

KOMISIJAS REGULA (ES) Nr. 835/2011

(2011. gada 19. augusts),

ar kuru groza Regulu (EK) Nr. 1881/2006 attiecībā uz policiklisko aromātisko ogļūdeņražu maksimāli pieļaujamo koncentrāciju pārtikas produktos

(Dokuments attiecas uz EEZ)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Padomes 1993. gada 8. februāra Regulu (EEK) Nr. 315/93, ar ko nosaka Kopienas procedūras attiecībā uz piesārņotājiem pārtikā⁽¹⁾, un jo īpaši tās 2. panta 3. punktu,

tā kā:

- (1) Komisijas Regulā (EK) Nr. 1881/2006, ar ko nosaka konkrētu piesārņotāju maksimāli pieļaujamo koncentrāciju pārtikas produktos⁽²⁾, ir noteikta benzo(a)pirēna maksimāli pieļaujamā koncentrācija virknē pārtikas produktu.
- (2) Benzo(a)pirēns pieder policiklisko aromātisko ogļūdeņražu (PAO) grupai, un to izmanto kā marķieri, lai noteiktu kancerogēno PAO klātbūtni pārtikā un ietekmi uz to, pamatojoties uz kādreizējās Pārtikas zinātniskās komitejas (SCF) atzinumu⁽³⁾. SCF 2002. gada decembra atzinumā ir ieteikts veikt turpmākas analīzes šo PAO relatīvā īpatsvara noteikšanai pārtikas produktos, lai nākotnē varētu pārskatīt benzo(a)pirēna kā marķiera piemērotību.
- (3) Ņemot vērā Komisijas Ieteikumu 2005/108/EK⁽⁴⁾, dalībvalstis ir apkopojušas jaunus datus par kancerogēno PAO sastopamību pārtikas produktos. Komisija lūdza Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādei pārskatīt SCF atzinumu, ņemot vērā jaunus datus par sastopamību un citus būtiskus jaunākos zinātnes atzinumus, kā arī kaitīgās iedarbības robežvērtības (MOE) pieeju. Šajā atzinumā Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādei (EFSA) tika lūgts atkārtoti izvērtēt to, cik piemērota ir benzo(a)pirēna kā marķiera saglabāšana.
- (4) EFSA zinātnes ekspertu grupa jautājumos, kas saistīti ar piesārņotājiem barības ķēdē (CONTAM Panel), 2008. gada 9. jūnijā pieņēma atzinumu par pārtikā sasto-

pamajiem policikliskajiem aromātiskajiem ogļūdeņražiem⁽⁵⁾. Šajā atzinumā EFSA secināja, ka benzo(a)pirēns nav piemērots marķieris kancerogēno PAO klātbūtnes noteikšanai pārtikā un ka piemērotākais rādītājs PAO klātbūtnes noteikšanai būtu četru noteiktu vielu sistēma (PAO4⁽⁶⁾) vai astoņu noteiktu vielu sistēma (PAO8⁽⁷⁾). EFSA secināja arī to, ka astoņu vielu sistēma (PAO8) nenodrošinātu daudz lielāku pievienoto vērtību kā četru vielu sistēma (PAO4).

- (5) Turklāt CONTAM Panel, piemērojot kaitīgās iedarbības robežvērtības (MOE) pieeju, secināja, ka vidēja patēriņa gadījumā patērētāju veselības apdraudējums nav liels. Tomēr augsta patēriņa gadījumā MOE sasniedza gandrīz 10 000, kas liecina par iespējamu apdraudējumu patērētāju veselībai.
- (6) Pamatojoties uz EFSA secinājumiem, nevar turpināt izmantot pašreizējo sistēmu, kura paredz benzo(a)pirēna kā vienīgā marķiera izmantošanu policiklisko aromātisko ogļūdeņražu grupai. Tāpēc ir jāgroza Regula (EK) Nr. 1881/2006.
- (7) Jānosaka jauns maksimāli pieļaujamās koncentrācijas līmenis četru vielu summai (PAO4) (benzo(a)pirēns, benz(a)antracēns, benzo(b)fluorantēns un krizēns), vienlaikus saglabājot atsevišķu maksimāli pieļaujamās koncentrācijas līmeni benzo(a)pirēnam.
- (8) Šāda sistēma nodrošinātu, ka PAO maksimāli pieļaujamā koncentrācija pārtikā tiek uzturēta līmenī, kas nerada draudus veselībai, un ka PAO koncentrāciju var pārbaudīt arī tajos paraugos, kuros nav iespējams noteikt benzo(a)pirēnu, bet kuros ir citi PAO.
- (9) Atsevišķs maksimāli pieļaujamās koncentrācijas līmenis benzo(a)pirēnam tiek saglabāts, lai nodrošinātu iepriekšējo un nākamā datu salīdzināmību. Kādu laiku pēc šā grozījuma īstenošanas un pamatojoties uz jauniem datiem, kas tiks iegūti nākotnē, atsevišķa maksimāli pieļaujamās koncentrācijas līmeņa saglabāšana benzo(a)pirēnam jāizvērtē atkārtoti.

⁽¹⁾ OV L 37, 13.2.1993., 1. lpp.⁽²⁾ OV L 364, 20.12.2006., 5. lpp.⁽³⁾ Pārtikas zinātniskās komitejas atzinums par pārtikā esošu policiklisko aromātisko ogļūdeņražu radītiem draudiem cilvēka veselībai (sagatavots 2002. gada 4. decembrī).
http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf⁽⁴⁾ OV L 34, 8.2.2005., 43. lpp.⁽⁵⁾ The EFSA Journal (2008) 724, 1-114. lpp.⁽⁶⁾ Benzo(a)pirēns, krizēns, benz(a)antracēns, benzo(b)fluorantēns.⁽⁷⁾ Benzo(a)pirēns, krizēns, benz(a)antracēns, benzo(b)fluorantēns, benzo(k)fluorantēns, benzo(g,h,i)perilēns, dibenz(a,h)antracēns un indeno(1,2,3-c,d)pirēns.

- (10) Attiecībā uz četru vielu summu (PAO4) lēmumi par atbilstību jāpieņem, pamatojoties uz zemāko pieļaujamo koncentrāciju.
- (11) Policiklisko aromātisko oglekļaūdeņražu maksimāli pieļaujamās koncentrācijas līmeņiem jābūt drošiem un tik zemiem, cik iespējams (ALARA), pamatojoties uz labu ražošanas un lauksaimniecības/zivsaimniecības praksi. Jaunākie dati par PAO sastopamību liecina, ka PAO fona līmeņi atsevišķās pārtikas precēs ir zemāki nekā iepriekš uzskatīts. Tāpēc benzo(a)pirēna maksimāli pieļaujamās koncentrācijas līmenis ir pielāgots tā, lai tas atspoguļotu reālāku zemāko fona līmeni svaigās un kūpinātās gliemenēs.
- (12) Dati par kūpinātām zivīm un kūpinātu gaļu arī liecina, ka ir sasniedzams zemāka maksimāli pieļaujamās koncentrācijas līmenis. Tomēr dažos gadījumos, iespējams, ir jāpielāgo esošā kūpināšanas tehnoloģija. Tāpēc kūpinātai gaļai un kūpinātām zivīm ir jāizstrādā divu pakāpju procedūra, tādējādi nodrošinot divu gadu pārejas posmu no šīs regulas piemērošanas dienas, pirms sāk piemērot zemākus maksimāli pieļaujamās koncentrācijas līmeņus.
- (13) Ir konstatēts, ka kūpinātās brētliņās un kūpinātu brētliņu konservos ir augstāka PAO koncentrācija nekā citās kūpinātās zivīs. Jānosaka konkrēts maksimāli pieļaujamās koncentrācijas līmenis kūpinātās brētliņās un kūpinātu brētliņu konservos, lai atspoguļotu, kāda koncentrācija šajos pārtikas produktos ir sasniedzama.
- (14) Iepriekš maksimāli pieļaujamā benzo(a)pirēna koncentrācija "tādu zivju muskuļu gaļā, kas nav kūpinātas zivis" tika noteikta kā iespējama vides piesārņojuma rādītājs. Tomēr ir pierādījies, ka PAO svaigās zivīs ātri metabolizējas un muskuļu gaļā neuzkrājas. Tāpēc maksimāli pieļaujamās PAO koncentrācijas līmeņa saglabāšana svaigās zivīs vairs nav lietderīga.
- (15) Augsts PAO koncentrācijas līmenis tika atklāts vairāku veidu termiski apstrādātā gaļā un termiski apstrādātos gaļas produktos, kurus pārdod galapatērētājam. Koncentrācijas līmenis nav tik augsts, ja tiek ievēroti atbilstoši apstrādes nosacījumi un tiek izmantots atbilstošs aprīkojums. Tāpēc ir lietderīgi noteikt maksimāli pieļaujamo PAO koncentrāciju gaļā un gaļas produktos, kuriem ir piemērota tāda termiska apstrāde, kuras laikā var veidoties PAO, t. i., tikai grilēšana un cepšana uz restēm.
- (16) Uz kakao sviestu pagaidām netika attiecināts maksimāli pieļaujamās benzo(a)pirēna koncentrācijas līmenis, kas tiek piemērots eļļām un taukiem atbilstoši Regulai (EK) Nr. 1881/2006, un līdz 2007. gada 1. aprīlim bija jāiesniedz pārskats par to, vai ir lietderīgi noteikt maksimāli pieļaujamo PAO koncentrāciju kakao sviestā. Pārskata iesniegšanas datums tika pārcelts, jo vēl nebija pieejami EFSA veiktās atkārtotās PAO zinātniskās novērtēšanas rezultāti.
- (17) Kakao sviestā ir augstāka PAO koncentrācija nekā citās eļļās un taukos. Galvenais iemesls tam ir neatbilstošu žāvēšanas metožu piemērošana kakao pupiņām un tas, ka kakao sviestu nevar rafinēt kā citas augu eļļas un taukus. Kakao sviests ir galvenā sastāvdaļa neapstrādātos kakao produktos (piem., kakao pupiņās, kakao masā, kakao drupatās vai kakao liķieri), un to izmanto arī šokolādē un citos kakao produktos, kurus bieži patērē bērni. Tādējādi tam ir ietekme uz cilvēkiem, īpaši uz bērniem. Tāpēc ir jānosaka maksimāli pieļaujamā PAO koncentrācija kakao pupiņās un atvasinātajos produktos, pie kuriem pieder arī kakao sviests.
- (18) Maksimāli pieļaujamās PAO koncentrācijas līmenis kakao pupiņās jānosaka pēc iespējas zemāks, vienlaikus ņemot vērā ražotājvalstu šā brīža tehniskās iespējas. Šis līmenis jānosaka attiecībā pret tauku saturu, jo PAO koncentrējas tauku frakcijā, kakao sviestā. Lai ražotājvalstis varētu veikt uzlabojumus tehnoloģijās un pielāgoties noteiktajam maksimāli pieļaujamās koncentrācijas līmenim, ir jāatliek datums, no kura minētais maksimāli pieļaujamās koncentrācijas līmenis jāpiemēro kakao pupiņām. Turklāt attiecībā uz šiem produktiem sākotnēji jāpiemēro augstāks maksimāli pieļaujamās koncentrācijas līmenis iepriekš minētajai četru vielu summai. Pēc divu gadu pārejas perioda ir jāpiemēro zemāks maksimāli pieļaujamās koncentrācijas līmenis. PAO koncentrācija kakao pupiņās un atvasinātajos produktos ir regulāri jāpārbauda, lai izvērtētu iespēju nākotnē šo maksimāli pieļaujamo koncentrācijas līmeni vēl pazemināt.
- (19) Saskaņā ar pieejamo informāciju kokosriekstu eļļā var būt augstāka PAO4 koncentrācija nekā citās augu eļļās un taukos. Iemesls tam ir proporcionāli augstāka benz(a)antracēna un krizēna koncentrācija, kuru var vienkārši samazināt, rafinējot kokosriekstu eļļu. Maksimāli pieļaujamās koncentrācijas līmenis kokosriekstu eļļai jānosaka pēc iespējas zemāks, vienlaikus ņemot vērā ražotājvalstu šā brīža tehniskās iespējas. Tā kā ir gaidāms, ka ražotājvalstis ievieš uzlabojumus tehnoloģijās, PAO koncentrācija kokosriekstu eļļā ir regulāri jāpārbauda, lai izvērtētu iespēju nākotnē noteikt vēl zemāku pieļaujamās koncentrācijas līmeni.
- (20) Pašreizējie dati par PAO sastopamību graudos un dārzeņos ir nepilnīgi. Pieejamie dati liecina, ka graudos un dārzeņos ir samērā zema PAO koncentrācija. Zemie rādītāji šobrīd pieejamos datos par PAO sastopamību nav iemesls tam, lai uzreiz noteiktu maksimāli pieļaujamo koncentrāciju. Tomēr EFSA atzīst, ka graudiem un dārzeņiem to lielā patēriņa dēļ ir būtiska ietekme uz cilvēku. Tāpēc šajās divās produktu grupās ir jāveic detalizētāka PAO koncentrācijas uzraudzība. Nepieciešamība noteikt maksimāli pieļaujamo koncentrāciju tiks izvērtēta, pamatojoties uz papildu datiem.

- (21) Augsta PAO koncentrācija ir konstatēta atsevišķos uztura bagātinātājos. Tomēr šie koncentrācijas līmeņi ir mainīgi, un dažādos uztura bagātinātāju veidos tie atšķiras. Par uztura bagātinātājiem ir jāsavāc sīkāka informācija. Kad būs pieejami šie papildu dati, tiks izvērtēta nepieciešamība noteikt maksimāli pieļaujamo koncentrāciju uztura bagātinātājos.
- (22) Dalībvalstīm un pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmumiem ir vajadzīgs laiks, lai veiktu pielāgojumus ar šo regulu noteiktajai maksimāli pieļaujamai koncentrācijai. Tāpēc ir jāatliek šīs regulas piemērošanas datums. Attiecībā uz produktiem, kas laisti apgrozībā līdz dienai, no kuras tiek piemēroti ar šo regulu ieviestie grozījumi, ir jānosaka pārejas periods.
- (23) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Pārtikas aprites un dzīvnieku veselības pastāvīgās komitejas atzinumu, un ne Eiropas Parlaments, ne Padome pret tiem nav iebildusi,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Regulas (EK) Nr. 1881/2006 pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas pielikumu.

2. pants

1. Pārtikas produktus, kuri neatbilst maksimāli pieļaujamās koncentrācijas nosacījumiem, kas piemērojami no 2012. gada 1. septembra atbilstoši Regulas (EK) Nr. 1881/2006 pielikuma 6. sadaļai "Policikliskie aromātiskie ogļūdeņraži", kas grozīta ar šo regulu, un kuri likumīgi laisti tirgū līdz 2012. gada 1. septem-

brim, var turpināt tirgot pēc šā datuma līdz to minimālā derīguma termiņa vai izlietošanas termiņa beigām.

2. Pārtikas produktus, kuri neatbilst maksimāli pieļaujamās koncentrācijas nosacījumiem, kas piemērojami no 2014. gada 1. septembra atbilstoši Regulas (EK) Nr. 1881/2006 pielikuma 6.1.4. un 6.1.5. punktam, kas grozīti ar šo regulu, un kuri likumīgi laisti tirgū līdz 2014. gada 1. septembrim, var turpināt tirgot pēc šā datuma līdz to minimālā derīguma termiņa vai izlietošanas termiņa beigām.

3. Pārtikas produktus, kuri neatbilst maksimāli pieļaujamās koncentrācijas nosacījumiem, kas piemērojami no 2013. gada 1. aprīļa atbilstoši Regulas (EK) Nr. 1881/2006 pielikuma 6.1.2. punktam, kas grozīts ar šo regulu, un kuri likumīgi laisti tirgū līdz 2013. gada 1. aprīlim, var turpināt tirgot pēc šā datuma līdz to minimālā derīguma termiņa vai izlietošanas termiņa beigām.

4. Pārtikas produktus, kuri neatbilst maksimāli pieļaujamās koncentrācijas nosacījumiem, kas piemērojami no 2015. gada 1. aprīļa atbilstoši Regulas (EK) Nr. 1881/2006 pielikuma 6.1.2. punktam, kas grozīts ar šo regulu, un kuri likumīgi laisti tirgū līdz 2015. gada 1. aprīlim, var turpināt tirgot pēc šā datuma līdz to minimālā derīguma termiņa vai izlietošanas termiņa beigām.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

To piemēro no 2012. gada 1. septembra.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2011. gada 19. augustā

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
José Manuel BARROSO

PIELIKUMS

Regulas (EK) Nr. 1881/2006 pielikumu groza šādi:

(1) 6. sadaļu *Policikliskie aromātiskie ogļūdeņraži* aizstāj ar šādu.

“6. sadaļa: *Policikliskie aromātiskie ogļūdeņraži*

Pārtikas produkti		Maksimāli pieļaujamā koncentrācija (µg/kg)	
6.1.	Benzo(a)pirēns, benz(a)antracēns, benzo(b)-fluorantēns un krizēns	Benzo(a)pirēns	Benzo(a)pirēna, benz(a)antracēna, benzo(b)fluorantēna un krizēna summa ⁽⁴⁵⁾
6.1.1.	Eļļas un tauki (bet ne kakao sviests un kokosriekstu eļļa), kurus paredzēts lietot tieši uzturā vai izmantot kā sastāvdaļu pārtikā	2,0	10,0
6.1.2.	Kakao pupiņas un atvasinātie produkti	no 1.4.2013. – 5,0 µg/kg tauku	no 1.4.2013. līdz 31.3.2015. – 35,0 µg/kg tauku no 1.4.2015. – 30,0 µg/kg tauku
6.1.3.	Kokosriekstu eļļa, kuru nav paredzēts lietot tieši uzturā vai izmantot kā sastāvdaļu pārtikā	2,0	20,0
6.1.4.	Kūpināta gaļa un kūpinātas gaļas produkti	līdz 31.8.2014. – 5,0 no 1.9.2014. – 2,0	no 1.9.2012. līdz 31.8.2014. – 30,0 no 1.9.2014. – 12,0
6.1.5.	Muskuļu gaļa no kūpinātām zivīm un kūpinātiem zvejniecības produktiem ⁽²⁵⁾⁽³⁶⁾ , izņemot 6.1.6. un 6.1.7. punktā minētos zvejniecības produktus. Maksimāli pieļaujamā koncentrācija kūpinātiem vēžveidīgajiem ir spēkā attiecībā uz muskuļu gaļu no piedēkļiem un vēdera ⁽⁴⁴⁾ . Kūpinātiem krabjiem un krabjveidīgajiem vēžiem (<i>Brachyura</i> un <i>Anomura</i>) maksimāli pieļaujamā koncentrācija ir spēkā attiecībā uz muskuļu gaļu no piedēkļiem.	līdz 31.8.2014. – 5,0 no 1.9.2014. – 2,0	no 1.9.2012. līdz 31.8.2014. – 30,0 no 1.9.2014. – 12,0
6.1.6.	Kūpinātas brētliņas un kūpinātu brētliņu konservi ⁽²⁵⁾⁽⁴⁷⁾ (<i>sprattus sprattus</i>), gliemenes (svaigas, dzesētas vai saldētas) ⁽²⁶⁾ , termiski apstrādāta gaļa un termiski apstrādāti gaļas produkti ⁽⁴⁶⁾ , ko pārdod galapatērtījam	5,0	30,0
6.1.7.	Gliemenes ⁽³⁶⁾ (kūpinātas)	6,0	35,0
6.1.8.	Pārstrādātu graudu pārtika un pārtika zīdaiņiem un maziem bērniem ⁽³⁾⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.9.	Mātes piena aizstājējs zīdaiņiem un piebarošanas pārtika, arī piens zīdaiņiem un piena maisījumi piebarošanai ⁽⁸⁾⁽²⁹⁾	1,0	1,0

Pārtikas produkti		Maksimāli pieļaujamā koncentrācija ($\mu\text{g/kg}$)	
6.1.10.	Diētiska pārtika cilvēkiem ar veselības traucējumiem ⁽³⁾ (²⁹), kas īpaši paredzēta zīdaiņiem	1,0	1,0

(⁴⁵) Zemāko pieļaujamo koncentrāciju aprēķina, pieņemot, ka zemāk minēto četru vielu vērtība, kas ir zem kvantitatīvās noteikšanas robežas, ir nulle.

(⁴⁶) Gaļa un gaļas produkti, kuriem ir piemērota tāda termiska apstrāde, kuras laikā var veidoties PAO, t. i., tikai grilēšana un cepšana uz restēm.

(⁴⁷) Konservētu produktu gadījumā analīzi veic visam konservu kārbas saturam. Nosakot maksimāli pieļaujamo koncentrāciju visam saliktajam produktam, piemēro 2. panta 1. punkta c) apakšpunktu un 2. panta 2. punktu."

(2) Svītro (³⁵) zemsvītras piezīmi.