

ZALECENIE KOMISJI**z dnia 4 lutego 2005 r.****w sprawie dalszego badania poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w niektórych środkach spożywczych***(notyfikowana jako dokument nr K(2005) 256)***(Tekst mający znaczenie dla EOG)****(2005/108/WE)**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 211 tiret drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 466/2001⁽¹⁾ ustanawia maksymalne dopuszczalne poziomy wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA), w szczególności benzo(a)pirenu w niektórych rodzajach żywności. W związku z pozostającymi wątpliwościami dotyczącymi poziomów rakotwórczych WWA w żywności rozporządzenie przewiduje przeprowadzenie rewizji ustaleń do dnia 1 kwietnia 2007 r. W związku z przeglądem konieczne jest uzyskanie informacji.
- (2) Komitet Naukowy ds. Żywności (SCF) w opinii z dnia 4 grudnia 2002 r. stwierdził, że niektóre wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA) są substancjami rakotwórczymi o działaniu genotoksycznym. Mając na względzie brak progowej dawki dla substancji genotoksycznych, zalecane jest zredukowanie poziomu WWA w żywności do najniższych racjonalnie osiągalnych ilości. Komitet Naukowy ds. Żywności stwierdził, że benzo(a)piren może być stosowany jako marker występowania i rakotwórczego działania WWA w żywności zgodnie z wykazem w Załączniku. Do przyszłej oceny przydatności benzo(a)pirenu jako markera niezbędne są dalsze badania względnych proporcji tych WWA w żywności. Istnieją metody umożliwiające zbadanie wielu WWA.
- (3) WWA mogą tworzyć się w czasie procesów ogrzewania, suszenia i wędzenia, podczas których produkty spalania wchodzi w bezpośredni kontakt z żywnością. W przypadku stwierdzenia wysokich poziomów WWA w żywności należy zbadać metody produkcji i przetwarzania. Przykładowo, procesy bezprzeponowego suszenia i podgrzewania stosowane przy produkcji olejów jadalnych, na przykład oliwy z wyłoków oliwnych, mogą być przyczyną wysokich poziomów WWA. Węgiel aktywny może być stosowany do usuwania benzo(a)pirenu podczas rafinacji olejów. Jednakże nie wiadomo, czy procesy rafinacji skutecznie usuwają wszystkie WWA, o których mowa. Należy stosować

takie metody produkcji i przetwarzania, które zapobiegają wstępnemu zanieczyszczeniu WWA surowych olejów,

NINIEJSZYM ZALECA:

- 1) Przeprowadzenie badań odpowiednich poziomów benzo(a)pirenu i innych wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA), w szczególności substancji zaliczonych przez Komitet Naukowy ds. Żywności do rakotwórczych, zgodnie z wykazem w Załączniku⁽²⁾. Przeprowadzenie oceny względnych proporcji występowania tych WWA w żywności wymienionej w załączniku do rozporządzenia (WE) nr 208/2005. Zbadanie również poziomów WWA w innych rodzajach żywności, która może zawierać duże ilości WWA, takiej jak suszone owoce i suplementy diety. Należy zgłosić poziom każdego rakotwórczego WWA, oznaczonego w poszczególnych próbkach określonych rodzajów żywności. Przykładowo, należy podać odpowiednie poziomy WWA oznaczone w każdej pojedynczej próbce oliwy z wyłoków oliwnych, oleju słonecznikowego, ryb wędzonych (wraz z nazwą gatunku) lub szynki wędzonej, itp. Komisja zbierze i przedstawi pierwotne dane. Wyniki badań należy przekazać Komisji do dnia 31 października 2006 r.; zostaną one wykorzystane przy przeglądzie maksymalnych poziomów i ocenie przydatności benzo(a)pirenu jako markera do dnia 1 kwietnia 2007 r.
- 2) Zbadanie metod produkcji i przetwarzania olejów jadalnych i tłuszczów. W przypadku gdy produkcja olejów jadalnych i tłuszczów odbywa się przy zastosowaniu metod, które mogą powodować zanieczyszczenie surowego oleju lub tłuszczu wysokimi poziomami WWA, jak np. procesy bezprzeponowego suszenia lub ogrzewania, należy wraz z producentami poszukać metod alternatywnych lub je zoptymalizować w celu obniżenia poziomów WWA. Do dnia 31 października 2006 r. należy przekazać Komisji wyniki oraz sprawozdanie z postępów prac mających na celu unikanie stosowania metod mogących powodować zanieczyszczenie.
- 3) Zbadanie metod produkcji i przetwarzania stosowanych podczas wędzenia i suszenia żywności. W przypadku gdy stosowane metody mogą powodować zanieczyszczenie wysokimi poziomami WWA, należy wraz z producentami zbadać alternatywne metody lub je zoptymalizować w celu obniżenia poziomów WWA. Do dnia 31 października 2006 r. należy przekazać Komisji wyniki oraz sprawozdanie z postępów prac mających na celu unikanie stosowania metod mogących powodować zanieczyszczenie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 77 z 16.3.2001, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 208/2005 (patrz: str. 3 niniejszego Dziennika Urzędowego).

⁽²⁾ Nowe informacje na temat PAH, niepodane przez Naukowy Komitet ds. Żywności, są również przydatne, jeśli mają znaczenie dla zdrowia publicznego.

- 4) Zbadanie obecności i sposobów zapobiegania występowaniu WWA w maśle kakaowym i przekazanie wyników i wniosków Komisji do dnia 31 października 2006 r. Wymagane informacje dotyczą poziomów benzo(a)pirenu i innych WWA w maśle kakaowym, źródeł ewentualnego zanieczyszczenia i możliwych sposobów zmniejszenia tego zanieczyszczenia. Informacje te zostaną wykorzystane przy przeglądzie derogacji dla masła kakaowego obecnie wymienionego w rozporządzeniu (WE) nr 208/2005.
- 5) Dostarczenie informacji uzyskanych w trakcie wszelkich innych badań dotyczących środowiskowych źródeł zanieczyszczenia żywności WWA.

Sporządzono w Brukseli, dnia 4 lutego 2005 r.

W imieniu Komisji
Markos KYPRIANOU
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA) zaliczone przez Komitet Naukowy ds. Żywności (1) do rakotwórczych, wymagające dalszych badań zawartości w niektórych środkach spożywczych:

benzo(a)antracen

benzo(b)fluoranten

benzo(j)fluoranten

benzo(k)fluoranten

benzo(g,h,i)perylen

benzo(a)piren

chryzen

cyclopenta(c,d)piren

dibenzo(a,h)antracen

dibenzo(a,e)piren

dibenzo(a,h)piren

dibenzo(a,i)piren

dibenzo(a,l)piren

indeno(1,2,3-cd)piren

5-metylochryzen
