

KOMMISJONSREKOMMANDASJON

2008/EØS/27/32

av 4. februar 2005

om ytterligere undersøkelser av innholdet av polysykliske aromatiske hydrokarboner i visse næringsmidler(*)

[meddelt under nummer K(2005)256]

(2005/108/EF)

KOMMISJONEN FOR DE EUROPEISKE FELLESKAP
HAR —

under henvisning til traktaten om opprettelse av Det europeiske
felleskap, særlig artikkel 211 annet strekpunkt, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) I kommisjonsforordning (EF) nr. 466/2001⁽¹⁾ er det fastsatt grenseverdier for polysykliske aromatiske hydrokarboner (PAH), særlig benzo(a)pyren, i visse næringsmidler. Ettersom det fortsatt råder usikkerhet angående innholdet av kreftframkallende PAH i næringsmidler, er det i forordningen fastsatt at tiltakene skal gjennomgås senest 1. april 2007. Det er nødvendig med opplysninger som kan legges til grunn for denne gjennomgåelsen.
- 2) Vitenskapskomiteen for næringsmidler fastslo i sin uttalelse av 4. desember 2002 at en rekke polysykliske aromatiske hydrokarboner (PAH) er genotoksiske kreftframkallende stoffer. Ettersom det ikke finnes grenseverdier for virkningene av genotoksiske stoffer, bør PAH-innholdet i næringsmidler senkes til et så lavt nivå som det med rimelighet er mulig å oppnå. Vitenskapskomiteen for næringsmidler fastslo at benzo(a)pyren kan brukes som markør for forekomster og virkninger i næringsmidler av de kreftframkallende PAH, som er oppført i vedlegget. Det må foretas ytterligere analyser av det relative innholdet av disse PAH i næringsmidler med tanke på en framtidig gjennomgåelse av benzo(a)pyrens fortsatte egnethet som markør. Det finnes metoder for prøving av flere ulike PAH.
- 3) PAH kan dannes i næringsmidler ved oppvarming, tørking og røyking ettersom forbrenningsprodukter gjennom disse prosessene kan komme i direkte kontakt med næringsmidlene. I tilfeller der det er registrert høye PAH-nivåer i næringsmidler bør produksjons- og bearbeidingsmetodene undersøkes. For eksempel kan tørking eller oppvarming over åpen ild ved produksjon av matoljer som olje fra olivenpressrester, resultere i høyt PAH-innhold. Aktivt karbon kan brukes til å fjerne benzo(a)pyren ved raffineringen av oljer, men det er framdeles uklart om raffineringssprosessene effektivt fjerner alle de uønskede PAH. Det bør benyttes

produksjons- og bearbeidingsmetoder som allerede fra
begynnelsen forhindrer kontaminering av råoljer med
PAH —

UTFORMET DENNE REKOMMANDASJON:

- 1) Medlemsstatene bør undersøke innholdet av benzo(a)pyren og andre polysykliske aromatiske hydrokarboner (PAH) i næringsmidler, særlig de PAH som Vitenskapskomiteen for næringsmidler har klassifisert som kreftframkallende, se listen i vedlegget⁽²⁾. Medlemsstatene bør vurdere de relative mengdene av disse PAH i de næringsmidler som er oppført i forordning (EF) nr. 208/2005. De bør også undersøke PAH-innholdet i andre næringsmidler som kan ha høyt PAH-innhold, som f.eks. tørket frukt og kosttilskudd. Medlemsstatene bør rapportere innholdet av hvert enkelt kreftframkallende PAH som måles i enkeltprøver av bestemte næringsmidler, f.eks. hvilket PAH-innhold som måles i hver enkeltprøve som er tatt av olje fra olivenpressrester, solsikkeolje, røkt fisk (med artens navn) eller røkt skinke osv. Kommisjonen innhenter og framlegger rådataene. Medlemsstatene bør senest 31. oktober 2006 oversende Kommisjonen resultatene av undersøkelsene, slik at den kan gjennomgå grenseverdiene og vurdere om benzo(a)pyren fortsatt er egnet som markør innen 1. april 2007.
- 2) Medlemsstatene bør undersøke produksjons- og bearbeidingsmetodene som benyttes for matoljer og matfett. I tilfeller der det ved produksjon av matolje eller matfett benyttes metoder som kan forårsake kontaminering av råolje og -fett med store mengder PAH, f.eks. tørking eller oppvarming over åpen ild, bør medlemsstatene sammen med produsentene undersøke alternative eller optimerte metoder som vil kunne redusere PAH-innholdet. Medlemsstatene bør senest 31. oktober 2006 underrette Kommisjonen om de resultater som er oppnådd og hvilke framskritt som er gjort for å unngå at metoder som forårsaker PAH-kontaminering benyttes.
- 3) Medlemsstatene bør undersøke de produksjons- og bearbeidingsmetoder som benyttes ved røyking og tørking av næringsmidler. I de tilfeller der det benyttes metoder som kan forårsake store mengder PAH, bør medlemsstatene sammen med produsentene undersøke alternative eller optimerte metoder som vil kunne redusere PAH-innholdet. Medlemsstatene bør senest 31. oktober 2006 underrette Kommisjonen om de resultater som er oppnådd og hvilke framskritt som er gjort for å unngå at metoder som forårsaker PAH-kontaminering benyttes.

(*) Denne fellesskapsrettsakten, kunngjort i EUT L 34 av 8.2.2005, s. 43, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 96/2005 av 8. juli 2005 om endring av EØS-avtalens vedlegg II (Tekniske forskrifter, standarder, prøving og sertifisering), se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 60 av 24.11.2005, s. 13.

(¹) EFT L 77 av 16.3.2001, s. 1. Forordningen sist endret ved forordning (EF) nr. 208/2005 (se EUT L 34 av 8.2.2005, s. 3).

(²) Eventuelle nye opplysninger om andre PAH enn de som er identifisert av Vitenskapskomiteen for næringsmidler, mottas gjerne dersom de er av betydning for folkehelsen.

- 4) Medlemsstatene bør undersøke om det forekommer PAH i kakaosmør og hvordan dette eventuelt kan forebygges, og oversende Kommisjonen resultatene av undersøkelsen innen 31. oktober 2006. Det er nødvendig med opplysninger om innholdet av benzo(a)pyren og andre PAH i kakaosmør, om kildene til den eventuelle kontamineringen og om mulighetene til å redusere kontamineringen. Disse opplysningene vil bli lagt til grunn for en gjennomgåelse av unntaket for kakaosmør som fastsatt i forordning (EF) nr. 208/2005.
- 5) Medlemsstatene bør framlegge opplysninger om eventuelle andre undersøkelser av miljømessige årsaker til PAH-kontaminering av næringsmidler.

Utferdiget i Brussel, 4. februar 2005.

For Kommisjonen

Markos KYPRIANOU

Medlem av Kommisjonen

VEDLEGG

Polysykliske aromatiske hydrokarboner (PAH) som Vitenskapskomiteen for næringsmidler (1) har klassifisert som kreftframkallende, og hvis relative innhold i visse næringsmidler må undersøkes nærmere:

benz(a)antracen

benzo(b)fluoranten

benzo(j)fluoranten

benzo(k)fluoranten

benzo(g,h,i)perylene

benzo(a)pyren

krysen

syklopenta(c,d)pyren

dibenz(a,h)antracen

dibenzo(a,e)pyren

dibenzo(a,h)pyren

dibenzo(a,i)pyren

dibenzo(a,l)pyren

indeno(1,2,3-cd)pyren

5-metylkrysen
