

A BIZOTTSÁG (EU) 2015/1933 RENDELETE**(2015. október 27.)****az 1881/2006/EK rendeletnek a kakaórostban, banánsziromban, élelmiszer-kiegészítőkben, szárított fűszernövényekben és szárított fűszerekben előforduló policiklikus aromás szénhidrogének felső határértékei tekintetében történő módosításáról****(EGT-vonatkozású szöveg)**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszerekben előforduló szennyező anyagok ellenőrzésére vonatkozó közösségi eljárások megállapításáról szóló, 1993. február 8-i 315/93/EKG tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 2. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1881/2006/EK bizottsági rendelet ⁽²⁾ meghatározza az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeit.
- (2) Az említett rendelet előírja, hogy a policiklikus aromás szénhidrogénekre (PAH) vonatkozó felső határértéket a helyes előállítási, szárítási és mezőgazdasági/halászati gyakorlatokkal ésszerűen elérhető legalacsonyabb értékben kell meghatározni.
- (3) A kakaórost egy, a kakaóbab héjából előállított egyedi kakaótermék, amely a zúzott kakaóbabból előállított kakaótermékekhez képest több policiklikus aromás szénhidrogént tartalmaz. A kakaórost és az abból származó termékek az élelmiszerláncban köztes termékeként vannak jelen, és összetevőként alacsony energiatartalmú, magas rosttartalmú élelmiszerek előállításánál használatosak. A kakaórostban és az abból származó termékekben található policiklikus aromás szénhidrogénekre helyénvaló külön határértékeket megállapítani. Mivel ezen termékeknek alacsony a zsírtartalma, a felső határértékeket a nedves súlyra célszerű meghatározni.
- (4) A banánsziromot reggeli gabonapelyhekben és édességekben használják, továbbá snackként fogyasztják őket. A policiklikus aromás szénhidrogének banánsziromban történő vizsgálatokor nemrégiben azok magas szintjét állapították meg. A kapott adatok a banánszirom kókuszolajban történő kisütéséből adódnak. Ezért helyénvaló felső határértékeket megállapítani a banánsziromban található policiklikus aromás szénhidrogénekre. Elegendő adat hiányában a felső határértékeket első lépésben a közvetlen emberi fogyasztásra szánt vagy élelmiszer-összetevőként használt kókuszolajra megállapított felső határértékek szintjében kell megállapítani. A felső határértékeket két éven belül felül kell vizsgálni a rendelkezésre álló adatok alapján.
- (5) Egyes, növényi összetevőket tartalmazó vagy azokból származó étrend-kiegészítőben a policiklikus aromás szénhidrogének magas szintjét találták. Az anyag jelenlétének magas szintjét ezen étrend-kiegészítők esetében a növényi összetevőknél alkalmazott rossz szárítási gyakorlatokkal hozták kapcsolatba. Ezen magas szintek helyes gyakorlatok alkalmazása révén elkerülhetők. Helyénvaló ezért az említett termékekben található policiklikus aromás szénhidrogénekre olyan felső határértékeket megállapítani, amelyek helyes szárítási gyakorlatok alkalmazása mellett betarthatók, és amelyekkel biztosítható az emberi egészség magas szintű védelme.
- (6) Esetenként méhshurkot (propoliszt), méhpempőt és spirulinát tartalmazó vagy ezekből származó étrend-kiegészítőknél is a policiklikus aromás szénhidrogének magas szintjét találták, amelynek okát helytelen gyakorlatok alkalmazásában látták. Mivel helyes gyakorlatok alkalmazása révén alacsonyabb szintek érhetőek el, helyénvaló az ilyen termékekben található policiklikus aromás szénhidrogénekre felső határértékeket megállapítani.
- (7) Szárított fűszernövényekben és szárított fűszerekben szintén a policiklikus aromás szénhidrogének magas szintjét találták, ami szintén helytelen szárítási gyakorlatok alkalmazására volt visszavezethető. Ezért helyénvaló felső határértéket megállapítani a szárított fűszernövényekben és szárított fűszerekben található policiklikus aromás szénhidrogénekre. A füstölt paprikánál és kardamomnál alkalmazott hagyományos füstölési és feldolgozási gyakorlatok a policiklikus aromás szénhidrogének magas szintjét eredményezik. Az említett füstölt fűszerek alacsony fogyasztása, valamint forgalmazásuk fenntarthatósága miatt helyénvaló, ha e termékek nem kerül megállapításra felső határérték.

⁽¹⁾ HL L 37., 1993.2.13., 1. o.⁽²⁾ A Bizottság 2006. december 19-i 1881/2006/EK rendelete az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról (HL L 364., 2006.12.20., 5. o.).

- (8) Ésszerű határidőt kell megállapítani annak érdekében, hogy a tagállamoknak és az élelmiszer-ipari vállalkozóknak legyen idejük alkalmazkodni az e rendeletben előírt új követelményekhez.
- (9) Az 1881/2006/EK rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (10) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1881/2006/EK rendelet melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Az e rendelet mellékletében felsorolt és 2016. április 1-je előtt jogszerűen forgalomba került élelmiszerek a 6.1.11 pontban említettek kivételével minőségmegőrzési idejükön vagy fogyaszthatósági idejükön belül továbbra is forgalomba hozhatók.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 2016. április 1-jétől kell alkalmazni, kivéve a 6.1.11 pontban említett élelmiszereket, melyekre a felső határértékeket e rendelet hatálybelépésének napjától kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2015. október 27-én.

a Bizottság részéről
az elnök
Jean-Claude JUNCKER

MELLÉKLET

6. szakasz: Az 1881/2006/EK rendelet mellékletében a policiklikus aromás szénhidrogénekre vonatkozó szakasz a következőképpen módosul:

(1) A 6.1.2. pont helyébe a következő szöveg lép:

„6.1.2	Kakaóbab és abból származó termékek, a 6.1.11 pontban említett termékek kivételével	5,0 µg/kg zsír 2013. április 1-jétől	35,0 µg/kg zsír 2013. április 1-jétől 2015. március 31-ig 30,0 µg/kg zsír 2015. április 1-jétől”
--------	---	--------------------------------------	---

(2) A táblázat a következő 6.1.11, 6.1.12, 6.1.13, 6.1.14 és 6.1.15 pontokkal egészül ki:

„6.1.11	Élelmiszer-összetevőként történő felhasználásra szánt kakaórost és ilyen kakaórostból származó termékek	3,0	15,0
6.1.12	Banánszirom	2,0	20,0
6.1.13	Növényi összetevőt vagy ezek készítményeit tartalmazó étrend-kiegészítők ⁽³⁹⁾ (*) (**) Méhszurkot (propoliszt), méhpempőt, spirulinát vagy ezekből származó készítményeket tartalmazó étrend-kiegészítők ⁽³⁹⁾	10,0	50,0
6.1.14	Száritott fűszernövények	10,0	50,0
6.1.15	Száritott fűszerek, a kardamom és a füstölt <i>Capsicum</i> spp. kivételével	10,0	50,0

(*) Növényi összetevőt tartalmazó készítmények: növényi anyagokból (pl. egész növényből, növények bizonyos részeiből, aprított vagy vágott növényből) különböző eljárás (pl. sajtolás, préselés, extrahálás, frakcionálás, desztillálás, sűrítés, szárítás vagy fermentáció) útján kapott készítmények. A meghatározás alá tartoznak az aprított vagy porított növények, növényi részek, algák, gombák, zuzmók, tinktúrák, kivonatok, (a 6.1.1 pont alá tartozó növényi olajoktól különböző) illóolajok, kisajtolt levek és feldolgozott váladékok is.

(**) A felső határérték a növényi olajokat tartalmazó étrend-kiegészítőkre nem vonatkozik. Az étrend-kiegészítőkből összetevőként használt növényi olajokra a 6.1.1 pontban megállapított felső határértékeket kell figyelembe venni.”