime pentru contaminanții din produsele alimentare în vederea protecției sănătății publice.
- (2) Regulamentul (CE) nr. 466/2001 al Comisiei ⁽²⁾, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 257/2002 ⁽³⁾, stabilește niveluri maxime pentru anumiți contaminanți din produse alimentare care se aplică de la 5 aprilie 2002.
- (3) Unele state membre au adoptat sau intenționează să adopte niveluri maxime pentru aflatoxinele din condimente și niveluri maxime pentru ochratoxina A din anumite produse alimentare. Având în vedere diferențele dintre statele membre și riscul aferent de denaturare a concurenței, sunt necesare măsuri comunitare pentru a asigura unitatea pieței, respectându-se, în același timp, principiului proporționalității.
- (4) Aflatoxinele, în special aflatoxina B1, sunt substanțe cancerigene genotoxice. Pentru substanțele de acest tip, nu există un prag minim sub care să nu se fi observat efecte nocive și, prin urmare, nu se poate stabili un aport zilnic admisibil. Cunoștințele științifice și tehnice din prezent și ameliorările tehnicilor de producție și de depozitare nu previn dezvoltarea acestor mușcăiuri și, prin urmare, nu permit eliminarea totală a aflatoxinelor din condimente. Prin urmare, ar trebui să se stabilească limite cât mai scăzute posibil, în măsura în care este rezonabil.
- (5) Rezultatele unui program de control coordonat, desfășurat de statele membre în conformitate cu Recomandarea 97/77/CE a Comisiei din 8 ianuarie 1997 privind programul coordonat pentru controlul oficial al

produselor alimentare în 1997 ⁽⁴⁾, sunt disponibile din momentul stabilirii nivelurilor maxime de aflatoxine în alte produse alimentare. Acestea arată faptul că mai multe varietăți de condimente conțin un nivel ridicat de aflatoxine. Prin urmare, se impune stabilirea unor limite maxime pentru varietățile de condimente care sunt utilizate în cantități mari și care prezintă o incidență ridicată în ceea ce privește contaminarea.

- (6) Limitele maxime ar trebui revizuite și, dacă este necesar, reduse înainte de 31 decembrie 2003, ținând seama de posibilitățile de reducere a contaminării cu aflatoxine a condimentelor prin îmbunătățiri la nivelul metodelor de producție, recoltare și depozitare și prin progresul cunoștințelor științifice și tehnologice.
- (7) Ochratoxina A este o micotoxină produsă de mai multe ciuperci (speciile *Penicillium* și *Aspergillus*). Se găsește sub formă naturală în multe produse din plante, cum ar fi cerealele, boabele de cafea, boabele de cacao și fructele uscate din întreaga lume. Prezența acestei micotoxine s-a constatat în produse cum sunt produsele din cereale, cafeaua, vinul, berea, condimentele și sucii din struguri, dar și în produse de origine animală, mai ales în rinichi de porc. Investigațiile cu privire la frecvența și nivelurile de incidență a ochratoxinei A în produse alimentare și în probele de sânge uman indică faptul că produsele alimentare sunt frecvent contaminate.
- (8) Ochratoxina A este o micotoxină cu proprietăți cancerigene, nefrotoxice, teratogene, imunotoxice și, eventual, neurotoxice. S-a stabilit că există o legătură a acesteia cu nefropatia la om. Ochratoxina A poate avea un timp lung de înjumătățire în corpul uman.
- (9) Comitetul științific pentru alimentație umană a considerat în avizul privind ochratoxina A din 17 septembrie 1998 că ar fi prudent să se reducă expunerea la ochratoxina A cât de mult posibil, asigurându-se că expunerile tind spre limita inferioară a intervalului de aport zilnic tolerabil de 1,2 - 14 ng/kg corp/zi, limite calculate de alte organisme, de exemplu la o valoare mai mică de 5 ng/kg corp/zi.
- (10) Având în vedere cunoștințele tehnice și științifice din prezent și în ciuda ameliorării tehnicilor de producție și de depozitare, prevenirea dezvoltării acestor mușcăiuri nu este posibilă. Prin urmare, ochratoxina A nu poate fi eliminată total din produse alimentare. Astfel, ar trebui să se stabilească limite cât mai scăzute posibil.

⁽¹⁾ JO L 37, 13.2.1993, p. 1.

⁽²⁾ JO L 77, 16.3.2001, p. 1.

⁽³⁾ JO L 41, 13.2.2002, p. 12.

⁽⁴⁾ JO L 22, 24.1.1997, p. 27.

- (11) Principalele produse care contribuie la aportul de ochratoxină A ingerată sunt cerealele și produsele din cereale. Prevenirea are un rol foarte important în evitarea, pe cât posibil, a contaminării și în protejarea consumatorului. De asemenea, se impune stabilirea unor limite maxime pentru cereale și produsele din cereale la un nivel care poate fi atins în mod rezonabil cu condiția să se întreprindă acțiuni preventive în toate etapele procesului de producție și de comercializare în vederea evitării contaminării.
- (12) S-a constatat că stafidele (stafide currants, stafide și sultanine) sunt extrem de contaminate. Stafidele reprezintă o sursă nutrițională importantă de ochratoxină A pentru persoanele care consumă astfel de fructe în cantități mari, în special pentru copii. Întrucât este, de aceea, necesar să se stabilească o limită la un nivel care poate fi atins din punct de vedere tehnologic în prezent, este imperativ să se amelioreze, în continuare, practicile care pot determina reducerea contaminării.
- (13) Prezența ochratoxinei A a fost, de asemenea, observată în cafea, vin, bere, suc din struguri, cacao și condimente. Statele membre și părțile interesate (cum ar fi organizațiile profesionale) ar trebui să desfășoare investigații și cercetări pentru a determina diferenții factori implicați în formarea ochratoxinei A și pentru a determina măsurile preventive care trebuie luate pentru a reduce prezența ochratoxinei A în aceste produse alimentare. Pentru aceste produse, ar trebui să se depună eforturi în materie de cercetare și de măsuri preventive în scopul reducerii conținutului de ochratoxină A cât mai mult posibil, până la stabilirea unor limite maxime pe baza principiului ALARA (nivelul cel mai scăzut ce poate fi atins în mod rezonabil). În cazul în care nu se depun eforturi pentru a reduce conținutul de ochratoxină A din anumite produse, este necesar să se stabilească o limită maximă pentru aceste produse astfel încât să se protejeze sănătatea publică, fără posibilitatea de a evalua fezabilitatea tehnologică.
- (14) Regulamentul (CE) nr. 466/2001 ar trebui modificat în consecință.
- (15) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

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

Adoptat la Bruxelles, 12 martie 2002.

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Regulamentul (CE) nr. 466/2001 se modifică după cum urmează:

- Articolul 4 alineatul (2) se modifică după cum urmează:
 - fraza introductivă se înlocuiește cu următorul text:
„În ceea ce privește aflatoxinele și ochratoxina A din produsele menționate la punctele 2.1 și 2.2 din anexa I, se interzice:”;
 - la litera (b), textul „și 2.1.3” se înlocuiește cu „2.1.3, 2.1.4, 2.2.1 și 2.2.2”.
- La articolul 5, se inserează alineatul (2a) după cum urmează:
„(2a) Comisia revizuieste limitele maxime de aflatoxine stabilite la secțiunea 2 punctul 2.1.4 din anexa I până la 31 decembrie 2003 și, după caz, le reduce astfel încât să țină seama de progresul științific și tehnologic.

Comisia revizuieste dispozițiile din secțiunea 2 punctele 2.2.2. și 2.2.3. din anexa I până la 31 decembrie 2003 cu privire la limitele maxime de ochratoxină A în stafide și în vederea includerii unei limite maxime pentru ochratoxina A în cafeaua verde și prăjită și în produsele pe bază de cafea, în vin, bere, suc din struguri, cacao și produse pe bază de cacao și condimente, având în vedere investigațiile desfășurate și măsurile preventive aplicate în scopul reducerii prezenței ochratoxinei A în aceste produse.

În acest scop, statele membre și părțile interesate comunică anual Comisiei rezultatele investigațiilor desfășurate și progresul realizat cu privire la aplicarea măsurilor preventive în scopul evitării contaminării cu ochratoxina A.”
- Anexa I se modifică în conformitate cu anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

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

Se aplică de la 5 aprilie 2002.

Pentru Comisie

David BYRNE

Membru al Comisiei

ANEXĂ

La secțiunea 2 (Micotoxine) din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 466/2001 se adaugă următorul text:

Produs	Nivel maxim (μg/kg)			Metodă de eșantionare	Criterii de performan ță pentru metode de analiză
	B ₁	B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂	M ₁		
„2.1.4. Următoarele specii de condimente: — <i>Capsicum</i> spp. (fructe uscate ale acestuia, întregi sau măcinate, inclusiv ardei iute, praf de ardei iute, cayenne și paprika) — <i>Piper</i> spp. (fructe ale acestuia, inclusiv piper alb și negru) — <i>Myristica fragrans</i> (nușoară) — <i>Zingiber officinale</i> (ghimbir) — <i>Curcuma longa</i> (curcumă)	5	10	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE”

Produs	Niveluri maxime (μg/kg sau ppb)	Metodă de eșantionare	Metodă de analiză de referință
„2.2. OCHRATOXINĂ A			
2.2.1. Cereale (inclusiv orez și hrișcă) și produse derivate din cereale			
2.2.1.1. Boabe neprelucrate de cereale (inclusiv orez neprelucrat și hrișcă neprelucrată)	5	Directiva 2002/26/CE a Comisiei (*)	Directiva 2002/26/CE
2.2.1.2. Toate produsele derivate din cereale (inclusiv produsele prelucrate din cereale și boabe de cereale destinate consumului uman direct)	3	Directiva 2002/26/CE	Directiva 2002/26/CE
2.2.2. Stafide (stafide currants, stafide și sultanine)	10	Directiva 2002/26/CE	Directiva 2002/26/CE
2.2.3. Cafea verde și prăjită și produse pe bază de cafea, vin, bere, suc din struguri, cacao și produse pe bază de cacao și condimente	—		

(*) JO L 75, 16.3.2002, p. 38.”