

II

(Nelegislatívne akty)

NARIADENIA

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2020/1255

zo 7. septembra 2020,

ktorým sa mení nariadenie (ES) č. 1881/2006, pokiaľ ide o maximálne hodnoty obsahu polycyklických aromatických uhlíkovodíkov (PAU) v tradične údenom mäse a údených mäsových výrobkoch a v tradične údených rybách a údených produktoch rybolovu, a ktorým sa stanovujú maximálne hodnoty obsahu PAU v potravinách rastlinného pôvodu v prášku používaných na prípravu nápojov

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 315/93 z 8. februára 1993, ktorým sa stanovujú postupy Spoločenstva u kontaminujúcich látok v potravinách ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 2 ods. 3,

keďže:

- (1) V nariadení Komisie (ES) č. 1881/2006 ⁽²⁾ sa stanovujú maximálne hodnoty obsahu polycyklických aromatických uhlíkovodíkov (PAU) v potravinách vrátane údeného mäsa a údených mäsových výrobkov a údených rýb a údených produktov rybolovu.
- (2) Podľa uvedeného nariadenia by maximálne hodnoty obsahu PAU mali byť stanovené na čo najnižšej primerane dosiahnuteľnej úrovni (as low as reasonably achievable, ALARA) dodržiavaním správnej výrobnéj a poľnohospodárskej/rybárskej praxe. V roku 2011 z údajov týkajúcich sa údených rýb a údeného mäsa vyplynulo, že sa dajú dosiahnuť nižšie maximálne hodnoty obsahu. Napriek tomu bolo v niektorých prípadoch potrebné pozmeniť súčasnú technológiu údenia. Preto sa v prípade údeného mäsa a mäsových výrobkov a údených rýb a údených produktov rybolovu udelilo prechodné obdobie troch rokov predtým, ako začali byť od 1. septembra 2014 platné nižšie maximálne hodnoty obsahu.
- (3) Napriek uplatňovaniu osvedčených postupov údenia sa však v roku 2014 stanovilo, že nižšie hodnoty obsahu PAU sa nedali dosiahnuť v Írsku, Španielsku, Chorvátsku, na Cypre, v Lotyšsku, Poľsku, Portugalsku, Rumunsku, Slovenskej republike, vo Fínsku, Švédsku a v Spojenom kráľovstve, pokiaľ ide o určité prípady tradične údeného mäsa a údených mäsových výrobkov, a v Írsku, Lotyšsku, Rumunsku, vo Fínsku, Švédsku a v Spojenom kráľovstve, pokiaľ ide o určité prípady tradične údených rýb a údených produktov rybolovu. V týchto prípadoch nebolo možné prispôsobiť postupy údenia s cieľom dodržať nižšie maximálne hodnoty obsahu PAU bez toho, aby sa značne nezmenili organoleptické vlastnosti potraviny.
- (4) Na základe uvedených skutočností a podľa článku 7 ods. 6 a 7 nariadenia (ES) č. 1881/2006 sa dotknutým členským štátom s účinnosťou od 1. septembra 2014 udelila dočasná výnimka z uplatňovania nižších maximálnych hodnôt obsahu PAU, pokiaľ ide o uvádzanie na ich trh tradične údeného mäsa a údených mäsových výrobkov a/alebo údených rýb a údených produktov rybolovu údených na ich území a určených na spotrebu na ich území. Na

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 37, 13.2.1993, s. 1.

⁽²⁾ Nariadenie Komisie (ES) č. 1881/2006 z 19. decembra 2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách (Ú. v. EÚ L 364, 20.12.2006, s. 5).

uvedené údené výrobky by sa mali naďalej uplatňovať maximálne hodnoty obsahu platné pred 1. septembrom 2014. Výnimka sa všeobecne vzťahovala na všetky druhy údeného mäsa a údených mäsových výrobkov a/alebo údených rýb a údených produktov rybolovu bez uvedenia špecifických názvov potravín.

- (5) V súlade s článkom 7 ods. 6 a 7 nariadenia (ES) č. 1881/2006 príslušné členské štáty naďalej monitorovali prítomnosť PAU v uvedených výrobkoch a podľa možnosti zaviedli programy na vykonávanie osvedčených postupov údenia. Situácia sa prehodnotila v roku 2018 na základe podrobných informácií, ktoré poskytli príslušné členské štáty, vrátane údajov z monitorovania prítomnosti PAU v tradične údenom mäse a údených mäsových výrobkoch a údených rybách a údených produktoch rybolovu, ako aj na základe informácií týkajúcich sa vykonávania osvedčených postupov údenia a zmien organoleptických vlastností. Po podrobnom posúdení predložených informácií sa dospelo k záveru, že nižšie hodnoty obsahu PAU sa nedali dosiahnuť zmenou postupov údenia v rámci toho, čo je možné v ekonomicky realizovateľných medziach, a bez toho, aby sa stratili typické organoleptické vlastnosti určitých tradične údených druhov mäsa a údených mäsových výrobkov v Írsku, Španielsku, Chorvátsku, na Cypre, v Lotyšsku, Poľsku, Portugalsku, Slovenskej republike, vo Fínsku a Švédsku a určitých tradične údených rýb a údených produktov rybolovu v Lotyšsku, vo Fínsku a Švédsku. Preto by sa mala dotknutým štátom udeliť časovo neobmedzená výnimka pre miestnu výrobu a spotrebu určitých druhov tradične údeného mäsa a údených mäsových výrobkov, rýb a údených produktov rybolovu.
- (6) Okrem toho sa zistilo, že určité potraviny rastlinného pôvodu v prášku, ktoré sa používajú na prípravu nápojov, obsahujú vysoké hodnoty PAU v dôsledku nevhodných postupov sušenia používaných pri týchto práškoch. Vzhľadom na to, že PAU sú genotoxické karcinogény, je potrebné stanoviť maximálne hodnoty obsahu PAU v týchto práškoch, ktoré možno dosiahnuť uplatňovaním osvedčených postupov pri sušení, s cieľom zabezpečiť vysokú úroveň ochrany ľudského zdravia.
- (7) Nariadenie (ES) č. 1881/2006 by sa preto malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (8) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Zmeny nariadenia (ES) č. 1881/2006

Nariadenie (ES) č. 1881/2006 sa mení takto:

1. V článku 7 sa odseky 6 a 7 nahrádzajú takto:

„6. Odchylné od článku 1 môžu nasledujúce členské štáty povoliť uvádzanie nasledujúcich tradične údených druhov mäsa a údených mäsových výrobkov, ktoré sa údili na ich území a sú určené na spotrebu na ich území, na svoje trhy s hodnotami PAU vyššími ako hodnoty stanovené v bode 6.1.4 prílohy, za predpokladu, že uvedené výrobky sú v súlade s maximálnymi hodnotami obsahu platnými pred 1. septembrom 2014, t. j. 5,0 µg/kg pre benzo(a)pyrén a 30,0 µg/kg pre sumu benzo(a)pyrénu, benzo(a)antracénu, benzo(b)fluoranténu a chryzénu:

- Írsko, Chorvátsko, Cyprus, Španielsko, Poľsko a Portugalsko: tradične údené mäso a mäsové výrobky,
- Lotyšsko: tradične údené bravčové mäso, kuracie mäso údené teplým dymom, klobásky údené teplým dymom a mäso z voľne žijúcej zveri údené teplým dymom,
- Slovenská republika: solené tradične údené mäso, tradične údená slanina, tradične údená klobása, pričom pojem „tradične údený“ znamená vytvorenie dymu spaľovaním dreva (drevených polien, drevených pilín, drevenej štiepky) v udiarni,
- Fínsko: tradične teplým dymom údené mäso a mäsové výrobky,
- Švédsko: mäso a mäsové výrobky údené nad tlejúcim drevom alebo inými rastlinnými materiálmi.

Uvedené členské štáty a príslušní prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia naďalej monitorovať prítomnosť PAU v tradične údenom mäse a údených mäsových výrobkoch uvedených v prvom pododseku tohto odseku a musia zabezpečiť, aby sa uplatňovali osvedčené postupy údenia, ak je to možné, bez toho, aby sa stratili typické organoleptické vlastnosti uvedených výrobkov.

7. Odchylné od článku 1 môžu nasledujúce členské štáty povoliť uvádzanie nasledujúcich tradične údených rýb a údených produktov rybolovu, ktoré sa údili na ich území a sú určené na spotrebu na ich území, na svoje trhy s hodnotami PAU vyššími ako hodnoty stanovené v bode 6.1.5 prílohy, za predpokladu, že uvedené údené výrobky sú v súlade s maximálnymi hodnotami obsahu platnými pred 1. septembrom 2014, t. j. 5,0 µg/kg pre benzo(a)pyrén a 30,0 µg/kg pre sumu benzo(a)pyrénu, benzo(a)antracénu, benzo(b)fluoranténu a chryzénu:

- Lotyšsko: tradične teplým dymom údené ryby,
- Fínsko: tradične teplým dymom údené malé ryby a produkty rybolovu vyrobené z malých rýb,
- Švédsko: ryby a produkty rybolovu údené nad tlejúcim drevom alebo inými rastlinnými materiálmi.

Uvedené členské štáty a príslušní prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia naďalej monitorovať prítomnosť PAU v tradične údených rybách a údených produktoch rybolovu uvedených v prvom pododseku tohto odseku a musia zabezpečiť, aby sa uplatňovali osvedčené postupy údenia, ak je to možné, bez toho, aby sa stratili typické organoleptické vlastnosti uvedených výrobkov.“

2. Prílohy sa menia v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Potraviny uvedené v prílohe k tomuto nariadeniu, ktoré boli zákonne uvedené na trh pred nadobudnutím účinnosti, môžu zostať na trhu až do 28. marca 2021.

Článok 3

Nadobudnutie účinnosti a uplatňovanie

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 7. septembra 2020

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

PRÍLOHA

V oddiele 6 prílohy k nariadeniu (ES) č. 1881/2006 sa za položku 6.1.15 „Sušené koreniny s výnimkou kardamónu a údenej papriky *Capsicum* spp.“ vkladá táto položka:

„6.1.16	Potraviny rastlinného pôvodu v prášku určené na prípravu nápojov s výnimkou produktov uvedených v položke 6.1.2 a 6.1.11 (*)	10,0	50,0
---------	--	------	------

(*) Príprava nápojov znamená použitie práškov, ktoré sú jemne zomleté a ktoré sa majú rozmiešať v nápojoch.“