

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2015/1125****z dnia 10 lipca 2015 r.****zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w katsuobushi (suszony bonito) oraz w niektórych wędzonych śledziach bałtyckich****(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 <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 2 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1881/2006 <sup>(2)</sup> ustalono najwyższe dopuszczalne poziomy wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w żywności.
- (2) Zgodnie z tym rozporządzeniem najwyższe dopuszczalne poziomy WWA muszą być bezpieczne i być na najniższym poziomie, który można w rozsądny sposób osiągnąć przy zastosowaniu dobrych praktyk wytwarzania, suszenia oraz rolnictwa/rybołówstwa. W 2011 r. dane dotyczące wędzonych ryb wykazały, że możliwe jest obniżenie najwyższych dopuszczalnych poziomów WWA. Ustalono je rozporządzeniem Komisji (UE) nr 835/2011 <sup>(3)</sup>. W niektórych przypadkach konieczne było jednak dostosowanie technologii wędzenia. Przyznano zatem trzyletni okres przejściowy do chwili rozpoczęcia stosowania obniżonych najwyższych dopuszczalnych poziomów z dniem 1 września 2014 r.
- (3) Katsuobushi to tradycyjny japoński produkt spożywczy wytwarzany z bonito. Proces produkcji obejmuje filetowanie, gotowanie i oddzielanie od ości, a następnie wędzenie/suszenie nad palącym się drewnem. Z najnowszych dowodów przedstawionych przez japońskie władze wynika, że, pomimo stosowania w możliwym zakresie dobrych praktyk wędzarniczych, nie można osiągnąć obniżonych poziomów WWA w tym produkcie. Należy zatem zmienić obecne najwyższe dopuszczalne poziomy WWA w katsuobushi, przywracając wartości mające zastosowanie przed dniem 1 września 2014 r.
- (4) Nazwa „sprotid” jest ogólną tradycyjną nazwą stosowaną w Estonii na określenie produktu, który może tradycyjnie zawierać zarówno szprota (*Sprattus sprattus*), jak i śledzia bałtyckiego (*Clupea harengus membras*) w zależności od sezonu i dostępności. Są to ryby o porównywalnej wielkości, klasyfikowane jako ryby niewielkich rozmiarów. Na etykiecie „sprotid” podaje się informacje, czy produkt zawiera szproty, śledzia bałtyckiego czy też ich mieszankę, a także proporcje, w jakich obecny jest każdy gatunek ryb. Małego śledzia bałtyckiego poddaje się takiemu samemu procesowi wędzenia, co szproty, przez co poziomy WWA w małym śledziu bałtyckim są podobne do poziomów WWA wykrywanych w wędzonym szprocie. Należy zatem ustanowić ten sam najwyższy dopuszczalny poziom w wędzonym małym śledziu bałtyckim i wędzonym małym śledziu w konserwie, co w szprotach wędzonych i w szprotach wędzonych w konserwie.
- (5) W związku z wprowadzeniem nowych przepisów dotyczących wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury powstała konieczność zmiany niektórych przypisów. Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

## Artykuł 1

W załączniku do rozporządzenia (WE) nr 1881/2006 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 37 z 13.2.1993, s. 1.<sup>(2)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s. 5).<sup>(3)</sup> Rozporządzenie Komisji (UE) nr 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 odnośnie do najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych (Dz.U. L 215 z 20.8.2011, s. 4).

*Artykuł 2*

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

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

Sporządzono w Brukseli dnia 10 lipca 2015 r.

*W imieniu Komisji*  
Jean-Claude JUNCKER  
*Przewodniczący*

---

## ZAŁĄCZNIK

W załączniku do rozporządzenia (WE) nr 1881/2006 wprowadza się następujące zmiany:

1) sekcja 6: Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne otrzymuje brzmienie:

## „Sekcja 6: Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne

Środki spożywcze		Najwyższe dopuszczalne poziomy (µg/kg)	
6.1	Benzo(a)piren, benz(a)antracen, benzo(b)fluoranten i chryzen	Benzo(a)piren	Suma benzo(a)pirenu, benz(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu i chryzenu <sup>(45)</sup>
6.1.1	Oleje i tłuszcze (z wyłączeniem masła kakaowego i oleju kokosowego) przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do stosowania jako składnik w produktach spożywczych	2,0	10,0
6.1.2	Ziarno kakaowe i produkty pochodne	5,0 µg/kg tłuszczu począwszy od 1.4.2013 r.	35,0 µg/kg tłuszczu począwszy od 1.4.2013 r. do 31.3.2015 r. 30,0 µg/kg tłuszczu począwszy od 1.4.2015 r.
6.1.3	Olej kokosowy przeznaczony do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do stosowania jako składnik w produktach spożywczych	2,0	20,0
6.1.4	Mięso wędzone i produkty mięsne wędzone	5,0 do 31.8.2014 r. 2,0 począwszy od 1.9.2014 r.	30,0 począwszy od 1.9.2012 r. do 31.8.2014 r. 12,0 począwszy od 1.9.2014 r.
6.1.5	Mięso ryb wędzone i produkty rybołówstwa wędzone <sup>(25)</sup> <sup>(36)</sup> z wyłączeniem produktów rybołówstwa wymienionych w pkt 6.1.6 i 6.1.7. Najwyższy dopuszczalny poziom w przypadku wędzonych skorupiaków stosuje się do mięsa z przydatków i odwłoka <sup>(44)</sup> . W przypadku wędzonych krabów i skorupiaków miękkoodwłokowych ( <i>Brachyura</i> i <i>Anomura</i> ) dotyczy on mięsa z przydatków.	5,0 do 31.8.2014 r. 2,0 począwszy od 1.9.2014 r.	30,0 począwszy od 1.9.2012 r. do 31.8.2014 r. 12,0 począwszy od 1.9.2014 r.
6.1.6	Szproty wędzone i szproty wędzone w konserwie <sup>(25)</sup> <sup>(47)</sup> ( <i>Sprattus sprattus</i> ); wędzony śledź bałtycki o długości ≤ 14 cm i wędzony śledź bałtycki o długości ≤ 14 cm w konserwie <sup>(25)</sup> <sup>(47)</sup> ( <i>Clupea harengus membras</i> ); katsuobushi (suszony bonito, <i>Katsuwonus pelamis</i> ); małże (świeże, schłodzone lub mrożone) <sup>(26)</sup> ; mięso poddane obróbce cieplnej i produkty mięsne poddane obróbce cieplnej <sup>(46)</sup> sprzedawane konsumentowi końcowemu	5,0	30,0
6.1.7	Małże <sup>(36)</sup> (wędzone)	6,0	35,0
6.1.8	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	1,0	1,0
6.1.9	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym początkowe mleko dla niemowląt i mleko następne <sup>(8)</sup> <sup>(29)</sup>	1,0	1,0
6.1.10	Produkty dietetyczne specjalnego przeznaczenia medycznego <sup>(9)</sup> <sup>(29)</sup> , przeznaczone specjalnie dla niemowląt	1,0	1,0”

2) przypis <sup>(26)</sup> otrzymuje brzmienie:

„<sup>(26)</sup> Środki spożywcze objęte, w zależności od przypadku, kategoriami c) i i) w wykazie zawartym w załączniku I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r. w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury, zmieniającego rozporządzenia Rady (WE) nr 1184/2006 i (WE) nr 1224/2009 oraz uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 104/2000 (Dz.U. L 354 z 28.12.2013, s. 1) (gatunki wymienione w odpowiedniej pozycji). W przypadku suszonych, rozcieńczonych, przetworzonych lub złożonych środków spożywczych stosuje się art. 2 ust. 1 i 2. W przypadku przegrzebka zwyczajnego (*Pecten maximus*) najwyższy dopuszczalny poziom stosuje się wyłącznie do mięśnia przywodziciela oraz do gonady.”;

3) przypis <sup>(36)</sup> otrzymuje brzmienie:

„<sup>(36)</sup> Środki spożywcze wymienione w tej kategorii są określone w kategoriach b), c) i i) wykazu zawartego w załączniku I do rozporządzenia (UE) nr 1379/2013.”.

---