PRIPOROČILO KOMISIJE

z dne 4. februarja 2005

o nadaljnji preiskavi vrednosti policikličnih aromatičnih ogljikovodikov v določeni hrani

(notificirana pod dokumentarno številko K(2005) 256)

(Besedilo velja za EGP)

(2005/108/ES)

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti in zlasti člena 211 Pogodbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Uredba Komisije (ES) št. 466/2001 ([1]) določa mejne vrednosti policikličnih aromatičnih ogljikovodikov (PAH), zlasti benzo(a)pirena, v določeni hrani. Zaradi ostalih negotovosti glede vsebnosti rakotvornih PAH v hrani Uredba predvideva pregled ukrepov do 1. aprila 2007. Za navedeni pregled so potrebni določeni podatki.

(2) Znanstveni odbor za hrano je v svojem mnenju z dne 4. decembra 2002 zaključil, da je mnogo policikličnih aromatičnih ogljikovodikov genotoksičnih karcinogenov. Vendar bi se morala zaradi učinkov genotoksičnih snovi, ki ne presegajo mejnih vrednosti, količina PAH v živilih zmanjšati, kolikor je razumno dosegljivo. Znanstveni odbor za hrano je zaključil, da bi se lahko benzo(a)piren uporabljal kot označevalec pojavljanja in učinkovanja rakotvornih PAH v hrani, kakor je našteto v Prilogi. Potrebne bi bile nadaljnje analize relativnega deleža PAH v živilih, da bi pri prihodnjih pregledih lahko ugotovili, ali je benzo(a)piren še nadalje primeren kot označevalec. Na razpolago so metode, ki preskušajo več PAH.

(3) AH se lahko tvori v hrani pri gretju, sušenju, dimljenju, ki omogočajo produktom izgorevanja, da pridejo v neposredni stik s hrano. Kjer so bile v hrani ugotovljene večje količine PAH, je treba preveriti metode proizvodnje in predelave. Na primer postopek sušenja in segrevanja z neposrednim ognjem pri proizvodnji jedilnega olja, kot je olje iz oljčnih tropin, lahko privede do velike količine PAH. Za odstranitev benzo(a)pirena med rafiniranjem olja se lahko uporabi aktivni ogljik, toda ni jasno, ali se med rafiniranjem učinkovito odstrani ves zadevni PAH. Uporabljati bi se morali proizvodni postopki in načini predelave, ki že na začetku preprečujejo onesnaženje surovega olja s PAH.

PRIPOROČA:

1. Da preverijo vrednosti benzo(a)pirena in drugih policikličnih aromatičnih ogljikovodikov (PAH), zlasti tiste, ki jih je Znanstveni odbor za hrano označil kot rakotvorne in so našteti v Prilogi ([2]). Da ocenijo relativno razmerje teh PAH v hrani, ki so našteti v Uredbi (ES) št. 208/2005. Da preverijo vrednosti PAH v drugi hrani, ki lahko vsebuje visoke vrednosti PAH, npr. suho sadje in prehranska dopolnila. Treba je poročati o vrednosti vsakega rakotvornega PAH, izmerjenega v posameznih vzorcih hrane. Na primer, treba je navesti vrednosti PAH, izmerjene v vsakem posameznem vzorcu olja iz oljčnih tropin ali sončničnega olja ali prekajenih rib (z imenom vrste) ali prekajene šunke itd. Komisija bo zbrala in predstavila neobdelane podatke. Da rezultate raziskav pošljejo Komisiji do 31. oktobra 2006 in da do 1. aprila 2007 obvestijo o pregledu mejnih vrednosti in primernosti benzo(a)pirena kot označevalca.

2. Da preverijo metode proizvodnje in predelave, ki se uporabljajo za jedilna olja in maščobe. Kjer se pri pridelavi jedilnega olja in maščob uporabljajo metode, ki lahko povzročijo visoke vrednosti PAH v surovem olju ali maščobah, kot je sušenje in gretje z neposrednim ognjem, preverijo pri proizvajalcih alternativne ali optimalne metode, ki bi zmanjšale te vrednosti. Da Komisiji do 31. oktobra 2006 poročajo o ugotovitvah in napredku, kako se izogniti uporabi metod, ki povzročajo onesnaženje.

3. Da preverijo metode proizvodnje in predelave, ki se uporabljajo za prekajeno in sušeno hrano. Kjer se uporabljajo metode, ki lahko povzročijo visoke vrednosti PAH, preverijo pri proizvajalcih alternativne ali optimalne metode, ki bi zmanjšale vrednosti. Da Komisiji do 31. oktobra 2006 poročajo o ugotovitvah in napredku, kako se izogniti uporabi metod, ki povzročajo onesnaženje.

([1]) UL L 77, 16.3.2003. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 208/2005 (glej stran 3 tega Uradnega lista).

([2]) Novi podatki o PAH, ki jih Znanstveni odbor za hrano ni izpostavil, so prav tako dobrodošli, če je ogroženo javno zdravje.

4. Da preverijo prisotnost in preprečijo PAH v kakavovem maslu in Komisijo obvestijo o ugotovitvah do 31. oktobra 2006. Podatki so potrebni za vrednosti benzo(a)pirena in drugih PAH v kakavovem maslu o izvoru tega možnega onesnaženja in o možnih načinih, kako zmanjšati onesnaženje. Ti podatki se bodo uporabili za obvestilo o pregledu odstopanja za kakavovo maslo, ki je sedaj na seznamu v Uredbi (ES) št. 208/2005.

5. Da zagotovijo podatke od katerih koli drugih raziskav okoljskih virov PAH v hrani.

V Bruslju, 4. februarja 2005

Za Komisijo

Markos KYPRIANOU

Član Komisije

PRILOGA

Policiklični aromatični ogljikovodiki (PAH), ki jih je Znanstveni odbor za hrano (1) označil za rakotvorne in za katere so potrebne nadaljnje raziskave glede relativnih vsebnosti v določeni hrani:

benz(a)antracen

benzo(b)fluoranten

benzo(j)fluoranten

benzo(k)fluoranten

benzo(g,h,i)perilen

benzo(a)piren

krizen

ciklopenta(c,d)piren

dibenz(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-metilkrizen