

Informacja na temat rozporządzenia Komisji (UE) nr 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 r. zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 odnośnie najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych oraz jego skutków dla polskich producentów żywności.

Najwyższe dopuszczalne poziomy (NDP) wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w środkach spożywczych uregulowane są w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. UE L 364 z 20 grudnia 2006 r., str. 5) wraz ze zmianami wprowadzonymi przede wszystkim w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 r. zmieniającym rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 odnośnie do najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych (Dz. U. UE L 215 z 20 sierpnia 2011 r., str. 4) – zwanym dalej „rozporządzeniem nr 835/2011”. Wcześniej poziomy te były ustalone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 466/2001 z dnia 8 marca 2001 r. ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy dla niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. UE L 77 z 16 marca 2001 r., str. 1).

Rozporządzenie nr 835/2011 ustanawia wartości NDP dla benzo(a)pirenu oraz sumy 4 WWA: benz(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu, benzo(a)pirenu oraz chryzenu w następujących grupach środków spożywczych (szczegółowo środki te wymienione są w sekcji 6. załącznika do rozporządzenia):

- oleje i tłuszcze (z wyłączeniem masła kakaowego i oleju kokosowego);
- ziarno kakaowe i produkty pochodne;
- olej kokosowy;
- mięso wędzone i produkty mięsne wędzone;
- mięso ryb wędzone i produkty rybołówstwa wędzone oraz osobno szproty wędzone (i ich konserwy), małże świeże i małże wędzone;
- mięso poddane obróbce cieplnej;

- przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci, w tym mleko i preparaty początkowe i następne oraz produkty dietetyczne specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla niemowląt.

W przypadku poziomów (WWA) w mięsie wędzonymi i produktach mięsnych wędzonych są to wartości NDP wynoszące: w odniesieniu do benzo(a)pirenu – 5 µg/kg oraz sumy 4 WWA – 30 µg/kg. Zgodnie z przepisami rozporządzenia nr 835/2011 powyższe wartości NDP ulegają obniżeniu, począwszy od dnia 1 września 2014 r., do wartości: 2 µg/kg dla benzo(a)pirenu oraz 12 µg/kg dla sumy 4 WWA.

Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne są związkami węgla powstającymi w procesach niepełnego spalania (przy ograniczonym dostępie powietrza), stanowią one zanieczyszczenie środowiskowe i są przenoszone głównie z pyłem. Substancje te mogą zanieczyszczać żywność również w wyniku procesów technologicznych jakim jest ona poddawana – w szczególności wysokie zawartości WWA może wносить proces wędzenia i bezprzeponowego suszenia żywności. Substancje te zanieczyszczają także oleje roślinne – występujące w środowisku WWA mogą kumulować się w tkance o dużej zawartości tłuszczu, np. roślin oleistych. Wyższe poziomy WWA obserwuje się także w organizmach żyjących w strefie dennej zbiorników wodnych, gdzie związki te ulegają wielokrotnie spowolnionej degradacji. Uregulowanie wartości NDP w środkach spożywczych przeznaczonych dla niemowląt i małych dzieci wynika z potrzeby ochrony tej szczególnie wrażliwej grupy konsumentów, choć w większości przypadków nie stwierdza się występowania WWA w tej żywności.

WWA są substancjami o działaniu szkodliwym na organizm człowieka. Międzynarodowa Agencja Badań nad Rakiem zakwalifikowała benzo(a)piren do 1. grupy substancji kancerogennych, tj. substancji o udowodnionym działaniu rakotwórczym na organizm człowieka. W przypadku benzo(b)fluorantenu (grupa 2B) i benz(a)antracenu (grupa 2A) istnieją dowody na działanie rakotwórcze tych substancji na organizmy zwierząt doświadczalnych. Rakotwórcze WWA, w szczególności benzo(a)piren uważane są za genotoksyczne kancerogeny, tj. nie ma takiej dawki, która nie stwarzałaby zagrożenia dla organizmu człowieka. Ocena ryzyka dokonana przez EFSA (ang. *European Food Safety Authority* – Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności) wskazuje, że w przypadku konsumentów bardziej narażonych, tj. spożywających dietę złożoną z żywności bardziej narażonej na zanieczyszczenie przez WWA, oszacowany margines narażenia człowieka jest zbyt mały (w tym przypadku margines narażenia MoE stanowi porównanie pobrania WWA

z dietą ludzi do dawek, które wywoływały zachorowania nowotworowe u zwierząt doświadczalnych – w przeliczeniu na kg masy ciała). Z uwagi na zdrowie konsumenta istotne jest dążenie do optymalnie możliwego obniżenia zawartości WWA w środkach spożywczych. Zasadne jest zatem, z punktu widzenia ochrony zdrowia ludzi, dążenie naukowców i gremiów ustawodawczych KE do ustanowienia jak najniższych wartości NDP dla tych substancji.

Prace w kierunku ograniczenia zanieczyszczenia żywności przez szkodliwe WWA Komisja Europejska prowadziła od 2005 r. Ich celem było dokonanie przeglądu występowania WWA w różnych grupach środków spożywczych (w tym wcześniej nie regulowanych) oraz zmiana przyjętych wcześniej limitów, ewentualnie wprowadzenie nowych lub usunięcie grup, w których nie ma potrzeby określania wartości NDP dla WWA. Ze względu na rakotwórczość tych związków rozważane było obniżenie wartości NDP w tych grupach, gdzie jest to możliwe. Szczegółowy zakres prac został określony w zaleceniu Komisji nr 2005/108/WE z dnia 4 lutego 2005 r. w sprawie dalszego badania poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w niektórych środkach spożywczych (Dz. U. UE L 34 z 8 lutego 2005 r., str. 43) – zwanym dalej „zaleceniem nr 2005/108/WE”. Prace obejmowały m.in. gromadzenie wyników dotyczących występowania WWA w poszczególnych grupach środków spożywczych, w tym w grupie produktów mięsnych wędzonych. Wyniki mogły przedstawiać Państwa Członkowskie, a także organizacje branżowe i inne podmioty posiadające wiarygodne dane. Wyniki omawiane były w ramach posiedzeń Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego (SCOFCAH), Sekcja Bezpieczeństwo Toksykologiczne Łańcucha Żywnościowego, w których uczestniczyli przedstawiciele Polski. Dyskusję rozpoczęto wstępnie w 2008 r. natomiast zakończono głosowaniem w roku 2011. W trakcie posiedzeń omówiono wszystkie grupy środków spożywczych, dla których zgromadzono dane. Szczególnie dużo czasu poświęcono zagadnieniu zanieczyszczenia ryb wędzonych przez WWA oraz produktom otrzymanym z ziarna kakaowego. Ostatecznie w przypadku ryb wydzielono szproty do osobnej grupy, co jest uzasadnione. Natomiast w przypadku kakao wynegocjowano wartości NDP akceptowalne dla Komisji i Państw Członkowskich, a jednocześnie realne dla przemysłu spożywczego – należy zaznaczyć, że większość etapów produkcji kakao prowadzona jest w krajach rozwijających się, stąd trudności w odpowiednim bezpiecznym (i droższym) sposobie wstępnej obróbki kakao, która powinna być wykonana w miejscu zbioru. Zagadnienia dotyczące mięsa wędzonego nie wzbudzały kontrowersji wśród przedstawicieli Państw Członkowskich, co wiązało się również z danymi o występowaniu WWA zgromadzonymi przez Europejski Urząd Bezpieczeństwa Żywności dla tej grupy

środków spożywczych. W przypadku benzo(a)pirenu zgromadzono 1584 wyników, średnie zanieczyszczenie wynosiło – 0,75 µg/kg, 90-ty percentyl – 0,90 µg/kg, dla benz(a)antracenu (liczba wyników 681) odpowiednio – 0,78 µg/kg i 1,20 µg/kg, dla benzo(b)fluorantenu – 0,19 µg/kg oraz 0,22 µg/kg oraz dla chryzenu odpowiednio – 0,79 i 1,05 µg/kg. Uzyskane wartości dla benzo(a)pirenu wskazywały na istotnie niższe zanieczyszczenie tej grupy środków względem ówczesnie obowiązującej wartości NDP wynoszącej 5 µg/kg (rozporządzenie (WE) nr 466/2001, limity dla pozostałych WWA nie były określone). W tej sytuacji uznano za możliwe do przyjęcia – i osiągalne dla producentów – niższe poziomy WWA w tej grupie środków spożywczych, celem poprawy bezpieczeństwa żywności i ograniczenia narażenia człowieka na substancje rakotwórcze. Należy podkreślić, że nowe przepisy określone w rozporządzeniu nr 835/2011 zostały opublikowane dnia 20 sierpnia 2011 r. i były poprzedzone ponad 2-letnią intensywną i otwartą dyskusją na forum Stałego Komitetu ds. Łącucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt (SCOFAH), podczas której Państwa Członkowskie, producenci oraz organizacje branżowe mogły zgłaszać swoje uwagi i propozycje wraz z wynikami badań. Wszystkie zgłoszone wnioski zostały drobiazgowo rozpatrzone i przedyskutowane w Grupie Ekspertów ds. Zanieczyszczeń Przemysłowych i Środowiskowych. W dyskusji tej nie zgłoszono uwag dotyczących omawianego obniżenia wartości NDP dla mięsa wędzonego i produktów mięsnych wędzonych. Ze względu na uzgodnione stopniowe wprowadzanie nowych przepisów w celu m.in. dostosowania technologii wędzenia do nowych wymagań w rozporządzeniu nr 835/2011 określono 3-letni okres przejściowy do dnia 31 sierpnia 2014 r. Do grudnia 2013 r. nie zgłaszano żadnych uwag względem przyjętych 2,5 roku wcześniej limitów.

Należy zwrócić uwagę na fakt, że projekt rozporządzenia nr 835/2011 został przyjęty w tzw. procedurze komitologicznej – regulacyjnej połączonej z kontrolą, co oznacza, że po pozytywnym zaopiniowaniu przez Stały Komitet ds. Łącucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt, został on przekazany do Rady UE oraz Parlamentu Europejskiego w związku z przysługującymi tym instytucjom uprawnieniami kontrolnymi. Stwarzało to dodatkową możliwość, aby w ramach nadzoru można było zgłosić uwagi na forum Parlamentu Europejskiego, jak i Rady UE. W wyznaczonym terminie (6 sierpnia 2011 r.) członkowie Parlamentu, jak i Rady UE nie zgłosili sprzeciwu.

Zalecenie Komisji nr 2005/108/WE było powszechnie znane i dostępne w Dzienniku Urzędowym UE wszystkim zainteresowanym instytucjom. Możliwe było dokonanie badań monitoringowych w poszczególnych grupach środków spożywczych wędzonych objętych

projektem w ramach nadzoru właścicielskiego przez przedsiębiorców, aby autorytatywnie móc zaproponować KE ewentualną konieczność pozostawienia wyższych poziomów WWA, jako zanieczyszczeń dla Polski. Podobne działania ograniczające Komisja podejmowała w odniesieniu do barwników, konserwantów – zatem WWA nie są traktowane w sposób szczególny przez KE.

Rozporządzenie nr 835/2011, istotne jak się okazuje dla procesu wędzenia w Polsce, powinno być w czasie trwania procesu legislacyjnego przedmiotem szczególnej obserwacji i uwagi przedsiębiorców reprezentujących głównie przemysł mięsny, którzy mieli możliwość, bezpośrednio – przez organizacje ich zrzeszające lub za pośrednictwem Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zgłoszenia uwag, które byłyby następnie zamieszczone w instrukcji wyjazdowej dla polskiego przedstawiciela na posiedzenie grupy roboczej, Grupy Ekspertów czy Stałego Komitetu ds. Łącucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest wiodące w zakresie nadzoru nad wymaganiami jakościowymi dla tzw. żywności tradycyjnej, a urzędową kontrolę żywności m.in. w odniesieniu do produkcji mięsa wędzonego i produktów mięsnych wędzonych, w tym wędzonych wędlin, prowadzą organy Inspekcji Weterynaryjnej podległe Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W związku z powyższym, dla Ministra Zdrowia był to najważniejszy interesariusz w procesie uzgadniania projektu przepisu w aspektach technologicznych i ekonomicznych dla polskiego przemysłu.

Stanowiska zawarte w instrukcjach wyjazdowych prezentowane przez przedstawicieli Polski na forum grupy roboczej i Stałego Komitetu były wynikiem uzgodnień z innymi instytucjami, ministerstwami i organizacjami branżowymi pozarządowymi. Również sprawozdania z ww. posiedzeń, opisujące przebieg dyskusji i aktualny stan sprawy, rozsyłano do zainteresowanych stron. Konsultowanie instrukcji oraz udostępnianie sprawozdań z posiedzeń ma na celu umożliwienie zgłaszania uwag (zarówno przez organizacje rządowe, jak i pozarządowe, m.in. stowarzyszenia producenckie), bieżące śledzenie trwających prac oraz odpowiednio wczesne rozpoczęcie dostosowywania się do nowych wymagań. Instrukcje oraz sprawozdania z posiedzeń, na których omawiano przedmiotowy projekt rozporządzenia dotyczący obniżenia limitów dla WWA rozsyłano m.in. do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Głównego Inspektoratu Weterynarii, Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Polskiej Federacji Producentów Żywności, Federacji Konsumentów oraz do działającej przy Ministrze Rolnictwa – Rady Gospodarki Żywnościowej.

Organizacje branżowe działając w interesie swoich członków udostępniają stosownie otrzymane dokumenty. Członkami Rady Gospodarki Żywnościowej są m.in. organizacje zrzeszające producentów wędlin, tj. Związek Polskie Mięso, Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej oraz Unia Producentów Pracodawców i Przemysłu Mięsnego „UPEMI”. Związek Polskie Mięso jest również członkiem Polskiej Federacji Producentów Żywności. W toku prac nad projektem rozporządzenia nr 835/2011 do Ministerstwa Zdrowia nie wpłynęły uwagi ww. organizacji wskazujące na potencjalne problemy z dostosowaniem się polskich producentów do zastrzonych wymagań.

W Polsce badania dotyczące WWA w środkach spożywczych prowadzone są przede wszystkim w ramach urzędowej kontroli żywności oraz w ramach monitoringu niektórych grup środków spożywczych. Po przystąpieniu Polski do Unii Europejskiej w 2004 r. urzędową kontrolę żywności w kierunku benzo(a)pirenu wdrożono niezwłocznie, tj. od początku 2005 r., przygotowując wcześniej laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej do tych badań. W związku z wprowadzeniem wartości NDP dla 4 WWA począwszy od 1 września 2012 r. w 2011 r. rozszerzono zakres badań w laboratoriach wojewódzkich stacji sanitarno-epidemiologicznych, a urzędowa kontrola w kierunku WWA prowadzona była w rozszerzonym zakresie od początku obowiązywania nowych limitów, tj. dla sumy 4 WWA. W 2012 r. wykonano badania w kierunku WWA w 714 środkach spożywczych z różnych grup, w tym dla 103 w przypadku mięsa wędzonego i produktów mięsnych wędzonych. Zebrane dane nie wskazują na istotną liczbę przekroczeń dopuszczalnych limitów. W grupie produktów mięsnych wędzonych wszystkie próbki spełniały aktualne w 2012 r. wymagania, tj. 5 µg/kg dla benzo(a)pirenu i 30 µg/kg dla sumy 4 WWA, natomiast biorąc pod uwagę niższe wartości NDP obowiązujące od 1 września 2014 r. (tj. odpowiednio 2 i 12 µg/kg) możliwe byłoby zakwestionowanie 1 środka spożywczego.

Wyniki urzędowej kontroli żywności w Polsce w kierunku WWA, a także pojedyncze (dwa w ostatnich trzech latach) doniesienia o przekroczeniu limitów WWA w środkach spożywczych w ramach systemu RASFF (ang. *Rapid Alert System for Food and Feed* - system Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach) produkowanych w kraju, zdaniem Ministra Zdrowia, nie wskazują na możliwość pojawienia się znacznych trudności dla producentów żywności, jakkolwiek producenci żywności mając na uwadze odpowiedzialność za bezpieczeństwo wytwarzanych produktów oraz dobrą praktykę produkcyjną powinni podejmować działania prowadzące do redukcji poziomu substancji rakotwórczych, jakimi są WWA, w tym szczególnie benzo(a)piren, w żywności.

Dodatkowo Ministerstwo Zdrowia dysponuje oświadczeniem Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 9 stycznia 2014 r. dotyczącym najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych, z którego wynika, że przy prawidłowym prowadzeniu procesu wędzenia w małych zakładach przetwórczych (tradycyjne wędzarnie) możliwe jest spełnienie wymagań unijnych. Z uwagi na fakt, że opinia ta odnosi się do procesów produkcji wędlin stosowanych w małych, m.in. tradycyjnych zakładach prowadzących proces wędzenia, dla poprawy bezpieczeństwa konsumentów konieczne wydaje się opracowanie standardów procesu technologicznego, które pozwolą na zachowanie powtarzalnych i kontrolowanych warunków wędzenia.

Wydaje się, że w przypadku procesów wędzenia niezbędne jest opracowanie i wdrożenie przez przemysł zasad dobrej praktyki produkcyjnej, dla wędzonych środków spożywczych. Konieczna jest optymalizacja tego procesu w celu zmniejszenia zawartości WWA, bez jednoczesnej utraty walorów smakowych, zapachowych i wyglądu przygotowywanych wędlin. Niemniej jednak współdziałanie z przedsiębiorstwami branży wędliniarskiej, w tym z producentami wędlin wędzonych tradycyjnymi metodami, w celu opracowania technologii produkcji umożliwiających spełnienie zastrzonych wymagań UE nie należy do zadań Ministra Zdrowia. W tym kontekście, działania Ministerstwa Zdrowia koncentrują się na ograniczaniu ryzyka dla zdrowia i życia człowieka związanego z żywnością, m.in. poprzez obniżanie zawartości ewidentnie szkodliwych substancji w żywności. W ocenie Ministra Zdrowia, biorąc pod uwagę znaczną toksyczność (rakotwórczość) benzo(a)piranu, celowe jest ograniczanie narażenia konsumentów na ten czynnik szkodliwy.