

**KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) 2015/1933****2015 m. spalio 27 d.****kuriuo iš dalies keičiamas Reglamento (EB) Nr. 1881/2006 nuostatos dėl didžiausios leidžiamosios policiklinių aromatinių angliavandenilių koncentracijos kakavos skaidulose, bananų traškučiuose, maisto papilduose, džiovintuose prieskoniniuose augaluose ir džiovintuose prieskoniuose****(Tekstas svarbus EEE)**

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 1993 m. vasario 8 d. Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 315/93, nustatantį Bendrijos procedūras dėl maisto teršalų <sup>(1)</sup>, ypač į jo 2 straipsnio 3 dalį,

kadangi:

- (1) Komisijos reglamente (EB) Nr. 1881/2006 <sup>(2)</sup> nustatytos didžiausios leidžiamosios tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijos;
- (2) remiantis tuo reglamentu, didžiausia leidžiamoji policiklinių aromatinių angliavandenilių (PAA) koncentracija privalo būti saugi ir tokia maža, kokia racionaliai įmanoma, vadovaujantis gera gamybos, džiovinimo ir žemės ūkio/žuvininkystės praktika;
- (3) kakavos skaidulos yra iš kakavos pupelių lukštų gaminamas specialus produktas; jo sudėtyje esančių PAA koncentracija didesnė nei kakavos produktuose, gaminamuose iš susmulkintų kakavos pupelių. Kakavos skaidulos ir iš jų gaminami produktai maisto grandinėje yra tarpiniai produktai; jie naudojami gaminant mažai kalorijų ir daug skaidulinių medžiagų turinčius maisto produktus. Tikslinga nustatyti konkrečią leidžiamąją PAA koncentraciją kakavos skaidulose ir iš jų gaminamuose produktuose. Kadangi šiuose produktuose yra mažai riebalų, didžiausią leidžiamąją koncentraciją reikėtų nustatyti drėgno produkto svorio pagrindu;
- (4) bananų traškučiai naudojami pusryčių javainiuose ir konditerijos gaminiuose, jie taip pat valgomi kaip užkandis. Bananų traškučiuose neseniai nustatyta didelė PAA koncentracija. Šis faktas susijęs su tuo, kad bananų traškučiai gruzdinami kokosų aliejuje. Todėl tikslinga nustatyti didžiausią leidžiamąją PAA koncentraciją bananų traškučiuose. Iš pradžių, kadangi yra nepakankamai duomenų, ši didžiausia leidžiamoji koncentracija atitinka didžiausią leidžiamąją kokosų aliejaus, skirto tiesiogiai žmonėms vartoti arba vartojamo kaip maisto produktų sudedamoji dalis, koncentraciją. Didžiausia leidžiamoji koncentracija pagal turimus duomenis turėtų būti peržiūreta per dvejus metus;
- (5) tam tikruose maisto papilduose, kurių sudėtyje yra augalinių sudedamųjų dalių arba kurie yra iš jų pagaminti, nustatyta didelė PAA koncentracija. Nustatyta, kad didelė PAA koncentracija šiuose maisto papilduose yra susijusi su netinkamu į jų sudėtį įeinančių augalinių sudedamųjų dalių džiovinimu. Didelės PAA koncentracijos galima išvengti tinkamai džiovinant augalus. Todėl tikslinga nustatyti didžiausią leidžiamąją PAA koncentraciją šiuose produktuose, kuri galima tinkamai džiovinant augalus, ir taip užtikrinti aukšto lygio žmonių sveikatos apsaugą;
- (6) taip pat tam tikrais atvejais nustatyta didelė PAA koncentracija maisto papilduose, kurių sudėtyje yra pikio, bičių pienelio ir vingrutės; ši didelė koncentracija susijusi su netinkamos praktikos taikymu. Kadangi taikant tinkamą praktiką galima pasiekti, kad PAA koncentracija būtų mažesnė, tikslinga nustatyti didžiausią leidžiamąją PAA koncentraciją šiuose produktuose;
- (7) džiovintuose prieskoniniuose augaluose ir džiovintuose prieskoniuose taip pat nustatyta didelė PAA koncentracija, susijusi su netinkamu džiovinimu. Todėl tikslinga nustatyti didžiausią leidžiamąją PAA koncentraciją džiovintuose prieskoniniuose augaluose ir džiovintuose prieskoniuose. Dėl tradicinių rūkymo ir perdirbimo metodų, taikomų rūkytoms paprikoms ir kardamonui, juose susidaro didelė PAA koncentracija. Kadangi šių prieskonių vartojama nedaug ir tam, kad šie rūkyti produktai liktų rinkoje, tikslinga šiems prieskoniams didžiausios leidžiamosios koncentracijos nenustatyti;

<sup>(1)</sup> OL L 37, 1993 2 13, p. 1.<sup>(2)</sup> 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas (OL L 364, 2006 12 20, p. 5).

- (8) turėtų būti nustatytas tinkamas laikotarpis, kad valstybės narės ir maisto tvarkymo subjektai prisitaikytų prie šiame reglamente nustatytų naujų reikalavimų;
- (9) todėl Reglamentas (EB) Nr. 1881/2006 turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas;
- (10) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Augalų, gyvūnų, maisto ir pašarų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

*1 straipsnis*

Reglamento (EB) Nr. 1881/2006 priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento priedą.

*2 straipsnis*

Šio reglamento priede nurodyti maisto produktai, išskyrus 6.1.11 punkte nurodytus maisto produktus, teisėtai pateikti rinkai iki 2016 m. balandžio 1 d., gali likti rinkoje ir po tos datos iki trumpiausio jų tinkamumo vartoti termino arba suvartojimo termino.

*3 straipsnis*

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Jis taikomas nuo 2016 m. balandžio 1 d., išskyrus 6.1.11 punkte nurodytus maisto produktus, kuriems reikalavimas dėl didžiausios leidžiamosios koncentracijos taikomas nuo šio reglamento įsigaliojimo dienos.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2015 m. spalio 27 d.

*Komisijos vardu*  
*Pirmininkas*  
Jean-Claude JUNCKER

## PRIEDAS

Reglamento (ES) Nr. 1881/2006 priedo 6 dalis „Policikliniai aromatiniai angliavandeniliai“ iš dalies keičiama taip:

1. 6.1.2 punktas pakeičiamas taip:

„6.1.2	Kakavos pupelės ir iš jų gaminami produktai, išskyrus 6.1.11 punkte nurodytus produktus	5,0 µg/kg riebalų nuo 2013 4 1	35,0 µg/kg riebalų nuo 2013 4 1 iki 2015 3 31 30,0 µg/kg riebalų nuo 2015 4 1“
--------	---	--------------------------------	---

2. Papildomai įtraukiami 6.1.11, 6.1.12, 6.1.13, 6.1.14 ir 6.1.15 punktai:

„6.1.11	Kakavos skaidulos ir iš kakavos skaidulų gaminami produktai, skirti vartoti kaip maisto produktų sudedamosios dalys	3,0	15,0
6.1.12	Bananų traškučiai	2,0	20,0
6.1.13	Maisto papildai, kurių sudėtyje yra augalų ir jų preparatų <sup>(39)</sup> (*) (**) Maisto papildai, kurių sudėtyje yra pikio, bičių pienelio, vingrutės arba jų preparatų <sup>(39)</sup>	10,0	50,0
6.1.14	Džiovinti prieskoniniai augalai	10,0	50,0
6.1.15	Rūkyti prieskoniniai, išskyrus kardamonus ir rūkytas paprikas ( <i>Capsicum</i> spp.)	10,0	50,0

(\*) Augalų preparatai yra iš augalų (pvz., iš sveikų augalų, augalų dalių, susmulkintų ar supjaustytų augalų), taikant įvairius procesus (pvz., spaudimą, slėgimą, ekstrahavimą, frakcionavimą, distiliavimą, koncentravimą, džiovinimą ir fermentavimą) gauti preparatai. Ši apibrėžtis apima susmulkintus ar miltelių pavidalo augalus, augalų dalis, dumblius, grybus, kerpes, tinktūras, ekstraktus, eterinius aliejus (išskyrus 6.1.1 punkte nurodytus augalinius aliejus), išspaustas sultis ir perdirbtus augalinius eksudatus.

(\*\*) Didžiausia leidžiamoji koncentracija netaikoma maisto papildams, kurių sudėtyje yra augalinių aliejų. Aliejui, kuris naudojamas kaip maisto papildų sudedamoji dalis, taikoma 6.1.1 punkte nustatyta didžiausia leidžiamoji koncentracija.“