

UREDBA KOMISIJE (EU) št. 835/2011

z dne 19. avgusta 2011

o spremembi Uredbe Komisije (ES) št. 1881/2006 glede mejnih vrednosti policikličnih aromatskih ogljikovodikov v živilih

(Besedilo velja za EGP)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (EGS) št. 315/93 z dne 8. februarja 1993 o določitvi postopkov Skupnosti za kontaminante v hrani ⁽¹⁾ in zlasti člena 2(3) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Uredba Komisije (ES) št. 1881/2006 o določitvi mejnih vrednosti nekaterih onesnaževal v živilih ⁽²⁾ določa mejne vrednosti benzo(a)pirena v izboru živil.
- (2) Benzo(a)piren spada v skupino policikličnih aromatskih ogljikovodikov (PAH) in se uporablja kot kazalnik prisotnosti in vpliva rakotvornih PAH v hrani na podlagi znanstvenega mnenja nekdanjega Znanstvenega odbora za hrano (SCF) ⁽³⁾. Znanstveni odbor za hrano je v svojem mnenju iz decembra 2002 priporočil, da bi bile nadaljnje analize relativnih deležev teh PAH v hrani nujne za prihodnji pregled primernosti nadaljnje uporabe benzo(a)pirena kot kazalnika.
- (3) Nove podatke o prisotnosti rakotvornih PAH v živilih so zbrale države članice v okviru Priporočila Komisije 2005/108/ES ⁽⁴⁾. Komisija je pozvala Evropsko agencijo za varnost hrane (EFSA), da pregleda mnenje Znanstvenega odbora za hrano, pri čemer naj upošteva nove podatke o prisotnosti, druge ustrezne nove znanstvene informacije ter pristop stopenj izpostavljenosti (MOE). V okviru tega pregleda je bila EFSA pozvana, da ponovno oceni primernost nadaljnje uporabe benzo(a)pirena kot kazalnika.
- (4) Znanstveni odbor za onesnaževalce v prehranjevalni verigi (odbor CONTAM) Evropske agencije za varnost

hrane je 9. junija 2008 sprejel mnenje o policikličnih aromatskih ogljikovodikih v hrani ⁽⁵⁾. V tem mnenju je EFSA ugotovila, da benzo(a)piren ni primeren kazalnik prisotnosti policikličnih aromatskih ogljikovodikov v hrani ter da bi bil najprimernejši pokazatelj PAH v hrani sistem štirih posebnih snovi (PAH4 ⁽⁶⁾) ali osmih posebnih snovi (PAH8 ⁽⁷⁾). EFSA je ugotovila tudi, da se s sistemom osmih snovi (PAH8) ne bi zagotovila večja dodana vrednost v primerjavi s sistemom štirih snovi (PAH4).

- (5) Poleg tega je odbor CONTAM z uporabo pristopa stopenj izpostavljenosti ugotovil, da je stopnja ogroženosti zdravja potrošnikov pri povprečno ocenjeni prehranski izpostavljenosti nizka. Kljub temu so bile stopnje izpostavljenosti pri nadpovprečnih potrošnikih blizu ali manjše od 10 000, kar kaže na morebitno ogroženost zdravja potrošnikov.
- (6) Na podlagi ugotovitev Evropske agencije za varnost hrane sedanjega sistema uporabe benzo(a)pirena kot edinega kazalnika za skupino policikličnih aromatskih ogljikovodikov ni mogoče ohraniti. Sprememba Uredbe (ES) št. 1881/2006 je tako nujna.
- (7) Uvesti je treba nove mejne vrednosti za skupno vrednost štirih snovi (PAH4) (benzo(a)piren, benz(a)antracen, benzo(b)fluoranten in krizen), pri tem pa ohraniti ločeno mejno vrednost za benzo(a)piren.
- (8) S takim sistemom bi se zagotovilo, da so vrednosti PAH v hrani v mejah, ki ne ogrožajo zdravja, ter da je količino PAH mogoče nadzirati tudi v vzorcih, v katerih benzo(a)pirena ni mogoče zaznati, prisotni pa so drugi PAH.
- (9) Ločena mejna vrednost za benzo(a)piren se ohrani, da se zagotovi primerljivost s predhodnimi in prihodnjimi podatki. Po določenem času izvajanja te spremembe in na podlagi novih podatkov, ki bodo pridobljeni v prihodnosti, je treba ponovno oceniti potrebo po ohranitvi ločene mejne vrednosti za benzo(a)piren.

⁽¹⁾ UL L 37, 13.2.1993, str. 1.

⁽²⁾ UL L 364, 20.12.2006, str. 5.

⁽³⁾ Mnenje Znanstvenega odbora za hrano o tveganju za zdravje ljudi zaradi policikličnih aromatskih ogljikovodikov v hrani (izraženo 4. decembra 2002).

http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf.

⁽⁴⁾ UL L 34, 8.2.2005, str. 43.

⁽⁵⁾ *The EFSA Journal* (2008) 724, 1–114.

⁽⁶⁾ Benzo(a)piren, krizen, benz(a)antracen, benzo(b)fluoranten.

⁽⁷⁾ Benzo(a)piren, krizen, Benz(a)antracen, benzo(b)fluoranten, benzo(k)fluoranten, benzo(g,h,i)perilen, dibenz(a,h)antracen in indeno(1,2,3-c,d)piren.

- (10) Kar zadeva skupno vrednost štirih snovi (PAH4), je treba odločitve o skladnosti sprejeti na podlagi spodnjih koncentracij.
- (11) Mejne vrednosti za policiklične aromatske ogljikovodike morajo biti varne in tako nizke, kot jih je razumno še mogoče doseči (ALARA) na podlagi dobre proizvodne in kmetijske/ribiške dejavnosti. Novi podatki o prisotnosti PAH kažejo, da so v nekaterih živilih ravni prisotnosti PAH, kot je veljalo doslej. Mejne vrednosti benzo(a)pirena so bile zato prilagojene, tako da izražajo bolj realne nižje ravni prisotnosti v svežih in prekajenih školjkah.
- (12) Tudi podatki za prekajene ribe in prekajeno meso so pokazali, da je mogoče doseči nižje mejne vrednosti. Kljub temu bodo v nekaterih primerih morda nujne prilagoditve sedanje tehnologije prekajevanja. Zato je treba za prekajeno meso in prekajene ribe določiti postopek v dveh korakih, ki omogoča, da se od začetka veljavnosti te uredbe do začetka uporabe nižjih mejnih vrednosti uporablja dveletno prehodno obdobje.
- (13) Ugotovljeno je bilo, da prekajene papaline in konzervirane prekajene papaline vsebujejo višje vrednosti PAH kot druge prekajene ribe. Za prekajene papaline in konzervirane prekajene papaline je treba določiti posebne mejne vrednosti, da bi se upoštevale dosegljive vrednosti za ta živila.
- (14) Nekdaj je bila mejna vrednost za benzo(a)piren v „mišičnini rib, razen prekajenih rib“, določena kot pokazatelj morebitne onesnaženosti okolja. Kljub temu je bilo ugotovljeno, da se PAH pri svežih ribah hitro prebavijo in se ne nabirajo v mišičnini. Zato ohranitev mejne vrednosti za PAH pri svežih ribah ni več primerna.
- (15) Visoke vrednosti PAH so bile ugotovljene pri nekaterih vrstah toplotno obdelanega mesa in toplotno obdelanih mesnih izdelkov, ki se prodajajo končnim potrošnikom. Tem vrednostim se je mogoče izogniti ob ustreznih pogojih obdelave in uporabi ustrezne opreme. Zato je primerno določiti mejne vrednosti za PAH v mesu in mesnih izdelkih, ki so bili toplotno obdelani s postopkom, za katerega je znano, da lahko povzroči prisotnost PAH, tj. samo pečenje in priprava na žaru.
- (16) Kakavovo maslo je bilo začasno izvzeto iz obstoječe mejne vrednosti za benzo(a)piren v oljih in maščobah v skladu z Uredbo (ES) št. 1831/2003, pri čemer je bil pregled primernosti določitve mejne vrednosti za PAH v kakavovem maslu predviden do 1. aprila 2007. Ta pregled je bil nato odložen zaradi čakanja na rezultate ponovne znanstvene ocene PAH, ki jo je takrat izvajala EFSA.
- (17) Kakavovo maslo vsebuje višje vrednosti PAH kot druga olja in maščobe. Vzrok za to so predvsem neprimerni načini sušenja kakavovih zrn in dejstvo, da kakavovega masla ni mogoče rafinirati, tako kot druga rastlinska olja in maščobe. Kakavovo maslo je glavna sestavina surovih kakavovih proizvodov (npr. kakavova zrna, kakavova masa, kakavova jedra ali kakavov liker), pri čemer je prisotno v čokoladi in drugih kakavovih proizvodih, ki jih pogosto uživajo otroci. Tako prispeva k izpostavljenosti ljudi, zlasti otrok. Zato je nujno določiti mejne vrednosti za PAH v kakavovih zrnih in iz njih pridobljenih proizvodih, kar vključuje tudi kakavovo maslo.
- (18) Mejne vrednosti za PAH v kakavovih zrnih je treba določiti tako nizko, kot jih je razumno še mogoče doseči, pri čemer je treba upoštevati sedanje tehnološke možnosti držav proizvajalk. Določiti jih je treba na podlagi maščobe, saj so PAH koncentrirani v maščobnih frakcijah, torej v kakavovem maslu. Da bi državam proizvajalkam omogočili tehnološke izboljšave za prilagoditev tem mejnim vrednostim, je treba odložiti datum začetka uporabe mejnih vrednosti za kakavova zrna in iz njih pridobljene proizvode. Prav tako je treba na začetku za te proizvode uporabiti višjo mejno vrednost za skupno vrednost štirih snovi. Po dveletnem prehodnem obdobju je treba uporabiti nižjo mejno vrednost. Vrednosti PAH v kakavovih zrnih in iz njih pridobljenih proizvodih je treba redno spremljati, da se oceni možnost za dodatno zniževanje mejnih vrednosti v prihodnosti.
- (19) Podatki so pokazali, da ima lahko kokosovo olje višjo vsebnost PAH4 kot druga rastlinska olja in maščobe. Razlog za to je sorazmerno višja prisotnost benz(a)antracena in krizena, ki ju je med rafiniranjem kokosovega olja težko odstraniti. Posebne mejne vrednosti za kokosovo olje je zato treba določiti tako, da so razumno dosegljive, pri čemer se upoštevajo sedanje tehnološke možnosti držav proizvajalk. Ker se pričakujejo tehnološke izboljšave v državah proizvajalkah, je treba vrednosti PAH v kokosovem olju redno spremljati, da se oceni možnost določitve nižjih vrednosti v prihodnosti.
- (20) Sedanji podatki o prisotnosti PAH v žitih in zelenjavi so omejeni. Razpoložljivi podatki kažejo, da žita in zelenjava vsebujejo precej nizke vrednosti PAH. Ker trenutno razpoložljivi podatki o prisotnosti kažejo, da so vrednosti nizke, takojšnja določitev mejnih vrednosti ni upravičena. Kljub temu je EFSA opredelila žita in zelenjavo kot živila, ki pomembno prispevajo k izpostavljenosti ljudi zaradi njihove visoke potrošnje. Zato je treba še naprej spremljati vrednosti PAH v teh dveh skupinah proizvodov. Na podlagi nadaljnjih podatkov bo ocenjena potreba po določitvi mejnih vrednosti.

- (21) Visoke vrednosti PAH so bile ugotovljene v nekaterih prehranskih dopolnilih. Kljub temu te vrednosti nihajo in so odvisne od posamezne vrste prehranskih dopolnil. Potrebni so dodatni podatki o prehranskih dopolnilih, pri čemer je treba te podatke zbirati. Ko bodo ti podatki na voljo, bo ocenjena potreba po določitvi mejnih vrednosti za PAH v prehranskih dopolnilih.
- (22) Državam članicam in nosilcem živilske dejavnosti je treba zagotoviti dovolj časa za prilagoditev na mejne vrednosti, ki jih določa ta uredba. Zato je treba odložiti datum začetka veljavnosti te uredbe. Za proizvode, ki so dani na trg že pred začetkom uporabe sprememb, uvedenih s to uredbo, je treba določiti prehodno obdobje.
- (23) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali, Evropski parlament in Svet pa mu nista nasprotovala –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Priloga k Uredbi (ES) št. 1881/2006 se spremeni v skladu s Prilogo k tej uredbi.

Člen 2

1. Živila, ki niso v skladu z mejnimi vrednostmi, ki veljajo od 1. septembra 2012 v skladu z oddelkom 6 „Policiklični aromatski ogljikovodiki“ Priloge k Uredbi (ES) št. 1881/2006, kakor je bila spremenjena s to uredbo, pri čemer so ta živila

zakonito dana na trg pred 1. septembrom 2012, se lahko tržijo po navedenem datumu do datuma minimalnega roka trajanja ali roka uporabe.

2. Živila, ki niso v skladu z mejnimi vrednostmi, ki veljajo od 1. septembra 2014 v skladu s točkama 6.1.4 in 6.1.5 Priloge k Uredbi (ES) št. 1881/2006, kakor je bila spremenjena s to uredbo, pri čemer so ta živila zakonito dana na trg pred 1. septembrom 2014, se lahko tržijo po navedenem datumu do datuma minimalnega roka trajanja ali roka uporabe.

3. Živila, ki niso v skladu z mejnimi vrednostmi, ki veljajo od 1. aprila 2013 v skladu s točko 6.1.2 Priloge k Uredbi (ES) št. 1881/2006, kakor je bila spremenjena s to uredbo, pri čemer so ta živila zakonito dana na trg pred 1. aprilom 2013, se lahko tržijo po navedenem datumu do datuma minimalnega roka trajanja ali roka uporabe.

4. Živila, ki niso v skladu z mejno vrednostjo, ki velja od 1. aprila 2015 v skladu s točko 6.1.2 Priloge k Uredbi (ES) št. 1881/2006, kakor je bila spremenjena s to uredbo, pri čemer so ta živila zakonito dana na trg pred 1. aprilom 2015, se lahko tržijo po tem datumu do datuma minimalnega roka trajanja ali roka uporabe.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Uporablja se od 1. septembra 2012.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 19. avgusta 2011

Za Komisijo

Predsednik

José Manuel BARROSO

PRILOGA

Priloga k Uredbi (ES) št. 1881/2006 se spremeni:

(1) Oddelek 6: *Policiklični aromatski ogljikovodiki* se nadomesti z naslednjim:

„Oddelek 6: *Policiklični aromatski ogljikovodiki*

Živila		Mejne vrednosti (µg/kg)	
6.1	benzo(a)piren, benz(a)antracen, benzo(b)fluoranten in krizen	benzo(a)piren	skupna vrednost benzo(a)pirena, benz(a)antracena, benzo(b)fluorantena in krizena ⁽⁴⁵⁾
6.1.1	olja in maščobe (razen kakavovega masla in kokosovega olja), namenjeni neposredni prehrani ljudi ali uporabi kot sestavina živil	2,0	10,0
6.1.2	kakovova zrna in iz njih pridobljeni proizvodi	5,0 µg/kg maščobe od 1. 4. 2013	35,0 µg/kg maščobe od 1. 4. 2013 do 31. 3. 2015 30,0 µg/kg maščobe od 1. 4. 2015
6.1.3	kokosovo olje za neposredno prehrano ljudi ali kot sestavina živil	2,0	20,0
6.1.4	prekajeno meso in prekajeni mesni izdelki	5,0 do 31. 8. 2014 2,0 od 1. 9. 2014	30,0 od 1. 9. 2012 do 31. 8. 2014 12,0 od 1. 9. 2014
6.1.5	mišičnina prekajenih rib in prekajeni ribiški proizvodi ⁽²⁵⁾⁽³⁶⁾ , razen ribiških proizvodov iz točk 6.1.6 in 6.1.7.; mejna vrednost za prekajene rake se uporablja za mišičnino z okončin in trebušnega predela ⁽⁴⁴⁾ ; v primeru prekajenih rakov ter rakovic in raznorepcev (<i>Brachyura</i> in <i>Anomura</i>) se uporablja za mišičnino z okončin	5,0 do 31. 8. 2014 2,0 od 1. 9. 2014	30,0 od 1. 9. 2012 do 31. 8. 2014 12,0 od 1. 9. 2014
6.1.6	prekajene papaline in konzervirane prekajene papaline ⁽²⁵⁾ ⁽⁴⁷⁾ (<i>sprattus sprattus</i>); školjke (sveže, hlajene ali zamrznjene) ⁽²⁶⁾ ; toplotno obdelano meso in toplotno obdelani mesni izdelki ⁽⁴⁶⁾ , ki se prodajajo končnim potrošnikom	5,0	30,0
6.1.7	školjke ⁽³⁶⁾ (prekajene)	6,0	35,0
6.1.8	žitne kašice ter otroška hrana za dojenčke in majhne otroke ⁽³⁾⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.9	začetne in nadaljevalne formule za dojenčke, vključno z začetnim mlekom in nadaljevalnim mlekom ⁽⁸⁾⁽²⁹⁾ za dojenčke	1,0	1,0

Živila		Mejne vrednosti ($\mu\text{g/kg}$)	
6.1.10	živila za posebne zdravstvene namene ⁽⁹⁾ (²⁹), posebej za dojenčke	1,0	1,0

⁽⁴⁵⁾ Spodnje koncentracije se izračunajo ob predpostavki, da so vse vrednosti štirih snovi pod mejo določanja enake nič.

⁽⁴⁶⁾ Meso in mesni izdelki, ki so bili toplotno obdelani s postopkom, ki lahko povzroči prisotnost PAH, npr. samo pečenje in priprava na žaru.

⁽⁴⁷⁾ Pri konzerviranih izdelkih se analizira celotna vsebina konzerve. Kar zadeva mejno vrednost za celoten sestavljen izdelek, velja člen 2(1)(c) in (2).“

(2) Končna opomba ⁽³⁵⁾ se črta
