

**NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2015/1933****z 27. októbra 2015,****ktorým sa mení nariadenie (ES) č. 1881/2006, pokiaľ ide o maximálne hodnoty obsahu polycyklických aromatických uhľovodíkov v kakaovej vláknine, banánových lupienkoch, výživových doplnkoch, sušených bylinkách a sušených koreninách****(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 <sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 2 ods. 3,

keďže:

- (1) Nariadením Komisie (ES) č. 1881/2006 <sup>(2)</sup> sa stanovujú maximálne hodnoty obsahu (t. j. maximálne prípustné množstvá) určitých kontaminantov v potravinách.
- (2) Podľa uvedeného nariadenia musia byť maximálne hodnoty obsahu polycyklických aromatických uhľovodíkov bezpečné a stanovené na najnižšej primerane dosiahnuteľnej úrovni pri dodržiavaní správnej výrobnéj a poľnohospodárskej/rybárskej praxe a správnych postupov pri sušení.
- (3) Kakaová vláknina je osobitný produkt získaný zo škrupiny kakaových bôbov a obsahuje vyššie množstvá polycyklických aromatických uhľovodíkov než kakaové produkty získané z kakaovej drviny. Kakaová vláknina a odvodené produkty sú medziprodukty v potravinovom reťazci a používajú sa ako zložky pri príprave nízkokalorických potravín s vysokým obsahom vlákniny. Je vhodné, aby sa pre kakaovú vlákninu a odvodené produkty stanovili špecifické hodnoty obsahu polycyklických aromatických uhľovodíkov. Vzhľadom na to, že tieto produkty majú nízky obsah tuku, je vhodné stanoviť maximálne hodnoty na čerstvú hmotnosť.
- (4) Banánové lupienky sa používajú v raňajkových cereáliách a cukrárskych výrobkoch a takisto sa konzumujú vo forme snackov. Nedávno boli v banánových lupienkoch zistené vysoké množstvá polycyklických aromatických uhľovodíkov. Tieto zistenia súvisia so smažením banánových lupienkov v kokosovom oleji. Preto je vhodné pre banánové lupienky stanoviť maximálne hodnoty obsahu polycyklických aromatických uhľovodíkov. Ako prvý krok, keďže chýbajú údaje o výskyte, zodpovedajú tieto maximálne hodnoty maximálnym hodnotám obsahu kokosového oleja určeného na priamu ľudskú spotrebu alebo na použitie ako zložka v potravinách. Maximálne hodnoty by sa mali preskúmať do dvoch rokov, pričom by sa mali zohľadniť dostupné údaje o výskyte.
- (5) Vysoké množstvá polycyklických aromatických uhľovodíkov sa zistili v určitých výživových doplnkoch, ktoré obsahujú rastlinné zložky alebo sú z nich získané. Prítomnosť vysokých množstiev v týchto výživových doplnkoch bola spojená s nesprávnymi postupmi pri sušení, ktoré sa použili v prípade uvedených rastlinných zložiek. Týmto vysokým množstvám možno predísť tak, že sa použijú osvedčené postupy. Preto je vhodné stanoviť maximálne hodnoty obsahu polycyklických aromatických uhľovodíkov v týchto produktoch, ktoré možno dosiahnuť uplatňovaním osvedčených postupov pri sušení a ktoré zabezpečia vysokú úroveň ochrany ľudského zdravia.
- (6) V niektorých prípadoch výživových doplnkov obsahujúcich propolis, materskú kašičku a spirulinu alebo získaných z propolisu, materskej kašičky a spiruliny sa takisto zistilo, že obsahujú vysoké množstvá polycyklických aromatických uhľovodíkov, ktoré boli spojené s uplatňovaním nesprávnych postupov. Keďže nižšie množstvá možno dosiahnuť uplatňovaním osvedčených postupov, je vhodné stanoviť maximálne hodnoty obsahu polycyklických aromatických uhľovodíkov v uvedených produktoch.
- (7) V sušených bylinkách a sušených koreninách boli takisto zistené vysoké množstvá polycyklických aromatických uhľovodíkov, ktoré takisto súvisia s použitím nesprávnych postupov pri sušení. Je preto vhodné stanoviť maximálne hodnoty obsahu polycyklických aromatických uhľovodíkov v sušených bylinkách a sušených koreninách. Vysoké množstvá polycyklických aromatických uhľovodíkov sú výsledkom tradičných metód údenia a spracovania používaných v prípade údenej papriky a kardamónu. Vzhľadom na to, že spotreba týchto korenín je nízka, a v záujme toho, aby tieto produkty mohli zostať na trhu, je vhodné, aby sa na tieto koreniny nevzťahovali maximálne hodnoty obsahu.

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 37, 13.2.1993, s. 1.<sup>(2)</sup> Nariadenie Komisie (ES) č. 1881/2006 z 19. decembra 2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách (Ú. v. EÚ L 364, 20.12.2006, s. 5).

- (8) Členským štátom a prevádzkovateľom potravinárskych podnikov by sa mala poskytnúť primeraná lehota, aby sa mohli prispôsobiť novým požiadavkám stanoveným v tomto nariadení.
- (9) Nariadenie (ES) č. 1881/2006 by sa preto malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (10) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

#### Článok 1

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

#### Článok 2

Potraviny uvedené v prílohe k tomuto nariadeniu, s výnimkou potravín uvedených v bode 6.1.11, zákonne umiestnené na trh pred 1. aprílom 2016 môžu zostať na trhu aj po tomto dátume až do dátumu ich minimálnej trvanlivosti alebo dátumu ich spotreby.

#### Článok 3

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

Uplatňuje sa od 1. apríla 2016 s výnimkou potravín uvedených v bode 6.1.11, v prípade ktorých sa maximálna hodnota obsahu uplatňuje odo dňa nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia.

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

V Bruseli 27. októbra 2015

*Za Komisiu*  
*predseda*  
Jean-Claude JUNCKER

## PRÍLOHA

Oddiel 6 „Polycyklické aromatické uhľovodíky“ prílohy k nariadeniu (ES) č. 1881/2006 sa mení takto:

1. Bod 6.1.2 sa nahrádza takto:

„6.1.2	Kakaové bôby a odvodené produkty okrem produktov uvedených v bode 6.1.11	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“
--------	--	----------------------------	--

2. Doplňajú sa tieto body 6.1.11, 6.1.12, 6.1.13, 6.1.14 a 6.1.15:

„6.1.11	Kakaová vláknina a produkty získané z kakaovej vlákniny, určené na použitie ako zložka v potravinách	3,0	15,0
6.1.12	Banánové lupienky	2,0	20,0
6.1.13	Výživové doplnky obsahujúce látky rastlinného pôvodu a prípravky z nich <sup>(39)</sup> (*) (**) Výživové doplnky obsahujúce propolis, materskú kašičku, spirulinu alebo prípravky z nich <sup>(39)</sup>	10,0	50,0
6.1.14	Sušené bylinky	10,0	50,0
6.1.15	Sušené koreniny s výnimkou kardamónu a údenej papriky <i>Capsicum</i> spp.	10,0	50,0

(\*) Prípravky rastlinného pôvodu sú prípravky získané z rastlín (napr. celé časti rastlín, fragmentované alebo rezané rastliny) rôznymi procesmi (napr. lisovanie, stláčanie, extrakcia, frakcionácia, destilácia, koncentrácia, sušenie a fermentácia). Táto definícia zahŕňa rozdrvené alebo na prášok rozomleté rastliny, časti rastlín, riasy, huby, lišajníky, tinktúry, extrakty, éterické oleje (iné ako rastlinné oleje uvedené v bode 6.1.1.), šťavy získané lisovaním a spracované exsudáty.

(\*\*) Maximálna hodnota obsahu sa neuplatňuje na výživové doplnky obsahujúce rastlinné oleje. V rastlinných olejoch používaných ako zložka vo výživových doplnkoch by mala byť dodržaná maximálna hodnota obsahu stanovená v bode 6.1.1.“