

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 835/2011

av den 19 augusti 2011

om ändring av förordning (EG) nr 1881/2006 vad gäller gränsvärden för polycykliska aromatiska kolväten i livsmedel

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-sätt,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 315/93 av den 8 februari 1993 om fastställande av gemenskapsförfaranden för främmande ämnen i livsmedel⁽¹⁾, särskilt artikel 2.3, och

av följande skäl:

- (1) I kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel⁽²⁾ fastställs gränsvärden för bens(a)pyren i en rad livsmedel.
- (2) Bens(a)pyren tillhör gruppen polycykliska aromatiska kolväten (PAH) och används som en markör när det gäller förekomst och effekter av cancerogena polycykliska aromatiska kolväten i livsmedel på grundval av ett vetenskapligt yttrande från den före detta vetenskapliga kommittén för livsmedel⁽³⁾. I sitt yttrande från december 2002 rekommenderar vetenskapliga kommittén för livsmedel att ytterligare analyser av de relativa proportionerna av dessa polycykliska aromatiska kolväten i livsmedel skulle behövas som underlag för en framtida översyn av lämpligheten i att behålla bens(a)pyren som en markör.
- (3) Medlemsstaterna har samlat in nya uppgifter om förekomsten av carcinogena polycykliska aromatiska kolväten i livsmedel inom ramen för kommissionens rekommendation 2005/108/EG⁽⁴⁾. På kommissionens begäran granskade Europeiska myndigheter för livsmedelssäkerhet (nedan kallad Efsa) yttrandet från vetenskapliga kommittén för livsmedel med beaktande av de nya uppgifterna om förekomst, andra nya relevanta vetenskapliga uppgifter och metoden med exponeringsmarginal. I sin granskning omprövade Efsa lämpligheten i att behålla bens(a)pyren som en markör.

- (4) Efsas vetenskapliga panel för främmande ämnen i livsmedelskedjan antog den 9 juni 2008 ett yttrande om polycykliska aromatiska kolväten i livsmedel⁽⁵⁾. Efsa konstaterade i sitt yttrande att bens(a)pyren inte är en lämplig markör för förekomsten av polycykliska aromatiska kolväten i livsmedel och att ett system med antingen fyra specifika ämnen (PAH4⁽⁶⁾) eller åtta specifika ämnen (PAH8⁽⁷⁾) skulle vara den lämpligaste indikatorn för PAH i livsmedel. Efsa konstaterade också att ett system med åtta ämnen (PAH8) inte skulle tillföra något större mervärde jämfört med ett system med fyra ämnen (PAH4).
- (5) Efsas vetenskapliga panel för främmande ämnen i livsmedelskedjan drog dessutom, med hjälp av metoden med exponeringsmarginal, slutsatsen att det inte finns någon större anledning till oro avseende konsumenternas hälsa vid en genomsnittlig skattad exponering via kosten. För storkonsumenter var dock exponeringsmarginalen nära eller mindre än 10 000, vilket pekar på en eventuell risk för konsumenternas hälsa.
- (6) På grundval av Efsas slutsatser kan det nuvarande systemet med bens(a)pyren som enda markör för gruppen polycykliska aromatiska kolväten inte behållas. Följaktligen måste förordning (EG) nr 1881/2006 ändras.
- (7) Nya gränsvärden för summan av de fyra ämnena (PAH4) (bens(a)pyren, bens(a)antracen, bens(b)fluoranten och krysen) bör införas, medan ett separat gränsvärde för bens(a)pyren bibehålls.
- (8) Ett sådant system skulle garantera att PAH-halterna i livsmedel hålls på nivåer som inte ger upphov till några hälsorisker och att mängden PAH också kan kontrolleras i de prover där bens(a)pyren inte kan påvisas men där andra PAH förekommer.
- (9) Det separata gränsvärdet för bens(a)pyren bibehålls för att säkerställa att tidigare och framtida uppgifter kan jämföras. Efter genomförandet av denna ändring och på grundval av nya uppgifter som kommer att genereras i framtiden bör behovet av att bibehålla ett separat gränsvärde för bens(a)pyren omprövas.

⁽¹⁾ EGT L 37, 13.2.1993, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 364, 20.12.2006, s. 5.

⁽³⁾ "Opinion of the Scientific Committee on Food on the risks to human health of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in food" (av den 4 december 2002).

Se http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf.

⁽⁴⁾ EUT L 34, 8.2.2005, s. 43.

⁽⁵⁾ *The EFSA Journal*, nr 724, s. 1–114, 2008.

⁽⁶⁾ Bens(a)pyren, krysen, bens(a)antracen och bens(b)fluoranten.

⁽⁷⁾ Bens(a)pyren, krysen, bens(a)antracen, bens(b)fluoranten, bens(k)fluoranten, bens(g,h,i)perylene, dibens(a,h)antracen och indeno[1,2,3-cd]pyren.

- (10) När det gäller summan av de fyra ämnena (PAH4) bör nedre koncentrationsgränser användas som grund för beslut om överensstämmelse.
- (11) Gränsvärdena för polycykliska aromatiska kolväten bör vara säkra och hållas så låga som det rimligtvis är möjligt genom tillämpning av god tillverkningssed och jordbruks- och fiskesed. De nya uppgifterna om förekomsten av PAH visar att bakgrundshalterna av PAH är lägre än vad man tidigare trott i vissa livsmedel. Gränsvärdena för bens(a)pyren har därför justerats så att de återspeglar de mer realistiska lägre bakgrundshalterna i färska och rökta musslor.
- (12) Uppgifter för rökt fisk och rökt kött har också visat att det är möjligt att uppnå lägre gränsvärden. I vissa fall måste dock eventuellt den befintliga tekniken för rökning anpassas. Följaktligen bör ett förfarande i två steg fastställas för rökt kött och rökt fisk, vilket medger en övergångsperiod på två år från och med den dag då denna förordning börjar tillämpas innan de lägre gränsvärdena ska gälla.
- (13) Rökt skarpsill och konserverad rökt skarpsill har visat sig innehålla högre halter PAH än annan rökt fisk. Specifika gränsvärden bör fastställas för rökt skarpsill och konserverad rökt skarpsill för att visa vilka halter som är uppåbara i dessa livsmedel.
- (14) Ett gränsvärde för bens(a)pyren i "muskelkött från annan fisk än rökt fisk" har tidigare fastställts som en indikator för eventuella miljöföroreningar. Det har dock visat sig att PAH snabbt metaboliseras i färsk fisk och inte lagras i muskelkött. Det är därför inte längre ändamålsenligt att behålla ett gränsvärde för PAH i färsk fisk.
- (15) Höga halter PAH har påvisats i vissa typer av värmebehandlat kött och värmebehandlade köttprodukter som säljs till konsumenter. Dessa halter går att undvika om man använder lämpliga bearbetningsförhållanden och lämplig bearbetningsutrustning. Det bör därför fastställas ett gränsvärde för PAH i kött och köttprodukter vilka har genomgått en värmebehandling som man vet eventuellt kan leda till att PAH bildas, dvs. endast halstring och grillning.
- (16) Kakaosmör undantogs tillfälligt från de befintliga gränsvärdena för bens(a)pyren i oljor och fetter enligt förordning (EG) nr 1881/2006 och frågan om det är lämpligt att fastställa ett gränsvärde för PAH i kakaosmör skulle ses över senast den 1 april 2007. Granskningen sköts sedan upp i avvaktan på resultaten från Efsas pågående vetenskapliga omprövning av PAH.
- (17) Kakaosmör innehåller högre halter PAH än andra oljor och fetter. Det beror främst på olämpliga torkningsrutiner för kakaoböner och det faktum att kakaosmör inte kan raffinerats som andra vegetabiliska oljor och fetter. Kakaosmör är den främsta beståndsdel i kakaoråvaror (t.ex. kakaoböner, kakaomassa, krossade kakaoböner eller kakaolikör) och finns i choklad och andra kakaoprodukter som ofta konsumeras av barn. Det bidrar därmed till människors exponering, särskilt till barns exponering. Gränsvärden för PAH i kakaoböner och produkter av kakaoböner, vilka därmed även inbegriper kakaosmör, måste därför fastställas.
- (18) Gränsvärden för PAH i kakaoböner bör fastställas vid halter som är så låga som rimligtvis är möjligt med beaktande av de nuvarande tekniska möjligheterna i de tillverkande länderna. De bör fastställas i förhållande till fettmängd eftersom PAH koncentreras i fettfraktionen, dvs. kakaosmöret. För att de tillverkande länderna ska ha en möjlighet att förbättra tekniken så att de kan följa dessa gränsvärden bör tillämpningsdagen för gränsvärdena för kakaoböner och produkter av kakaoböner senareläggas. Dessutom bör ett högre gränsvärde för summan av de fyra ämnena tillämpas för dessa produkter i början. Efter en övergångsperiod på två år bör ett lägre gränsvärde tillämpas. PAH-halterna i kakaoböner och produkter av kakaoböner bör regelbundet övervakas i syfte att utvärdera möjligheten att ytterligare sänka gränsvärdena i framtiden.
- (19) Uppgifter har visat att kokosolja kan innehålla högre halter av PAH4 än andra vegetabiliska oljor och fetter. Detta beror på den förhållandevis högre förekomsten av bens(a)antracen och krysen, vilka är svåra att avlägsna vid raffineringen av kokosolja. Specifika gränsvärden för kokosolja bör därför fastställas vid halter som är så låga som rimligtvis är möjligt med beaktande av de nuvarande tekniska möjligheterna i de tillverkande länderna. Eftersom man kan förvänta sig tekniska förbättringar i de tillverkande länderna bör PAH-halterna i kokosolja regelbundet övervakas i syfte att utvärdera möjligheten att fastställa lägre gränsvärden i framtiden.
- (20) Det finns begränsat med aktuella uppgifter om förekomsten av PAH i spannmål och grönsaker. Tillgängliga uppgifter tyder på att spannmål och grönsaker innehåller tämligen låga PAH-halter. De låga nivåerna i de aktuella tillgängliga uppgifterna om förekomst motiverar inte att gränsvärden fastställs genast. Efsa har likväl identifierat spannmål och grönsaker som viktiga bidragande källor till mänsklig exponering på grund av den höga konsumtionen av dessa livsmedel. Därför bör PAH-halterna i dessa två produktgrupper övervakas ytterligare. Behovet av att fastställa gränsvärden kommer att bedömas på grundval av ytterligare uppgifter.

- (21) Höga PAH-halter har påvisats i vissa kosttillskott. Halterna varierar dock och beror på den särskilda typen av kosttillskott. Det behövs ytterligare uppgifter om kosttillskott och dessa bör samlas in. När dessa uppgifter blir tillgängliga kommer behovet av att fastställa gränsvärden för PAH i kosttillskott att bedömas.
- (22) Medlemsstaterna och livsmedelsföretagarna bör få tid på sig att anpassa sig till de gränsvärden som fastställs genom denna förordning. Tillämpningsdagen för denna förordning bör därför senareläggas. En övergångsperiod bör medges för de produkter som redan släppts ut på marknaden innan de ändringar som införs genom denna förordning ska börja tillämpas.
- (23) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa, och varken Europaparlamentet eller rådet har motsatt sig dem.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilagan till förordning (EG) nr 1881/2006 ska ändras i enlighet med bilagan till den här förordningen.

Artikel 2

1. Livsmedel som överskrider de gränsvärden som är tillämpliga från och med den 1 september 2012 enligt avsnitt 6 *Polycykliska aromatiska kolväten* i bilagan till förordning (EG) nr 1881/2006, i dess ändrade lydelse enligt denna förordning, och som lagligen släppts ut på marknaden före den 1 september

2012 får fortsätta att saluföras efter den dagen fram till datumet för minsta hållbarhetstid eller sista förbrukningsdag.

2. Livsmedel som överskrider de gränsvärden som är tillämpliga från och med den 1 september 2014 enligt punkterna 6.1.4 och 6.1.5 i bilagan till förordning (EG) nr 1881/2006, i dess ändrade lydelse enligt denna förordning, och som lagligen släppts ut på marknaden före den 1 september 2014 får fortsätta att saluföras efter den dagen fram till datumet för minsta hållbarhetstid eller sista förbrukningsdag.

3. Livsmedel som överskrider de gränsvärden som är tillämpliga från och med den 1 april 2013 enligt punkt 6.1.2 i bilagan till förordning (EG) nr 1881/2006, i dess ändrade lydelse enligt denna förordning, och som lagligen släppts ut på marknaden före den 1 april 2013 får fortsätta att saluföras efter den dagen fram till datumet för minsta hållbarhetstid eller sista förbrukningsdag.

4. Livsmedel som överskrider det gränsvärde som är tillämpligt från och med den 1 april 2015 enligt punkt 6.1.2 i bilagan till förordning (EG) nr 1881/2006, i dess ändrade lydelse enligt denna förordning, och som lagligen släppts ut på marknaden före den 1 april 2015 får fortsätta att saluföras efter den dagen fram till datumet för minsta hållbarhetstid eller sista förbrukningsdag.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den ska tillämpas från och med den 1 september 2012.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 19 augusti 2011.

På kommissionens vägnar

José Manuel BARROSO

Ordförande

BILAGA

Bilagan till förordning (EG) nr 1881/2006 ska ändras på följande sätt:

1. Avsnitt 6: Polycykliska aromatiska kolväten ska ersättas med följande:

”Avsnitt 6: Polycykliska aromatiska kolväten

Livsmedel		Gränsvärden (µg/kg)	
6.1	Bens(a)pyren, bens(a)antracen, bens(b)fluoranten och krysen	Bens(a)pyren	Summan av bens(a)pyren, bens(a)antracen, bens(b)fluoranten och krysen ⁽⁴⁵⁾
6.1.1	Oljor och fetter (utom kakaosmör och kokosolja) avsedda för direkt konsumtion eller som ingrediens i livsmedel	2,0	10,0
6.1.2	Kakaoböner och produkter av kakaoböner	5,0 µg/kg fett från och med 1.4.2013	35,0 µg/kg fett från och med 1.4.2013 till och med 31.3.2015 30,0 µg/kg fett från och med 1.4.2015
6.1.3	Kokosolja avsedd för direkt konsumtion eller som ingrediens i livsmedel	2,0	20,0
6.1.4	Rökt kött och rökta köttprodukter	5,0 till och med 31.8.2014 2,0 från och med 1.9.2014	30,0 från och med 1.9.2012 till och med 31.8.2014 12,0 från och med 1.9.2014
6.1.5	Muskelkött från rökt fisk och rökta fiskeriprodukter ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , utom de fiskeriprodukter som förtecknas i punkterna 6.1.6 och 6.1.7. Gränsvärdet för rökta skaldjur gäller muskelkött från bihang och mage ⁽⁴⁴⁾ . I fråga om rökta krabbor och liknande skaldjur (<i>Brachyura</i> och <i>Anomura</i>) gäller det muskelkött från bihang.	5,0 till och med 31.8.2014 2,0 från och med 1.9.2014	30,0 från och med 1.9.2012 till och med 31.8.2014 12,0 från och med 1.9.2014
6.1.6	Rökt skarpsill och konserverad rökt skarpsill ⁽²⁵⁾ ⁽⁴⁷⁾ (<i>Sprattus sprattus</i>), musslor (färska, kylda eller frysta) ⁽²⁶⁾ , värmebehandlat kött eller värmebehandlade köttprodukter ⁽⁴⁶⁾ som säljs till konsumenter	5,0	30,0
6.1.7	Musslor ⁽³⁶⁾ (rökta)	6,0	35,0
6.1.8	Bearbetade spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.9	Modersmjölksersättning och tillskottsnäring för spädbarn, inklusive modersmjölksersättning baserad på mjölk och tillskottsnäring baserad på mjölk ⁽⁸⁾ ⁽²⁹⁾	1,0	1,0

Livsmedel		Gränsvärden ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	
6.1.10	Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål ⁽⁹⁾ (²⁹) avsedda specifikt för spädbarn	1,0	1,0

⁽⁴⁵⁾ Nedre koncentrationsgränser beräknas med antagandet att alla halter av de fyra ämnen som ligger under kvantifieringsgränsen är noll.

⁽⁴⁶⁾ Kött och köttprodukter som har genomgått en värmebehandling som eventuellt kan leda till att PAH bildas, dvs. endast halstring och grillning.

⁽⁴⁷⁾ För konserverade produkter ska analysen genomföras på hela konservburkens innehåll. När det gäller gränsvärdet för hela den sammansatta produkten ska artikel 2.1 c och 2.2 tillämpas.”

2. Fotnot ⁽³⁵⁾ ska utgå.