

KOMISJONI SOOVITUS,**4. veebruar 2005,****mis käsitleb täiendavaid uuringuid polütsükliliste aromaatsete süsivesinike sisalduse kohta teatavates toiduainetes***(teatavaks tehtud numbri K(2005) 256 all)***(EMPs kohaldatav tekst)****(2005/108/EÜ)**

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

tada tuleks selliseid tootmis- ja töötlemisviise, mis ei saasta toorõli juba algselt PAHidega,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut ja eriti selle artikli 211 teist taanet,

SOOVITAB JÄRGMIST:

ning arvestades järgmist:

- (1) Komisjoni määruses (EÜ) nr 466/2001,⁽¹⁾ on sätestatud polütsükliliste aromaatsete süsivesinike (PAH), konkreetset benzo(a)püreeni piirnõrmiid teatavates toiduainetes. Arvestades senini püsivat ebaselgust toiduainetes sisalduvate kantserogeensete PAHide hulga osas, on määruses ette nähtud vastavate meetmete läbivaatamine 1. aprilliks 2007. Selle läbivaatamise teostamiseks on vaja teavet.
 - (2) Toidu teaduskomitee leidis oma 4. detsembri 2002. aasta arvamuses, et mitmed polütsüklilised aromaatsed süsivesinikud on genotoksilised kantserogeenid. Arvestades seda, et genotoksiliste ainete puhul puudub piir, millest allpool neil toimet ei oleks, tuleks PAHide sisaldus toiduainetes viia nii madalale kui võimalik. Toidu teaduskomitee jõudis järeldusele, et benzo(a)püreeni võiks kasutada toiduainetes sisalduvate kantserogeensete PAHide (mis on loetletud lisas) esinemise ja mõju märgistusainena. Kõnealuste PAHide suhtelist osakaalu toiduainetes tuleb täiendavalt analüüsida, et saada teavet järgmiseks läbivaatamiseks, mil uuritakse benzo(a)püreeni kui märgistusaine edaspidist sobivust. Mitmete PAHide testimiseks on olemas meetodid.
 - (3) AHid võivad toiduainetes tekkida nende kuumutamisel, kuivatamisel ja suitsutamisel, mille puhul põlemissaadused puutuvad toiduainega vahetult kokku. Kui toiduainetes on tuvastatud kõrge PAHide sisaldus, tuleb toiduainete tootmis- ja töötlemisviise lähemalt uurida. Nii võib kõrge PAHide sisaldus tekkida toiduõlide, näiteks oliivijääkõli lahtisel tulel kuivatamisel ja kuumutamisel. Rafineerimisel saab õli benzo(a)püreenist puhastada aktiivsöe abil, samas ei ole aga selge, kas rafineerimine võimaldab kõigist probleemsetest PAHidest tõhusalt vabaneda. Kasu-
1. Uurida benzo(a)püreeni ja teiste polütsükliliste aromaatsete süsivesinike (PAH) sisaldust, eriti toidu teaduskomitee poolt kantserogeenseks tunnistatud ja lisas loetletud ainete osas.⁽²⁾ Hinnata nende PAHide suhtelist osakaalu määrukses (EÜ) nr 208/2005 loetletud toiduainetes. Lisaks uurida PAHide sisaldust muudes toiduainetes, mis võivad PAHe suurel hulgal sisaldada, näiteks kuivatatud puuviljades ja toidulisandites. Esitada konkreetsete toiduainete üksikproovides mõõdetud kantserogeensete PAHide sisaldus. Näiteks esitada tuleb oliivijääkõlist, päevalilleõlist, suitsukalast (näidates ära kalaliigi), singist jne võetud üksikproovides mõõdetud PAHide sisaldused. Algandmeid kogub ja esitab Euroopa Komisjon. Uuringutulemused edastada komisjonile 31. oktoobriks 2006, et 1. aprilliks 2007 saaks teabega varustada läbivaatamist, mil tulevad vaatluse alla piirnõrmiid ja uuritakse benzo(a)püreeni kui märgistusaine edaspidist sobivust.
 2. Uurida toiduõlide ja -rasvade tootmis- ning töötlemisviise. Kui toiduõlide ja -rasvade tootmisel kasutatakse meetodeid, mis võivad põhjustada toorõlis või -rasvas kõrget PAHide sisaldust (nt lahtisel tulel kuivatamine või kuumutamine), kaaluda koos tootjatega alternatiivseid või optimeeritud meetodeid, mis võimaldaksid PAHide sisaldust vähendada. 31. oktoobriks 2006 teatada komisjonile tulemustest ja toiduaineid saastada võivate meetodite vältimise edusammudest.
 3. Uurida toiduainete kuivatamisel ja suitsutamisel kasutatavaid tootmis- ja töötlemismeetodeid. Kui kasutatakse meetodeid, mis võivad põhjustada kõrget PAHide sisaldust, kaaluda koos tootjatega alternatiivseid või optimeeritud meetodeid, mis võimaldaksid PAHide sisaldust vähendada. 31. oktoobriks 2006 teatada komisjonile tulemustest ja toiduaineid saastada võivate meetodite vältimise edusammudest.

⁽¹⁾ EÜT L 77, 16.3.2001, lk 1. Määrust on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 208/2005 (vaata käesoleva Euroopa Liidu Teataja lk 3).

⁽²⁾ Peale toidu teaduskomitee esitatud andmete on tervitatav ka muu uus teave PAHide kohta (olemasolu korral), kui see teave käsitleb PAHide mõju rahva tervisele.

4. Uurida PAHide sisaldust ja nende vältimise võimalusi kakaovõis ning teavitada komisjoni tulemustest 31. oktoobriks 2006. Vajatakse teavet benso(a)püreeni ja muude PAHide sisaldusest kakaovõis, võimaliku PAHidega saastumise tekkepõhjustest ja võimalikest saastatuse vähendamise meetoditest. Neid andmeid kasutatakse määruses (EÜ) nr 208/2005 esitatud kakaovõid käsitleva erandi läbivaatamisel.
5. Esitada teavet, mis on saadud muudest uuringutest toiduainete PAHidega saastumise looduslike allikate kohta.

Brüssel, 4. veebruar 2005

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Markos KYPRIANOU

LISA

Toidu teaduskomitee (1) poolt kantserogeenseteks tunnistatud polütsüklilised aromaatsed süsivesinikud (PAH), mille suhtelist sisaldust teatavates toiduainetes tuleb täiendavalt uurida:

bens(a)antratseen

benso(b)fluoranteen

benso(j)fluoranteen

benso(k)fluoranteen

benso(g,h,i)perüleen

benso(a)püreen

dibens(a,h)antratseen

dibenso(a,e)püreen

dibenso(a,h)püreen

dibenso(a,i)püreen

dibenso(a,l)püreen

indeno(1,2,3-cd)püreen

krüseen

tsüklopenta(c,d)püreen

5-metüülkrüseen
