

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2015/1137**z dnia 13 lipca 2015 r.****zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 w odniesieniu do najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w przyprawach *Capsicum* spp.****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

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) W rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1881/2006 ⁽²⁾ ustalono najwyższy dopuszczalny poziom ochratoksyny A w przyprawach *Capsicum* spp.
- (2) W rozporządzeniu Komisji (UE) nr 105/2010 ⁽³⁾, zmieniającym rozporządzenie (WE) nr 1881/2006, ustanowiono najwyższy dopuszczalny poziom ochratoksyny A w przyprawach, który może być osiągnięty przy zastosowaniu najlepszych praktyk. Aby umożliwić państwom produkującym przyprawy wprowadzenie środków zapobiegawczych i uniknąć niemożliwych do zaakceptowania zakłóceń w handlu, w rozporządzeniu (UE) nr 105/2010 ustalono ponadto podwyższony najwyższy dopuszczalny poziom w wysokości 30 µg/kg obowiązujący przez określony czas do momentu rozpoczęcia stosowania najwyższego dopuszczalnego poziomu w wysokości 15 µg/kg. Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 594/2012 ⁽⁴⁾ przedłużono ten okres w odniesieniu do przypraw *Capsicum* spp. do dnia 31 grudnia 2014 r. Służby Komisji we współpracy z ekspertami rządowymi z państw członkowskich oceniły możliwość osiągnięcia niższych poziomów ochratoksyny A przy zastosowaniu najlepszych praktyk w różnych regionach świata, w których prowadzi się produkcję. Mimo że odnotowano znaczną poprawę stosowania najlepszych praktyk w różnych regionach świata, w których prowadzi się produkcję, nadal nie jest możliwe stabilne osiągnięcie w przyprawach *Capsicum* spp. planowanego obniżonego najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w wysokości 15 µg/kg, gdyż podczas wzrostu i zbioru niekiedy panują niekorzystne warunki pogodowe. Należy zatem ustalić nowy najwyższy dopuszczalny poziom na poziom ochratoksyny A w przyprawach *Capsicum* spp., który jest możliwy do osiągnięcia przy zastosowaniu najlepszych praktyk i który nadal zapewni wysoki poziom ochrony zdrowia ludzi.
- (3) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik do rozporządzenia (WE) nr 1881/2006.
- (4) Podwyższony najwyższy dopuszczalny poziom w wysokości 30 µg/kg miał zastosowanie do dnia 31 grudnia 2014 r., należy zatem przewidzieć, że najwyższy dopuszczalny poziom ustalony niniejszym rozporządzeniem stosuje się od dnia 1 stycznia 2015 r.
- (5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku do rozporządzenia (WE) nr 1881/2006 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2Przyprawy *Capsicum* spp., w przypadku których nie są spełnione najwyższe dopuszczalne poziomy ochratoksyny A zgodnie z pkt 2.2.11 załącznika do rozporządzenia (WE) nr 1881/2006, zmienionego niniejszym rozporządzeniem, które zgodnie z prawem wprowadzono do obrotu przed dniem 1 stycznia 2015 r., mogą pozostawać w obrocie po tej dacie do upływu ich daty minimalnej trwałości lub przydatności do spożycia.⁽¹⁾ Dz.U. L 37 z 13.2.1993, s. 1.⁽²⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s. 5).⁽³⁾ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 105/2010 z dnia 5 lutego 2010 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych w odniesieniu do ochratoksyny A (Dz.U. L 35 z 6.2.2010, s. 7).⁽⁴⁾ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 594/2012 z dnia 5 lipca 2012 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych zanieczyszczeń ochratoksyną A, polichlorowanymi bifenylami o działaniu niepodobnym do dioksyn i melaminą w środkach spożywczych (Dz.U. L 176 z 6.7.2012, s. 43).

Artykuł 3

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

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2015 r.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 13 lipca 2015 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

Punkt 2.2.11 w sekcji 2.2 Ochratoksyna A w załączniku do rozporządzenia (WE) nr 1881/2006 otrzymuje brzmienie:

„2.2.11.	Przyprawy, w tym przyprawy suszone	
	<i>Piper</i> spp. (jego owoce, w tym biały i czarny pieprz)	15 µg/kg
	<i>Myristica fragrans</i> (gałka muskatołowa)	
	<i>Zingiber officinale</i> (imbir)	
	<i>Curcuma longa</i> (kurkuma)	
	<i>Capsicum</i> spp. (jego suszone owoce, całe lub mielone, w tym papryka chili, mielone chili, pieprz kajeński i papryka)	20 µg/kg
	Mieszanki przypraw zawierające jedną z wyżej wspomnianych przypraw	15 µg/kg”