

## ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 105/2010

z dnia 5 lutego 2010 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych w odniesieniu do ochratoksyny A

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z dnia 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 2 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1881/2006<sup>(2)</sup> ustalono najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych.
- (2) Panel naukowy ds. zanieczyszczeń w łańcuchu żywnościowym Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) przyjął w dniu 4 kwietnia 2006 r., na wniosek Komisji, uaktualnioną opinię naukową dotyczącą zawartości ochratoksyny A w żywności<sup>(3)</sup> uwzględniającą nowe dane naukowe i ustalił tolerowane tygodniowe pobranie (TWI) na poziomie 120 ng/kg masy ciała.
- (3) W rozporządzeniu (WE) nr 1881/2006 przewiduje się, że zasadność ustanowienia najwyższego dopuszczalnego poziomu OTA w środkach spożywczych, takich jak suszone owoce, inne niż suszone owoce winorośli, kakao i produkty z kakao, przyprawy, produkty mięsne, zielona kawa, piwo i lukrecja, jak również przegląd obowiązujących obecnie najwyższych dopuszczalnych poziomów, w szczególności dla zawartości OTA w suszonych owocach winorośli i soku winogronowym, zostanie rozważona w świetle najnowszych opinii naukowych EFSA.
- (4) Zgodnie z przyjętą przez EFSA opinią obowiązujące obecnie najwyższe dopuszczalne poziomy są odpowiednie dla ochrony zdrowia publicznego i powinny zostać utrzymane. W odniesieniu do środków spożywczych nieobjętych jeszcze rozporządzeniem (WE) nr 1881/2006 uznano za konieczne i odpowiednie dla ochrony zdrowia publicznego ustanowienie najwyższych dopuszczalnych poziomów ochratoksyny A w środkach spożywczych, które w sposób znaczący przyczyniają się do narażenia na OTA (całej populacji, najbardziej narażonych grup lub znacznej części populacji) lub tych środków spożywczych, co do których istnieją dowody, że mogą zawierać bardzo wysoki poziom OTA, mimo iż nie zostało stwierdzone, że przyczyniają się w sposób znaczący do narażenia na OTA. W tych przypadkach należy ustanowić najwyższe dopuszczalne poziomy

w celu uniknięcia wprowadzenia do łańcucha pokarmowego środków spożywczych zanieczyszczonych w niedopuszczalnie wysokim stopniu.

- (5) Na podstawie dostępnych informacji nie wydaje się konieczne dla ochrony zdrowia publicznego ustanowienie najwyższych dopuszczalnych poziomów OTA dla suszonych owoców, innych niż suszone owoce winorośli, kakao i produktów z kakao, produktów mięsnych, w tym jadalnych podrobów i wyrobów z krwi oraz win likierowych, gdyż nie przyczyniają się one w sposób znaczący do narażenia na OTA i jedynie w nielicznych przypadkach stwierdzono w nich wysokie poziomy OTA. W przypadku zielonej kawy i piwa obecność OTA jest już monitorowana na bardziej odpowiednim etapie produkcji (odpowiednio: kawy palonej i słodu).
- (6) Bardzo wysokie poziomy OTA wielokrotnie obserwowane były w przypadku przypraw i lukrecji. Należy zatem ustanowić najwyższy dopuszczalny poziom dla przypraw i lukrecji.
- (7) Najnowsze dane wykazują, że w niektórych głównych krajach produkujących i eksportujących przyprawy do Unii nie wprowadzono środków zapobiegawczych i oficjalnych kontroli w celu monitorowania obecności ochratoksyny A w przyprawach. W celu ochrony zdrowia publicznego należy zatem określić najwyższy dopuszczalny poziom ochratoksyny A w przyprawach. Aby umożliwić krajom produkującym wprowadzenie środków zapobiegawczych bez nadmiernego zakłócania wymiany handlowej, przed wprowadzeniem w życie najwyższego dopuszczalnego poziomu, odpowiadającego poziomowi, który może być osiągnięty przy zastosowaniu najlepszych praktyk, ustala się na określony czas wyższy dopuszczalny poziom obowiązujący w krótkim terminie. Przed początkiem obowiązywania bardziej rygorystycznego najwyższego dopuszczalnego poziomu w różnych prowadzących produkcję regionach świata należy przeprowadzić ocenę realnych szans osiągnięcia poziomu ochratoksyny A odpowiadającego poziomowi, który może być osiągnięty przy zastosowaniu najlepszych praktyk.
- (8) Należy nadal monitorować OTA w środkach spożywczych dla których nie ustanowiono najwyższego dopuszczalnego poziomu, a w przypadku regularnego występowania wyjątkowo wysokiego poziomu OTA ustanowiony może zostać najwyższy dopuszczalny poziom OTA w tych środkach spożywczych.
- (9) W związku z tym rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 powinno zostać odpowiednio zmienione.
- (10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 37 z 13.2.1993, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s. 5.

<sup>(3)</sup> [http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/cortam\\_op\\_ej365\\_ochratoxin\\_a\\_food\\_en.pdf](http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/cortam_op_ej365_ochratoxin_a_food_en.pdf)

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 2

Artykuł 1

W załączniku do rozporządzenia (WE) nr 1881/2006 wprowadza się następujące zmiany:

1) pkt 2.2.11 otrzymuje brzmienie:

„2.2.11.	Przyprawy <i>Capsicum</i> spp. (pochodzące z tego suszone owoce, całe lub mielone, w tym papryka chili, mielone chili, pieprz kajeński i papryka) <i>Piper</i> spp. (pochodzące z niego owoce, w tym biały i czarny pieprz) <i>Myristica fragrans</i> (gałka muszkatołowa) <i>Zingiber officinale</i> (imbir) <i>Curcuma longa</i> (kurkuma) Mieszanki przypraw zawierające jedną lub więcej wyżej wspomnianych przypraw	30 µg/kg od dnia 1 lipca 2010 r. do dnia 30 czerwca 2012 r.  15 µg/kg od dnia 1 lipca 2012 r.
2.2.12.	Lukrecja ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> i inne rodzaje)	
2.2.12.1.	Korzeń lukrecji, składnik naparów ziołowych	20 µg/kg
2.2.12.2.	Wyciąg z lukrecji <sup>(42)</sup> , stosowany w żywności, w szczególności w napojach i słodyczach	80 µg/kg”

2) dodaje się przypis w brzmieniu:

„<sup>(42)</sup> Najwyższy dopuszczalny poziom ma zastosowanie do nierozcieńczonego wyciągu, gdy 1 kg wyciągu otrzymywany jest z 3 do 4 kg korzenia lukrecji.”

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 5 lutego 2010 r.

Zainteresowane strony przedstawiają Komisji wyniki podjętych badań wraz z danymi o występowaniu oraz postępy osiągnięte w zakresie stosowania środków zapobiegawczych w celu uniknięcia zanieczyszczenia przypraw ochratoksyną A.

Państwa członkowskie regularnie przekazują Komisji sprawozdania w zakresie występowania ochratoksyny A w przyprawach.

Komisja udostępni te informacje państwom członkowskim w celu przeprowadzenia, przed początkiem obowiązywania bardziej rygorystycznego najwyższego dopuszczalnego poziomu, oceny realnych szans osiągnięcia poziomu ochratoksyny A odpowiadającego poziomowi, który może być osiągnięty przy zastosowaniu najlepszych praktyk, w różnych prowadzących produkcję regionach świata.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do produktów, które zostały wprowadzone do obrotu przed dniem 1 lipca 2010 r. zgodnie z przepisami obowiązującymi w dniu wprowadzenia do obrotu.

Najwyższy dopuszczalny poziom ochratoksyny A określony w pkt 2.2.11 załącznika obowiązujący od dnia 1 lipca 2012 r. nie ma zastosowania do produktów, które zostały wprowadzone do obrotu przed dniem 1 lipca 2012 r. zgodnie z przepisami obowiązującymi w dniu wprowadzenia do obrotu.

Ciężar udowodnienia, kiedy produkty zostały wprowadzone do obrotu, spoczywa na podmiocie prowadzącym przedsiębiorstwo branży spożywczej.

Artykuł 4

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Rozporządzenie stosuje się od dnia 1 lipca 2010 r.

W imieniu Komisji  
José Manuel BARROSO  
Przewodniczący