A BIZOTTSÁG AJÁNLÁSA

(2005. február 4.)

az egyes élelmiszerekben előforduló policiklikus aromás szénhidrogének értékeinek további vizsgálatairól

(az értesítés a B(2005) 256. számú dokumentummal történt)

(EGT vonatkozású szöveg)

(2005/108/EK)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre és különösen annak 211. cikke második francia bekezdésére,

mivel:

(1) A 466/2001/EK bizottsági rendelet [1] meghatározza a policiklikus aromás szénhidrogének (PAH), különösen a benzo(a)pirén legmagasabb értékét egyes élelmiszerekben. Az élelmiszerekben előforduló karcinogén PAH-értékek körüli bizonytalanságok miatt a rendelet előírja az intézkedések 2007. április 1-jéig történő felülvizsgálatát. E felülvizsgálathoz információk szükségesek.

(2) Az Élelmiszerügyi Tudományos Bizottság a 2002. december 4-i véleményében arra a következtetésre jutott, hogy számos policiklikus aromás szénhidrogén (PAH) genotoxikus karcinogénnek számít. A genotoxikus anyagok küszöbértéke alatti hatásait tekintetbe véve a PAH értékét az élelmiszerekben az ésszerűen elérhető legalacsonyabb szintre kell csökkenteni. Az Élelmiszerügyi Tudományos Bizottság következtetése alapján a benzo(a)pirén markerként használható az élelmiszerekben található karcinogén PAH (mellékletben felsorolt lista) előfordulásának és hatásának kimutatására. E policiklikus aromás szénhidrogének élelmiszerekben jelenlévő relatív arányaira vonatkozó további elemzések szükségesek annak érdekében, hogy a későbbiekben felül lehessen vizsgálni, hogy a benzo(a)pirént megtartsák-e markerként. Több módszer áll rendelkezésre a policiklikus aromás szénhidrogének vizsgálatára.

(3) A PAH olyan hevítési, szárítási és füstölési eljárások során keletkezhet az élelmiszerekben, amelyek során az élelmiszerek közvetlen kapcsolatba kerülnek az égéstermékekkel. Amennyiben magas PAH-értéket állapítanak meg az élelmiszerekben, az előállítás és a feldolgozás módszereit ki kell vizsgálni. Például a közvetlen tűz feletti szárítási és hevítési eljárások az étkezési olaj, mint az olívapogácsa-olaj, előállítása során magas PAH-szinteket eredményezhetnek. Az olajfinomítás során a benzo(a)pirén eltávolításához aktív szenet lehet felhasználni, de az még nem tisztázott, hogy a finomítási eljárások során minden PAH hatékonyan eltávolítható-e. Ezért olyan előállítási és feldolgozási eljárásokat kell alkalmazni, amelyek megakadályozzák a nyers olaj PAH-hal való szennyeződését,

AJÁNLJA:

1. hogy a tagállamok vizsgálják ki a benzo(a)pirén és más policiklikus aromás szénhidrogének (PAH) értékeit, különösen az I. mellékletben [2] felsoroltakét, amelyek az Élelmiszerügyi Tudományos Bizottság megjelölése szerint karcinogének lehetnek. Továbbá mérjék fel a 208/2005/EK rendeletben felsorolt élelmiszerekben előforduló e policiklikus aromás szénhidrogének relatív értékeit. Vizsgálják ki a más olyan élelmiszerekben előforduló PAH-értékeket is, amelyek magas PAH-tartalommal rendelkezhetnek, mint a szárított gyümölcsök és az étrend-kiegészítők. Az egyes élelmiszerek egyéni mintáiban mért minden egyes karcinogén PAH-értékét jelenteni kell. Például az olívapogácsa-olaj vagy a napraforgó olaj vagy a füstölt hal (a fajok megnevezésével) vagy füstölt sonka, stb. minden egyes egyéni mintájának PAH-tartalmát meg kell adni. A nyers adatokat a Bizottság gyűjti össze és dolgozza fel. A vizsgálatok eredményeit 2006. október 31-ig kell közölni a Bizottsággal, hogy az 2007. április 1-jéig elvégezhesse a legnagyobb értékekre vonatkozó vizsgálatot és a benzo(a)pirén markerként való alkalmasságának vizsgálatát.

2. hogy a tagállamok vizsgálják meg az étkezési olajok és a zsírok előállítási és feldolgozási módszereit. Amennyiben az étkezési olajokat és zsírokat olyan módszerekkel állítják elő, amelyek magas PAH-szennyeződést okozhatnak a nyers olajban vagy a zsírokban, mint a közvetlen tűz feletti szárítási és hevítési eljárások, vizsgálatokat kell folytatni az előállító alternatív vagy optimálisabb módszereinek segítségével a szennyeződés csökkentésének érdekében. A Bizottságnak legkésőbb 2006. október 31-ig jelenteni kell azokat az eredményeket és a fejleményt, amelyek az esetlegesen szennyezést okozó módszerek elkerüléséhez vezetnek.

3. hogy a tagállamok vizsgálják meg a füstölt és a szárított élelmiszerek előállítási és feldolgozási módszereit. Amennyiben olyan módszereket alkalmaznak, amelyek magas PAH-szennyeződést okozhatnak, vizsgálatokat kell folytatni az előállító alternatív vagy optimálisabb módszereinek segítségével a szennyeződés csökkentése érdekében. A Bizottságnak legkésőbb 2006. október 31-ig jelenteni kell azokat az eredményeket és a fejleményt, amelyek az esetlegesen szennyezést okozó módszerek elkerüléséhez vezetnek.

[1] HL L 77., 2001.3.16., 1. o. A legutóbb a 208/2005/EK rendelettel (lásd ennek a Hivatalos Lapnak a(z) 3 oldalát) módosított rendelet.

[2] Az élelmiszerügyi tudományos bizottság által nem megjelölt, PAH-okra vonatkozó új információk is elfogadhatók, amennyiben azok a közegészségügyre hatással vannak.

4. hogy a tagállamok vizsgálják meg a PAH jelenlétét és megelőzésének lehetőségét a kakaóvajban, és legkésőbb 2006. október 31-ig jelentsék az eredményeket a Bizottságnak. Szükségesek még a kakaóvajban jelenlévő benzo(a)pirén és más PAH értékeire, a lehetséges szennyeződés forrásaira és a szennyeződés csökkentésének lehetőségeire vonatkozó információk. Ezen információk szükségesek a 208/2005/EK rendeletben a kakaóvajra megállapított kivétel felülvizsgálatának végrehajtásához.

5. hogy a tagállamok az élelmiszerekben előforduló PAH-szennyezés környezeti forrásainak egyéb vizsgálataira vonatkozó információkat szolgáltassanak.

Kelt Brüsszelben, 2005. február 4-én.

a Bizottság részéről
Markos KYPRIANOU
a Bizottság tagja

MELLÉKLET

A policiklikus aromás szénhidrogének (PAH), amelyeket az Élelmiszerügyi Tudományos Bizottság karcinogénnek nyilvánított, és amelyeknek az egyes élelmiszerekben található relatív értékeit pontosan ki kell vizsgálni:

benz(a)antracén

benzo(b)fluorantén

benzo(j)fluorantén

benzo(k)fluorantén

benzo(g,h,i)perilén

benzo(a)pirén

krizén

ciclopenta(c,d)pirén

dibenzo(a,h)antracén

dibenzo(a,e)pirén

dibenzo(a,h)pirén

dibenzo(a,i)pirén

dibenzo(a,l)pirén

indeno(1,2,3-cd)pirén

5-metilkrizén