Tento dokument slúži čisto na potrebu dokumentácie a inštitúcie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah

►**B**

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 835/2011

z 19. augusta 2011,

ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 1881/2006, pokiaľ ide o maximálne hladiny polycyklických aromatických uhľovodíkov v potravinách

(Text s významom pre EHP)

(Ú. v. EÚ L 215, 20.8.2011, s. 4)

Opravené a doplnené:

►**C1** Korigendum, Ú. v. EÚ L 74, 14.3.2012, s. 11 (835/2011)

▼B

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 835/2011

z 19. augusta 2011,

ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 1881/2006, pokiaľ ide o maximálne hladiny polycyklických aromatických uhľovodíkov v potravinách

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 315/93 z 8. februára 1993, ktorým sa stanovujú postupy Spoločenstva u kontaminujúcich látok v potravinách ([1]), a najmä na jeho článok 2 ods. 3,

keďže:

(1) Nariadením Komisie (ES) č. 1881/2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách ([2]), sa stanovujú maximálne hladiny benzo(a)pyrénu v celej škále potravín.

(2) Benzo(a)pyrén patrí do skupiny polycyklických aromatických uhľovodíkov (PAU) a používa sa ako marker výskytu a účinku karcinogénnych PAU v potravinách na základe vedeckého stanoviska bývalého Vedeckého výboru pre potraviny (SCF – Scientific Committee on Food) ([3]). Vo svojom stanovisku z decembra 2002 SCF vyjadril odporúčanie o potrebe vykonať ďalšie analýzy príslušných podielov týchto PAU v potravinách, ktoré sú potrebné pre budúce prehodnotenie vhodnosti ďalšieho používania benzo(a)pyrénu ako markera.

(3) V rámci odporúčania Komisie 2005/108/ES ([4]) členské štáty zhromaždili nové údaje o výskyte karcinogénnych PAU v potravinách. Komisia požiadala Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EFSA) o preskúmanie stanoviska SCF pri súčasnom zohľadnení nových údajov o výskyte, iných relevantných nových vedeckých informácií, ako aj prístupu vo vzťahu k rozpätiu expozície (MOE – Margin of Exposure). V rámci tohto preskúmania bol úrad EFSA požiadaný o opätovné posúdenie vhodnosti ďalšieho používania benzo(a)pyrénu ako markera.

(4) Vedecká skupina pre kontaminanty v potravinovom reťazci (skupina CONTAM) pôsobiaca v rámci EFSA prijala 9. júna 2008 k polycyklickým aromatickým uhľovodíkom v potravinách stanovisko ([5]). Vo svojom stanovisku dospel úrad EFSA k záveru, že benzo(a)pyrén nie je vhodným markerom výskytu polycyklických aromatických uhľovodíkov v potravinách a že najvhodnejšími indikátormi PAU v potravinách by bol systém štyroch špecifických látok (PAU4 ([6])) alebo ôsmich špecifických látok (PAU8 ([7])). EFSA dospel takisto k záveru, že systém ôsmich látok (PAU8) by v porovnaní so systémom štyroch látok (PAU4) nepriniesol významnú pridanú hodnotu.

([1]) Ú. v. ES L 37, 13.2.1993, s. 1.
([2]) Ú. v. EÚ L 364, 20.12.2006, s. 5.
([3]) Stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny týkajúce sa rizika, ktoré predstavujú polycyklické aromatické uhľovodíky v potravinách pre zdravie ľudí (vyjadrené 4. decembra 2002). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf
([4]) Ú. v. EÚ L 34, 8.2.2005, s. 43.
([5]) *The EFSA Journal* (2008) 724, 1-114.
([6]) Benzo(a)pyrén, chryzén, benz(a)antracén, benzo(b)fluorantén.
([7]) Benzo(a)pyrén, chryzén, benz(a)antracén, benzo(b)fluorantén, benzo(k)fluorantén, benzo(g,h,i)perylén, dibenz(a,h)antracén a and indeno(1,2,3-c,d)pyrén.

▼B

(5) Skupina CONTAM dospela na základe prístupu vo vzťahu k rozpätiu expozície (MOE – Margin of Exposure) ďalej k záveru, že v prípadoch priemernej odhadovanej expozície prostredníctvom potravy existujú len veľmi malé obavy, pokiaľ ide o zdravie spotrebiteľov. V prípade spotrebiteľov, ktorých miera vystavenia je vysoká, sa však rozpätia expozície blížili k hodnote 10 000, alebo boli nižšie, čo môže byť dôvodom obáv, pokiaľ ide o zdravie spotrebiteľov.

(6) Na základe záverov EFSA sa súčasný systém používania benzo(a)pyrénu ako jediného markera skupiny polycyklických aromatických uhľovodíkov nemôže ďalej udržať. Je preto nevyhnutné zmeniť a doplniť nariadenie (ES) č. 1881/2006.

(7) Mali by sa zaviesť nové maximálne hladiny pre sumu štyroch látok (PAU4) (benzo(a)pyrén, benz(a)antracén, benzo(b)fluorantén a chryzén), pričom by sa naďalej mala používať samostatná maximálna hladina pre benzo(a)pyrén.

(8) Prostredníctvom takéhoto systému by sa zabezpečilo, aby boli hladiny PAU v potravinách na úrovniach, ktoré nespôsobujú obavy o zdravie, ako aj to, aby bolo možné obsah PAU kontrolovať aj vo vzorkách, v ktorých nie je možné zistiť benzo(a)pyrén, ale v ktorých sú prítomné iné PAU.

(9) Samostatná maximálna hladina pre benzo(a)pyrén sa bude používať aj naďalej s cieľom zabezpečiť porovnateľnosť údajov z minulosti s budúcimi údajmi. Po určitom čase, ktorý uplynie pri uplatňovaní tejto zmeny a doplnenia, a na základe nových údajov, ktoré budú v budúcnosti generované, by sa mala opätovne posúdiť potreba pokračovať v uplatňovaní samostatnej maximálnej hladiny pre benzo(a)pyrén.

(10) Pokiaľ ide o sumu príslušných štyroch látok (PAU4), ako základ pre rozhodnutia o súlade by sa mali použiť dolné hranice koncentrácií.

(11) Maximálne hladiny pre polycyklické aromatické uhľovodíky musia byť bezpečné a na čo najnižšej prakticky dosiahnuteľnej úrovni pri dodržaní správnej výrobnej a poľnohospodárskej/rybárskej praxe. Nové údaje o výskyte PAU naznačujú, že pozaďové hladiny PAU sú nižšie, ako sa predtým myslelo, pokiaľ ide o niektoré potravinárske komodity. Maximálne hladiny benzo(a)pyrénu boli preto zmenené, aby odzrkadľovali realistickejšie pozaďové hladiny u čerstvých a údených lastúrnikov.

(12) Údaje, pokiaľ ide o údené ryby a údené mäso, takisto naznačujú, že nižšie maximálne hladiny sú dosiahnuteľné. Napriek tomu bude možno v niektorých prípadoch potrebné pozmeniť súčasnú technológiu údenia. Preto by sa mal zaviesť v prípade údeného mäsa a údených rýb dvojfázový postup, čím sa umožní prechodné obdobie dvoch rokov od dátumu uplatňovania tohto nariadenia pred tým, ako sa začnú uplatňovať nižšie maximálne hladiny.

▼B

(13) Zistilo sa, že údené šproty a konzervované údené šproty obsahujú vyššie hladiny PAU ako iné údené ryby. Pre údené šproty a konzervované údené šproty by sa mali stanoviť osobitné maximálne hladiny s cieľom odzrkadliť hladiny, ktoré sú v prípade týchto potravín dosiahnuteľné.

(14) V minulosti sa maximálna hladina pre benzo(a)pyrén v prípade „rybej svaloviny okrem údených rýb“ stanovila ako indikátor potenciálneho environmentálneho znečistenia. Preukázalo sa však, že v čerstvých rybách dochádza k rýchlej metabolizácii PAU a že PAU sa neakumulujú v svalovine. Preto nie je vhodné naďalej zachovávať maximálnu hladinu pre PAU v prípade čerstvých rýb.

(15) V niektorých druhoch tepelne ošetreného mäsa a tepelne ošetrených mäsových produktov predávaných konečnému spotrebiteľovi boli zistené vysoké hladiny PAU. Týmto hladinám je možné predísť, ak sa používajú vhodné podmienky a vybavenie pre spracovanie. Je preto vhodné stanoviť maximálne hladiny PAU v mäse a mäsových produktoch, ktoré boli podrobené procesu tepelného ošetrenia, o ktorom je známe, že môže vyústiť do vytvorenia PAU, t. j. jedine grilovanie a príprava spôsobom barbecue.

(16) Na kakaové maslo sa dočasne nevzťahovala existujúca maximálna hladina pre benzo(a)pyrén platná v prípade olejov a tukov a stanovená nariadením (ES) č. 1881/2006 a do 1. apríla 2007 bolo naplánované vykonanie preskúmania vhodnosti stanovenia maximálnej hladiny PAU v prípade kakaového masla. Toto preskúmanie sa potom odložilo na neskôr, kým nebol známy výsledok vtedy prebiehajúceho vedeckého opätovného posúdenia PAU úradom EFSA.

(17) Kakaové maslo obsahuje vyššie hladiny PAU než iné oleje a tuky. To je spôsobené predovšetkým nevhodnými spôsobmi sušenia kakaových bôbov a skutočnosťou, že kakaové maslo nemožno rafinovať ako iné rastlinné oleje a tuky. Kakaové maslo je hlavnou zložkou kakaových surovín (napr. kakaových bôbov, kakaovej masy, kakaovej drviny alebo kakaového likéru) a je prítomné v čokoláde a iných produktoch z kakaa často konzumovaných deťmi. Týmto prispieva k vystaveniu ľudí, predovšetkým detí. Je preto potrebné stanoviť maximálne hladiny PAU v kakaových bôboch a odvodených produktoch vrátane kakaového masla.

(18) Maximálne hladiny PAU v kakaových bôboch by sa mali stanoviť tak nízko, ako je prakticky dosiahnuteľné, a so zreteľom na súčasné technické možnosti produkujúcich krajín. Mali by sa stanoviť na tukovom základe, keďže PAU sa koncentrujú v tukovej zložke, kakaovom masle. Aby sa produkujúcim krajinám umožnilo uskutočniť technologické vylepšenia nevyhnutné na prispôsobenie sa týmto maximálnym hladinám, mal by sa oddialiť dátum uplatňovania maximálnych hladín v prípade kakaových bôbov a odvodených produktov. Na tieto produkty by sa ďalej mala najskôr uplatňovať vyššia maximálna hladina pre sumu príslušných štyroch látok. Po prechodnom období dvoch rokov by sa mala uplatňovať nižšia maximálna hladina. Hladiny PAU v kakaových bôboch a odvodených produktoch by sa mali pravidelne monitorovať s cieľom posúdiť možnosť ďalšieho znižovania maximálnych hladín v budúcnosti.

▼B

(19) Z údajov vyplýva, že kokosový olej môže obsahovať vyššie množstvá PAU4 než iné rastlinné oleje a tuky. To je zapríčinené proporcionálne vyššou mierou prítomnosti benz(a)antracénu a chryzénu, ktoré nie je možné jednoducho odstrániť pri rafinácii kokosového oleja. Osobitné maximálne hladiny pre kokosový olej by sa mali stanoviť tak nízko, ako je prakticky dosiahnuteľné, a so zreteľom na súčasné technické možnosti produkujúcich krajín. Keďže sa v produkujúcich krajinách očakáva zavedenie technologických vylepšení, hladiny PAU v kokosovom oleji by sa mali pravidelne monitorovať s cieľom posúdiť možnosť stanoviť nižšie hladiny v budúcnosti.

(20) Súčasné údaje o výskyte PAU v obilninách a zelenine sú obmedzené. Z dostupných údajov je možné usúdiť, že obilniny a zelenina obsahujú pomerne nízke hladiny PAU. Nízke hladiny pozorované na základe v súčasnosti dostupných údajov nepostačujú na bezprostredné stanovenie maximálnych hladín. Úrad EFSA však označil obilniny a zeleninu za významných prispievateľov k vystaveniu ľudí, a to vzhľadom na ich vysokú spotrebu. Preto by sa mali hladiny PAU v týchto dvoch skupinách produktov naďalej monitorovať. Na základe ďalších údajov sa vyhodnotí potreba stanovenia maximálnych hladín.

(21) V niektorých potravinových doplnkoch boli zistené vysoké hladiny PAU. Tieto hladiny však nie sú stabilné a závisia od osobitných druhov potravinových doplnkov. Sú potrebné ďalšie údaje o potravinových doplnkoch, ktoré by sa mali zozbierať. Keď budú tieto údaje k dispozícii, vyhodnotí sa potreba stanovenia maximálnych hladín PAU v potravinových doplnkoch.

(22) Členským štátom a prevádzkovateľom potravinárskych podnikov by sa mal poskytnúť čas na to, aby sa mohli prispôsobiť maximálnym hladinám stanoveným týmto nariadením. Dátum uplatňovania tohto nariadenia by sa mal preto oddialiť. V prípade produktov už uvedených na trh pred tým, ako sa začali uplatňovať zmeny a doplnenia zavedené týmto nariadením, by sa malo poskytnúť prechodné obdobie.

(23) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat a Európsky parlament ani Rada proti nim nevzniesli námietku,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha k nariadeniu (ES) č. 1881/2006 sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

Článok 2

1. Potraviny, ktoré nie sú v súlade s maximálnymi hladinami platnými od 1. septembra 2012 v zmysle oddielu 6 „*Polycyklické aromatické uhľovodíky*“ prílohy k nariadeniu (ES) č. 1881/2006, zmeneného a doplneného týmto nariadením, a ktoré sú v súlade so zákonom uvedené na trh pred 1. septembrom 2012, sa môžu naďalej predávať po uvedenom dátume, až do dátumu vypršania ich minimálnej trvanlivosti alebo do dátumu, do ktorého sa musia najneskôr spotrebovať.

▼B

2. Potraviny, ktoré nie sú v súlade s maximálnymi hladinami platnými od 1. septembra 2014 v zmysle bodov 6.1.4 a 6.1.5 prílohy k nariadeniu (ES) č. 1881/2006, zmeneného a doplneného týmto nariadením, a ktoré sú v súlade so zákonom uvedené na trh pred 1. septembrom 2014, sa môžu naďalej predávať po uvedenom dátume, až do dátumu vypršania ich minimálnej trvanlivosti alebo do dátumu, do ktorého sa musia najneskôr spotrebovať.

3. ►C1 Potraviny, ktoré nie sú v súlade s maximálnymi hladinami platnými od 1. apríla 2013 v zmysle bodu 6.1.2 prílohy k nariadeniu (ES) č. 1881/2006, zmeneného a doplneného týmto nariadením, a ktoré sú v súlade so zákonom uvedené na trh pred 1. aprílom 2013, sa môžu naďalej predávať po uvedenom dátume, až do dátumu vypršania ich minimálnej trvanlivosti alebo do dátumu, do ktorého sa musia najneskôr spotrebovať. ◄

4. Potraviny, ktoré nie sú v súlade s maximálnou hladinou platnou od 1. apríla 2015 v zmysle bodu 6.1.2 prílohy k nariadeniu (ES) č. 1881/2006, zmeneného a doplneného týmto nariadením, a ktoré sú v súlade so zákonom uvedené na trh pred 1. aprílom 2015, sa môžu naďalej predávať po uvedenom dátume, až do dátumu vypršania ich minimálnej trvanlivosti alebo do dátumu, do ktorého sa musia najneskôr spotrebovať.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uplatňuje sa od 1. septembra 2012.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

▼B

PRÍLOHA

Príloha k nariadeniu (ES) č. 1881/2006 sa mení a dopĺňa takto:

(1) Oddiel 6: *Polycyklické aromatické uhľovodíky* sa nahrádza takto:

„Oddiel 6: *Polycyklické aromatické uhľovodíky*

Potraviny		Maximálne hladiny *(µg/kg)*	
6.1	Benzo(a)pyrén, benz(a)antracén, benzo(b)fluorantén a chryzén	Benzo(a)pyrén	Suma benzo(a)pyrénu, benz(a)antracénu, benzo(b)fluoranténu a chryzénu ([45])
6.1.1	Oleje a tuky (s výnimkou kakaového masla a kokosového oleja) určené na priamu ľudskú spotrebu alebo na použitie ako zložky potravy	2,0	10,0
6.1.2	Kakaové bôby a odvodené produkty	5,0 µg/kg tuku, od 1. 4. 2013	35,0 µg/kg tuku, od 1. 4. 2013 do 31. 3. 2015 30,0 µg/kg tuku, od 1. 4. 2015
6.1.3	Kokosový olej určený na priamu ľudskú spotrebu alebo na použitie ako zložka potravy	2,0	20,0
6.1.4	Údené mäso a údené mäsové produkty	5,0 do 31. 8. 2014 2,0 od 1. 9. 2014	30,0 od 1. 9. 2012 do 31. 8. 2014 12,0 od 1. 9. 2014
6.1.5	Svalovina údených rýb a údených rybacích produktov ([25])([36]) s výnimkou rybacích produktov uvedených v bodoch 6.1.6 a 6.1.7. Maximálna hladina pre údené kôrovce sa vzťahuje na svalovinu z končatín a abdominálnej časti ([44]). V prípade údených krabov a krabom príbuzných kôrovcov (*Brachyura* a *Anomura*) sa vzťahuje na svalovinu z končatín.	5,0 do 31. 8. 2014 2,0 od 1. 9. 2014	30,0 od 1. 9. 2012 do 31. 8. 2014 12,0 od 1. 9. 2014
6.1.6	Údené šproty a konzervované údené šproty ([25]) ([47]) (*sprattus sprattus*); lastúrniky (čerstvé, chladené alebo mrazené) ([26]); tepelne ošetrené mäso a tepelne ošetrené mäsové produkty ([46]) predávané konečnému spotrebiteľovi	5,0	30,0
6.1.7	Lastúrniky ([36]) (údené)	6,0	35,0
6.1.8	Spracované potraviny na báze obilia a detská výživa pre dojčatá a malé deti ([3])([29])	1,0	1,0
6.1.9	Počiatočná dojčenská výživa a následná dojčenská výživa vrátane počiatočného dojčenského mlieka a následného dojčenského mlieka ([8])([29])	1,0	1,0

▼B

Potraviny		Maximálne hladiny *(μg/kg)*	
6.1.10	Dietetické potraviny na osobitné lekárske účely ([9])([29]), ktoré sú výslovne určené pre dojčatá	1,0	1,0

([45]) Dolné hranice koncentrácií sú kalkulované vychádzajúc z hypotézy, že všetky hodnoty príslušných štyroch látok pod medzou kvantifikácie sú rovné nule.

([46]) Mäso a mäsové produkty, ktoré boli podrobené tepelnému ošetreniu potenciálne spôsobujúcemu vytváranie PAU, t. j. jedine grilovanie a príprava spôsobom barbecue.

([47]) V prípade konzervovaného produktu sa analýza vykonáva na celom obsahu konzervy. Pokiaľ ide o maximálnu hladinu pre celý zložený produkt, uplatňuje sa článok 2 ods. 1 písm. c) a článok 2 ods. 2.“

(2) Poznámka pod čiarou ([35]) sa vypúšťa.