

KOMISIJOS REKOMENDACIJA

2005 m. vasario 4 d.

dėl papildomo policiklinių aromatinių angliavandenilių kiekio tam tikruose maisto produktuose tyrimo

(pranešta dokumentu Nr. K(2005) 256)

(Tekstas svarbus EEE)

(2005/108/EB)

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

gamybos ir perdirbimo procesai, kurie užkirstų kelią neapdorotų aliejų pradinei taršai PAH.

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį, ypač į jos 211 straipsnio antrąją įtrauką,

ŠIUO DOKUMENTU REKOMENDUOJA:

kadangi:

- (1) Komisijos reglamentas (EB) Nr. 466/2001⁽¹⁾ nustato didžiausią leistiną policiklinių aromatinių angliavandenilių (angl. PAH), ypač benzo(a)pireno, kiekį tam tikruose maisto produktuose. Atsižvelgiant į tai, kad vis dar neiškus kancerogeninių PAH kiekis maisto produktuose, reglamente numatoma iki 2007 m. balandžio 1 d. peržiūrėti priemonės. Informacija reikalinga tam, kad peržiūra būtų išsami.
- (2) 2002 m. gruodžio 4 d. nuomonėje Maisto mokslinis komitetas priėjo išvados, kad kai kurie policikliniai aromatiniai angliavandeniliai (PAH) yra genotoksiniai kancerogenai. Atsižvelgiant į tai, kad nėra viršutinės ribos, žemiau kurios nebūtų genotoksinių medžiagų poveikio, PAH kiekis maisto produktuose turėtų būti kiek įmanoma labiau sumažintas. Maisto mokslinis komitetas priėjo išvados, kad benzo(a)pirenas galėtų būti naudojamas kaip žymuo nustatant priede numatytų kancerogeninių PAH atvejus maisto produktuose ir jų poveikį. Tam, kad būtų peržiūrėjimas, kurio metu nustatoma, ar benzo(a)pirenas ir toliau yra tinkamas žymuo, būtų išsamus, reikia atlikti papildomus šių PAH maisto produktuose santykinų proporcijų tyrimus. Yra metodų kaip bandymais nustatyti įvairius PAH.
- (3) PAH gali susidaryti maisto produktuose šildymo, džiovinimo ir rūkymo procesų metu, per kurias degimo produktai tiesiogiai liečiasi su maisto medžiaga. Jei maisto produktuose buvo nustatytas didelis PAH kiekis, turėtų būti ištirti gamybos ir perdirbimo metodai. Pavyzdžiui, dėl tiesioginio džiovinimo kaitinant ir šildymo procesų, kurie yra naudojami gaminant maistui skirtus aliejus, pavyzdžiui, maišytą alyvuogių išspaudų aliejų, gali susidaryti didelis PAH kiekis. Aktyvinta anglis gali būti naudojama šalinant benzo(a)pireną aliejaus rafinavimo metu, bet nėra aišku, ar rafinavimo procesai veiksmingai pašalina visus atitinkamus PAH. Turėtų būti naudojami

- 1) Ištirti atitinkamą benzo(a)pireno ir kitų policiklinių aromatinių angliavandenilių (PAH) kiekį, ypač tų, kuriuos Maisto mokslinis komitetas priskyrė prie kancerogeninių, kurie nurodyti priede⁽²⁾. Įvertinti šių Reglamente (EB) Nr. 208/2005 įrašytų PAH santykinės proporcijos maisto produktuose. Taip pat įvertinti PAH kiekį kituose maisto produktuose, kuriuose gali būti didelis PAH kiekis, pavyzdžiui, džiovintuose vaisiuose ir maisto papilduose. Taip pat reikėtų pranešti apie kiekvieno kancerogeninio PAH kiekį, nustatytą atskiruose konkrečių maisto produktų bandiniuose. Pavyzdžiui, reikėtų nurodyti atitinkamą PAH kiekį, nustatytą kiekviename maišyto alyvuogių išspaudų aliejaus arba saulėgrąžų aliejaus, arba rūkytos žuvies (nurodant rūšies pavadinimą), arba rūkyto kumpio, t. t. bandinyje. Neapdorotus duomenis sulysins ir pateiks Komisija. Iki 2006 m. spalio 31 d. pranešti Komisijai tyrimų rezultatus, kad iki 2007 m. balandžio 1 d. peržiūrėjimui būtų pateiktas nustatytas didžiausias kiekis ir išvada, ar benzo(a)pirenas ir toliau yra tinkamas žymuo.
- 2) Ištirti gamybos ir perdirbimo metodus, kurie naudojami maistui skirtiems aliejams ir riebalams. Jei maistui skirti aliejai ir riebalai yra gaminami naudojant metodus, pavyzdžiui, tiesioginio džiovinimo kaitinant ir šildymo procesus, dėl kurių neapdorotuose aliejuose arba riebaluose gali susidaryti didelis taršos PAH kiekis, su gamintojais ištirti alternatyvius arba optimizuotus metodus, kurie tą kiekį sumažintų. Iki 2006 m. spalio 31 d. pranešti Komisijai gautus rezultatus ir apie pažangą siekiant vengti naudoti metodus, kurie tokią taršą gali sukelti.
- 3) Ištirti gamybos ir perdirbimo metodus, kurie naudojami maisto produktų rūkymui ir džiovinimui. Jei naudojami metodai, dėl kurių gali susidaryti didelis taršos PAH kiekis, su gamintojais ištirti alternatyvius arba optimizuotus metodus, kurie tą kiekį sumažintų. Iki 2006 m. spalio 31 d. pranešti Komisijai gautus rezultatus ir apie pažangą siekiant vengti naudoti metodus, kurie tokią taršą gali sukelti.

⁽¹⁾ OL L 77, 2001 3 16. Reglamentas su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 208/2004 (žr. šio Oficialiojo leidinio p. 3).

⁽²⁾ Pageidautina, kad būtų pranešta ir nauja informacija, jei tokios yra, apie kitus PAH, kurių Maisto mokslinis komitetas neišskyrė, bet kurie daro poveikį visuomenės sveikatai.

- 4) Ištirti PAH kakavos svieste ir jų prevenciją, o iki 2006 m. spalio 31 d. pranešti Komisijai gautus rezultatus. Reikalaujama informacijos apie benzo(a)pireno ir kitų PAH kieki kakavos svieste, apie šios galimos taršos šaltinius ir apie galimus būdus tai taršai sumažinti. Ši informacija bus panaudota vykdant peržiūrą siekiant atkreipti dėmesį į leidžiančią nukrypti nuostatą dėl kakavos sviesto, kuris dabar yra įrašytas į Reglamentą (EB) Nr. 208/2005.
- 5) Teikti informaciją iš bet kokių kitų tyrimų apie maisto produktų taršą PAH iš aplinkos šaltinių.

Priimta Briuselyje, 2005 m. vasario 4 d.

Komisijos vardu
Markos KYPRIANOU
Komisijos narys

PRIEDAS

Maisto mokslinio komiteto prie kancerogeninių (1) priskirti policikliniai aromatiniai angliavandeniliai (PAH), kurių atitinkamas kiekis tam tikruose maisto produktuose turi būti papildomai ištirtas:

benz(a)antracenas

benzo(b)fluorantenas

benzo(j)fluorantenas

benzo(k)fluorantenas

benzo(g,h,i)perilenas

benzo(a)pirenas

chrisenas

ciklopenta(c,d)pirenas

dibenz(a,h)antracenas

dibenzo(a,e)pirenas

dibenzo(a,h)pirenas

dibenzo(a,i)pirenas

dibenzo(a,l)pirenas

indeno(1,2,3-cd)pirenas

5-metilchrisenas.
