

KOMMISSIONENS HENSTILLING

af 4. februar 2005

om yderligere undersøgelser af bestemte levnedsmidlers indhold af polycykliske aromatiske hydrocarboner

(meddelt under nummer K(2005) 256)

(EØS-relevant tekst)

(2005/108/EF)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER,

PAH. Der bør anvendes produktions- og forarbejdningsmetoder, som forhindrer den oprindelige forurening af råolier med PAH,

som henviser til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab, særlig artikel 211, andet led, og

HENSTILLER:

som tager følgende i betragtning:

(1) I Kommissionens forordning (EF) nr. 466/2001⁽¹⁾ er der fastsat grænseværdier for polycykliske aromatiske hydrocarboner (PAH), særlig benzo(a)pyren, i bestemte levnedsmidler. Da der fortsat er usikkerhed om indholdet af kræftfremkaldende PAH i levnedsmidler, revideres disse foranstaltninger i henhold til forordningen senest den 1. april 2007. Det er nødvendigt med oplysninger, som kan lægges til grund for revisionen.

(2) Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler konkluderede i sin udtalelse af 4. december 2002, at en række PAH er genotoksiske kræftfremkaldende stoffer. Da virkningerne af genotoksiske stoffer ikke er tærskelrelaterede, bør PAH-niveauerne i levnedsmidler bringes så langt ned, som det med rimelighed er muligt. Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler konkluderede, at benzo(a)pyren kan anvendes som markør for forekomsten og virkningen i levnedsmidler af de i bilaget anførte kræftfremkaldende PAH. Der skal foretages yderligere undersøgelser af det relative indhold af disse PAH i levnedsmidler med henblik på en fremtidig vurdering af benzo(a)pyrens fortsatte egnethed som markør. Der findes metoder til prøvning for flere PAH.

(3) PAH kan dannes i levnedsmidler under opvarmnings-, tørrings- og røgningsprocesser, hvor forbrændingsprodukter kommer i direkte kontakt med levnedsmidlerne. I tilfælde, hvor der er konstateret høje PAH-niveauer i levnedsmidler, bør produktions- og forarbejdningsmetoderne undersøges. For eksempel kan tørring og opvarmning over åben ild under produktionen af fødevarerolier, f.eks. olivenolie af presserester, føre til høje PAH-niveauer. Aktivt kul kan anvendes til at fjerne benzo(a)pyren under raffineringen af olier, men det er uklart, om raffineringsprocesserne effektivt fjerner alle de uønskede

1) Medlemsstaterne bør undersøge indholdet af benzo(a)pyren og andre PAH i levnedsmidler, herunder især de PAH, hvis kræftfremkaldende virkning er blevet påpeget af Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler, jf. bilaget⁽²⁾. Medlemsstaterne bør vurdere de i forordning (EF) nr. 208/2005 anførte levnedsmidlers relative indhold af disse PAH. De bør desuden undersøge PAH-niveauerne i andre levnedsmidler, der kan indeholde store mængder PAH, f.eks. tørrede frugter og kosttilskud. Medlemsstaterne bør indberette den mængde af hvert enkelt kræftfremkaldende PAH, der måles i hver enkelt prøve af bestemte levnedsmidler, f.eks. de PAH-niveauer, der måles i enkeltprøver af olivenolie af presserester, solsikkeolie, røget fisk (med angivelse af artens navn) eller røget skinke. Rådataene bearbejdes og forelægges af Kommissionen. Medlemsstaterne bør indsende resultaterne af undersøgelserne til Kommissionen senest den 31. oktober 2006, så de kan lægges til grund for en revision af grænseværdierne og en vurdering af benzo(a)pyrens fortsatte egnethed som markør senest den 1. april 2007.

2) Medlemsstaterne bør undersøge de metoder, der anvendes til produktion og forarbejdning af fødevarerolier og fedtstoffer. I de tilfælde, hvor der til produktion af olier og fedtstoffer anvendes metoder, som kan forurene råolier eller -fedtstoffer med store mængder PAH, f.eks. tørring eller opvarmning over åben ild, bør de sammen med producenterne undersøge alternative eller optimerede metoder, der vil kunne reducere PAH-niveauerne. Medlemsstaterne bør indberette resultater og fremskridt med hensyn til at undgå anvendelse af forurenende metoder senest den 31. oktober 2006.

3) Medlemsstaterne bør undersøge de produktions- og forarbejdningsmetoder, der anvendes i forbindelse med røgning og tørring af levnedsmidler. I de tilfælde, hvor der anvendes metoder, som kan medføre forurening med store mængder PAH, bør de sammen med producenterne undersøge alternative eller optimerede metoder, der vil kunne reducere PAH-niveauerne. Medlemsstaterne bør indberette resultater og fremskridt med hensyn til at undgå anvendelse af forurenende metoder senest den 31. oktober 2006.

⁽¹⁾ EUT L 77 af 16.3.2001, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 208/2005 (se side 3 i denne EUT).

⁽²⁾ Eventuelle nye oplysninger om andre PAH end de PAH, hvis kræftfremkaldende virkning er blevet påpeget af Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler, modtages gerne, hvis de har betydning for folkesundheden.

- 4) Medlemsstaterne bør undersøge, om der forekommer PAH i kakaosmør, og hvordan denne forekomst kan forebygges, og indberette resultaterne af undersøgelsen til Kommissionen senest den 31. oktober 2006. Det er nødvendigt med oplysninger om indholdet af benzo(a)pyren og andre PAH i kakaosmør, om kilderne til den eventuelle forurening og om mulighederne for at reducere forureningen. Disse oplysninger vil blive lagt til grund for en revurdering af den undtagelse for kakaosmør, der er fastsat i forordning (EF) nr. 208/2005.
- 5) Medlemsstaterne bør indsende oplysninger om eventuelle andre undersøgelser af miljømæssige årsager til PAH-forurening af levnedsmidler.

Udfærdiget i Bruxelles, den 4. februar 2005.

På Kommissionens vegne

Markos KYPRIANOU

Medlem af Kommissionen

BILAG

Polycykliske aromatiske hydrocarboner (PAH), hvis kræftfremkaldende virkning er blevet påpeget af Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler (1), og hvis relative indhold i bestemte levnedsmidler skal undersøges yderligere:

benz(a)anthracen

benzo(b)fluoranthren

benzo(j)fluoranthren

benzo(k)fluoranthren

benzo(g,h,i)perylene

benzo(a)pyren

chrysen

cyclopenta(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
