

ZALECENIE KOMISJI (UE) 2022/1342**z dnia 28 lipca 2022 r.****w sprawie monitorowania rtęci w rybach, skorupiakach i mięczakach**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, w szczególności jego art. 292,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W dniu 22 listopada 2012 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) przyjął opinię dotyczącą rtęci i metylortęci w żywności ⁽¹⁾. W opinii tej Urząd ustalił tolerowane tygodniowe pobranie (TWI) rtęci nieorganicznej na poziomie 4 µg/kg masy ciała i metylortęci na poziomie 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. U osób spożywających dużo ryb, wśród których mogą znaleźć się kobiety w ciąży, TWI może być przekroczone nawet około sześć razy. Dzieci w łonach matek są najbardziej narażoną grupą. W opinii stwierdzono, że obawy budzi narażenie na metylortęć przekraczające TWI. Zalecono w niej jednak, aby przy rozważaniu ewentualnych środków ograniczenia narażenia na metylortęć uwzględnić korzystne skutki spożywania ryb.
- (2) W dniu 27 czerwca 2014 r. Urząd przyjął opinię w sprawie korzyści dla zdrowia wynikających ze spożywania żywności pochodzenia morskiego w kontekście ryzyka dla zdrowia związanego z narażeniem na metylortęć ⁽²⁾. W opinii tej Urząd przeanalizował rolę żywności pochodzenia morskiego w dietach europejskich i ocenił korzystny wpływ spożywania żywności pochodzenia morskiego na zdrowie, w tym wpływ spożywania żywności pochodzenia morskiego w okresie ciąży na funkcjonalne wyniki rozwoju układu nerwowego dzieci oraz wpływ spożywania żywności pochodzenia morskiego na ryzyko chorób układu krążenia u dorosłych. Urząd stwierdził, że spożywanie 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 niespożywaniem żywności pochodzenia morskiego. Takie ilości wiązały się również z niższą śmiertelnością z powodu choroby niedokrwiennej serca u dorosłych.
- (3) W dniu 19 grudnia 2014 r. Urząd przyjął oświadczenie w sprawie korzyści wynikających ze spożywania ryb/żywności pochodzenia morskiego w porównaniu z ryzykiem związanym z narażeniem na metylortęć w rybach/żywności pochodzenia morskiego ⁽³⁾. W oświadczeniu stwierdzono, że aby osiągnąć korzyści wynikające ze spożywania ryb w ilości 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.
- (4) W rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1881/2006 ⁽⁴⁾ ustanowiono najwyższe dopuszczalne poziomy rtęci w mięsie ryb, skorupiaków, małży oraz w suplementach diety.
- (5) Ponieważ najnowsze dane dotyczące występowania rtęci pokazały, że istnieje margines obniżenia najwyższych dopuszczalnych poziomów zawartości rtęci w różnych gatunkach ryb, najwyższe dopuszczalne poziomy dla tych gatunków ryb zostały obniżone w drodze rozporządzenia Komisji (UE) 2022/617 ⁽⁵⁾. W odniesieniu do innych gatunków ryb, takich jak rekin i włócznik, pomimo pojawiających się wezwań, by podwyższyć istniejące najwyższe dopuszczalne poziomy, w rozporządzeniu (UE) 2022/617 utrzymano je ze względu na powiązane problemy zdrowotne, w oczekiwaniu na dalszy napływ danych i ocenę naukową.

⁽¹⁾ 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.

⁽²⁾ Panel EFSA NDA (panel EFSA ds. produktów dietetycznych, żywienia i alergii), 2014. Scientific Opinion on health benefits of seafood (fish and shellfish) consumption in relation to health risks associated with exposure to methylmercury (Opinia naukowa na temat korzyści zdrowotnych spożywania 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.

⁽³⁾ Komitet Naukowy EFSA, 2015 r. Statement on the benefits of fish/seafood consumption compared to the risks of methylmercury in fish/seafood (Oświadczenie na temat korzyści płynących ze spożywania ryb/żywności pochodzenia morskiego w porównaniu z ryzykiem związanym z narażeniem na metylortęć w rybach/żywności pochodzenia morskiego). Dziennik EFSA 2015; 13(1):3982.

⁽⁴⁾ 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).

⁽⁵⁾ 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 (Dz.U. L 115 z 13.4.2022, s. 60).

- (6) W związku z tym oraz w celu uzyskania szczegółowych danych na temat rzeczywistego wpływu obniżenia najwyższych dopuszczalnych poziomów dla niektórych gatunków ryb na ogólne narażenie konsumentów na rtęć wskazane jest, aby państwa członkowskie informowały Urząd o występowaniu rtęci w odniesieniu do wszystkich gatunków ryb, zarówno w przypadku produktów pozyskiwanych w warunkach fermowych, jak i w warunkach naturalnych, pochodzących z różnych rodzajów produkcji.
- (7) Ponadto jak dotąd większość dostępnych danych dotyczących występowania rtęci odnosi się do rtęci całkowitej. Ponieważ metylortęć jest bardziej toksyczna niż rtęć nieorganiczna, w odniesieniu do próbek należy przekazywać dane dotyczące występowania zarówno metylortęci, jak i rtęci całkowitej. Jest to pomocne przy obliczaniu stosunku metylortęci do rtęci całkowitej w określonych gatunkach ryb. Pomogłoby to w udoskonaleniu oceny narażenia i oceny ryzyka związanych z rtęcią w żywności.
- (8) Zalecenia dotyczące konsumpcji ryb są ważnym instrumentem zarządzania ryzykiem w celu pełnego osiągnięcia korzystnych skutków spożywania ryb, przy jednoczesnym ograniczeniu ryzyka związanego z toksycznością rtęci. Dane dotyczące narażenia w odniesieniu do określonych gatunków ryb zawarte w opinii Urzędu z 2012 r. wskazują jednak, że konsumenci nie posiadają wiedzy na temat dostępnych zaleceń dotyczących konsumpcji ani się do nich nie stosują. W związku z tym warto zalecić, by właściwe organy państw członkowskich opracowały krajowe zalecenia dotyczące konsumpcji, a także by aktywnie o nich informowały, co doprowadzi do zwiększenia wiedzy na temat takich zaleceń. Ze względu na dużą różnorodność gatunków ryb spożywanych w całej Unii państwa członkowskie powinny opracować zalecenia dotyczące konsumpcji, uwzględniając lokalną strukturę spożycia ryb, a w szczególności spożywane gatunki. Właściwe organy państw członkowskich powinny być wspomagane w rozpowszechnianiu tych krajowych zaleceń dotyczących konsumpcji przez wszystkie zaangażowane strony, takie jak podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze, odpowiedni pracownicy służby zdrowia, uczelnie, organizacje konsumenckie i inne zainteresowane strony.
- (9) Aby ocenić wpływ zaleceń dotyczących konsumpcji ryb na narażenie konsumentów, Urząd powinien przeprowadzić badanie skuteczności zaleceń państw członkowskich dotyczących konsumpcji.
- (10) Zgromadzone dane dotyczące występowania rtęci oraz informacje na temat skuteczności zaleceń dotyczących konsumpcji pomogą udoskonalić ocenę narażenia konsumentów, która jest niezbędna do przyszłej aktualizacji oceny ryzyka dla konsumentów związanego z rtęcią. Oceny te pozwolą stwierdzić, czy właściwa byłaby zmiana najwyższego dopuszczalnego poziomu rtęci dla niektórych gatunków ryb,

NINIEJSZYM ZALECA:

1. W latach 2022, 2023, 2024 i 2025 państwa członkowskie powinny prowadzić monitorowanie obecności metylortęci i rtęci całkowitej w rybach, skorupiakach i mięczakach. Monitorowanie to powinno obejmować szeroki zakres gatunków ryb, skorupiaków i mięczaków oraz uwzględniać nawyki żywieniowe, aby umożliwić dokładne oszacowanie narażenia konsumentów na rtęć. Należy gromadzić dane dotyczące zarówno produktów pozyskiwanych w warunkach fermowych, jak i w warunkach naturalnych.
2. Państwa członkowskie powinny opracować szczegółowe krajowe zalecenia dotyczące konsumpcji ryb, skorupiaków i mięczaków w celu pełnego osiągnięcia korzystnych skutków spożywania ryb i żywności pochodzenia morskiego, przy jednoczesnym ograniczeniu ryzyka związanego z toksycznością rtęci. Przy opracowywaniu zaleceń dotyczących konsumpcji państwa członkowskie powinny w szczególności uwzględnić wskazówki dotyczące częstotliwości spożywania ryb, skorupiaków i mięczaków oraz wskazówki dotyczące spożywanych gatunków.
3. Państwa członkowskie, podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze i inne zainteresowane strony powinny na bieżąco przekazywać szczegółowe krajowe zalecenia dotyczące konsumpcji konsumentom oraz odpowiednim pracownikom służby zdrowia współpracującym z grupami konsumentów najbardziej narażonymi na ryzyko.
4. Państwa członkowskie powinny informować Komisję i Urząd o swoich szczegółowych krajowych zaleceniach dotyczących konsumpcji.
5. Państwa członkowskie powinny informować Komisję o swoich działaniach mających na celu informowanie konsumentów i odpowiednich pracowników służby zdrowia na temat krajowych zaleceń dotyczących konsumpcji.

6. Państwa członkowskie i podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze powinny regularnie składać Urzędowi sprawozdania dotyczące występowania rtęci całkowitej i metylortęci u różnych gatunków ryb, skorupiaków i mięczaków, podając informacje w elektronicznym formacie raportowania określonym przez Urząd. Przekazując dane, państwa członkowskie powinny zwrócić szczególną uwagę na określenie rodzaju produkcji (produkty pozyskiwane, zbierane lub upolowane w warunkach naturalnych w odróżnieniu od produkcji nieekologicznej bądź ekologicznej w warunkach fermowych).

Sporządzono w Brukseli dnia 28 lipca 2022 r.

W imieniu Komisji
Stella KYRIAKIDES
Członek Komisji
