

VERORDENING (EU) Nr. 1058/2012 VAN DE COMMISSIE

van 12 november 2012

tot wijziging van Verordening (EG) nr. 1881/2006 wat betreft de maximumgehalten aan aflatoxinen in gedroogde vijgen

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EEG) nr. 315/93 van de Raad van 8 februari 1993 tot vaststelling van communautaire procedures inzake verontreinigingen in levensmiddelen⁽¹⁾, en met name artikel 2, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bij Verordening (EG) nr. 1881/2006 van de Commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen⁽²⁾ zijn maximumgehalten (ML's) vastgesteld voor aflatoxine B1 en het totaalgehalte aan aflatoxinen (aflatoxine B1, B2, G1 en G2) in een aantal levensmiddelen.
- (2) Het maximumgehalte aan aflatoxinen in gedroogde vijgen moet worden gewijzigd om rekening te houden met ontwikkelingen in de Codex Alimentarius, nieuwe informatie over de mate waarin de aanwezigheid van aflatoxinen kan worden voorkomen door de toepassing van goede praktijken en nieuwe wetenschappelijke informatie over het verschil in gezondheidsrisico tussen verschillende hypothetische maximumgehalten voor aflatoxine B1 en het totaalgehalte aan aflatoxinen in verschillende levensmiddelen.
- (3) De Codex Alimentarius heeft een totaalgehalte aan aflatoxinen van 10 µg/kg in eetklare gedroogde vijgen vastgesteld⁽³⁾. Het maximumgehalte was gebaseerd op de beoordeling van het Gezamenlijk Comité van deskundigen voor levensmiddelenadditieven van de FAO/WHO (JECFA) tijdens zijn achtenzestigste vergadering over het effect van de blootstelling aan en het gezondheidsrisico van verschillende hypothetische maximumgehalten aan aflatoxinen voor amandelen, paranoten, hazelnoten, pistachenoten en gedroogde vijgen⁽⁴⁾. Het comité heeft voor gedroogde vijgen geconcludeerd dat welk hypothetisch scenario voor een maximumgehalte ook werd toegepast, er geen significant effect zou ontstaan op de

totale blootstelling aan aflatoxinen door de voeding. Er werd aangetoond dat door toepassing van goede praktijken een totaalgehalte aan aflatoxinen van 10 µg/kg kon worden bereikt.

- (4) De Codex Alimentarius heeft alleen een maximumgehalte voor aflatoxine totaal vastgesteld wegens de grote variatie die is waargenomen in de verhouding tussen het gehalte aan aflatoxine B1 en het totaalgehalte aan aflatoxinen en die door verschillende factoren is veroorzaakt (gewasjaar, soort, weer). Aangezien aflatoxine B1 het meest potente carcinogeen is, is in de EU-wetgeving een afzonderlijk lager maximumgehalte aan aflatoxine B1 naast het totaalgehalte aan aflatoxinen vastgesteld. Aflatoxine totaal is de som van aflatoxine B1, B2, G1 en G2. Daarom moet het voor aflatoxine B1 vastgestelde maximumgehalte overeenkomen met het voor aflatoxine totaal vastgestelde gehalte. Het daarmee overeenkomende gehalte aan aflatoxine B1 is bepaald door gebruik te maken van de sinds 2005 verzamelde gegevens over het voorkomen van aflatoxinen in gedroogde vijgen. Uit deze berekening blijkt dat de verhouding tussen het gehalte aan aflatoxine B1 en het totaalgehalte aan aflatoxinen circa 0,6 bedraagt in plaats van de vroegere aanname dat de concentratie van aflatoxine B1 gemiddeld circa 50 % van aflatoxine totaal bedroeg.
- (5) De uitkomst van de vorenbedoelde beoordeling door JECFA van het effect op de blootstelling tussen verschillende maximumgehalten in gedroogde vijgen is bevestigd door een bijgewerkte blootstellingsbeoordeling⁽⁵⁾ door de Dietary and Chemical Monitoring (DCM) Unit van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) die schatte dat voor verschillende blootstellingsscenario's de toename van de blootstelling aan aflatoxine door de voeding tussen 0,15 en 0,26 % bedroeg voor een maximumgehalte aan aflatoxine totaal in gedroogde vijgen van 10 µg/kg in vergelijking met 4 µg/kg. Uit de voorgaande beoordelingen van deze kwestie⁽⁶⁾ door de EFSA kan worden geconcludeerd dat een dergelijke toename geen nadelige gevolgen voor de volksgezondheid heeft. Daarom moet het momenteel in de Unie van toepassing zijnde maximumgehalte worden vervangen door het

⁽¹⁾ PB L 37 van 13.2.1993, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 364 van 20.12.2006, blz. 5.

⁽³⁾ Codex General Standard for Contaminants and toxins in foods (CODEX STAN 193-1995) http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193e.pdf

⁽⁴⁾ WHO Food Additive Series: 59. Safety evaluation of certain food additives and contaminants. <http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/publications/monographs/en/index.html>

⁽⁵⁾ Europese Autoriteit voor voedselveiligheid; Effect on dietary exposure of an increase of the levels for aflatoxin total from 4 µg/kg to 10 µg/kg for dried figs. Supporting Publications 2012:EN-311. [6 blz.]. Online te vinden op: www.efsa.europa.eu/publications

⁽⁶⁾ Opinion of the scientific panel on contaminants in the food chain [CONTAM] related to the potential increase of consumer health risk by a possible increase of the existing maximum levels for aflatoxins in almonds, hazelnuts and pistachios and derived products <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/446.pdf>
Effects on public health of an increase of the levels for aflatoxin total from 4 µg/kg to 10 µg/kg for tree nuts other than almonds, hazelnuts and pistachios - Statement of the Panel on Contaminants in the Food Chain <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1168.pdf>

in de Codex vastgestelde maximumgehalte voor aflatoxine totaal in gedroogde vijgen en het overeenkomstige maximumgehalte voor aflatoxine B1 en moet Verordening (EG) nr. 1881/2006 dienovereenkomstig worden gewijzigd.

- (6) Aangezien de commissie van de Codex Alimentarius geen maximumgehalte voor aflatoxine totaal in andere vijgen dan eetklare vijgen heeft vastgesteld, moet het bestaande maximumgehalte van de Unie voor aflatoxine totaal in deze vijgen worden gehandhaafd en moet alleen het gehalte voor aflatoxine B1 voor deze vijgen worden aangepast om rekening te houden met de meer recente gegevens over de verhouding van de concentratie tussen aflatoxine B1 en aflatoxine totaal in gedroogde vijgen.
- (7) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité

voor de voedselketen en de diergezondheid en het Europees Parlement noch de Raad hebben zich daartegen verzet,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De bijlage bij Verordening (EG) nr. 1881/2006 wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 12 november 2012.

Voor de Commissie
De voorzitter
José Manuel BARROSO

BIJLAGE

De bijlage bij Verordening (EG) nr. 1881/2006 wordt als volgt gewijzigd:

- 1) In afdeling 2 worden de punten 2.1.9 en 2.1.10 vervangen door de volgende punten:

"2.1.9	Andere gedroogde vruchten dan gedroogde vijgen, bestemd om te worden gesorteerd of om een andere fysische behandeling te ondergaan voordat zij voor menselijke consumptie of als ingrediënt in levensmiddelen worden gebruikt	5,0	10,0	—
2.1.10	Andere gedroogde vruchten dan gedroogde vijgen en door verwerking daarvan verkregen producten, die bestemd zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie of om te worden gebruikt als ingrediënt in levensmiddelen	2,0	4,0	—"

- 2) In afdeling 2 wordt het volgende punt 2.1.18 toegevoegd

"2.1.18	Gedroogde vijgen	6,0	10,0	—"
---------	------------------	-----	------	----