

KOMMISJONSFORORDNING (EU) nr. 1058/2012**2017/EØS/51/26**

av 12. november 2012

om endring av forordning (EF) nr. 1881/2006 med hensyn til grenseverdier for aflatoksiner i tørkede fikener(*)

EUROPAKOMMISJONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til rådsforordning (EØF) nr. 315/93 av 8. februar 1993 om fastsettelse av framgangsmåter i Fellesskapet i forbindelse med forurensende stoffer i næringsmidler⁽¹⁾, særlig artikkel 2 nr. 3, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Ved kommisjonsforordning (EF) nr. 1881/2006 av 19. desember 2006 om fastsettelse av grenseverdier for visse forurensende stoffer i næringsmidler⁽²⁾ er det fastsatt grenseverdier for aflatoksin B1 og samlet aflatoksininnhold (aflatoksin B1 + G1 + B2 + G2) i en rekke næringsmidler.
- 2) Grenseverdien for aflatoksiner i tørkede fiken må endres for å ta hensyn til endringen i Codex Alimentarius, nye opplysninger om i hvilken grad forekomsten av aflatoksiner kan unngås ved bruk av god praksis og nye vitenskapelige opplysninger om forskjellene i helsefaren mellom de ulike hypotetiske grenseverdier for aflatoksin B1 og samlet aflatoksininnhold i ulike næringsmidler.
- 3) I Codex Alimentarius er grenseverdien fastsatt til 10 µg/kg samlet aflatoksininnhold i tørkede fikener som er ferdig til konsum⁽³⁾. Verdien er basert på en vurdering som Den felles FAO-WHO-ekspertgruppe for tilsetningsstoffer i næringsmidler (JECFA) foretok på sitt 68. møte⁽⁴⁾, av virkningene av eksponering for og helsefarer ved ulike hypotetiske grenseverdier for aflatoksiner i mandler, paranøtter, hasselnøtter, pistasiønøtter og tørkede fikener. Med hensyn til tørkede fikener fastslo JECFA at uansett hvilken hypotetisk grenseverdi som ble brukt, ville det ikke få noen

betydelig innvirkning på den samlede eksponeringen for aflatoksiner gjennom kosten. Det ble påvist at en verdi på 10 µg/kg samlet aflatoksininnhold kunne oppnås ved å anvende god praksis.

- 4) I Codex Alimentarius ble det fastsatt bare en grenseverdi for samlet aflatoksininnhold på grunn av de store forskjellene som ble konstatert i forholdet mellom aflatoksin B1 og samlet aflatoksininnhold, forårsaket av flere faktorer (høstingsår, type, værforhold). Ettersom aflatoksin B1 er mer kreftframkallende, er det i tillegg til grenseverdien for samlet aflatoksininnhold, fastsatt en egen lavere grenseverdi for aflatoksin B1 i EUs regelverk. Samlet aflatoksininnhold er summen av aflatoksin B1, B2, G1 og G2. Grenseverdien som er fastsatt for aflatoksin B1, bør derfor tilsvare verdien fastsatt for samlet aflatoksininnhold. Den tilsvarende verdien for aflatoksin B1 ble fastsatt ved hjelp av opplysninger om forekomst av aflatoksiner i tørkede fikener som har vært samlet inn siden 2005. Fra disse beregningene er det klart at forholdet mellom innholdet av aflatoksin B1 og samlet aflatoksininnhold i gjennomsnitt er rundt 0,6, og at det ikke er slik man tidligere antok, at konsentrasjonen av aflatoksin B1 var rundt 50 % av samlet aflatoksininnhold.
- 5) Resultatet fra JECFAs ovennevnte vurdering av eksponeringsvirkningene ved ulike grenseverdier i tørkede fikener ble bekreftet av en ajourført eksponeringsvurdering⁽⁵⁾, utført av Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet (EFSA), enhet for overvåking av kostvaner og kjemikalier (Dietary and Chemical Monitoring Unit, DCM), der det ved ulike eksponeringssituasjoner vurderes at økningen i eksponeringen for aflatoksin gjennom kosten er på mellom 0,15 og 0,26 % for en grenseverdi for samlet aflatoksininnhold i tørkede fikener på 10 µg/kg sammenlignet med 4 µg/kg. I henhold til EFSA's tidligere vurderinger av dette spørsmålet⁽⁶⁾, kan det fastslås at en slik økning ikke vil ha negativ innvirkning på folkehelsen. Grenseverdien som i dag har anvendelse i EU, bør derfor erstattes av

(*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 313 av 13.11.2012, s. 14, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 63/2013 av 3. mai 2013 om endring av EØS-avtalens vedlegg II (Tekniske forskrifter, standarder, prøving og sertifisering), se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 61 av 31.10.2013, s. 19.

⁽¹⁾ EFT L 37 av 13.2.1993, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 364 av 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⁾ European Food Safety Authority; «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 s.]. Tilgjengelig på Internett: 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>.

grenseverdien i Codex Alimentarius for samlet aflatoksininnhold i tørkede fikener og tilsvarende grenseverdi for aflatoksin B1, og forordning (EF) nr. 1881/2006 bør endres tilsvarende.

6) Ettersom Codex Alimentarius-kommisjonen ikke har fastsatt en grenseverdi for samlet aflatoksininnhold i fikener annet enn for fikener som er ferdige til konsum, er det hensiktsmessig å beholde gjeldende grenseverdi i EU for samlet aflatoksininnhold i disse fikenene og bare endre nivået for aflatoksin B1 i disse fikenene for å ta hensyn til nyere opplysninger om forholdet mellom konsentrasjonene av aflatoksin B1 og samlet aflatoksininnhold i tørkede fikener.

7) Tiltakene fastsatt i dette vedtak er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for næringsmiddelkjeden

og dyrehelsen, og verken Europaparlamentet eller Rådet har motsatt seg dem —

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1

Vedlegget til forordning (EF) nr. 1881/2006 endres i samsvar med vedlegget til denne forordning.

Artikkel 2

Denne forordning trer i kraft den 20. dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel, 12. november 2012.

For Kommisjonen

José Manuel BARROSO

President

VEDLEGG

I vedlegget til forordning (EF) nr. 1881/2006 gjøres følgende endringer:

1) I avsnitt 2 skal oppføringene for 2.1.9 og 2.1.10 lyde:

«2.1.9	Tørket frukt, bortsett fra tørkede fikener, som skal gjennomgå sortering eller annen fysisk behandling før den blir brukt til konsum eller som næringsmiddelingsrediens	5,0	10,0	—
2.1.10	Tørket frukt, bortsett fra tørkede fikener, og bearbeidede produkter beregnet på direkte konsum eller på bruk som næringsmiddelingsrediens	2,0	4,0	—»

2) I avsnitt 2 skal ny oppføring 2.1.18 lyde:

«2.1.18	Tørkede fikener	6,0	10,0	—»
---------	-----------------	-----	------	----