

DOPORUČENÍ KOMISE**ze dne 4. února 2005****o dalším zjišťování obsahu polycyklických aromatických uhlovodíků v některých potravinách**

(oznámeno pod číslem K(2005) 256)

(Text s významem pro EHP)

(2005/108/ES)

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,
a zejména na druhou odrážku článku 211 této smlouvy,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení Komise (ES) č. 466/2001⁽¹⁾ stanoví maximální limity pro polycyklické aromatické uhlovodíky (PAU), zejména benzo(a)pyren, v některých potravinách. S ohledem na přetrvávající nejistotu týkající se obsahu karcinogenních polycyklických aromatických uhlovodíků v potravinách stanoví nařízení, aby opatření byla přezkoumána do 1. dubna 2007. Pro toto přezkoumání je třeba shromáždit informace.
- (2) Vědecký výbor pro potraviny ve stanovisku ze dne 4. prosince 2002 dospěl k závěru, že řada polycyklických aromatických uhlovodíků jsou genotoxické karcinogeny. Vzhledem k bezprahovým účinkům genotoxických látek by obsah polycyklických aromatických uhlovodíků v potravinách měl být snížen na co nejnižší rozumně dosažitelnou úroveň. Vědecký výbor pro potraviny dospěl k závěru, že benzo(a)pyren by mohl být použit jako indikátor výskytu a účinku karcinogenních polycyklických aromatických uhlovodíků, uvedených v příloze, v potravinách. Aby se při příštím přezkoumání vědělo, zda je vhodné nadále využívat benzo(a)pyren jako indikátor, je třeba provést další analýzy příslušných podílů těchto polycyklických aromatických uhlovodíků v potravinách. K dispozici jsou metody zjišťování více polycyklických aromatických uhlovodíků.
- (3) Polycyklické aromatické uhlovodíky se mohou v potravinách vytvořit během zahřívání, sušení nebo uzení, kdy může dojít k přímému kontaktu s produkty spalování. Pokud byly v potravinách zjištěny vysoké obsahy polycyklických aromatických uhlovodíků, měly by být prozkoumány výrobní metody a metody zpracování. Například v důsledku procesů sušení a ohřívání na přímém ohni, které se používají při výrobě jedlých olejů, např. olivového oleje z pokrutin, může být obsah polycyklických aromatických uhlovodíků vysoký. Při rafinaci olejů může být benzo(a)pyren odstraněn prostřednictvím aktivního uhlíku, avšak není jasné, zda procesy rafinace účinně odstraní všechny příslušné polycyklické aroma-

tické uhlovodíky. Je třeba používat výrobní metody a metody zpracování, které zabráňují počáteční kontaminaci surových olejů polycyklickými aromatickými uhlovodíky,

DOPORUČUJE ČLENSKÝM STÁTŮM:

1. Zjistit příslušné obsahy benzo(a)pyrenu a dalších polycyklických aromatických uhlovodíků uvedených v příloze, zejména těch, které Vědecký výbor pro potraviny prohlásil za karcinogenní⁽²⁾. Zhodnotit příslušné podíly těchto polycyklických aromatických uhlovodíků v potravinách uvedených v nařízení (ES) č. 208/2005. Zjistit rovněž obsahy polycyklických aromatických uhlovodíků v jiných potravinách, které mohou obsahovat vysoké obsahy PAU, jako je sušené ovoce a potravinové doplňky. Obsah každého karcinogenního polycyklického aromatického uhlovodíku změřený v jednotlivých vzorcích konkrétních potravin by měl být oznámen. Je například třeba uvést příslušný obsah polycyklických aromatických uhlovodíků změřený v každém jednotlivém vzorku olivového oleje z pokrutin nebo slunečnicového oleje nebo uzené ryby (se jménem druhu) nebo uzené šunky atd. Hrubé údaje budou shromážděny a předloženy Komisi. Sdílet výsledky zkoumání Komisi do 31. října 2006, aby se při přezkoumání do 1. dubna 2007 vědělo, jaké jsou maximální limity benzo(a)pyrenu a zda je jej vhodné nadále používat jako indikátor.
2. Zjistit, jaké metody se používají pro výrobu a zpracování jedlých olejů a tuků. Pokud se jedlé oleje a tuky vyrábějí za použití metod, které mohou způsobit kontaminaci surových olejů nebo tuků vysokým obsahem polycyklických aromatických uhlovodíků, spolu s výrobcí hledat náhradní nebo optimalizované metody, které by obsahy snížily. Podat do 31. října 2006 Komisi zprávu o výsledcích zkoumání a o pokroku dosaženém při úsilí vyhnout se používání metod, které mohou způsobit kontaminaci.
3. Zjistit, jaké metody se používají pro uzení a sušení potravin. Pokud se používají metody, které mohou způsobit vysoký obsah polycyklických aromatických uhlovodíků, spolu s výrobcí hledat náhradní nebo optimalizované metody, které by obsahy snížily. Podat do 31. října 2006 Komisi zprávu o výsledcích zkoumání a o pokroku dosaženém při úsilí vyhnout se používání metod, které mohou způsobit kontaminaci.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 77, 16.3.2001, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 208/2005 (viz stranu 3 tohoto Úředního věstníku).

⁽²⁾ Pokud je to možné, jsou vítány rovněž nové informace o jiných PAU, než které Vědecký výbor pro potraviny prohlásil za karcinogenní, jestliže mají dopad na lidské zdraví.

4. Zjistit, zda se polycyklické aromatické uhlovodíky nacházejí v kakaovém másle a jak tomu předejít, a do 31. října 2006 podat Komisi zprávu o výsledcích zkoumání. Požadují se informace o obsahu benzo(a)-pyrenu a dalších polycyklických aromatických uhlovodících v kakaovém másle, o zdrojích případné kontaminace a o možných způsobech jejího snížení. Tyto informace se použijí pro přezkoumání odchylek pro kakaové máslo uvedených v nařízení (ES) č. 208/2005.
5. Poskytnout informace o všech dalších zkoumáních týkajících se environmentálních zdrojů kontaminace potravin polycyklickými aromatickými uhlovodíky.

V Bruselu dne 4. února 2005.

Za Komisi
Markos KYPRIANOU
člen Komise

PŘÍLOHA

Polycyklické aromatické uhlovodíky (PAU) prohlášené Vědeckým výborem pro potraviny (1) za karcinogenní, pro něž se požaduje další zjišťování příslušných obsahů v některých potravinách.

benzo(a)anthracen

benzo(b)fluoranthén

benzo(j)fluoranthén

benzo(k)fluoranthén

benzo(g,h,i)fluoranthén

benzo(a)pyren

chrysen

cyklopenta(c,d)pyren

dibenz(a,h)anthracen

dibenzo(a,e)pyren

dibenzo(a,h)pyren

dibenzo(a,i)pyren

dibenzo(a,l)pyren

indeno(1,2,3-cd)pyren

5-methylchrysen
