

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 472/2002 НА КОМИСИЯТА

от 12 март 2002 година

за изменение и допълнение на Регламент (ЕО) № 466/2001, определящ максимално допустимото съдържание на определени замърсители в храните

(текст от значение за ЕИП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 315/93 на Съвета от 8 февруари 1993 г., определящ процедурите на Общността относно замърсителите в храните, и по-специално член 2, параграф 3 от него,

след консултации с Научния комитет по храните (НКХ),

като има предвид, че:

(1) Регламент (ЕИО) № 315/93 предвижда, че трябва да бъде фиксирано максимално допустимото съдържание на определени замърсители в храните, с цел да се защити общественото здраве.

(2) Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията, последно изменен и допълнен с Регламент (ЕО) № 257/2002, определя максимално допустимото съдържание на определени замърсители в храните, което да се прилага от 5 април 2002 г.

(3) Някои държави-членки са приели или планират да приемат максимално допустимото съдържание на афлатоксини в подправките и максимално допустимото съдържание на охратоксин А в определени храни. С оглед на несъответствията между държавите-членки и произтичащата опасност от нарушаване на конкуренцията са необходими мерки на Общността, за да се гарантира единството на пазара, като същевременно се съблюдава принципът на пропорционалност.

(4) Афлатоксините, по-специално афлатоксин В1, са генотоксични канцерогенни вещества. За вещества от този вид няма праг, под който да не се наблюдава вредно въздействие и следователно не може да бъде определен допустим дневен прием. Съвременното научно и техническо познание и подобренията в техниките на производство и съхранение не могат да предотвратят развитието на тези плесени и следователно няма възможност напълно да се премахне наличието на афлатоксини в подправките. Следователно трябва да бъдат фиксирани граници, които да са толкова ниски, колкото е разумно постижимо.

(5) Резултатите от координирана програма за контрол, проведена от държавите-членки в съответствие с Препоръка 97/77/ЕО на Комисията от 8 януари 1997 г. относно координираната програма за официален контрол на храните за 1997 г., станаха достъпни

след като беше установено максимално допустимото съдържание на афлатоксини в други храни. Те показват, че няколко вида подправки съдържат високо ниво на афлатоксини. Следователно е уместно да се установят максимални граници за видовете подправки, които се използват в големи количества и сред които замърсяването е широко разпространено.

(6) Максималните граници трябва да се преразгледат и, ако е необходимо, да се намалят преди 31 декември 2003 г., имайки предвид възможностите за намаляване на замърсяването с афлатоксини в подправките, чрез подобрения в методите за производство, събиране и складиране и напредъка на научното и техническо познание.

(7) Охратоксин А е микотоксин, отделян от няколко гъбички (видовете *Penicillium* и *Aspergillus*). Той се среща обикновено в много растителни продукти като зърнени храни, зърна от кафе, какаови зърна и сушени плодове по целия свят. Той е открит в продукти като продуктите на базата на зърнени храни, кафе, вино, бира, подправки и гроздов сок, но също и в продукти от животински произход, а именно свински бъбреци. Изследванията за честотата и нивата на наличие на охратоксин А в пробите от храни и човешка кръв показват, че храните са често замърсени.

(8) Охратоксин А е микотоксин с канцерогенни, нефротоксични, тератогенни, имунотоксични и възможни невротоксични свойства. Той е бил свързан с нефропатията при хората. Охратоксин А може да бъде с дълъг период на полуразпадане при хората.

(9) Научният комитет по храните счете в становището си относно охратоксин А от 17 септември 1998 г., че би било благоразумно да се намали, доколкото е възможно, излагането на охратоксин А, като се следи за това излаганията да са близо до долната граница на обхвата на допустимия дневен прием от 1,2 - 14 ng/kg телесно тегло/ден, които са били оценени от други органи, например на под 5 ng/kg телесно тегло/ден.

(10) С настоящото научно и техническо познание и въпреки подобренията в техниките на производство и съхранение, не е възможно да се предотврати изцяло развитието на тези плесени. Следователно охратоксин А не може да бъде напълно отстранен от храната. Следователно трябва да бъдат зададени граници, които да са толкова ниски, колкото е разумно постижимо.

(11) Основните хранителни източници за приемането на охратоксин А са зърнените храни и зърнените продукти. Профилактиката е от основно значение, за да се избегне замърсяването, доколкото е възможно, и да се защити потребителят. Освен това е уместно да се установят максимални граници за зърнените храни и зърнените продукти до разумно достижимо ниво при условие, че се прилагат профилактични действия, за да се избегне замърсяването на всички етапи от производствената и търговска верига.

(12) Беше установено, че стафидите (Коринтски стафиди, Султански стафиди и други стафиди) са показали висока степен на замърсяване. Стафидите са значителен хранителен източник на охратоксин А за хора, които ги консумират в големи количества, по-специално, деца. Ако следователно е необходимо за момента да се установи граница до

едно ниво, което да е технологично приемливо, то е наложително да се продължи подобряването на практиките, целящи да намалят замърсяването.

(13) Наличието на охратоксин А е било също така наблюдавано в кафето, виното, бирата, гроздовия сок, какаото и в подправките. Трябва да бъдат предприети изследвания и проучване от страна на държавите-членки и заинтересованите страни (като например професионални организации), за да се определят различните фактори, включени в образуването на охратоксин А и да се определят превантивните мерки, които трябва да бъдат предприети за намаляване наличието на охратоксин А в тези храни. За тези продукти трябва да се направи всякакво усилие с оглед на проучването и превантивните мерки за намаляване, доколкото е възможно, на съдържанието на охратоксин А, до установяването на максимални граници въз основа на принципа *ALARA* “толкова ниски, колкото е разумно постижимо”. Ако не се направят усилия за намаляване съдържанието на охратоксин А за определени продукти, ще се наложи да се установи максимална граница за тези продукти, с цел да се защити общественото здраве, без да може да се оцени технологичната възможност.

(14) Регламент (ЕО) № 466/2001 трябва следователно да бъде изменен и допълнен.

(15) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Регламент (ЕО) № 466/2001 се изменя и допълва както следва:

1. Член 4, параграф 2 се изменя и допълва както следва:

а) уводното изречение се заменя със следното:

„По отношение на афлатоксини и охратоксин А в продуктите, изброени в точки 2.1 и 2.2 на приложение I, то се забранява:”;

б) в буква б), “и 2.1.3” се заменя с “, 2.1.3, 2.1.4, 2.2.1 и 2.2.2”.

2. В член 5 се включва следният параграф 2а:

„2а. Комисията преразглежда максимално допустимото съдържание на афлатоксини, определено в точка 2.1.4 на раздел 2 от приложение I, най-късно до 31 декември 2003 г. и, ако е подходящо, ги понижава с цел да се вземе предвид напредъкът на научните и технологически познания.

Комисията преразглежда разпоредбите на точки 2.2.2 и 2.2.3 от раздел 2 на приложение I най-късно до 31 декември 2003 г. по отношение на максимално допустимото съдържание на охратоксин А в стафидите и с цел да се включи максимална граница за наличието на

охратоксин А в суровото и печено кафе и кафени продукти, вино, бира, гроздов сок, какао и какаови продукти и подправки, вземайки предвид предприетите изследвания и приложените превантивни мерки за понижаване наличието на охратоксин А в тези продукти.

За тази цел държавите-членки и заинтересованите страни съобщават всяка година на Комисията резултатите от предприетите изследвания и напредъка по прилагането на превантивните мерки, за да се избегне замърсяване с охратоксин А.”

3. Приложение I се изменя и допълва съгласно приложението към настоящия регламент.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на десетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейските общности*.

Той се прилага от 5 април 2002 г.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 12 март 2002 година.

За Комисията:
David BYRNE
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

В раздел 2 (Микотоксини) на приложение I към Регламент (ЕО) № 466/2001 се добавя следното:

Продукт	Максимално допустимо съдържание (mg/kg)			Метод за вземане на проби	Критерии за ефективност на методите за анализ
	B ₁	B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	M ₁		
“2.1.4. Следните видове подправки: - <i>Capsium</i> spp. (производни сушени плодове, цели или млени, включително чили, чили на прах, лют червен пипер и паприка) - <i>Piper</i> spp. (производни плодове, включително бял и черен пипер) - <i>Myristica fragrans</i> (индийско орехче) - <i>Zingiber officinale</i> (джинджифил) - <i>Curcuma longa</i> (куркума)	5	10	-	Директива 98/53/ЕО	Директива 98/53/ЕО”

“Продукт	Максимално допустимо съдържание (mg/kg или ppb)	Метод за взимане на проби	Референтен метод за анализ
2.2. ОХРАТОКСИН А			
2.2.1. Зърнени храни			

(включително ориз и елда) и производни зърнени продукти			
2.2.1.1. Сурови зърна от зърнени култури (включително суров ориз и елда)	5	Директива на Комисията 2002/27/ЕО (*)	Директива 2002/27/ЕО
2.2.1.2. Всички производни зърнени продукти, (включително преработени зърнени продукти и зърна от зърнени храни, предназначени за пряка консумация от човека)	3	Директива 2002/27/ЕО	Директива 2002/27/ЕО
2.2.2. Стафиди (Коринтски стафиди, Султански стафиди и други стафиди)	10	Директива 2002/27/ЕО	Директива 2002/27/ЕО
2.2.3. Сурово и печено кафе и кафени продукти, вино, бира, гроздов сок, какао и какаови продукти и подправки	-		
(*) ОВ L 75, 16. 3.2002 г., стр. 44”			