

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1258/2011

z dnia 2 grudnia 2011 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów azotanów w środkach spożywczych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z dnia 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności⁽¹⁾, w szczególności jego art. 2 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych⁽²⁾ określa najwyższe dopuszczalne poziomy azotanów w niektórych warzywach liściastych.
- (2) W niektórych przypadkach, mimo rozwoju dobrej praktyki rolniczej, przekraczane są najwyższe dopuszczalne poziomy, niektórym państwom członkowskim przyznano więc czasowe odstępstwo dotyczące wprowadzania do obrotu niektórych warzyw liściastych, uprawianych i przeznaczonych do konsumpcji na ich terytorium, w których poziom azotanów jest wyższy niż ustalone najwyższe dopuszczalne poziomy.
- (3) Od czasu wprowadzenia najwyższych dopuszczalnych poziomów azotanów w sałacie i szpinaku przeprowadzono wiele badań dotyczących czynników wpływających na obecność azotanów w tych warzywach oraz na temat środków obniżających zawartość azotanów w sałacie i szpinaku do najniższego możliwego poziomu. Pomimo postępów osiągniętych w dobrej praktyce rolniczej w zakresie obniżania zawartości azotanów w sałacie i szpinaku oraz ścisłego stosowania tej dobrej praktyki, w niektórych regionach Unii niemożliwe jest konsekwentne uzyskanie takich poziomów azotanów w sałacie i świeżym szpinaku, które nie przekraczają obecnych najwyższych dopuszczalnych poziomów. Przyczyną tej sytuacji jest fakt, iż klimat, a w szczególności warunki świetlne, są głównym czynnikiem determinującym zawartość azotanów w sałacie i szpinaku. Tymi warunkami klimatycznymi producent nie może zarządzać ani ich zmieniać.
- (4) Aby dostarczyć aktualne podstawy naukowe długoterminowej strategii zarządzania ryzykiem stwarzanym przez azotany w warzywach, potrzebna była naukowa ocena ryzyka przeprowadzona przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). W ocenie tej należało uwzględnić wszelkie istotne względy dotyczące ryzyka i korzyści, na przykład zestawienie możliwego negatywnego oddziaływania azotanów z możliwymi pozytywnymi skutkami spożywania warzyw, takimi jak działanie przeciwutleniające lub inne cechy, które w pewien

sposób mogą przeciwdziałać zagrożeniom stwarzanym przez azotany i powstające związki nitrozowe lub równoważyć te zagrożenia.

- (5) Na wniosek Komisji panel ds. środków trujących w łańcuchu żywnościowym przyjął w dniu 10 kwietnia 2008 r. opinię naukową dotyczącą azotanów w warzywach⁽³⁾. Panel porównał ryzyko i korzyści związane z narażeniem na azotany w warzywach. Ogólnie rzecz biorąc, narażenie na azotany w warzywach najprawdopodobniej nie może spowodować znacznego zagrożenia dla zdrowia, a zatem przeważają uznane korzystne skutki spożywania warzyw. Panel stwierdził, że należy oceniać indywidualnie takie przypadki, jak sporadycznie występujące pewne okoliczności (np. niekorzystne lokalne/domowe warunki produkcji) w odniesieniu do warzyw stanowiących znaczną część pokarmu lub osoby spożywające duże ilości takich warzyw jak rokieta siewna.
- (6) Po omówieniu właściwych środków oraz obaw dotyczących możliwych zagrożeń dla niemowląt i małych dzieci związanych z krótkoterminowym narażeniem na pobranie z dietą, Komisja poprosiła EFSA o uzupełniające sprawozdanie naukowe dotyczące azotanów w warzywach, bardziej szczegółowo oceniające możliwe zagrożenia dla niemowląt i małych dzieci związane z obecnością azotanów w świeżych warzywach, uwzględniające także krótkoterminowe pobranie z dietą, najnowsze dane dotyczące występowania azotanów w warzywach, bardziej szczegółowe dane dotyczące spożycia warzyw przez niemowlęta i małe dzieci oraz możliwość ustalenia nieco wyższych niż obecne najwyższych dopuszczalnych poziomów azotanów w warzywach liściastych. W dniu 1 grudnia 2010 r. panel przyjął sprawozdanie dotyczące możliwych zagrożeń dla zdrowia publicznego dotyczących niemowląt i małych dzieci, związanych z obecnością azotanów w warzywach liściastych⁽⁴⁾.
- (7) W sprawozdaniu tym panel stwierdził, że narażenie na azotany na obecnym lub planowanym maksymalnym dopuszczalnym poziomie, występujące w świeżym szpinaku po ugotowaniu, najprawdopodobniej nie stwarza zagrożenia dla zdrowia, choć nie można wykluczyć zagrożenia dla niektórych niemowląt spożywających

⁽¹⁾ Dz.U. L 37 z 13.2.1993, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s. 5.⁽³⁾ „Opinion of the Scientific Panel on Contaminants in the Food chain on a request from the European Commission to perform a scientific risk assessment on nitrate in vegetables” (Opinia panelu ds. środków trujących w łańcuchu żywnościowym na wniosek Komisji Europejskiej o sporządzenie naukowej oceny ryzyka dotyczącej azotanów w warzywach), *Dziennik EFSA* (2008) nr 689, s. 1. <http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/689.pdf>⁽⁴⁾ Panel EFSA ds. środków trujących w łańcuchu pokarmowym (CONTAM); Opinia naukowa dotycząca możliwych zagrożeń dla zdrowia publicznego dotyczących niemowląt i małych dzieci, związanych z obecnością azotanów w warzywach liściastych. *Dziennik EFSA* 2010;8(12):1935.doi:10.2903/j.efsa.2010.1935. <http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1935.pdf>

szpinak więcej niż raz dziennie. EFSA zauważył, że nie wzięto pod uwagę możliwych zmian obecności azotanów powstałych w procesie przetwarzania żywności, to jest podczas mycia, obierania lub gotowania, gdyż kwestii tej nie można było zbadać ze względu na brak reprezentatywnych danych. Nieuwzględnienie ilościowego wpływu przetwarzania żywności na poziomy azotanów może w konsekwencji prowadzić do przeszacowania narażenia. Ponadto stwierdzono, że poziomy azotanów w sałacie nie stwarzają zagrożenia dla zdrowia dzieci. Zastosowanie obecnych najwyższych dopuszczalnych poziomów azotanów w sałacie i szpinaku lub planowanych najwyższych dopuszczalnych poziomów o 500 mg/kg wyższych niż obecne najwyższe dopuszczalne poziomy miałyby niewielkie znaczenie.

- (8) Właściwe jest zatem nieznaczne podniesienie maksymalnego dopuszczalnego poziomu azotanów w świeżym szpinaku i sałacie, nie stwarzając zagrożenia dla zdrowia publicznego, aby zagwarantować pewność prawa producentom we wszystkich regionach Unii Europejskiej, ściśle przestrzegającym dobrej praktyki rolniczej w celu obniżania zawartości azotanów w szpinaku i sałacie do najniższego możliwego poziomu.
- (9) Ze względu na niekiedy bardzo wysokie poziomy azotanów w rakiemce siewnej należy określić najwyższy dopuszczalny poziom dla tego warzywa. Najwyższy dopuszczalny poziom dla rakiemki siewnej powinien być poddany przeglądowi za 2 lata w celu obniżenia poziomów po zidentyfikowaniu czynników wpływających na zawartość azotanów w rakiemce siewnej oraz po pełnym wdrożeniu w odniesieniu do rakiemki siewnej dobrej praktyki rolniczej minimalizującej obecność azotanów.
- (10) Jako że Komisja powierzyła EFSA zestawienie w jednej bazie danych wszystkich danych dotyczących występowania zanieczyszczeń, w tym azotanów, w żywności, należy przekazywać wyniki bezpośrednio EFSA.

- (11) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt i ani Parlament Europejski, ani Rada nie wyraziły wobec nich sprzeciwu,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W rozporządzeniu (WE) nr 1881/2006 wprowadza się następujące zmiany:

1) w art. 7 skreśla się ust. 1, 2 i 3;

2) art. 9 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Państwa członkowskie monitorują poziom azotanów w warzywach mogących zawierać znaczne ilości tych związków, w szczególności w zielonych warzywach liściastych, i regularnie przekazują wyniki EFSA.”;

3) w załączniku sekcja 1: Azotany zastępuje się sekcją znajdującą się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia jego wejścia w życie. Najwyższe dopuszczalne poziomy dla rakiemki siewnej, przewidziane w załączniku pkt 1.5, stosuje się jednak od dnia 1 kwietnia 2012 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 grudnia 2011 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

„Sekcja 1: Azotany

Środki spożywcze ⁽¹⁾		Najwyższe dopuszczalne poziomy (mg NO ₃ /kg)	
1.1	Świeży szpinak (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾		3 500
1.2	Szpinak konserwowany, głęboko zmrożony lub zmrożony		2 000
1.3	Świeża sałata (<i>Lactuca sativa</i> L.) (szklarniowa i gruntowa) oprócz sałaty wymienionej w pkt 1.4.	Zbierana od 1 października do 31 marca: sałata uprawiana pod przykryciem sałata uprawiana na otwartej przestrzeni	5 000 4 000
		Zbierana od 1 kwietnia do 30 września: sałata uprawiana pod przykryciem sałata uprawiana na otwartej przestrzeni	4 000 3 000
1.4	Sałata lodowa	Sałata uprawiana pod przykryciem	2 500
		Sałata uprawiana na otwartej przestrzeni	2 000
1.5	Rokietta siewna (<i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis</i> sp, <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i>)	Zbierana od 1 października do 31 marca	7 000
		Zbierana od 1 kwietnia do 30 września	6 000
1.6	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci ⁽³⁾ ⁽⁴⁾		200*