KOMISJA
EUROPEJSKA

Bruksela, dnia 8.10.2019 r.
COM(2019) 454 final

SPRAWOZDANIE KOMISJI DLA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY

za lata 2016-2017 dotyczące żywności i składników żywności poddanych działaniu promieniowania jonizującego

SPIS TREŚCI

Spis treści

1. STRESZCZENIE 2

2. KONTEKST 4

3. ZATWIERDZONE JEDNOSTKI PRZEPROWADZAJĄCE NAPROMIENIOWANIE 5

4. WYNIKI KONTROLI DOKONANYCH W JEDNOSTKACH PRZEPROWADZAJĄCYCH NAPROMIENIOWANIE W LATACH 2016–2017 5

5. WYNIKI KONTROLI NA ETAPIE WPROWADZANIA PRODUKTÓW DO OBROTU 6

1. STRESZCZENIE

Zgodnie z art. 7 ust. 3 dyrektywy 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 lutego 1999 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego[1] państwa członkowskie co roku przesyłają Komisji:

– wyniki kontroli przeprowadzonych w jednostkach przeprowadzających napromieniowanie, szczególnie w odniesieniu do kategorii i ilości produktów poddawanych promieniowaniu oraz stosowane dawki, oraz
– wyniki kontroli przeprowadzonych na etapie wprowadzania produktów do obrotu handlowego.

W art. 7 ust. 4 wspomnianej dyrektywy nakłada się na Komisję obowiązek opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*:

– szczegółowych danych dotyczących zatwierdzonych jednostek przeprowadzających napromieniowanie w państwach członkowskich, a także wszelkich zmian ich statusu,
– sprawozdania w oparciu o informacje dostarczane co roku przez krajowe organy nadzoru.

Niniejsze sprawozdanie obejmuje okres od dnia 1 stycznia 2016 r. do dnia 31 grudnia 2017 r. Zawiera ono zestawienie informacji przekazanych Komisji przez 28 państw członkowskich za 2016 r. i przez 27 państw członkowskich za 2017 r. Malta nie przedstawiła żadnych danych za 2017 r.

Okres: **1/1/2016 – 31/12/2017**

Państwa objęte sprawozdaniem: Państwa członkowskie UE i państwa EFTA

Źródło: 28 państw członkowskich i Norwegia

Jednostki przeprowadzające napromieniowanie:

– Liczba państw posiadających jednostki przeprowadzające napromieniowanie: 14 państw członkowskich i Norwegia
– Liczba zatwierdzonych jednostek: 24
– Liczba zamkniętych jednostek: 2
– Liczba państw przeprowadzających napromieniowanie: 10 państw członkowskich i Norwegia

Dane dotyczące napromieniania:

– Ilość produktów poddanych napromienianiu: 10 211 ton (-11,4 % w porównaniu do średniej za 2015 r.)
– Główne towary poddane napromienianiu: żabie udka (57 %) oraz suszone zioła aromatyczne, przyprawy korzenne i warzywne (20,77 %)
– Główne miejsce napromieniania: Belgia (68 %) i Niderlandy (13 %)

Kontrole na etapie wprowadzania do obrotu:

– Liczba zbadanych próbek: 11 162

[1] Dz.U. L 66 z 13.3.1999, s. 16.

– Liczba próbek niespełniających wymogów: 87 (0,8 %)
– Główne towary poddane analizie: Zioła i przyprawy (42 %)
Zboża, nasiona, warzywa, owoce i uzyskane z nich produkty (22 %)

2. KONTEKST

Napromienianie żywności polega na przetwarzaniu środków spożywczych przy pomocy określonego rodzaju energii promieniowania, znanej jako promieniowanie jonizujące. Energia promieniowania ma różne długości fal i stopnie mocy i znika z chwilą usunięcia źródła energii. Napromieniowanie jest wykorzystywane w celach sanitarnych i fitosanitarnych, aby zabić bakterie (takie jak *Salmonella, Campylobacter* i *E. coli*), które mogą powodować zatrucia pokarmowe, oraz zlikwidować organizmy szkodliwe dla roślin lub produktów roślinnych, takie jak owady i inne agrofagi. Stosowane jest również do opóźniania dojrzewania owoców, powstrzymywania kiełkowania warzyw lub wypuszczania pędów przez warzywa (takie jak cebula i ziemniaki), a także do wydłużenia okresu przechowywania żywności. Napromienianie żywności nie może zastąpić właściwego obchodzenia się z żywnością, a napromieniowana żywność nadal wymaga odpowiedniego schładzania i w razie potrzeby musi być gotowana przed spożyciem.

Unijne ramy regulacyjne w zakresie napromieniania żywności („dyrektywy w sprawie napromieniania żywności") obejmują:

– dyrektywę 1999/2/WE (dyrektywa ramowa) Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 lutego 1999 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego. Dyrektywa ta zawiera szczegółowe przepisy dotyczące produkcji, wprowadzania do obrotu i przywozu żywności i składników żywności poddanych napromienianiu;

– dyrektywę 1999/3/WE (dyrektywa wykonawcza) Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 lutego 1999 r. w sprawie ustanowienia wspólnotowego wykazu środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego[2]. Wykaz obejmuje obecnie jedną kategorię żywności: suszone zioła aromatyczne, przyprawy korzenne i przyprawy warzywne. Wykaz krajowych zezwoleń dotyczących żywności i składników żywności, które mogą być poddawane promieniowaniu jonizującemu, został opublikowany przez Komisję w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*[3].

Żywność i składniki żywności mogą być poddawane napromienianiu wyłącznie w zatwierdzonych jednostkach przeprowadzających napromieniowanie. Jednostki w UE są zatwierdzane przez właściwe organy danego państwa członkowskiego. Zgodnie z art. 7 ust. 3 dyrektywy 1999/2/WE państwa członkowskie mają obowiązek przekazywania Komisji wykazów swoich zatwierdzonych jednostek przeprowadzających napromieniowanie.

Wszelka żywność napromieniowana lub zawierająca napromienione składniki musiała zostać poddana napromienianiu wyłącznie w zatwierdzonych jednostkach. Wykaz zatwierdzonych jednostek przeprowadzających napromieniowanie w państwach

[2] Dz.U. L 66 z 13.3.1999, s. 24.

[3] Dz.U. C 283 z 24.11.2009, s. 5.

członkowskich jest publikowany przez Komisję w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*[4].

Na podstawie art. 6 dyrektywy 1999/2/WE na wszelkiej napromieniowanej żywności lub napromieniowanych składnikach żywności złożonej umieszcza się wyrazy „napromieniowane” lub „poddane promieniowaniu jonizującemu”.

Do celów egzekwowania prawidłowego etykietowania i wykrywania niedozwolonych produktów Europejski Komitet Normalizacyjny (CEN), po uzyskaniu odpowiedniego zlecenia od Komisji Europejskiej, ustalił normy dla kilku metod analitycznych.

3. ZATWIERDZONE JEDNOSTKI PRZEPROWADZAJĄCE NAPROMIENIOWANIE

W UE istnieją obecnie 24 jednostki przeprowadzające napromieniowanie. Dwie uprzednio zatwierdzone jednostki przeprowadzające napromieniowanie zostały zamknięte w 2015 r.

Jednostki są zlokalizowane w 14 państwach członkowskich: pięć we Francji, cztery w Niemczech, po dwie w Bułgarii, Niderlandach i Hiszpanii, po jednej w Belgii, Republice Czeskiej, Chorwacji, Estonii, we Włoszech, na Węgrzech, w Polsce, Rumunii i Zjednoczonym Królestwie.

Spośród tych 14 państw członkowskich, w których znajdują się jednostki przeprowadzające napromieniowanie, Bułgaria, Włochy, Rumunia i Zjednoczone Królestwo nie przeprowadziły napromieniania żadnych środków spożywczych w okresie objętym niniejszym sprawozdaniem.

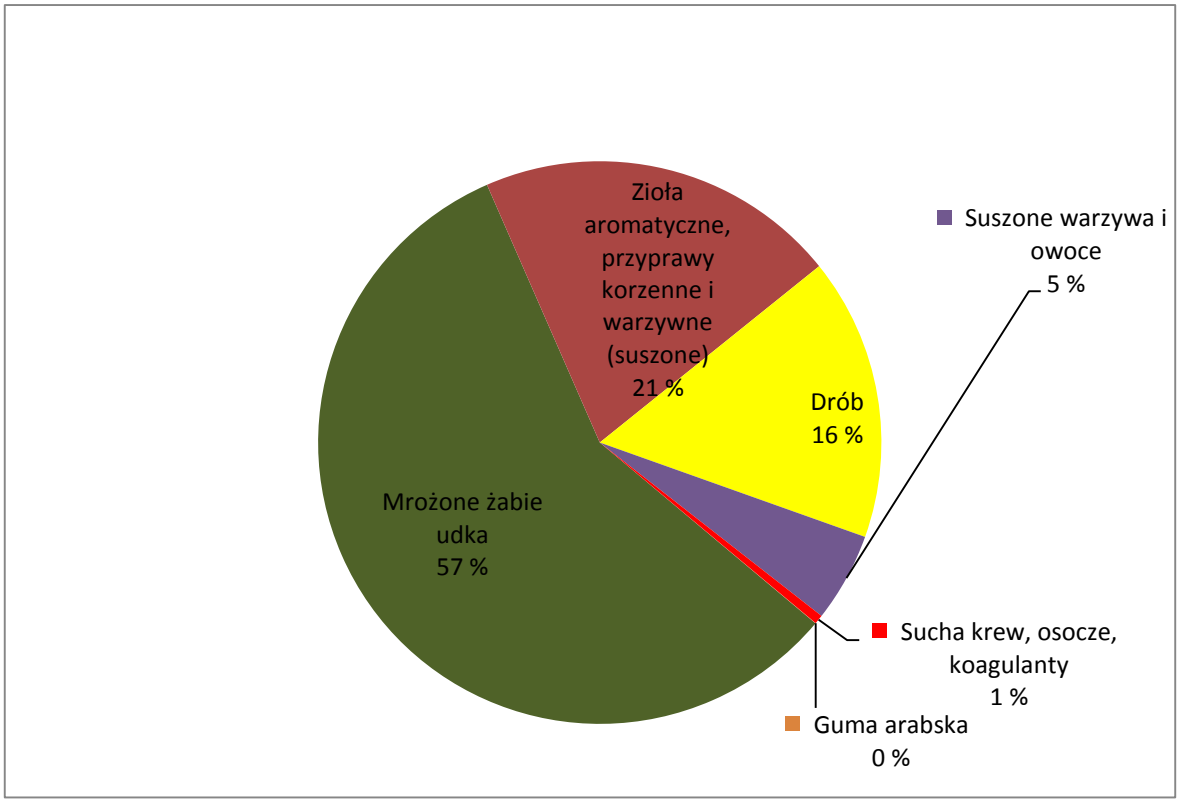
4. WYNIKI KONTROLI DOKONANYCH W JEDNOSTKACH PRZEPROWADZAJĄCYCH NAPROMIENIOWANIE W LATACH 2016–2017

W latach 2016 i 2017 w państwach członkowskich UE poddano działaniu promieniowania jonizującego łącznie 10 211 ton produktów. Napromienianie odbywało się głównie w dwóch państwach członkowskich: Belgii, gdzie przeprowadzono napromienianie dwóch trzecich napromienianej w UE żywności (68 %), oraz w Niderlandach (13 %).

Dwa główne produkty, które poddawano napromienianiu w UE, to żabie udka (ok. 57 %) oraz suszone zioła aromatyczne, przyprawy korzenne i warzywne (ok. 21 %). Na wykresie 1 pokazano rozkład produktów poddanych napromienianiu w zatwierdzonych jednostkach w państwach członkowskich UE w latach 2016 i 2017.

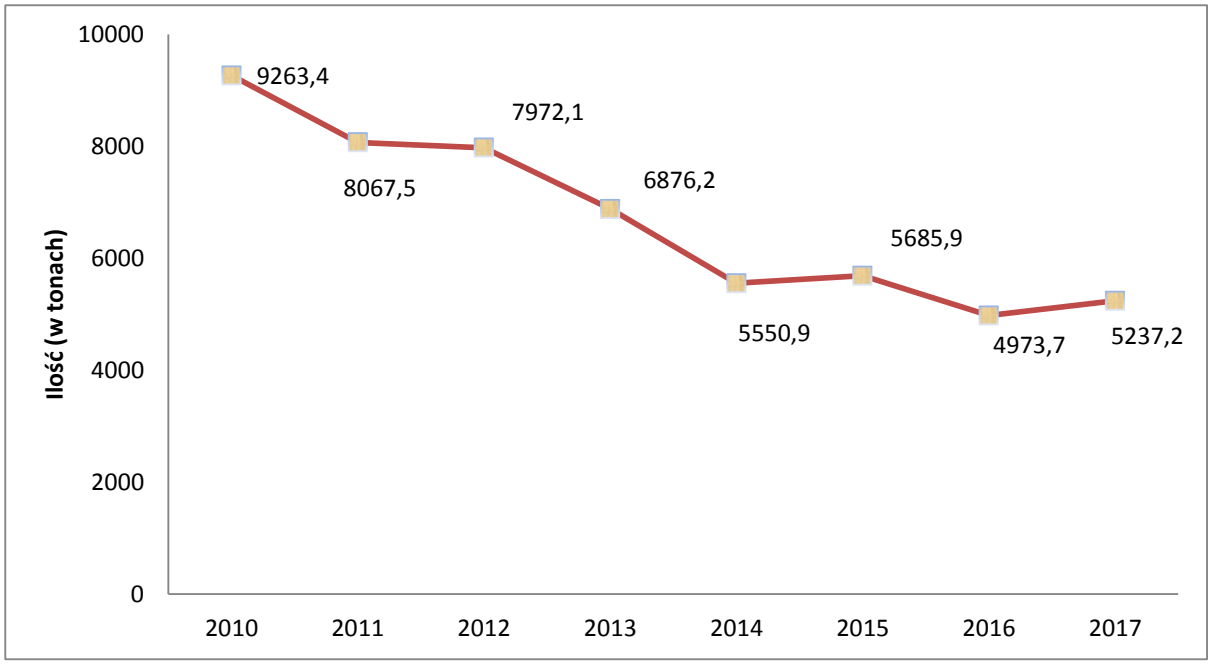
Wykres 1 – Podział według kategorii środków spożywczych poddanych napromienianiu w UE w latach 2016–2017

[4] Dz.U. C 37 z 30.1.2019, s. 6.



Ilości środków spożywczych (w tonach) poddanych działaniu promieniowania jonizującego w UE zmniejszają się od 2010 r., jak pokazano na wykresie 2.

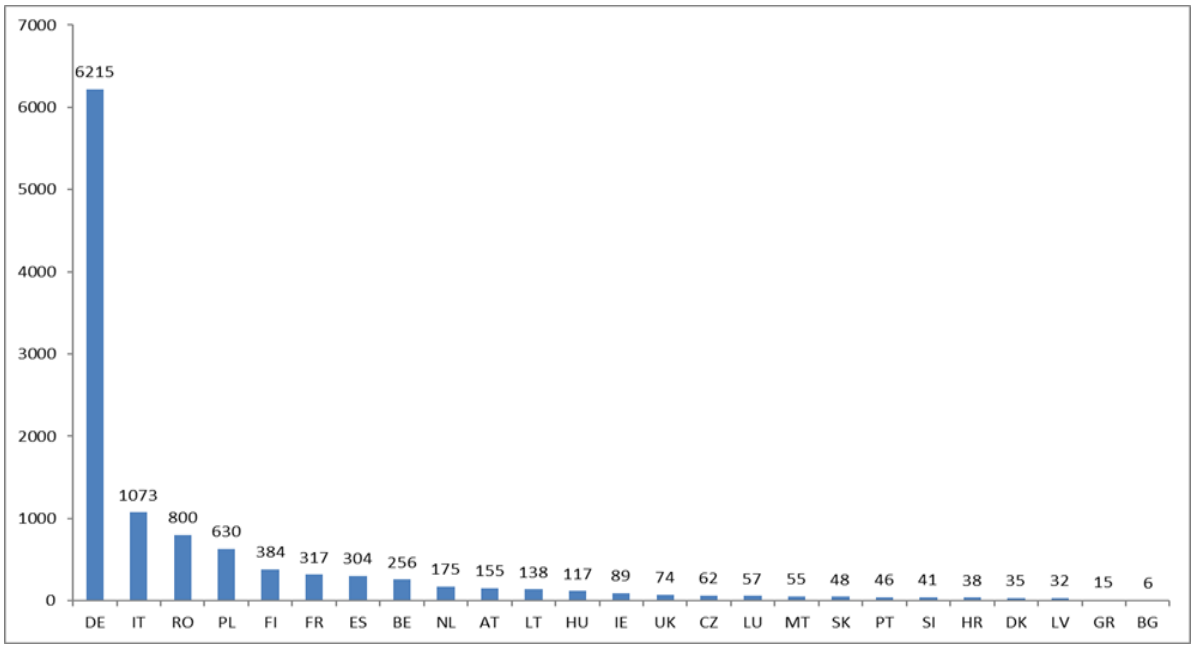
Wykres 2 – Ilość środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego w zatwierdzonych jednostkach przeprowadzających napromieniowanie w Unii Europejskiej od 2010 r.



5. WYNIKI KONTROLI NA ETAPIE WPROWADZANIA PRODUKTÓW DO OBROTU

W latach 2016–2017 24 państwa członkowskie przeanalizowały 11 162 próbki, tj. średnio o 7,02 % mniej niż w 2015 r. Dane dla każdego państwa członkowskiego są dostępne w załączniku II oraz podsumowane na wykresie 3.

Wykres 3 – Próbki przeanalizowane na etapie wprowadzania produktów do obrotu w każdym państwie członkowskim w latach 2016–2017

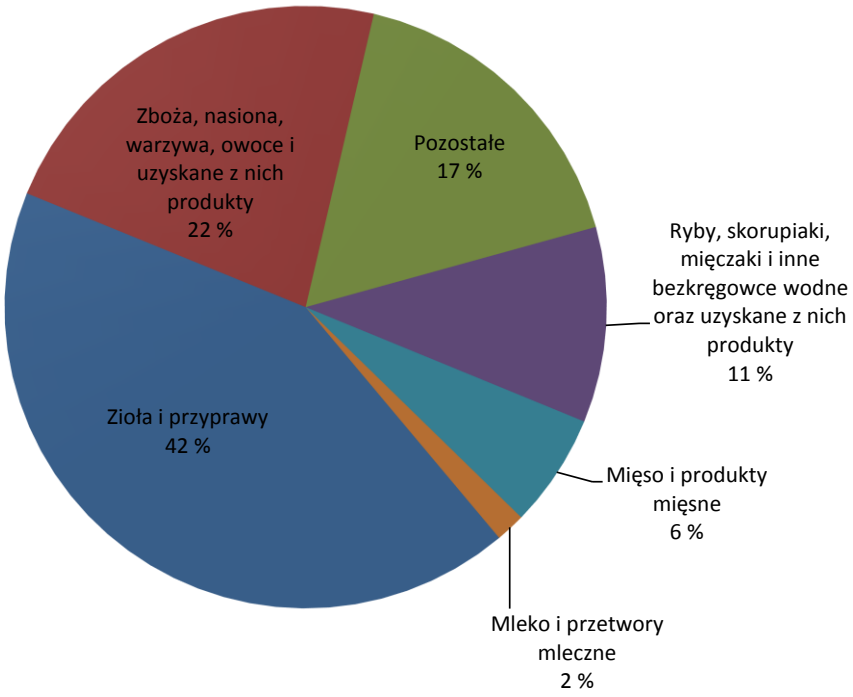


Pięć państw (cztery państwa członkowskie i Norwegia) nie przeprowadziło żadnych kontroli analitycznych na etapie wprowadzania produktów do obrotu w latach 2016–2017 ze względu na ograniczenia budżetowe (Chorwacja (2016), Dania (2017) i Norwegia (2016 i 2017)), brak zdolności laboratoryjnych (Estonia i Cypr (2016, 2017)) lub inne priorytety w zakresie kontroli (Szwecja (2016, 2017)). W 2017 r. Malta nie zgłosiła żadnej próby.

Z ogólnej liczby 11 162 próbek 87 nie było zgodnych z przepisami (0,8 %), a 113 próbek (1 %) dało niejednoznaczne wyniki. Zaobserwowane przypadki niezgodności dotyczyły przede wszystkim niepoprawnego etykietowania i zabronionego napromieniania. Odsetek niezgodności był niższy niż w poprzednim sprawozdaniu.

Jak przedstawiono na wykresie 4, na etapie wprowadzania do obrotu większość poddanych analizie produktów stanowiły „zioła i przyprawy” (42 %) oraz „zboża, nasiona, warzywa, owoce i uzyskane z nich produkty” (22 %). W kategorii „Pozostałe” (suplementy diety oraz zupy i sosy) odsetek ten wyniósł 17 %.

Wykres 4 – Kategoria środków spożywczych poddanych analizie na etapie wprowadzania produktów do obrotu w Unii Europejskiej w latach 2016–2017


Zboża, nasiona, warzywa, owoce i uzyskane z nich produkty
22 %
Pozostałe
17 %
Ryby, skorupiaki, mięczaki i inne bezkręgowce wodne oraz uzyskane z nich produkty
11 %
Mięso i produkty mięsne
6 %
Mleko i przetwory mleczne
2 %
Zioła i przyprawy
42 %