

**TILMÆLI FRAMKVÆMDASTJÓRNARINNAR**  
frá 4. febrúar 2005

2008/EES/27/11

**um frekari rannsókn á magni fjölhringa, arómatískra vetniskolefna í tilteknum matvælum (\*)**

(tilkynnt með númeri C(2005) (256)

(2005/108/EB)

FRAMKVÆMDASTJÓRN EVRÓPUBANDALAGANNA HEFUR,

með hliðsjón af stofnsáttmála Evrópubandalagsins, einkum öðrum undirlið 211. gr.,

fjölhringa, arómatískra vetniskolefna. Við hreinsun á olíu er hægt að nota virk kolefni til að fjarlægja bensó(a)pýren en ekki er ljóst hvort öll fjölhringa, arómatísk vetniskolefni, sem gefa tilefni til áhyggna, nást úr í hreinsunarferlinu. Nota skal framleiðslu- og vinnslu-aðferðir sem strax í upphafi koma í veg fyrir mengun jarðolíu með fjölhringa, arómatísku vetniskolefni.

og að teknu tilliti til eftirfarandi:

LEGGUR TIL VIÐ AÐILDARRÍKIN AÐ ÞAU:

- 1) Með reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 466/2001<sup>1</sup> eru sett ákvæði um hámarks magn fjölhringa, arómatískra vetniskolefna (PAH), einkum bensó(a)pýrens í tilteknum matvælum. Þar eð óvissa ríkir um magn krabbameinsvaldandi fjölhringa, arómatískra vetniskolefna í matvælum er kveðið á um það í reglugerðinni að endurskoða skuli ráðstafanirnar eigi síðar en 1. apríl 2007. Þörf er á upplýsingum sem hægt er að leggja þeirri endurskoðun til grundvallar.
- 2) Vísindanefndin um matvæli komst að þeirri niðurstöðu í álitgerð sinni frá 4. desember 2002 að allmörg fjölhringa, arómatísk vetniskolefni væru krabbameinsvaldandi erfðaeitur. Þar eð viðmiðunarmörk fyrir áhrif erfðaeiturefna liggja ekki fyrir skal minnka magn fjölhringa, arómatískra vetniskolefna í matvælum eins mikið og unnt er. Vísindanefndin um matvæli komst að þeirri niðurstöðu að hægt væri að nota bensó(a)pýren sem merkefni fyrir tilvist og áhrif krabbameinsvaldandi fjölhringa, arómatískra vetniskolefna í matvælum sem eru talin upp í viðaukanum. Frekari greining á innbyrðis hlutföllum þessara fjölhringa, arómatísku vetniskolefna í matvælum verður að fara fram með tilliti til seinni tíma mats á því hvort bensó(a)pýren hentar áfram sem merkefni. Til eru aðferðir við að prófa margvísleg fjölhringa, arómatísk vetniskolefni.
- 3) Fjölhringa, arómatísk vetniskolefni geta myndast í matvælum við hitunar-, þurrkunar- og reykingarferli ef myndefni frá bruna komast í beint samband við matvælin. Í tilvikum þar sem staðfest hefur verið mikið magn fjölhringa, arómatískra vetniskolefna í matvælum ber að kanna framleiðslu- og vinnsluáðferðir. Til dæmis getur þurrkun og hitun yfir opnum eldi við framleiðslu á matarolíu, svo sem ólífuhrotolíu, leitt til mikils magns

1. Rannsaki viðkomandi magn bensó(a)pýrens og annarra fjölhringa, arómatískra vetniskolefna, einkum þeirra sem vísindanefndin um matvæli hefur lagt áherslu á að séu krabbameinsvaldandi, sbr. viðaukann<sup>(2)</sup>. Meti innbyrðis hlutföll þessara fjölhringa, arómatísku vetniskolefna í þeim matvælum sem eru skráð í reglugerð (EB) nr. 208/2005. Rannsaki einnig magn fjölhringa, arómatískra vetniskolefna í öðrum matvælum, sem geta innihaldið mikið magn fjölhringa, arómatískra vetniskolefna, svo sem þurrkuðum ávöxtum og fæðubótar-efnum. Tilkynna skal það magn hvers krabbameinsvaldandi fjölhringa, arómatísku vetniskolefnis sem er mælt í hverju einstöku sýni úr tilteknum matvælum. Til dæmis skal tilgreina magn fjölhringa, arómatískra vetniskolefna sem er mælt í hverju einstöku sýni úr ólífuhrotolíu, sólblómaolíu, reykum fiski (með heiti tegundar) eða reyktri skinku. Öðrum gögnum er safnað saman og þau lögð fyrir framkvæmdastjórnina. Sendi niðurstöður rannsókna til framkvæmdastjórnarinnar eigi síðar en 31. október 2006 svo að hægt sé að leggja þær til grundvallar endurskoðun á hámarksgildum og mati á því hvort bensó(a)pýren er enn hentugt merkefni eigi síðar en 1. apríl 2007.

2. Rannsaki aðferðir sem eru notaðar við framleiðslu og vinnslu matarolíu og fitu. Rannsaki ásamt framleiðendum, í tilvikum þegar matarolía og fita er framleidd með aðferðum sem geta mengað jarðolíu eða fitu með miklu magni fjölhringa, arómatískra vetniskolefna, svo sem þurrkun og hitun yfir opnum eldi, aðrar aðferðir eða hagstæðustu aðferðir sem minnkuðu magnið. Tilkynni framkvæmdastjórninni, eigi síðar en 31. október 2006, um niðurstöður og framþróun í því að komast hjá notkun aðferða sem geta valdið mengun.

3. Rannsaki framleiðslu- og vinnsluáðferðir sem eru notaðar við reykingu og þurrkun matvæla. Rannsaki ásamt framleiðendum, í tilvikum þegar notaðar eru aðferðir sem geta leitt til mengunar með miklu magni fjölhringa, arómatískra vetniskolefna, aðrar aðferðir eða hagstæðustu aðferðir sem minnkuðu magnið. Tilkynni framkvæmdastjórninni, eigi síðar en 31. október 2006, um niðurstöður og framþróun í því að komast hjá notkun aðferða sem geta valdið mengun.

(\*) Þessi EB-gerð birtist í Stjtið. ESB L 34, 8.2.2005, bls. 43. Hennar var getið í ákvörðun sameiginlegru EES-nefndarinnar nr. 96/2005 frá 8. júlí 2005 um breytingu á II. viðauka (Tæknilegar reglugerðir, staðlar, prófanir og vottun) við EES-samninginn, sjá EES-viðbætur við Stjórnartíðindi Evrópusambandsins nr. 52, 13.10.2005, bls. 13.

(<sup>1</sup>) Stjtið. EB L 77, 16.3.2001. Reglugerðinni var síðast breytt með reglugerð (ESB) nr. 208/2005 (sjá þessi Stjtið. bls. 3.)

(<sup>2</sup>) Nýjar fyrirleggjandi upplýsingar um fjölhringa, arómatísk vetniskolefni, sem vísindanefndin um matvæli hefur ekki vakið athygli á, eru einnig vel þegnar ef þær varða lýðheilsu.

4. Rannsaki tilvist fjölhringa, arómatískra vetniskolefna í kakósmjöri og hvaða forvörnum megi beita gegn þeim og tilkynni framkvæmdastjórninni um niðurstöðurnar eigi síðar en 31. október 2006. Þörf er á upplýsingum um magn bensó(a)þýrens og annarra fjölhringa, arómatískra vetniskolefna í kakósmjöri, um orsök þessarar mögulegu mengunar og um mögulegar aðferðir til að draga úr menguninni. Þessar upplýsingar verða lagðar til grundvallar endurskoðunar á þeirri undanþágu fyrir kakósmjör sem er tilgreind í reglugerð (EB) nr. 208/2005.
5. Veiti upplýsingar um aðrar rannsóknir á umhverfistengdum orsökum fyrir mengun matvæla af völdum fjölhringa, arómatískra vetniskolefna.

Gjört í Brussel 4. febrúar 2005.

*Fyrir hönd framkvæmdastjórnarinnar,*

Markos KYPRIANOU

*framkvæmdastjóri.*

## VIÐAUKI

**Fjölringa, arómatísk vetniskolefni, sem vísindanefndin um matvæli hefur lagt áherslu á að séu krabbameinsvaldandi (<sup>1</sup>), og sem skal rannsaka nánar með tilliti til hlutfallslegs magns í tilteknum matvælum:**

bens(a)antrasen

bensó(b)flúoranten

bensó(j)flúoranten

bensó(k)flúoranten

bensó(g,h,i)perýlen

bensó(a)pýren

krýsen

sýklópenta(c,d)pýren

díbens(a,h)antrasen

díbensó(a,e)pýren

díbensó(a,h)pýren

díbensó(a,i)pýren

díbensó(a,l)pýren

indenó(1,2,3-cd)pýren

5-metýlkrýsen.

---