

KOMISIJAS IETEIKUMS**(2005. gada 4. februāris)****par turpmāku izmeklēšanu saistībā ar policiklisko aromātisko ogļūdeņražu līmeņiem dažos pārtikas produktos***(izziņots ar dokumenta numuru K(2005) 256)***(Dokuments attiecas uz EEZ)****(2005/108/EK)**

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

Jāpielieto tādas ražošanas un apstrādes metodes, ar kurām novērstu sākotnēju neapstrādātas eļļas piesārņošanu ar PAO,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu, un jo īpaši tā 211. panta otro ievilkumu,

IESAKA TURPMĀK IZKLĀSTĪTO.

tā kā:

- (1) Komisijas Regulā (EK) Nr. 466/2001⁽¹⁾ noteikti maksimālie policiklisko aromātisko ogļūdeņražu, proti benzopirēna, līmeņi (PAO) dažos pārtikas produktos. Ar nolūku novērst palikušās neskaidrības attiecībā uz kancerogēno PAO līmeņiem pārtikas produktos Regulā paredzēta pasākumu pārskatīšana līdz 2007. gada 1. aprīlim. Šai pārskatīšanai vajadzīga informācija.
 - (2) Pārtikas zinātniskā komiteja 2002. gada 4. decembra atzinumā secināja, ka policikliskie aromātiskie ogļūdeņraži (PAO) ir genotoksiski kancerogēni. Lai ievērotu genotoksisko vielu ietekmes pieļaujamās robežas, PAO līmeņi pārtikas produktos jāsamazina iespējami zemi. Pārtikas zinātniskā komiteja secināja, ka benzopirēnu varētu uzskatīt par marķieri to kancerogēno PAO klātbūtnē un ietekmei pārtikā, kas uzskaitīti pielikumā. Ir vajadzīga turpmāka PAO relatīvo attiecību analīze, lai sniegtu informāciju turpmākai pārskatīšanai par benzopirēna kā marķiera izmantošanas piemērotību. Ir pieejamas metodes, ar ko var pārbaudīt vairākus PAO.
 - (3) PAO var veidoties pārtikā karsēšanas, žāvēšanas un kūpināšanas procesos, jo tad sadegšanas produkti ir tieši saskarē ar pārtikas vielām. Gadījumos, kad PAO līmeņi konstatēti pārtikas produktos, jāizmeklē to ražošanas un apstrādes metodes. Piemēram, tiešas žāvēšanas un karsēšanas procesos ar uguni, ko izmanto pārtikas eļļu ražošanā, piemēram, olīvu izspaidu eļļas ražošanā, var rasties augsti PAO līmeņi. Lai eļļu attīrīšanas procesā tās atbrīvotu no benzopirēna, var izmantot aktīvo ogli, bet nav skaidrs, vai attīrīšanas procesos tiek atdalīti visi PAO.
- 1) Izmeklēt attiecīgos benzopirēna un to citu policiklisko aromātisko ogļūdeņražu (PAO) līmeņus, kurus Pārtikas zinātniskā komiteja norādījusi kā kancerogēnus un kuri uzskaitīti pielikumā⁽²⁾. Novērtēt to PAO relatīvās attiecības pārtikā, kas uzskaitīti Regulā (EK) Nr. 208/2005. Izmeklēt arī PAO līmeņus citos pārtikas produktos, kuri satur augstus PAO līmeņus, piemēram, žāvēti augļi un pārtikas piedevas. Jāsniedz informācija par katrā noteiktā pārtikas produkta paraugā izmērītajiem PAO līmeņiem. Piemēram, jāziņo par attiecīgiem PAO līmeņiem, kas izmērīti katrā olīvu izspaidu vai saulespuķu eļļas, kūpinātu zivju (minot sugu nosaukumus) vai kūpināta šķiņķa paraugā. Komisija apkopos izejas datus un tos publiskos. Par izmeklēšanas rezultātiem informēt Komisiju līdz 2006. gada 31. oktobrim, par maksimālajiem līmeņiem un benzopirēna kā marķiera piemērotību informēt līdz 2007. gada 1. aprīlim.
 - 2) Izmeklēt metodes, ko izmanto pārtikas eļļu un tauku ražošanā un apstrādē. Ja pārtikas eļļu un tauku ražošanā un apstrādē izmanto metodes, kas izraisa augstus neapstrādātas eļļas vai tauku piesārņojuma ar PAO līmeņus, kā piemēram tieša žāvēšana un karsēšana ar uguni, ar ražotājiem jāizpēta alternatīvās vai optimizētās metodes, lai šos līmeņus pazeminātu. Informēt par rezultātiem Komisiju līdz 2006. gada 31. oktobrim un turpmāk izvairīties no piesārņojumu izraisīto sošo metožu pielietošanas.
 - 3) Izmeklēt metodes, ko izmanto pārtikas produktu kūpināšanā un žāvēšanā. Ja tiek izmantotas metodes, kas izraisa augstus piesārņojuma ar PAO līmeņus, ar ražotājiem jāizpēta alternatīvās vai optimizētās metodes, lai šos līmeņus pazeminātu. Informēt par rezultātiem Komisiju līdz 2006. gada 31. oktobrim un turpmāk izvairīties no piesārņojumu izraisīto metožu pielietošanas.

⁽¹⁾ OV L 77, 16.3.2001., 1. lpp. Regulā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 208/2005 (sk. šī Oficiālā Vēstneša 3 lpp.).

⁽²⁾ Ja konstatēta ietekme uz sabiedrības veselību, ir vēlama arī jauni dati par PAH, kuri nav ietverti Pārtikas zinātniskās komitejas sagatavotajā informācijā, ja šādi dati ir pieejami.

- 4) Izmeklēt PAO līmeņus kakao sviestā un par rezultātiem informēt Komisiju līdz 2006. gada 31. oktobrim. Ir nepieciešama informācija par benzopirēna un citu PAO līmeņiem kakao sviestā, par šāda iespējama piesārņojuma avotiem un iespējām samazināt piesārņojumu. Šo informāciju izmantos, lai pārskatītu atkāpi kakao sviestam, kas noteikta Regulā (EK) Nr. 208/2005.
- 5) Nodrošināt ar informāciju, kas iegūta jebkurā citā izmeklēšanā, ar ko noskaidro pārtikas produktu piesārņojumu ar PAH vides avotos.

Briselē, 2005. gada 4. februārī.

Komisijas vārdā —
Komisijas loceklis
Markos KYPRIANOU

PIELIKUMS

Policikliskie aromātiskie ogļūdeņraži (PAO), kurus Pārtikas zinātniskā komiteja norādījusi kā kancerogēnus un par kuru relatīvajām attiecībām pārtikas produktos ir nepieciešama turpmāka izmeklēšana

benzoantracēns a

benzofluorantracēns b

benzofluorantracēns j

benzofluorantracēns k

benzoperilēns g, h, i

benzoperilēns a

hrizēns

ciklopentapirēns c, d

dibenzoantracēns a, h

dibenzopirēns a, e

dibenzopirēns a, h

dibenzopirēns a, i

dibenzopirēns a, l

indenopirēns 1,2,3-cd

5-metilhrizēns
