

KOMMISSIONENS REKOMMENDATION

av den 4 februari 2005

om ytterligare undersökningar av halterna av polycykliska aromatiska kolväten i vissa livsmedel

(delgivet med nr K(2005) 256)

(Text av betydelse för EES)

(2005/108/EG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNA KOMMISSION UTFÄRDAR DENNA REKOMMENDATION

arbetsmetoder som redan från början hindrar att råolja förorenas med PAH.

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen, särskilt artikel 211 andra strecksatsen i detta, och

HÄRIGENOM REKOMMENDERAS FÖLJANDE.

av följande skäl:

- (1) I kommissionens förordning (EG) nr 466/2001⁽¹⁾ fastställs gränsvärden för polycykliska aromatiska kolväten (PAH), särskilt bens(a)pyren, i vissa livsmedel. Eftersom det fortfarande råder osäkerhet vad gäller halten cancerframkallande PAH i livsmedel föreskrivs det i förordningen att en översyn av bestämmelserna bör genomföras senast den 1 april 2007. Det behövs uppgifter som kan ligga till grund för denna översyn.
- (2) Vetenskapliga kommittén för livsmedel angav i sitt yttrande av den 4 december 2002 att en rad polycykliska aromatiska kolväten (PAH) är genotoxiska carcinogener. Eftersom det inte finns några gränsvärden för effekterna av genotoxiska ämnen bör PAH-halterna i livsmedel sänkas så lågt som det rimligtvis är möjligt. Enligt Vetenskapliga kommittén för livsmedel kan bens(a)pyren användas som markör när det gäller förekomst och effekter av carcinogena PAH i livsmedel, vilka förtecknas i bilagan. Ytterligare analyser av de relativa proportionerna av dessa polycykliska aromatiska kolväten i livsmedel måste göras med tanke på en framtida översyn av lämpligheten i att behålla bens(a)pyren som markör. Det finns metoder för provning av flera olika PAH.
- (3) PAH kan bildas i livsmedel vid upphettning, torkning och rökning eftersom dessa processer gör det möjligt för förbränningsprodukter att komma i direkt kontakt med livsmedlen. I de fall då höga PAH-halter uppmätts i livsmedel bör tillverknings- och bearbetningsmetoderna undersökas. Till exempel kan torkning eller upphettning över öppen eld vid tillverkning av matoljor, t.ex. olivolja av pressrester, resultera i höga halter av PAH. Aktivt kol kan användas för att avlägsna bens(a)pyren vid raffineringen av oljor, men det är fortfarande oklart om raffineringsprocesserna effektivt kan avlägsna alla de PAH som vällar problem. Man bör använda tillverknings- och be-

1. Medlemsstaterna bör undersöka halterna av bens(a)pyren och andra polycykliska aromatiska kolväten (PAH) i livsmedel, särskilt de PAH som Vetenskapliga kommittén för livsmedel klassat som cancerframkallande, se förteckningen i bilagan⁽²⁾. Medlemsstaterna bör analysera de relativa proportionerna av dessa PAH i de livsmedel som finns förtecknade i förordning (EG) nr 208/2005. De bör också undersöka PAH-halterna i andra livsmedel som kan innehålla höga halter av PAH, t.ex. torkad frukt och kosttillskott. Medlemsstaterna bör rapportera halterna av varje cancerframkallande PAH som uppmätts i enskilda prov från särskilda livsmedel, t.ex. vilken PAH-halt som uppmätts i varje enskilt prov som tagits på olivolja av pressrester, solrosolja, rökt fisk (med artens namn) eller rökt skinka osv. Kommissionen kommer att samla in och lägga fram rådatan. Medlemsstaterna bör senast den 31 oktober 2006 sända in resultaten av undersökningarna till kommissionen, så att den senast den 1 april 2007 kan se över gränsvärdena och lämpligheten att behålla bens(a)pyren som en markör.
2. Medlemsstaterna bör undersöka tillverknings- och bearbetningsmetoderna för matoljor och matfetter. I de fall när man vid tillverkning av råolja eller fett använder metoder som kan orsaka höga halter av PAH-föreningar, t.ex. direkt torkning och upphettning över öppen låga, bör medlemsstaterna tillsammans med tillverkarna undersöka alternativa eller optimerade metoder som skulle kunna sänka PAH-halterna. Medlemsstaterna bör senast den 31 oktober 2006 rapportera om de resultat som uppnåtts och vilka framsteg som gjorts för att undvika att metoder som kan orsaka PAH-föreningar används.
3. Medlemsstaterna bör undersöka de tillverknings- och bearbetningsmetoder som används vid rökning och torkning av livsmedel. I de fall då metoder som kan orsaka höga PAH-halter tillämpas, bör medlemsstaterna tillsammans med tillverkarna undersöka alternativa eller optimerade metoder som skulle kunna sänka PAH-halterna. Medlemsstaterna bör senast den 31 oktober 2006 rapportera till kommissionen om de resultat som uppnåtts och vilka framsteg som gjorts för att undvika att metoder som kan orsaka PAH-föreningar används.

⁽¹⁾ EGT L 77, 16.3.2001, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 208/2005 (se sidan 3 i detta nummer av EUT).

⁽²⁾ Nya uppgifter om andra PAH än dem som förtecknats av Vetenskapliga kommittén för livsmedel välkomnas om de är av betydelse för folkhälsan.

4. Medlemsstaterna bör undersöka förekomsten av PAH i kakaosmör och hur man kan förebygga detta. De bör senast den 31 oktober 2006 skicka resultaten av undersökningen till kommissionen. Det är nödvändigt att få uppgifter om bens(a)pyrenhalterna och halterna av andra PAH i kakaosmör, om källorna till den eventuella föroreningen och om olika sätt att reducera föroreningarna. Dessa uppgifter kommer att ligga till grund för en översyn av det undantag för kakaosmör som fastställs i förordning (EG) nr 208/2005.
5. Medlemsstaterna bör informera kommissionen om eventuella andra undersökningar av miljömässiga skäl till PAH-föroreningar i livsmedel.

Utfärdad i Bryssel den 4 februari 2005.

På kommissionens vägnar

Markos KYPRIANOU

Ledamot av kommissionen

BILAGA

Polycykliska aromatiska kolväten (PAH) som av Vetenskapliga kommittén för livsmedel har klassats som cancerframkallande (1), och vars halter i vissa livsmedel måste undersökas närmare:

bens(a)antracen

bens(b)fluoranten

bens(j)fluoranten

bens(k)fluoranten

bens(g,h,i)perylene

bens(a)pyren

krysen

cyklopenta(c,d)pyren

dibens(a,h)antracen

dibens(a,e)pyren

dibens(a,h)pyren

dibens(a,i)pyren

dibens(a,l)pyren

indeno(1,2,3-cd)pyren

5-metylkrysen
