

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 835/2011

ze dne 19. srpna 2011,

kterým se mění nařízení (ES) č. 1881/2006, pokud jde o maximální limity polycyklických aromatických uhlovodíků v potravinách

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 315/93 ze dne 8. února 1993, kterým se stanoví postupy Společenství pro kontrolu kontaminujících látek v potravinách⁽¹⁾, a zejména na čl. 2 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení Komise (ES) č. 1881/2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách⁽²⁾, stanoví maximální limity pro benzo[a]pyren v řadě potravin.
- (2) Benzo[a]pyren patří do skupiny polycyklických aromatických uhlovodíků (PAU) a používá se jako indikátor výskytu a účinku karcinogenních PAU v potravinách na základě vědeckého stanoviska dřívějšího Vědeckého výboru pro potraviny (SCF)⁽³⁾. Ve svém stanovisku z prosince 2002 tento výbor doporučil provést další analýzy příslušných podílů těchto polycyklických aromatických uhlovodíků v potravinách, aby při příštím přezkoumání bylo možné rozhodnout o vhodnosti dalšího využívání benzo[a]pyrenu jako indikátoru.
- (3) V rámci doporučení Komise 2005/108/ES⁽⁴⁾ byly členskými státy shromážděny nové údaje týkající se výskytu karcinogenních polycyklických aromatických uhlovodíků v potravinách. Komise požádala Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA), aby stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny přezkoumal s přihlédnutím k novým údajům o výskytu, k dalším souvisejícím novým vědeckým informacím i k přístupu založenému na limitech expozice (MOE). V rámci tohoto přezkumu byl úřad EFSA požádán, aby znovu posoudil vhodnost dalšího využívání benzo[a]pyrenu jako indikátoru.
- (4) Vědecký výbor pro kontaminující látky v potravinovém řetězci při úřadu EFSA přijal stanovisko o polycyklických

aromatických uhlovodíků v potravinách dne 9. června 2008⁽⁵⁾. V tomto stanovisku dospěl úřad EFSA k závěru, že benzo[a]pyren není vhodným indikátorem výskytu PAU v potravinách a že nejvhodnějším indikátorem PAU v potravinách by byl systém čtyř specifických látek (PAU4⁽⁶⁾) nebo osmi specifických látek (PAU8⁽⁷⁾). V závěru úřadu EFSA se rovněž uvádí, že systém osmi látek (PAU8) by v porovnání se systémem čtyř látek (PAU4) nepředstavoval podstatnou přidanou hodnotu.

- (5) Vědecký výbor pro kontaminující látky v potravinovém řetězci dále zjistil, že při použití přístupu založeného na limitech expozice (MOE) existují jen malé obavy o zdraví spotřebitelů při průměrné odhadované expozici z potravin. U spotřebitelů vystavených těmito látkám ve vysoké míře však limity expozice činily téměř či méně než 10 000, což může představovat obavy o zdraví spotřebitelů.
- (6) Na základě závěrů úřadu EFSA nemůže být stávající systém založený na používání benzo[a]pyrenu jakožto jediného indikátoru ze skupiny polycyklických aromatických uhlovodíků zachován. Nařízení (ES) č. 1881/2006 je proto třeba změnit.
- (7) Měly by být zavedeny nové maximální limity pro sumu čtyř látek (PAU4 – benzo[a]pyren, benzo[a]anthracen, benzo[b]fluoranthén a chrysen) a současně zachován zvláštní maximální limit pro benzo[a]pyren.
- (8) Takový systém by zajistil, že obsah PAU v potravinách bude udržován v mezích, které nepředstavují zdravotní riziko a že výši PAU bude možné kontrolovat i v těch vzorcích, ve kterých nelze zjistit přítomnost benzo[a]pyrenu, avšak jsou v nich přítomny jiné polycyklické aromatické uhlovodíky.
- (9) Zvláštní maximální limit pro benzo[a]pyren bude zachován s cílem zajistit srovnatelnost dřívějších a budoucích údajů. Po určitém období uplatňování této změny a na základě nových údajů získaných v budoucnosti by měla být potřeba zachování zvláštního maximálního limitu pro benzo[a]pyren přehodnocena.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 37, 13.2.1993, s. 1.⁽²⁾ Úř. věst. L 364, 20.12.2006, s. 5.⁽³⁾ Stanovisko Vědeckého výboru pro potraviny o rizicích polycyklických aromatických uhlovodíků v potravinách pro lidské zdraví (vydáno dne 4. prosince 2002).http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf⁽⁴⁾ Úř. věst. L 34, 8.2.2005, s. 43.⁽⁵⁾ *The EFSA Journal* (2008) 724, s. 1–114.⁽⁶⁾ Benzo[a]pyren, chrysen, benzo[a]anthracen, benzo[b]fluoranthén.⁽⁷⁾ Benzo[a]pyren, chrysen, benzo[a]anthracen, benzo[b]fluoranthén, benzo[k]fluoranthén, benzo[ghi]perylene, dibenzo[a,h]anthracen a indeno[1,2,3-c,d]pyren.

- (10) V případě sumy čtyř látek (PAU4) by měly být jako základ pro rozhodnutí o shodě s předpisy používány dolní meze koncentrací.
- (11) Maximální limity polycyklických aromatických uhlovodíků musí být bezpečné a co nejnížší rozumně dosažitelné správnou výrobní a zemědělskou a rybolovnou praxí. Nové údaje o výskytu polycyklických aromatických uhlovodíků ukazují, že v některých potravinách je základní obsah PAU nižší, než se předpokládalo. Maximální limity benzo[a]pyrenu je proto třeba upravit tak, aby lépe odrážely skutečně nižší základní hodnoty v čerstvých a uzených mlžích.
- (12) Z údajů týkajících se uzených ryb a uzeného masa rovněž vyplývá, že lze dosáhnout nižších maximálních limitů. V některých případech může být nicméně zapotřebí provést úpravy stávajících technologií uzení. Pro uzené maso a uzené ryby by proto měl být zaveden dvoufázový postup, v jehož rámci bude ode dne použitelnosti tohoto nařízení platit dvouleté přechodné období, po jehož uplynutí se začnou používat nižší maximální limity.
- (13) U uzených šprotů a konzervovaných uzených šprotů bylo zjištěno, že obsahují více PAU než ostatní uzené ryby. Pro uzené šproty a konzervované uzené šproty by tak měly být stanoveny zvláštní maximální limity, které by zohledňovaly hodnoty, jež jsou u těchto potravin dosažitelné.
- (14) V minulosti byl maximální limit pro benzo[a]pyren ve svalovině ryb kromě uzených ryb stanoven jakožto indikátor možného znečištění životního prostředí. Bylo však prokázáno, že PAU v čerstvých rybách podléhají rychlému metabolismu a neakumulují se ve svalovině. Zachování maximálního limitu PAU v čerstvých rybách již proto není zapotřebí.
- (15) V některých druzích tepelně ošetřeného masa a masných výrobků prodávaných konečnému spotřebiteli byly zjištěny vysoké hodnoty PAU. Těmto hodnotám lze zamezit v případě, že se používají náležité výrobní postupy a zařízení. Proto je třeba stanovit maximální limity PAU v masě a masných výrobcích, které byly vystaveny postupu tepelného ošetření, u něhož je známo, že může vést k tvorbě PAU, tj. výhradně grilování a rožnění.
- (16) Kakaové máslo bylo na základě nařízení (ES) č. 1881/2006 dočasně vyjímáno ze stávajícího maximálního limitu pro benzo[a]pyren v olejích a tucích a přezkoumání vhodnosti stanovení maximálního limitu PAU v kakaovém másle mělo být provedeno do 1. dubna 2007. Přezkoumání bylo v dané době odloženo z důvodu očekávání výsledku tehdy probíhajícího nového vědeckého posouzení PAU úřadem EFSA.
- (17) Kakaové máslo obsahuje PAU ve větší míře než jiné oleje a tuky. Je to způsobeno převážně neodpovídajícími postupy sušení kakaových bobů a skutečností, že kakaové máslo nelze na rozdíl od jiných rostlinných olejů a tuků rafinovat. Kakaové máslo představuje hlavní složku kakaových surovin (jako jsou kakaové boby, kakaová hmota, kakaová drť nebo tekutá kakaová hmota) a vyskytuje se v čokoládě a jiných výrobcích z kaka, jež často konzumují děti. Přispívá tak k expozici lidí, a zvláště pak k expozici dětí. Proto je nezbytné stanovit maximální limity PAU v kakaových bobech a odvozených produktech, tedy včetně kakaového másla.
- (18) Maximální limity PAU v kakaových bobech by měly být stanoveny na co nejnížší rozumně dosažitelné úrovni, s přihlédnutím ke stávajícím technologickým možnostem producentů zemí. Měly by být stanoveny na základě obsahu tuků, jelikož PAU se koncentrují v tukové složce, kakaovém másle. Aby měly producentské země možnost provést technologická zlepšení v zájmu přizpůsobení se těmto maximálním limitům, mělo by být datum použitelnosti maximálních limitů pro kakaové boby a odvozené produkty odloženo. Zpočátku by se také měl na tyto produkty vztahovat vyšší maximální limit sumy čtyř látek. Po uplynutí dvouletého přechodného období by se měl začít uplatňovat nižší maximální limit. Obsah PAU v kakaových bobech a odvozených produktech by měl být pravidelně sledován s cílem posoudit, zda by bylo možné v budoucnosti tyto maximální limity dále snížit.
- (19) Z údajů vyplývá, že kokosový olej může vykazovat vyšší obsah PAU4 než jiné rostlinné oleje a tuky. Je to způsobeno poměrně vyšším obsahem benzo[a]anthracenu a chrysenu, které nelze při rafinaci kokosového oleje snadno odstranit. Proto by měly být stanoveny zvláštní maximální limity pro kokosový olej na co nejnížší rozumně dosažitelné úrovni, s přihlédnutím ke stávajícím technologickým možnostem producentů zemí. Jelikož se očekává, že v producentských zemích dojde k technologickým zlepšením, měly by být limity PAU v kokosovém oleji pravidelně sledovány s cílem posoudit, zda by bylo možné v budoucnosti stanovit nižší limity.
- (20) Údaje o výskytu PAU v obilovinách a zelenině jsou v současnosti omezené. Z dostupných údajů vyplývá, že obiloviny a zelenina obsahují PAU spíše v malé míře. Tyto nízké hodnoty zaznamenané ve stávajících dostupných údajích o výskytu neodůvodňují bezprostřední stanovení maximálních limitů. Úřad EFSA nicméně zjistil, že obiloviny a zelenina mohou významně přispívat k expozici lidí z důvodu jejich vysoké spotřeby. Obsah PAU v těchto dvou skupinách produktů by proto měl být dále sledován. Na základě dalších údajů bude posouzena potřeba stanovení maximálních limitů.

- (21) Vysoký obsah PAU byl zjištěn v některých doplňcích stravy. Tyto hodnoty jsou však proměnlivé a závisí na konkrétním druhu těchto doplňků. Je třeba, aby byly shromážděny další údaje týkající se doplňků stravy. Jakmile budou tyto údaje dostupné, bude posouzena potřeba stanovení maximálních limitů PAU v doplňcích stravy.
- (22) Členským státům a provozovatelům potravinářských podniků by měl být poskytnut čas přizpůsobit se novým maximálním limitům stanoveným tímto nařízením. Datum použitelnosti tohoto nařízení by proto mělo být odloženo. Pro produkty, které byly uvedeny na trh přede dnem použitelnosti změn, jež zavádí toto nařízení, by mělo být stanoveno přechodné období.
- (23) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat a ani Evropský parlament, ani Rada nevyjádřily s těmito opatřeními nesouhlas,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Příloha nařízení (ES) č. 1881/2006 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

Článek 2

1. Potraviny, které nesplňují maximální limity použitelné od 1. září 2012 stanovené v oddílu 6 „Polycyklické aromatické uhlovodíky“ přílohy nařízení (ES) č. 1881/2006, ve znění tohoto

nařízení, a které jsou v souladu s předpisy uvedeny na trh před 1. zářím 2012, mohou být uváděny na trh po uvedeném datu do konce doby minimální trvanlivosti nebo data spotřeby.

2. Potraviny, které nesplňují maximální limity použitelné od 1. září 2014 stanovené v oddílech 6.1.4 a 6.1.5 přílohy nařízení (ES) č. 1881/2006, ve znění tohoto nařízení, a které jsou v souladu s předpisy uvedeny na trh před 1. zářím 2014, mohou být uváděny na trh po uvedeném datu do konce doby minimální trvanlivosti nebo data spotřeby.

3. Potraviny, které nesplňují maximální limity použitelné od 1. dubna 2013 stanovené v oddíle 6.1.2 přílohy nařízení (ES) č. 1881/2006, ve znění tohoto nařízení, a které jsou v souladu s předpisy uvedeny na trh před 1. dubnem 2013, mohou být uváděny na trh po uvedeném datu do konce doby minimální trvanlivosti nebo data spotřeby.

4. Potraviny, které nesplňují maximální limity použitelné od 1. dubna 2015 stanovené v oddíle 6.1.2 přílohy nařízení (ES) č. 1881/2006, ve znění tohoto nařízení, a které jsou v souladu s předpisy uvedeny na trh před 1. dubnem 2015, mohou být uváděny na trh po uvedeném datu do konce doby minimální trvanlivosti nebo data spotřeby.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se ode dne 1. září 2012.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 19. srpna 2011.

Za Komisi

José Manuel BARROSO

předseda

PŘÍLOHA

Příloha nařízení (ES) č. 1881/2006 se mění takto:

1) Oddíl 6: *Polycyklické aromatické uhlovodíky* se nahrazuje tímto:

„Oddíl 6: *Polycyklické aromatické uhlovodíky*

Potraviny		Maximální limity (µg/kg)	
6.1	Benzo[a]pyren, benzo[a]anthracen, benzo[b]fluoranthene a chrysen	Benzo[a]pyren	Suma benzo[a]pyrenu, benzo[a]anthracenu, benzo[b]fluoranthenu a chrysenu ⁽⁴⁵⁾
6.1.1	Oleje a tuky (s výjimkou kakaového másla a kokosového oleje) určené k přímé lidské spotřebě nebo k použití jako potravinová složka	2,0	10,0
6.1.2	Kakaové boby a odvozené produkty	5,0 µg/kg tuku od 1. 4. 2013	35,0 µg/kg tuku od 1. 4. 2013 do 31. 3. 2015 30,0 µg/kg tuku od 1. 4. 2015
6.1.3	Kokosový olej určený k přímé lidské spotřebě nebo k použití jako potravinová složka	2,0	20,0
6.1.4	Uzené maso a uzené masné výrobky	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	Svalovina uzených ryb a uzené produkty rybolovu ⁽²⁵⁾⁽³⁶⁾ , kromě produktů rybolovu uvedených v položkách 6.1.6 a 6.1.7. V případě uzených korýšů se maximální limit vztahuje na svalovinu z končetin a břicha ⁽⁴⁴⁾ . V případě uzených krabů a krabům podobných korýšů (<i>Brachyura</i> a <i>Anomura</i>) se limit vztahuje na svalovinu z končetin.	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	Uzené šproty a konzervované uzené šproty ^{(25) (47)} (<i>Sprattus sprattus</i>); mlži (čerství, chlazení nebo zmrazení) ⁽²⁶⁾ ; tepelně ošetřené maso a tepelně ošetřené masné výrobky ⁽⁴⁶⁾ prodávané konečnému spotřebiteli	5,0	30,0
6.1.7	Mlži ⁽³⁶⁾ (uzení)	6,0	35,0
6.1.8	Obilné příkrmy a ostatní příkrmy určené pro kojenec a malé děti ⁽³⁾⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.9	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa, včetně počátečního a pokračovacího mléka pro kojenec ⁽⁸⁾⁽²⁹⁾	1,0	1,0

Potraviny		Maximální limity ($\mu\text{g/kg}$)	
6.1.10	Dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely (⁹)(²⁹) určené speciálně pro kojence	1,0	1,0

(⁴⁵) Dolní meze koncentrací se vypočítají za předpokladu, že veškeré hodnoty všech čtyř látek, které jsou nižší než mez kvantifikace, jsou rovny nule.

(⁴⁶) Maso a masné produkty, které byly vystaveny tepelnému ošetření, jež může vést k tvorbě PAU, tj. výhradně grilování a rožnění.

(⁴⁷) V případě konzervovaného produktu se analýza provádí u celého obsahu konzervy. Pro maximální limit u celého složeného výrobku se použijí čl. 2 odst. 1 písm. c) a čl. 2 odst. 2.“

2) Koncová poznámka (³⁵) se zrušuje.