

**KOMISIJAS REGULA (ES) 2015/1933****(2015. gada 27. oktobris),****ar ko attiecībā uz policiklisko aromātisko ogļūdeņražu maksimāli pieļaujamo koncentrāciju kakao šķiedrā, banānu čipsos, uztura bagātinātājos, kaltētos garšaugos un kaltētās garšvielās groza Regulu (EK) Nr. 1881/2006****(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 <sup>(1)</sup>, un jo īpaši tās 2. panta 3. punktu,

tā kā:

- (1) Komisijas Regulā (EK) Nr. 1881/2006 <sup>(2)</sup> ir noteikta konkrētu piesārņotāju maksimāli pieļaujamā koncentrācija pārtikas produktos.
- (2) Saskaņā ar minēto regulu pieļaujamajai policiklisko aromātisko ogļūdeņražu (PAO) koncentrācijai jābūt nekaitīgai un tik zemai, cik tas reāli iespējams, pamatojoties uz labu ražošanas, kaltēšanas un lauksaimniecības/zivsaimniecības praksi.
- (3) Kakao šķiedra ir īpašs kakao produkts, ko iegūst no kakao pupiņu čaumalas un kurā ir augstāka PAO koncentrācija nekā kakao produktos, kas iegūti no drupinātām kakao pupiņām. Kakao šķiedra un atvasinātie produkti ir pārtikas aprītes starpprodukti, un tos lieto kā sastāvdaļu zemas enerģētiskās vērtības, augsta šķiedrvielu satura pārtikas produktu ražošanā. Ir lietderīgi noteikt īpašus PAO koncentrācijas līmeņus kakao šķiedrai un atvasinātajiem produktiem. Ņemot vērā to, ka šiem produktiem ir zems tauku saturs, ir lietderīgi noteikt to maksimāli pieļaujamo koncentrāciju, rēķinot uz mitro svaru.
- (4) Banānu čipsi var būt brokastu pārslu un konditorejas izstrādājumu sastāvā, un tos var izmantot par uzkodām. Nesen banānu čipsos tika konstatēta augsta PAO koncentrācija. Šie konstatējumi izskaidrojami ar banānu čipsu cepšanu kokosriekstu eļļā. Tāpēc ir lietderīgi banānu čipsos noteikt maksimāli pieļaujamo PAO koncentrāciju. Ņemot vērā to, ka nav pietiekami daudz datu par sastopamību, šī maksimālā koncentrācija atbilst maksimāli pieļaujamajai koncentrācijai kokosriekstu eļļā, kuru paredzēts tieši lietot uzturā vai izmantot par pārtikas produktu sastāvdaļu. Maksimāli pieļaujamā koncentrācija būtu jāpārskata divu gadu laikā, ņemot vērā pieejamos datus par sastopamību.
- (5) Dažos uztura bagātinātājos, kas satur augu izcelsmes sastāvdaļas vai ir iegūti no tām, ir konstatēta augsta PAO koncentrācija. Tas saistīts ar sliktu kaltēšanas praksi, ko piemēro šīm augu sastāvdaļām. Izmantojot labu praksi, var izvairīties no augstas PAO koncentrācijas. Tāpēc ir lietderīgi noteikt tādu maksimāli pieļaujamo PAO koncentrāciju šajos produktos, kas nodrošina augstu veselības aizsardzības līmeni un kas sasniedzama, piemērojot labu kaltēšanas praksi.
- (6) Augsta PAO koncentrācija atsevišķos gadījumos ir konstatēta arī uztura bagātinātājos, kas satur propolisu, peru pieneni un spirulīnu vai ir no tiem iegūti, – tā izskaidrojama ar sliktu praksi. Zemāku koncentrāciju var nodrošināt, piemērojot labu praksi, tāpēc ir lietderīgi noteikt maksimāli pieļaujamo PAO koncentrāciju šajos produktos.
- (7) Augsta PAO koncentrācija ir arī konstatēta kaltētos garšaugos un kaltētās garšvielās, kas arī izskaidrojama ar sliktu kaltēšanas praksi. Tāpēc ir lietderīgi noteikt maksimāli pieļaujamo PAO koncentrāciju kaltētos garšaugos un kaltētās garšvielās. PAO koncentrācija ir augsta, ja kūpinātai paprikai un kardamonam piemēro tradicionālās kūpināšanas un apstrādes metodes. Ņemot vērā to, ka šīs garšvielas tiek patērētas mazos daudzumos, un lai ļautu šiem kūpinātajiem produktiem palikt tirgū, ir lietderīgi neattiecināt uz šīm garšvielām maksimāli pieļaujamo koncentrāciju.

<sup>(1)</sup> OV L 37, 13.2.1993., 1. lpp.<sup>(2)</sup> Komisijas 2006. gada 19. decembra Regula (EK) Nr. 1881/2006, ar ko nosaka konkrētu piesārņotāju maksimāli pieļaujamo koncentrāciju pārtikas produktos (OV L 364, 20.12.2006., 5. lpp.).

- (8) Būtu jāparedz pietiekams laikposms, lai dalībvalstis un pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki varētu pielāgoties jaunajām prasībām, kas noteiktas šajā regulā.
- (9) Tāpēc Regula (EK) Nr. 1881/2006 būtu attiecīgi jāgroza.
- (10) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Augu, dzīvnieku, pārtikas aprites un dzīvnieku barības pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

*1. pants*

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

*2. pants*

Pārtikas produkti, kas uzskaitīti šīs regulas pielikumā, izņemot 6.1.11. punktā minētos, un kas likumīgi laisti tirgū pirms 2016. gada 1. aprīļa, drīkst palikt tirgū 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 2016. gada 1. aprīļa, izņemot pārtikas produktus, kas minēti 6.1.11. punktā, attiecībā uz kuriem maksimāli pieļaujamā koncentrācija jāpiemēro no dienas, kad stājas spēkā šī regula.

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

Briselē, 2015. gada 27. oktobrī

*Komisijas vārdā–  
priekšsēdētājs  
Jean-Claude JUNCKER*

## PIELIKUMS

Regulas (EK) Nr. 1881/2006 pielikuma 6. sadaļu: "Policikliskie aromātiskie ogļūdeņraži" groza šādi:

1) sadaļas 6.1.2. punktu aizstāj ar šādu punktu:

"6.1.2	Kakao pupiņas un atvasinātie produkti, izņemot 6.1.11. punktā minētos produktus	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"
--------	---	--------------------------------	---

2) pievieno šādus punktus 6.1.11, 6.1.12, 6.1.1, 6.1.14 un 6.1.15:

"6.1.11	Kakao šķiedra un produkti, kas iegūti no kakao šķiedras, kurus paredzēts izmantot kā sastāvdaļu pārtikā	3,0	15,0
6.1.12	Banānu čipsi	2,0	20,0
6.1.13	Uztura bagātinātāji, kas satur botāniskās piedevas un to preparātus <sup>(39)</sup> (*) (**) Uztura bagātinātāji, kas satur propolisu, peru pienu, spirulīnu vai to preparātus <sup>(39)</sup>	10,0	50,0
6.1.14	Žāvēti garšaugi	10,0	50,0
6.1.15	Žāvētas garšvielas, izņemot kardamonu un kūpinātus piparus ( <i>Capsicum</i> spp.)	10,0	50,0

(\*) Botāniskie preparāti ir preparāti, ko iegūst no botāniskajām piedevām (piemēram, augiem, to daļām, sadalītiem vai sasmalcinātiem augiem), izmantojot dažādus procesus (piemēram, presēšanu, blivēšanu, ekstrakciju, frakcionēšanu, destilāciju, sabiezināšanu, žāvēšanu un fermentāciju). Šī definīcija ietver sasmalcinātus vai pulverveida augus, augu daļas, aļģes, sēnes, ķērpjus, tinktūras, ekstraktus, ēteriskās eļļas (izņemot augu eļļas, kas minētas 6.1.1. punktā), augu sulas un apstrādātus augu eksudātus.

(\*\*) Maksimāli pieļaujamā koncentrācija neattiecas uz uztura bagātinātājiem, kas satur augu eļļas. Augu eļļām, ko lieto kā uztura bagātinātāju sastāvdaļas, ir jāatbilst maksimālajam līmenim, kas noteikts 6.1.1. punktā."