

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2022/617**z dnia 12 kwietnia 2022 r.****zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów zawartości rtęci w rybach i soli****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z dnia 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 2 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 ⁽²⁾ ustanawia najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń, w tym rtęci, w środkach spożywczych.
- (2) W dniu 22 listopada 2012 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („urząd”) przyjął opinię dotyczącą rtęci i metylortęci w żywności i paszy ⁽³⁾. W opinii tej urząd ustalił tolerowane tygodniowe pobranie (TWI) rtęci nieorganicznej na 4 µg/kg masy ciała i metylortęci na 1,3 µg/kg masy ciała (oba wyrażone jako rtęć) i stwierdził, że narażenie z diety na poziomie 95. percentyla jest bliskie TWI lub wyższe od TWI dla wszystkich grup wiekowych. Osoby spożywające dużo ryb, wśród których mogą znaleźć się kobiety w ciąży, mogą przekraczać TWI nawet o około sześć razy. Dzieci w łonie matek są najbardziej narażoną grupą. W opinii stwierdzono, że obawy budzi narażenie na metylortęć przekraczające TWI. Zaleca się jednak, aby przy rozważaniu ewentualnych środków ograniczenia narażenia na metylortęć uwzględnić korzystne skutki spożycia ryb.
- (3) W dniu 27 czerwca 2014 r. urząd przyjął opinię w sprawie korzyści dla zdrowia wynikających ze spożycia żywności pochodzenia morskiego w kontekście ryzyka dla zdrowia związanego z narażeniem na metylortęć ⁽⁴⁾. W opinii tej urząd dokonał przeglądu roli żywności pochodzenia morskiego w dietach europejskich i ocenił korzystny wpływ spożycia żywności pochodzenia morskiego na zdrowie, w tym wpływ spożycia żywności pochodzenia morskiego w okresie ciąży na funkcjonalne wyniki rozwoju układu nerwowego dzieci oraz wpływ spożycia żywności pochodzenia morskiego na ryzyko chorób układu krążenia u dorosłych. Urząd stwierdził, że spożycie około 1–2 porcji żywności pochodzenia morskiego tygodniowo oraz do 3–4 porcji tygodniowo w okresie ciąży wiąże się z lepszymi funkcjonalnymi wynikami rozwoju układu nerwowego u dzieci w porównaniu z brakiem żywności pochodzenia morskiego w diecie. Takie ilości wiązały się również z niższą śmiertelnością z powodu choroby niedokrwiennej serca u dorosłych.
- (4) W dniu 19 grudnia 2014 r. urząd przyjął oświadczenie w sprawie korzyści wynikających ze spożycia ryb/żywności pochodzenia morskiego w porównaniu z ryzykiem związanym z narażeniem na metylortęć w rybach/żywności pochodzenia morskiego ⁽⁵⁾. W oświadczeniu stwierdzono, że aby osiągnąć korzyści wynikające ze spożycia ryb związane ze spożyciem od 1 do 4 porcji ryb na tydzień oraz aby zapobiegać toksycznemu wpływowi metylortęci na rozwój układu nerwowego, należy ograniczyć spożycie ryb/gatunków żywności pochodzenia morskiego o wysokiej zawartości rtęci.
- (5) Biorąc pod uwagę wyniki opinii naukowych i oświadczenie Urzędu, należy dokonać przeglądu najwyższych dopuszczalnych poziomów zawartości rtęci w celu dalszego ograniczenia narażenia na rtęć w żywności.

⁽¹⁾ Dz.U. L 37 z 13.2.1993, s. 1.

⁽²⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s. 5).

⁽³⁾ Panel EFSA ds. zanieczyszczeń w łańcuchu żywnościowym (CONTAM); Scientific Opinion on the risk for public health related to the presence of mercury and methylmercury in food (Opinia naukowa dotycząca ryzyka dla zdrowia publicznego związanego z obecnością rtęci i metylortęci w żywności). Dziennik EFSA 2012;10(12):2985.

⁽⁴⁾ Panel EFSA NDA (panel EFSA ds. produktów dietetycznych, żywienia i alergii), 2014. Opinia naukowa na temat korzyści zdrowotnych spożycia żywności pochodzenia morskiego (ryby, skorupiaki, mięczaki i inne bezkręgowce wodne) w kontekście zagrożeń dla zdrowia związanych z narażeniem na metylortęć. Dziennik EFSA 2014;12(7):3761.

⁽⁵⁾ Komitet Naukowy EFSA, 2015 r. Oświadczenie na temat korzyści płynących ze spożycia ryb/żywności pochodzenia morskiego w porównaniu z ryzykiem związanym z narażeniem na metylortęć w rybach/żywności pochodzenia morskiego. Dziennik EFSA 2015;13(1):3982.

- (6) Ponieważ najnowsze dane o występowaniu rtęci wskazują, że istnieje margines obniżenia najwyższych dopuszczalnych poziomów zawartości rtęci w różnych gatunkach ryb, należy odpowiednio zmienić najwyższe dopuszczalne poziomy dla tych gatunków ryb.
- (7) W związku z powiązаныmi problemami zdrowotnymi poziom rtęci w przypadku rekinów i włócznika należy utrzymać na obecnym poziomie w oczekiwaniu na dalszy napływ danych, ocenę naukową i wiedzę na temat skuteczności zaleceń dotyczących konsumpcji w odniesieniu do ograniczenia narażenia.
- (8) Kodeks Żywnościowy ustanawia najwyższy dopuszczalny poziom rtęci w soli na 0,1 mg/kg ⁽⁶⁾. Należy ustanowić ten sam najwyższy dopuszczalny poziom w prawodawstwie Unii.
- (9) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 1881/2006.
- (10) Biorąc pod uwagę, że niektóre środki spożywcze objęte niniejszym rozporządzeniem mają długi okres trwałości, należy przewidzieć okres przejściowy, podczas którego te środki spożywcze niespełniające nowych najwyższych dopuszczalnych poziomów i wprowadzone do obrotu zgodnie z prawem przed datą wejścia w życie niniejszego rozporządzenia będą mogły pozostać w obrocie.
- (11) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku do rozporządzenia (WE) nr 1881/2006 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Środki spożywcze wymienione w załączniku, które zostały zgodnie z prawem wprowadzone do obrotu przed wejściem w życie niniejszego rozporządzenia, mogą pozostać w obrocie do daty minimalnej trwałości lub przydatności do spożycia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 12 kwietnia 2022 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

⁽⁶⁾ Kodeks ogólnych norm dotyczących zanieczyszczeń i toksyn w żywności i paszy – GSCTFF (CODEX STAN 193-1995).

ZAŁĄCZNIK

W załączniku do rozporządzenia (WE) nr 1881/2006 wprowadza się następujące zmiany:

W sekcji 3: Metale, podsekcja 3.3 (Rtęć) otrzymuje brzmienie:

„3.3	Rtęć	
3.3.1	Produkty rybołówstwa ⁽²⁶⁾ i mięso ryb ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , z wyjątkiem gatunków wymienionych w pkt 3.3.2 i pkt 3.3.3. Najwyższy dopuszczalny poziom w przypadku skorupiaków stosuje się do mięsa z przydatków i odwłoka ⁽⁴⁴⁾ . W przypadku krabów i skorupiaków miękkoodwłokowych (<i>Brachyura</i> i <i>Anomura</i>) dotyczy on mięsa z przydatków.	0,50
3.3.2	Mięso następujących ryb ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : morlesz krwisty (<i>Pagellus acarne</i>) pałasz czarny (<i>Aphanopus carbo</i>) morlesz bogar (<i>Pagellus bogaraveo</i>) pelamida (<i>Sarda sarda</i>) morlesz szkarłatny (<i>Pagellus erythrinus</i>) escolar (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>) halibut (gatunki <i>Hippoglossus</i>) miętus królewski (<i>Genypterus capensis</i>) marlin (gatunki <i>Makaira</i>) smuklica (gatunki <i>Lepidorhombus</i>) kostropak (<i>Ruvettus pretiosus</i>) gardłosz atlantycki (<i>Hoplostethus atlanticus</i>) kinglip chilijski (<i>Genypterus blacodes</i>) szczupak (gatunki <i>Esox</i>) orcyn (<i>Orcynopsis unicolor</i>) karlik (gatunki <i>Trisopterus</i>) barwena czerwona (<i>Mullus barbatus barbatus</i>) buławik czarny (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) żaglica (gatunki <i>Istiophorus</i>) pałasz ogoniasty (<i>Lepidopus caudatus</i>) gempyl (<i>Gempylus serpens</i>) jesiotr (gatunki <i>Acipenser</i>) barwena (<i>Mullus surmuletus</i>) tuńczyk (gatunki <i>Thunnus</i> , gatunki <i>Euthynnus</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>) rekin (wszystkie gatunki) włócznik (<i>Xiphias gladius</i>)	1,0
3.3.3	Głowonogi Ślimaki morskie Mięso następujących ryb ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ :	0,30

	<p>sardela (gatunki <i>Engraulis</i>) mintaj (<i>Theragra chalcogrammus</i>) dorsz atlantycki (<i>Gadus morhua</i>) śledź atlantycki (<i>Clupea harengus</i>) basa (<i>Pangasius bocourti</i>) karp (gatunki należące do rodziny <i>Cyprinidae</i>) zimnica (<i>Limanda limanda</i>) makrela (gatunki <i>Scomber</i>) stronia (<i>Platichthys flesus</i>) gładzica (<i>Pleuronectes platessa</i>) szprot zachodnioeuropejski (<i>Sprattus sprattus</i>) pangazjanodon olbrzymi z Mekongu (<i>Pangasianodon gigas</i>) dorsz czarny (<i>Pollachius pollachius</i>) czarniak (<i>Pollachius virens</i>) łosoś atlantycki i pstrąg (gatunki <i>Salmo</i> i <i>Oncorhynchus</i>, z wyjątkiem <i>Salmo trutta</i>) sardynka europejska (gatunki <i>Dussumieria</i>, <i>Sardina</i>, <i>Sardinella</i> i <i>Sardinops</i>) sola (<i>Solea Solea</i>) sum rekini (<i>Pangasianodon hypothalamus</i>) witlinek (<i>Merlangius merlangus</i>)</p>	
3.3.4	Suplementy diety ⁽³⁹⁾	0,10
3.3.5	Sól	0,10"