



Rada
Unii Europejskiej

Bruksela, 3 listopada 2023 r.
(OR. en)

14966/23

AGRI 675
FOOD 81
SAN 630

PISMO PRZEWODNIE

Od:	Sekretarz generalna Komisji Europejskiej (podpisała dyrektor Martine DEPREZ)
Do:	Thérèse BLANCHET, sekretarz generalna Rady Unii Europejskiej
Nr dok. Kom.:	COM(2023) 676 final
Dotyczy:	SPRAWOZDANIE KOMISJI DLA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY w sprawie środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego w latach 2020-2021

Delegacje otrzymują w załączeniu dokument COM(2023) 676 final.

Zał.: COM(2023) 676 final



Bruksela, dnia 27.10.2023 r.
COM(2023) 676 final

SPRAWOZDANIE KOMISJI DLA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY
w sprawie środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych
działaniu promieniowania jonizującego w latach 2020-2021

Spis treści

STRESZCZENIE	2
1 KONTEKST	3
2 ZATWIERDZONE JEDNOSTKI PRZEPROWADZAJĄCE NAPROMIENIANIE	4
3 WYNIKI KONTROLI DOKONANYCH W JEDNOSTKACH PRZEPROWADZAJĄCYCH NAPROMIENIOWANIE W LATACH 2020–2021	4
4 WYNIKI KONTROLI NA ETAPIE WPROWADZANIA PRODUKTÓW DO OBROTU	6

STRESZCZENIE

Zgodnie z art. 7 ust. 3 dyrektywy 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 lutego 1999 r.¹ w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego państwa członkowskie co roku przesyłają Komisji:

- wyniki kontroli w jednostkach przeprowadzających napromienianie w odniesieniu do kategorii i ilości produktów poddawanych promieniowaniu oraz stosowane dawki, oraz
- wyniki kontroli na etapie wprowadzania produktów do obrotu handlowego.

Zgodnie z art. 7 ust. 4 dyrektywy Komisja publikuje w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej sprawozdanie opierające się na informacjach przekazywanych co roku przez krajowe organy nadzoru.

Niniejsze sprawozdanie obejmuje okres od 1 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2021 r. Zawiera ono zestawienie informacji przekazanych Komisji przez państwa członkowskie UE i Irlandię Północną. Państwa EFTA nie przedłożyły żadnych danych w latach 2020 i 2021.

Okres: 1/1/2020 – 31/12/2021

Państwa objęte sprawozdaniem: 27 państw członkowskich UE i Irlandia Północna

Jednostki przeprowadzające napromienianie:

- Liczba państw posiadających jednostki przeprowadzające napromienianie: 13 państw członkowskich i Norwegia
- Liczba zatwierdzonych jednostek: 22
- Liczba zamkniętych jednostek: 0
- Liczba państw przeprowadzających napromienianie: 10 państw członkowskich

Dane dotyczące napromieniania:

- Ilość produktów poddanych napromienianiu: 5 029,1 tony (-35,8 % w porównaniu z 2018–2019)
- Główne towary poddane napromienianiu: żabie udka (76,4 %), drób (11,9 %) oraz suszone zioła aromatyczne, przyprawy korzenne i warzywne (11,6 %)
- Główne miejsce napromieniania: Belgia (83 %)

Kontrole na etapie wprowadzania do obrotu:

- Liczba zbadanych próbek: 7 667
- Liczba próbek niezgodnych z wymogami: 66 (0,9 %)
- Główne towary poddane analizie: zioła i przyprawy (43,84 %) oraz zboża, nasiona, warzywa, owoce i uzyskane z nich produkty (25,98 %)

¹ Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 lutego 1999 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (Dz.U. L 066 z 13.3.1999, s. 16).

1 KONTEKST

Napromienianie żywności polega na przetwarzaniu środków spożywczych przy pomocy określonego rodzaju energii promieniowania, znanej jako promieniowanie jonizujące. Energia promieniowania ma różne długości fal i stopnie mocy i znika z chwilą usunięcia źródła energii. Napromienianie jest wykorzystywane w celach sanitarnych i fitosanitarnych, aby zabić bakterie chorobotwórcze (takie jak *Salmonella*, *Campylobacter* i *E. coli*), które mogą powodować zatrucia pokarmowe, oraz zlikwidować organizmy szkodliwe dla roślin lub produktów roślinnych, takie jak owady i inne agrofagi. Stosowane jest również do opóźniania dojrzewania owoców, powstrzymywania kiełkowania warzyw lub wypuszczania pędów przez warzywa (takie jak cebula i ziemniaki), a także do wydłużenia okresu przechowywania produktów spożywczych. Napromienianie żywności nie może zastąpić właściwego obchodzenia się z żywnością. Napromieniona żywność nadal wymaga odpowiedniego schładzania i w razie potrzeby musi być gotowana przed spożyciem.

Unijne ramy regulacyjne w zakresie napromieniania żywności („dyrektywy w sprawie napromieniania żywności”) obejmują:

– dyrektywę 1999/2/WE (dyrektywa ramowa) Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 lutego 1999 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego. Dyrektywa ta zawiera przepisy dotyczące produkcji, wprowadzania do obrotu i przywozu żywności i składników żywności poddanych działaniu promieniowania jonizującego;

– dyrektywę 1999/3/WE (dyrektywa wykonawcza) Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 lutego 1999 r. w sprawie ustanowienia wspólnotowego wykazu środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego². Wykaz obejmuje obecnie jedną kategorię żywności: suszone zioła aromatyczne, przyprawy korzenne i przyprawy warzywne. Wykaz krajowych zezwoleń dotyczących innych rodzajów żywności i składników żywności, które mogą być poddawane promieniowaniu jonizującemu, został opublikowany przez Komisję w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

Żywność i składniki żywności mogą być poddawane działaniu promieniowania jonizującego wyłącznie w zatwierdzonych jednostkach przeprowadzających napromienianie. Jednostki, które mają siedzibę na terytorium UE, są zatwierdzane przez właściwe organy państw członkowskich. Zgodnie z art. 7 ust. 3 dyrektywy 1999/2/WE państwa członkowskie mają obowiązek przekazywania Komisji wykazów swoich zatwierdzonych jednostek przeprowadzających napromienianie.

Na podstawie art. 6 dyrektywy 1999/2/WE na wszelkiej napromieniowanej żywności lub napromieniowanych składnikach żywności złożonej umieszcza się wyrazy „napromieniowane” lub „poddane promieniowaniu jonizującemu”.

Aby kontrolować prawidłowe wdrażanie tego wymogu etykietowania i wykrywać środki spożywcze, które mogły być nielegalnie poddane działaniu promieniowania jonizującego, Europejski Komitet Normalizacyjny (CEN) ustalił normy dla kilku metod analitycznych.

² Dz.U. L 66 z 13.3.1999, s. 24.

2 ZATWIERDZONE JEDNOSTKI PRZEPROWADZAJĄCE NAPROMIENIANIE

Pod koniec okresu sprawozdawczego (1 stycznia 2020 – 31 grudnia 2021 r.) w UE było 22 zatwierdzonych jednostek przeprowadzających napromienianie, które znajdowały się w 13 państwach członkowskich: Francja (5), Niemcy (4), Bułgaria (1), Niderlandy (2), Hiszpania (2), Belgia (1), Republika Czeska (1), Chorwacja (1), Estonia (1), Włochy (1), Węgry (1), Polska (1) i Rumunia (1).

Spośród 13 wymienionych państw członkowskich, w których znajdują się jednostki przeprowadzające napromienianie, w okresie 2020–2021 trzy nie przeprowadziły napromieniania żadnych środków spożywczych: Bułgaria, Włochy i Rumunia.

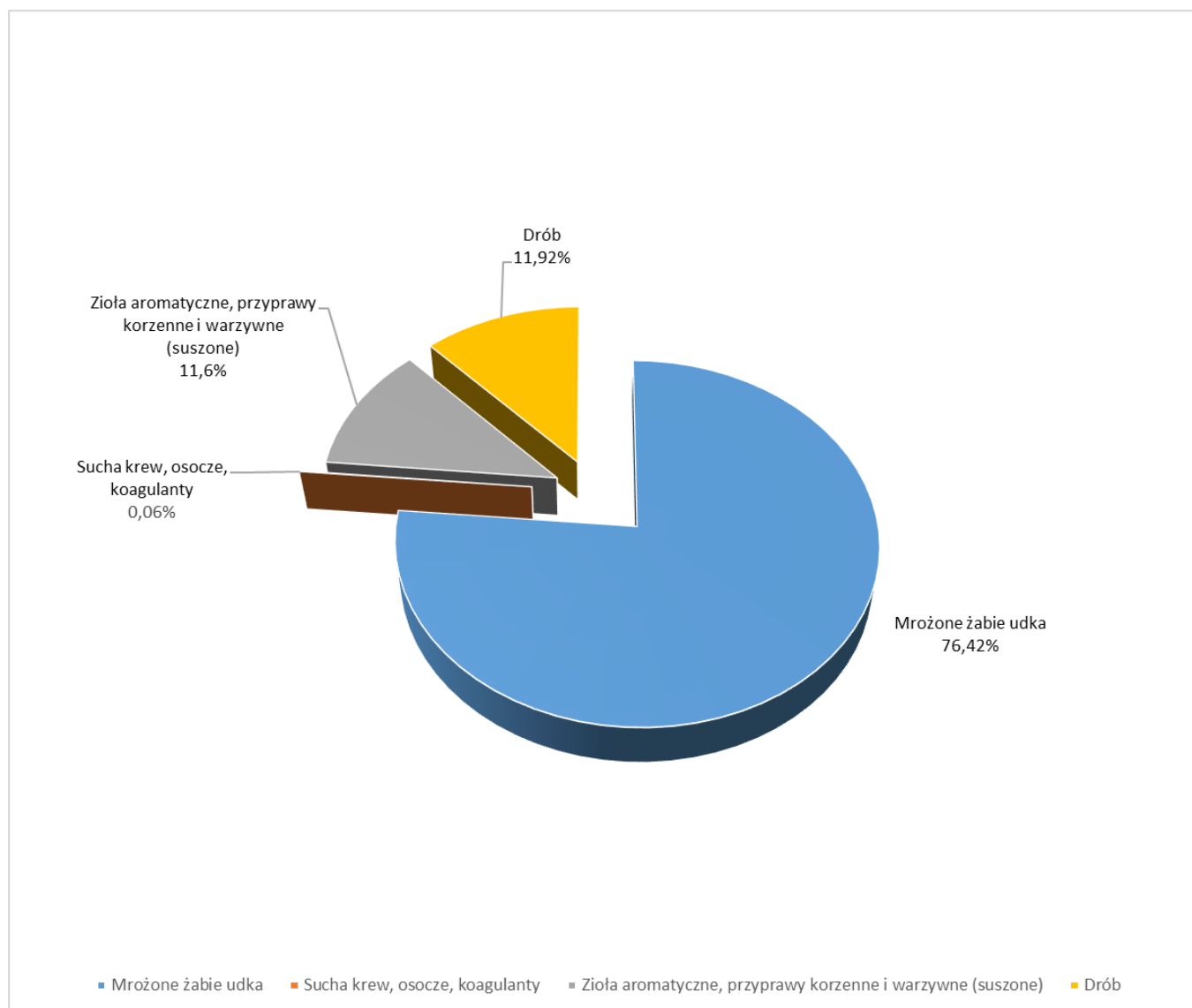
3 WYNIKI KONTROLI DOKONANYCH W JEDNOSTKACH PRZEPROWADZAJĄCYCH NAPROMIENIOWANIE W LATACH 2020–2021

W latach 2020 i 2021 w państwach członkowskich UE działaniu promieniowania jonizującego poddano łącznie 5 029,1 ton produktów. Napromienianie odbywało się głównie w Belgii, gdzie poddano napromienieniu 83 % żywności napromieniowanej w UE.

Trzy główne produkty, które poddawano napromienianiu w UE, to żabie udka (76,42 %), drób (11,92 %) oraz suszone zioła aromatyczne, przyprawy korzenne i warzywne (11,6 %).

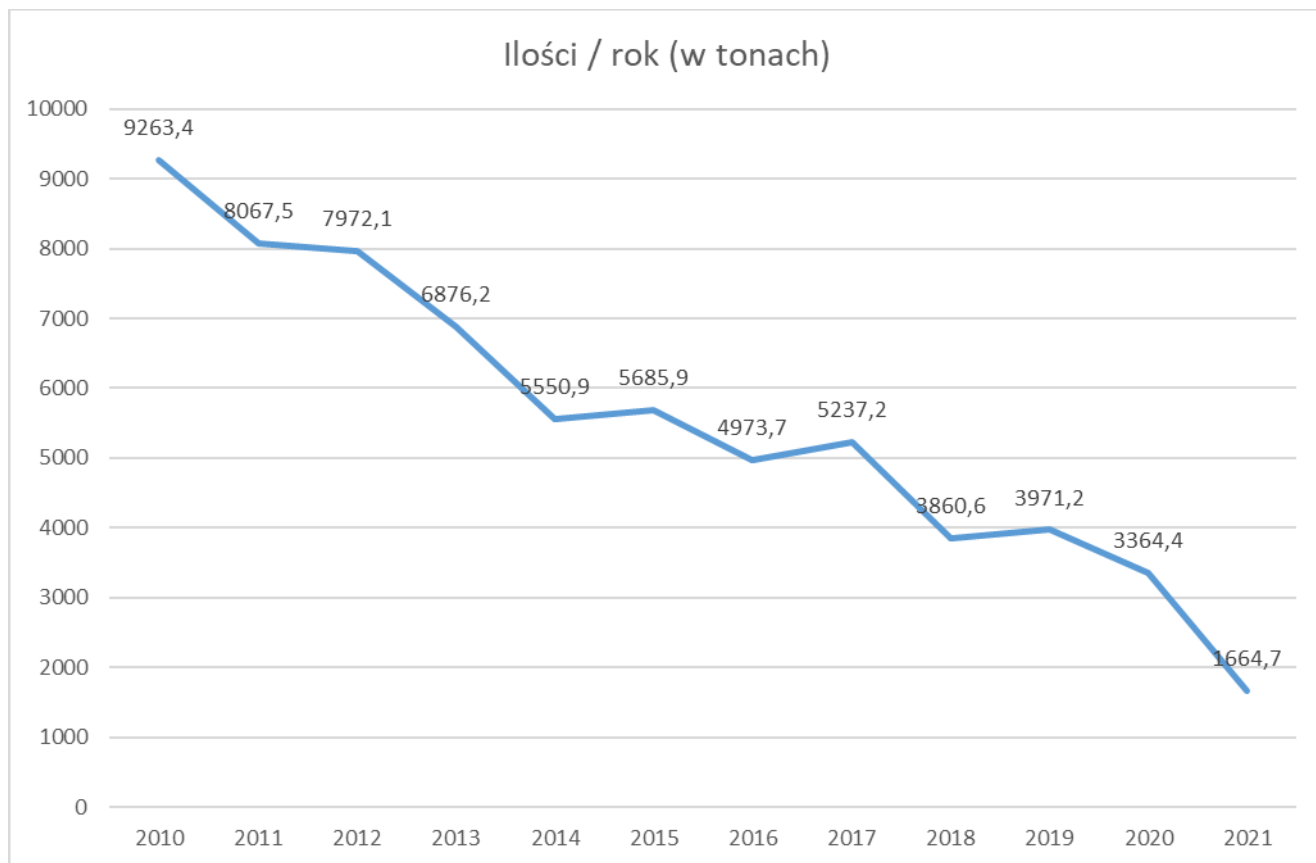
Na wykresie 1 pokazano rozkład produktów poddanych napromienianiu w zatwierdzonych jednostkach w państwach członkowskich UE w latach 2020 i 2021.

Wykres 1 – Podział środków spożywczych poddanych napromienianiu w UE w latach 2020–2021 według kategorii



Od 2010 r. ilości środków spożywczych (w tonach) poddanych działaniu promieniowania jonizującego w UE zmniejszają się, jak pokazano na wykresie 2.

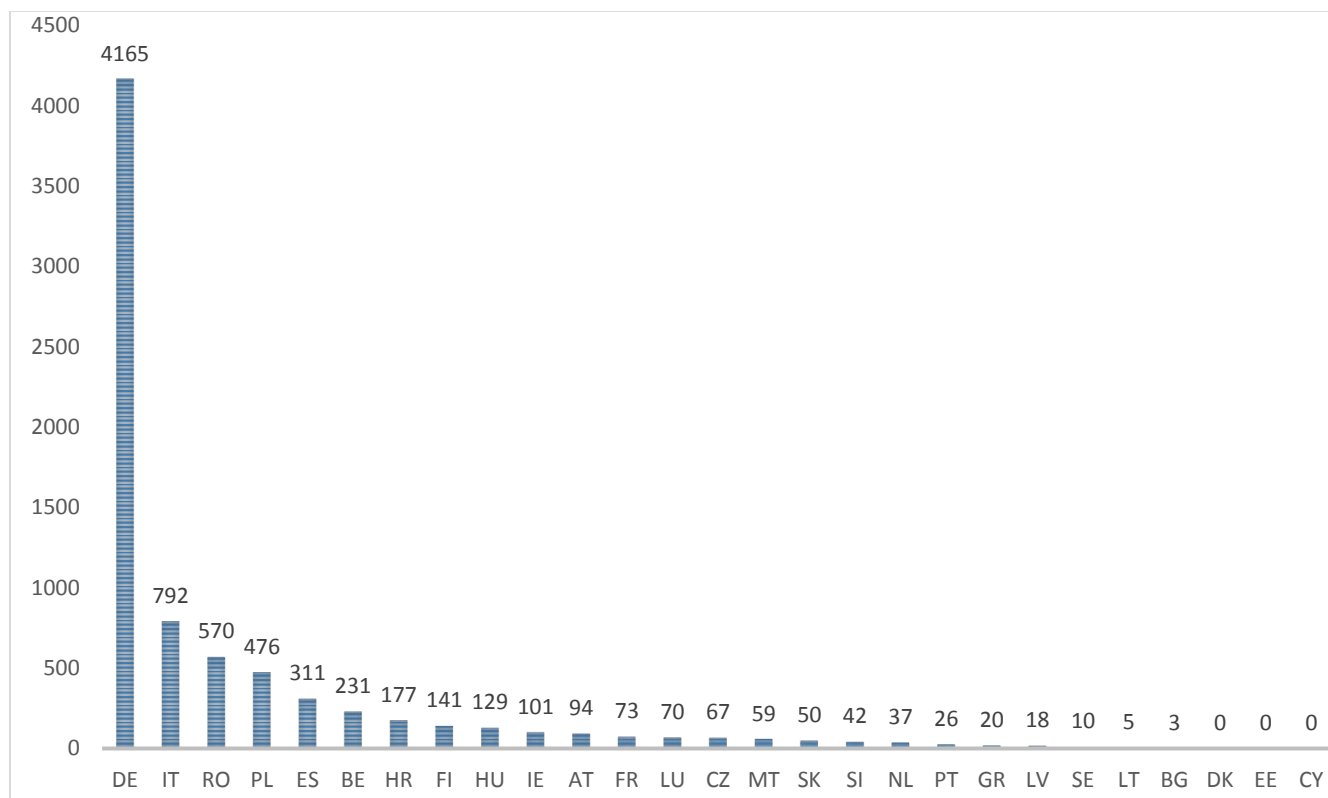
Wykres 2 – Ilość środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego w zatwierdzonych jednostkach przeprowadzających napromienianie w Unii Europejskiej od 2010 r.



4 WYNIKI KONTROLI NA ETAPIE WPROWADZANIA PRODUKTÓW DO OBROTU

W okresie 2020–2021 w 24 państwach członkowskich UE przeanalizowano 7 667 próbek, tj. średnio o 21,8 % mniej niż w latach 2018–2019. Dane dla każdego państwa członkowskiego UE są dostępne w załączniku II oraz podsumowane na wykresie 3.

Wykres 3 – Próbkę przeanalizowane na etapie wprowadzania produktów do obrotu w każdym państwie członkowskim w latach 2020–2021



W latach 2020–2021 trzy państwa członkowskie nie przeprowadziły żadnych kontroli analitycznych na etapie wprowadzania produktów do obrotu ze względu na ograniczenia budżetowe (Dania) lub brak zdolności laboratoryjnych (Cypr i Estonia).

Z ogólnej liczby 7 667 próbek 66 nie było zgodnych z przepisami (0,9 %), a 80 próbek (1 %) dało niejednoznaczne wyniki. Zaobserwowane przypadki niezgodności dotyczyły przede wszystkim niepoprawnego etykietowania i zabronionego napromieniania. Odsetek niezgodności (0,9 %) był nieco niższy niż w poprzednim okresie sprawozdawczym 2018–2019 (1 %).

Jak przedstawiono na wykresie 4, na etapie wprowadzania do obrotu większość poddanych analizie produktów stanowiły „zioła i przyprawy” (43,84 %) oraz „zboża, nasiona, warzywa, owoce i uzyskane z nich produkty” (25,98 %).

Wykres 4 – Kategorie środków spożywczych poddanych analizie na etapie wprowadzania produktów do obrotu w Unii Europejskiej w latach 2020–2021

