

II

(Nezakonodavni akti)

UREDBE

UREDBA KOMISIJE (EU) 2020/1255

od 7. rujna 2020.

o izmjeni Uredbe (EZ) br. 1881/2006 u pogledu najvećih dopuštenih količina policikličkih aromatskih ugljikovodika (PAH) u tradicionalno dimljenom mesu i dimljenim mesnim proizvodima te tradicionalno dimljenoj ribi i dimljenim proizvodima ribarstva te o utvrđivanju najveće dopuštene količine PAH-ova u prahovima od hrane biljnog podrijetla koji se koriste u proizvodnji pića

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EEZ) br. 315/93 od 8. veljače 1993. o utvrđivanju postupaka Zajednice za kontrolu kontaminanata u hrani ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 2. stavak 3.,

budući da:

- (1) Uredbom Komisije (EZ) br. 1881/2006 ⁽²⁾ utvrđene su najveće dopuštene količine policikličkih aromatskih ugljikovodika (PAH) u hrani, uključujući dimljeno meso i dimljene mesne proizvode i dimljenu ribu i dimljene proizvode ribarstva.
- (2) Prema toj uredbi, najveće dopuštene količine PAH-ova trebalo bi utvrditi na najnižoj razini koja je razumno ostvariva na temelju dobre proizvođačke i poljoprivredne/ribarstvene prakse. Podaci za dimljenu ribu i dimljeno meso 2011. pokazali su da je moguće postići niže najveće dopuštene količine. Unatoč tome, u nekim su slučajevima bile potrebne prilagodbe tehnologije dimljenja. Stoga je za dimljeno meso i dimljene mesne proizvode i dimljenu ribu i dimljene proizvode ribarstva bilo odobreno trogodišnje prijelazno razdoblje prije nego što su se od 1. rujna 2014. počele primjenjivati niže najveće dopuštene količine.
- (3) Međutim, unatoč primjeni dobre prakse pri dimljenju, godine 2014. utvrđeno je da je nemoguće ostvariti niže količine PAH-ova u određenim slučajevima tradicionalno dimljenog mesa i dimljenih mesnih proizvoda u Irskoj, Španjolskoj, Hrvatskoj, na Cipru, u Latviji, Poljskoj, Portugalu, Rumunjskoj, Slovačkoj, Finskoj, Švedskoj i Ujedinjenoj Kraljevini te u određenim slučajevima tradicionalno dimljene ribe i dimljenih proizvoda ribarstva u Irskoj, Latviji, Rumunjskoj, Finskoj, Švedskoj i Ujedinjenoj Kraljevini. U tim se slučajevima prilagodba prakse dimljenja radi usklađivanja s nižim najvećim dopuštenim količinama PAH-ova mogla postići samo uz znatne promjene organoleptičkih svojstava hrane.
- (4) Na temelju prethodnih razmatranja i na temelju članka 7. stavaka 6. i 7. Uredbe (EZ) br. 1881/2006 navedenim državama članicama odobreno je od 1. rujna 2014. privremeno odstupanje od primjene niže najveće dopuštene količine PAH-ova za stavljanje na njihovo tržište tradicionalno dimljenog mesa i dimljenih mesnih proizvoda i/ili dimljene ribe i dimljenih proizvoda ribarstva koji su dimljeni na njihovu državnom području i namijenjeni potrošnji

⁽¹⁾ SL L 37, 13.2.1993., str. 1.

⁽²⁾ Uredba Komisije (EZ) br. 1881/2006 od 19. prosinca 2006. o utvrđivanju najvećih dopuštenih količina određenih kontaminanata u hrani (SL L 364, 20.12.2006., str. 5.).

na njihovu državnom području. Na te su se dimljene proizvode nastavile primjenjivati najveće dopuštene količine primjenjive prije 1. rujna 2014. Odstupanjem su načelno obuhvaćeni svo dimljeno meso i dimljeni mesni proizvodi i/ili dimljena riba i dimljeni proizvodi ribarstva, bez navođenja posebnih naziva prehrambenih proizvoda.

- (5) U skladu s člankom 7. stavcima 6. i 7. Uredbe (EZ) br. 1881/2006 države članice na koje se to odnosi nastavile su pratiti prisutnost PAH-ova u tim proizvodima te su uspostavile programe za provedbu dobre prakse dimljenja kad god je to moguće. Stanje je ponovno procijenjeno 2018. na temelju detaljnih informacija koje su dostavile navedene države članice, uključujući podatke o praćenju prisutnosti PAH-ova u tradicionalno dimljenom mesu i dimljenim mesnim proizvodima i dimljenoj ribi i dimljenim proizvodima ribarstva te informacije o provedbi dobre prakse dimljenja i promjenama organoleptičkih svojstava. Nakon detaljne procjene dostavljenih informacija zaključeno je da se niže razine PAH-ova ne mogu ostvariti promjenom prakse dimljenja u granicama onoga što je ekonomski izvedivo i moguće bez gubitka tipičnih organoleptičkih svojstava određenog tradicionalno dimljenog mesa i dimljenih mesnih proizvoda u Hrvatskoj, na Cipru, u Portugalu, Irskoj, Poljskoj, Španjolskoj, Latviji, Slovačkoj, Finskoj i Švedskoj te određene tradicionalno dimljene ribe i dimljenih proizvoda ribarstva u Latviji, Finskoj i Švedskoj. Stoga bi za lokalnu proizvodnju i potrošnju trebalo odobriti odstupanje bez vremenskog ograničenja za određeno tradicionalno dimljeno meso i dimljene mesne proizvode, dimljenu ribu i dimljene proizvode ribarstva u navedenim državama članicama.
- (6) Osim toga, utvrđeno je da određeni prahovi od hrane biljnog podrijetla koji se koriste u proizvodnji pića sadržavaju visoke razine PAH-ova zbog neodgovarajuće prakse sušenja koja se primjenjuje u izradi tih praškova. S obzirom na to da su PAH-ovi genotoksični i kancerogeni, potrebno je utvrditi najveću dopuštenu razinu PAH-ova u tim prahovima, što se može postići primjenom dobre prakse sušenja s ciljem osiguravanja visoke razine zaštite ljudskog zdravlja.
- (7) Uredbu (EZ) br. 1881/2006 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.
- (8) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za bilje, životinje, hranu i hranu za životinje,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Izmjene Uredbe (EZ) br. 1881/2006

Uredba (EZ) br. 1881/2006 mijenja se kako slijedi:

1. u članku 7. stavci 6. i 7. zamjenjuju se sljedećim:

„6. Odstupajući od članka 1., sljedeće države članice mogu odobriti stavljanje na svoje tržište sljedećeg tradicionalno dimljenog mesa i dimljenih proizvoda od mesa koji su dimljeni na njihovu području i namijenjeni za potrošnju na njihovu području s količinom PAH-ova većom od one navedene u točki 6.1.4. Priloga ako ti proizvodi udovoljavaju najvećim dopuštenim količinama primjenjivima prije 1. rujna 2014., tj. 5,0 µg/kg za benzo(a)piren i 30,0 µg/kg za zbroj benzo(a)pirena, benz(a)antracena, benzo(b)fluorantena i krizena.

- Irska, Hrvatska, Cipar, Španjolska, Poljska i Portugal; tradicionalno dimljeno meso i dimljeni mesni proizvodi,
- Latvija: tradicionalno dimljeno svinjsko meso, pileće meso dimljeno na vrućem dimu, kobasice dimljene na vrućem dimu i meso divljači dimljeno na vrućem dimu,
- Slovačka: tradicionalno dimljeno usoljeno meso, tradicionalno dimljena slanina, tradicionalno dimljena kobasica (*klobása*), gdje „tradicionalno dimljen” znači stvaranje dima paljenjem drva (cjepanice, piljevina, iverje) u sušionici mesa (pušnici),
- Finska: meso i mesni proizvodi tradicionalno dimljeni na vrućem dimu,
- Švedska: meso i mesni proizvodi dimljeni na tinjajućem drvu ili drugim biljnim materijalima.

Navedene države članice i subjekti u poslovanju s hranom i dalje su dužni pratiti prisutnost PAH-ova u tradicionalno dimljenom mesu i dimljenim mesnim proizvodima iz prvog podstavka ovog stavka i osigurati da se dobra praksa dimljenja provodi tamo gdje je to moguće, a da se ne izgube tipična organoleptička svojstva tih proizvoda.

7. Odstupajući od članka 1., sljedeće države članice mogu odobriti stavljanje na svoje tržište sljedeće tradicionalno dimljene ribe i dimljenih proizvoda ribarstva koji su dimljeni na njihovu području i namijenjeni za potrošnju na njihovu području s količinom PAH-ova većom od one navedene u točki 6.1.5. Priloga ako ti proizvodi udovoljavaju najvećim dopuštenim količinama primjenjivima prije 1. rujna 2014., tj. 5,0 µg/kg za benzo(a)piren i 30,0 µg/kg za zbroj benzo(a)pirena, benz(a)antracena, benzo(b)fluorantena i krizena.

- Latvija: riba tradicionalno dimljena na vrućem dimu,
- Finska: sitna riba tradicionalno dimljena na vrućem dimu i proizvodi od sitne ribe tradicionalno dimljeni na vrućem dimu,
- Švedska: riba i proizvodi ribarstva dimljeni na tinjajućem drvu ili drugim biljnim materijalima.

Navedene države članice i subjekti u poslovanju s hranom i dalje su dužni pratiti prisutnost PAH-ova u tradicionalno dimljenoj ribi i proizvodima ribarstva iz prvog podstavka ovog stavka i osigurati da se dobra praksa dimljenja provodi tamo gdje je to moguće, a da se ne izgube tipična organoleptička svojstva tih proizvoda.”

2. Prilog se mijenja u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

Članak 2.

Hrana navedena u Prilogu ovoj Uredbi koja je zakonito stavljena na tržište prije stupanja na snagu smije ostati na tržištu do 28. ožujka 2021.

Članak 3.

Stupanje na snagu i primjena

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 7. rujna 2020.

Za Komisiju
Predsjednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOG

Nakon unosa 6.1.15. „Sušeni začini, osim kardamoma i sušenog *Capsicum* spp.” u odjeljak 6. Priloga Uredbi (EZ) br. 1881/2006 dodaje se sljedeći unos:

„6.1.16.	Prašci od hrane biljnog podrijetla za proizvodnju pića, osim proizvoda navedenih u točkama 6.1.2. i 6.1.11. (*)	10,0	50,0
----------	---	------	------

(*) Proizvodnja pića odnosi se na upotrebu fino usitjenih prahova koje treba umiješati u pića.”