

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 1058/2012

af 12. november 2012

om ændring af forordning (EF) nr. 1881/2006 for så vidt angår grænseværdier for aflatoxiner i tørrede figner

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 315/93 af 8. februar 1993 om fællesskabsprocedurer for forurenende stoffer i levnedsmidler ⁽¹⁾, særlig artikel 2, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1881/2006 af 19. december 2006 om fastsættelse af grænseværdier for bestemte forurenende stoffer i fødevarer ⁽²⁾ er der fastsat grænseværdier for aflatoxin B1 og det samlede aflatoxinindhold (aflatoxin B1 + G1 + B2 + G2) i en række fødevarer.
- (2) Det er nødvendigt at ændre grænseværdien for aflatoxiner i tørrede figner for at tage hensyn til den seneste udvikling i Codex Alimentarius, nye oplysninger om, i hvilket omfang tilstedeværelsen af aflatoxiner kan forhindres ved at anvende god praksis, og nye videnskabelige oplysninger om forskellen på sundhedsrisici i forbindelse med forskellige hypotetiske grænseværdier for aflatoxin B1 og det samlede aflatoxinindhold i forskellige fødevarer.
- (3) Codex Alimentarius har fastsat en værdi på 10 µg/kg for det samlede aflatoxinindhold i "spiseklare" tørrede figner ⁽³⁾. Grænseværdien er baseret på en vurdering, som Det Fælles FAO-WHO-ekspertudvalg for Fødevaretilsætningsstoffer (JECFA) foretog på sit 68. møde, af virkningen af eksponering for og sundhedsrisici i forbindelse med forskellige hypotetiske grænseværdier for aflatoxiner i mandler, paranødder, hasselnødder, pistacienødder og tørrede figner ⁽⁴⁾. Med hensyn til tørrede figner konkluderede udvalget, at uanset de anvendte scenarier ville de hypotetiske grænseværdier ikke få en væsentlig virkning for den samlede eksponering for afla-

toksiner gennem kosten. Det blev påvist, at ved at anvende god praksis kunne der opnås en værdi på 10 µg/kg for det samlede aflatoxinindhold.

- (4) Codex Alimentarius har kun fastsat en grænseværdi for det samlede aflatoxinindhold på grund af den store forskel, der blev konstateret i forholdet mellem aflatoxin B1 og det samlede aflatoxinindhold som følge af flere faktorer (høstår, sort, vejret). Men da aflatoxin B1 er mest kræftfremkaldende, er der fastsat en særskilt lavere grænseværdi for B1 i tillæg til værdien for det samlede aflatoxinindhold i EU-lovgivningen. Det samlede aflatoxinindhold er summen af aflatoxin B1, B2, G1 og G2. Derfor er det hensigtsmæssigt, at den grænseværdi, der fastsættes for aflatoxin B1, svarer til den værdi, der fastsættes for det samlede aflatoxinindhold. Den tilsvarende værdi for aflatoxin B1 er fastsat ved hjælp af de data om forekomsten af aflatoxiner i tørrede figner, der er indsamlet siden 2005. Beregningen viser, at forholdet mellem indholdet af aflatoxin B1/det samlede aflatoxinindhold i gennemsnit er ca. 0,6, og at det ikke som tidligere antaget forholder sig sådan, at koncentrationen af aflatoxin B1 i gennemsnit svarer til ca. 50 % af det samlede aflatoxinindhold.
- (5) Resultatet af ovennævnte vurdering, som JECFA har foretaget af virkningen for eksponering af forskellige grænseværdier i tørrede figner, blev bekræftet af en opdateret vurdering af eksponeringen ⁽⁵⁾ foretaget af kontoret for Dietary and Chemical Monitoring (DCM) i Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA), som for forskellige eksponeringsscenarier anslog forhøjelsen af eksponeringen for aflatoxin i kosten til at være mellem 0,15 til 0,26 % for grænseværdien for det samlede aflatoxinindhold i tørrede figner på 10 µg/kg sammenlignet med 4µg/kg. Det kan på grundlag af tidligere EFSA-vurderinger af dette spørgsmål ⁽⁶⁾ konkluderes, at en sådan forhøjelse ikke vil få negative virkninger for folkesundheden. Det er derfor hensigtsmæssigt at den grænseværdi,

⁽¹⁾ EFT L 37 af 13.2.1993, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 364 af 20.12.2006, s. 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⁾ Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet; Virkningen for eksponering gennem kosten af en forhøjelse af værdierne fra 4 µg/kg til 10 µg/kg for det samlede aflatoxinindhold for tørrede figner. Supporting Publications 2012:EN-311. [6 ff.]. Findes online på: www.efsa.europa.eu/publications.

⁽⁶⁾ Udtalelse fra Ekspertpanelet for Forurenende Stoffer i Fødevarekæden [CONTAM] om den potentielt øgede risiko for forbrugernes sundhed ved en eventuel forhøjelse af de eksisterende grænseværdier for aflatoxiner i mandler, hasselnødder og pistacienødder og produkter heraf <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/446.pdf>. Virkningerne for folkesundheden af en forhøjelse af værdierne fra 4 µg/kg til 10 µg/kg for det samlede aflatoxinindhold i andre træ nødder end mandler, hasselnødder og pistacienødder - Erklæring fra Ekspertpanelet for Forurenende Stoffer i Fødevarekæden <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1168.pdf>.

der på indeværende tidspunkt finder anvendelse i EU, ændres til grænseværdien i Codex Alimentarius for det samlede aflatoksinindhold i tørrede figner og den tilsvarende grænseværdi for aflatoksin B1, og at ændre forordning (EF) nr. 1881/2006 i overensstemmelse hermed.

- (6) Da Codex Alimentarius endnu ikke har fastsat en grænseværdi for det samlede aflatoksinindhold i andre figner end "spiseklare" figner, er det hensigtsmæssigt at bevare den nuværende EU-grænseværdi for det samlede aflatoksinindhold i disse figner og kun at ændre værdien for aflatoksin B1 for disse figner for at tage hensyn til de nyeste data om koncentrationsforholdet mellem aflatoksin B1 og det samlede aflatoksinindhold i tørrede figner.

- (7) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Fødevarer, Dyresundhed, og hverken Europa-Parlamentet eller Rådet har modsat sig foranstaltningerne —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilaget til forordning (EC) nr. 1881/2006 ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 12. november 2012.

På Kommissionens vegne
José Manuel BARROSO
Formand

BILAG

I bilaget til forordning (EF) nr. 1881/2006 foretages følgende ændringer:

- 1) I del 2, affattes punkt 2.1.9 og 2.1.10 således:

| | | | | |
|--------|--|-----|------|----|
| "2.1.9 | I tørret frugt, undtagen tørrede figner, der skal undergå sortering eller anden fysisk behandling inden konsum eller anvendelse som ingrediens i fødevarer | 5,0 | 10,0 | — |
| 2.1.10 | I tørret frugt, undtagen tørrede figner og produkter forarbejdet deraf bestemt til direkte konsum eller til anvendelse som ingrediens i fødevarer | 2,0 | 4,0 | —" |

- 2) I del 2 tilføjes følgende punkt 2.1.18:

| | | | | |
|---------|----------------|-----|------|----|
| "2.1.18 | Tørrede figner | 6,0 | 10,0 | —" |
|---------|----------------|-----|------|----|