

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1126/2007**z dnia 28 września 2007 r.****zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych w odniesieniu do toksyn *Fusarium* w kukurydzy i produktach z kukurydzy****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

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

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych⁽²⁾ określa najwyższe dopuszczalne poziomy toksyn *Fusarium* w niektórych środkach spożywczych.
- (2) Najwyższe dopuszczalne poziomy należy określić na bezpiecznym poziomie, którego osiągnięcie jest możliwe dzięki korzystaniu z dobrych praktyk w rolnictwie i produkcji, oraz biorąc pod uwagę ryzyko związane ze spożyciem żywności.
- (3) Warunki pogodowe w czasie wzrostu, a zwłaszcza kwitnienia roślin, mają duży wpływ na zawartość toksyny *Fusarium*. Jednakże korzystanie z dobrych praktyk w rolnictwie, dzięki którym współczynniki ryzyka ogranicza się do minimum, może w pewnym stopniu zapobiec zanieczyszczeniu grzybami *Fusarium*. Zalecenie Komisji 2006/583/WE z dnia 17 sierpnia 2006 r. w sprawie zapobiegania występowaniu i ograniczania występowania toksyn *Fusarium* w zbożach i produktach zbożowych⁽³⁾, obejmujące swoim zakresem kukurydzę i produkty z kukurydzy, zawiera ogólne zasady zapobiegania zanieczyszczeniu toksyną *Fusarium* i ograniczenia tego zanieczyszczenia (zearalenon, fumonizyny i trichoteceny) w zbożach, które to zasady wdraża się przez opracowanie krajowych kodeksów porad praktycznych opartych na tych zasadach.
- (4) W 2005 r. określono najwyższe dopuszczalne poziomy dla toksyn *Fusarium* w zbożach i produktach zbożowych, w tym w kukurydzy i w produktach z kukurydzy. W przypadku kukurydzy nie wszystkie czynniki mające wpływ na powstawanie toksyn *Fusarium*, w szczególności zearalenonu i fumonizyn B₁ i B₂, były wówczas dokładnie znane. Dla kukurydzy i produktów z kukurydzy przewidziano zatem stosowanie najwyższych dopuszczalnych poziomów dopiero od dnia 1 lipca 2007 r. dla deoksyniwalenolu i zearalenonu oraz od dnia 1 października 2007 r. dla fumonizyn B₁ i B₂, o ile wcześniej nie zostaną ustalone inne najwyższe dopuszczalne poziomy na podstawie nowych informacji dotyczących występowania i powstawania. W okresie tym przedsiębiorcy branży spożywczej zajmujący się kukurydzą mogli przeprowadzić badania w zakresie źródeł powstawania tych mikotoksyn oraz określić środki zwalczania zapobiegające w jak największym stopniu ich występowaniu.
- (5) Biorąc pod uwagę nowe informacje uzyskane po 2005 r., konieczna wydaje się zmiana najwyższych dopuszczalnych poziomów dla kukurydzy i produktów z kukurydzy, jak również zmiana daty stosowania tych poziomów.
- (6) Z ostatnich informacji wynika, że w zbiorach z lat 2005 i 2006 zaobserwowano wyższe poziomy zwłaszcza zearalenonu i fumonizyn i w mniejszym stopniu deoksyniwalenolu w porównaniu z latami 2003 i 2004, w związku z warunkami pogodowymi. Przewidziane poziomy zearalenonu i fumonizyn są zatem w pewnych warunkach pogodowych nieosiągalne dla kukurydzy, nawet w przypadku stosowania wszelkich możliwych środków zapobiegawczych. Należy zatem zmienić wysokość najwyższych dopuszczalnych poziomów, aby uniknąć zakłóceń na rynku, utrzymując przy tym równocześnie wysoki poziom ochrony zdrowia publicznego, dzięki temu, że narażenie ludzi pozostanie nadal na poziomie znacznie niższym od orientacyjnej wartości bezpieczeństwa dla zdrowia.
- (7) Aby zapewnić prawidłowe i skuteczne stosowanie tych najwyższych dopuszczalnych poziomów, właściwe jest również ich zastosowanie w odniesieniu do całości kukurydzy i produktów z kukurydzy zebranych w ciągu jednego sezonu, zatem data ich stosowania powinna zbiegać się z początkiem sezonu rynkowego przyszłorocznych zbiorów. Zbiory kukurydzy w Europie zaczynają się zazwyczaj w połowie września i trwają do końca października, zatem właściwe jest wyznaczenie daty stosowania na dzień 1 października 2007 r.

⁽¹⁾ Dz.U. L 37 z 13.2.1993, str. 1. Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

⁽²⁾ Dz.U. L 364 z 20.12.2006, str. 5.

⁽³⁾ Dz.U. L 234 z 29.8.2006, str. 35.

(8) W związku z powyższym niniejsze rozporządzenie należy stosować od dnia 1 lipca 2007 r.

(9) Ponadto należy wprowadzić pewną liczbę drobnych zmian technicznych.

(10) Należy zaznaczyć, że najwyższy dopuszczalny poziom nie znajduje zastosowania do nieprzetworzonej kukurydzy przeznaczonej do mielenia na mokro (produkcja skrobi). Z badań naukowych wynika bowiem, że niezależnie od poziomu toksyn *Fusarium* w nieprzetworzonej kukurydzy w skrobi wyprodukowanej z kukurydzy nie wykrywa się toksyn *Fusarium* lub wykrywa się je na bardzo niskim poziomie. Niemniej jednak w celu ochrony zdrowia ludzi i zwierząt przedsiębiorcy branży spożywczej zajmujący się mieleniem na mokro powinni dokładnie badać produkty uboczne procesu mielenia na mokro przeznaczone do żywienia zwierząt, sprawdzając ich zgodność z wartościami orientacyjnymi, o których mowa w zaleceniu Komisji 2006/576/WE z dnia 17 sierpnia 2006 r. w sprawie obecności deoksyniwalenolu, zearalenonu, ochratoksyny A, T-2 i HT-2 oraz fumonizyn w produktach przeznaczonych do żywienia zwierząt⁽¹⁾.

(11) W procesie mielenia na sucho z jednego zasobu kukurydzy nieprzetworzonej powstają frakcje mielenia o różnej wielkości cząsteczek. Z badań naukowych wynika, że frakcje mielenia o mniejszych rozmiarach cząsteczek zawierają wyższy poziom toksyn *Fusarium* niż frakcje mielenia o większym rozmiarze cząsteczek. Frakcje mielenia kukurydzy są sklasyfikowane pod różnymi pozycjami Nomenklatury Scalonej na podstawie rozmiaru cząsteczek w przesiewie przez sito o oczkach 500 mikronów. Należy określić różne najwyższe dopuszczalne poziomy dla frakcji mielenia o cząsteczkach mniejszych lub większych od 500 mikronów, aby uwzględnić różnice w poziomie zanieczyszczenia różnych frakcji.

(12) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W rozporządzeniu (WE) nr 1881/2006 wprowadza się następujące zmiany:

1) w art. 11 lit. b) otrzymuje brzmienie:

„b) 1 października 2007 r. w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów deoksyniwalenolu i zearalenonu określonych w pkt 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 i 2.5.10 załącznika;”;

2) w sekcji 2 załącznika wprowadza się następujące zmiany:

a) pozycje dotyczące deoksyniwalenolu (2.4), zearalenonu (2.5) i fumonizyn (2.6) zastępuje się pozycjami załącznika do niniejszego rozporządzenia;

b) tekst przypisu 20 otrzymuje brzmienie: „Najwyższy dopuszczalny poziom stosuje się od 1 października 2007 r.”;

c) skreśla się przypis 21.

Artykuł 2

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

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 lipca 2007 r.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 28 września 2007 r.

W imieniu Komisji
Markos KYPRIANOU
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 229 z 23.8.2006, str. 7.

ZAŁĄCZNIK

„2.4	Deoksyniwalenol ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Nieprzetworzone zboża ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ inne niż pszenica durum, owies i kukurydza	1 250
2.4.2	Pszenica durum i owies, nieprzetworzone ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.3	Nieprzetworzona kukurydza ⁽¹⁸⁾ , z wyjątkiem nieprzetworzonej kukurydzy przeznaczonej do mielenia na mokro ^(*)	1 750 ⁽²⁰⁾
2.4.4	Zboża przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, mąka zbożowa, otręby oraz zarodki jako produkt końcowy wprowadzany na rynek do bezpośredniego spożycia, z wyjątkiem środków spożywczych wymienionych w pkt 2.4.7, 2.4.8 i 2.4.9	750
2.4.5	Makaron (suchy) ⁽²²⁾	750
2.4.6	Chleb (w tym małe produkty piekarnicze), ciasta, herbatniki, przekąski zbożowe i płatki śniadaniowe	500
2.4.7	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200
2.4.8	Frakcje mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek powyżej 500 mikronów, objęte kodem CN 1103 13 lub 1103 20 40 oraz inne produkty mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek powyżej 500 mikronów nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, objęte kodem 1904 10 10	750 ⁽²⁰⁾
2.4.9	Frakcje mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek co najwyżej 500 mikronów, objęte kodem CN 1102 20, oraz inne produkty mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek co najwyżej 500 mikronów nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, objęte kodem CN 1904 10 10	1 250 ⁽²⁰⁾
2.5	Zearalenon ⁽¹⁷⁾	
2.5.1	Nieprzetworzone zboża ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ inne niż kukurydza	100
2.5.2	Nieprzetworzona kukurydza ⁽¹⁸⁾ , z wyjątkiem nieprzetworzonej kukurydzy przeznaczonej do mielenia na mokro ^(*)	350 ⁽²⁰⁾
2.5.3	Zboża przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, mąka zbożowa, otręby oraz zarodki jako produkt końcowy wprowadzany na rynek do bezpośredniego spożycia, z wyjątkiem środków spożywczych wymienionych w pkt 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 i 2.5.10	75
2.5.4	Olej kukurydziany rafinowany	400 ⁽²⁰⁾
2.5.5	Chleb (w tym małe produkty piekarnicze), ciasta, herbatniki, przekąski zbożowe i płatki śniadaniowe, z wyjątkiem przekąsek kukurydzianych i płatków śniadaniowych na bazie kukurydzy	50
2.5.6	Kukurydza przeznaczona do bezpośredniego spożycia przez ludzi, przekąski kukurydziane i płatki śniadaniowe na bazie kukurydzy	100 ⁽²⁰⁾
2.5.7	Przetworzona żywność na bazie zbóż (z wyjątkiem przetworzonej żywności na bazie kukurydzy) oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20
2.5.8	Przetworzona żywność na bazie kukurydzy dla niemowląt i małych dzieci ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20 ⁽²⁰⁾

2.5.9	Frakcje mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek powyżej 500 mikronów, objęte kodem CN 1103 13 lub 1103 20 40, oraz inne produkty mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek powyżej 500 mikronów nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, objęte kodem CN 1904 10 10	200 ⁽²⁰⁾
2.5.10	Frakcje mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek co najwyżej 500 mikronów, objęte kodem CN 1102 20, oraz inne produkty mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek co najwyżej 500 mikronów nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, objęte kodem CN 1904 10 10	300 ⁽²⁰⁾
2.6	Fumonizyny	Suma B ₁ i B ₂
2.6.1	Nieprzetworzona kukurydza ⁽¹⁸⁾ , z wyjątkiem nieprzetworzonej kukurydzy przeznaczonej do mielenia na mokro ^(*)	4 000 ⁽²³⁾
2.6.2	Kukurydza przeznaczona do bezpośredniego spożycia przez ludzi, żywność na bazie kukurydzy przeznaczona do bezpośredniego spożycia przez ludzi, z wyjątkiem środków spożywczych wymienionych w pkt 2.6.3 i 2.6.4	1 000 ⁽²³⁾
2.6.3	Płatki śniadaniowe na bazie kukurydzy i przekąski kukurydziane	800 ⁽²³⁾
2.6.4	Przetworzona żywność na bazie kukurydzy oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200 ⁽²³⁾
2.6.5	Frakcje mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek powyżej 500 mikronów, objęte kodem CN 1103 13 lub 1103 20 40, oraz inne produkty mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek powyżej 500 mikronów nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, objęte kodem CN 1904 10 10	1 400 ⁽²³⁾
2.6.6	Frakcje mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek co najwyżej 500 mikronów, objęte kodem CN 1102 20, oraz inne produkty mielenia kukurydzy o rozmiarze cząsteczek co najwyżej 500 mikronów nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, objęte kodem CN 1904 10 10	2 000 ⁽²³⁾

^(*) Zwolnienie stosuje się wyłącznie dla kukurydzy, w przypadku której jest oczywiste (np. przez etykietowanie, miejsce przeznaczenia), że jest przeznaczona do stosowania tylko w procesie mielenia na mokro (produkcji skrobi)."