**SPIS TREŚCI**

Spis treści

[1. Streszczenie 2](#_Toc13748701)

[2. Kontekst 4](#_Toc13748702)

[3. Zatwierdzone jednostki przeprowadzające napromieniowanie 5](#_Toc13748703)

[4. Wyniki kontroli dokonanych w jednostkach przeprowadzających napromieniowanie w latach 2016–2017 5](#_Toc13748704)

[5. Wyniki kontroli na etapie wprowadzania produktów do obrotu 6](#_Toc13748705)

# Streszczenie

Zgodnie z art. 7 ust. 3 dyrektywy 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[[1]](#footnote-1) państwa członkowskie co roku przesyłają Komisji:

* wyniki kontroli przeprowadzonych w jednostkach przeprowadzających napromieniowanie, szczególnie w odniesieniu do kategorii i ilości produktów poddawanych promieniowaniu oraz stosowane dawki, oraz
* wyniki kontroli przeprowadzonych na etapie wprowadzania produktów do obrotu handlowego.

W art. 7 ust. 4 wspomnianej dyrektywy nakłada się na Komisję obowiązek opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*:

* szczegółowych danych dotyczących zatwierdzonych jednostek przeprowadzających napromieniowanie w państwach członkowskich, a także wszelkich zmian ich statusu,
* sprawozdania w oparciu o informacje dostarczane co roku przez krajowe organy nadzoru.

Niniejsze sprawozdanie obejmuje okres od dnia 1 stycznia 2016 r. do dnia 31 grudnia 2017 r. Zawiera ono zestawienie informacji przekazanych Komisji przez 28 państw członkowskich za 2016 r. i przez 27 państw członkowskich za 2017 r. Malta nie przedstawiła żadnych danych za 2017 r.

**Okres:**  **1/1/2016 – 31/12/2017**

**Państwa objęte sprawozdaniem:** Państwa członkowskie UE i państwa EFTA

**Źródło:** 28 państw członkowskich i Norwegia

**Jednostki przeprowadzające napromieniowanie:**

* Liczba państw posiadających jednostki przeprowadzające napromieniowanie: 14 państw członkowskich i Norwegia
* Liczba zatwierdzonych jednostek: 24
* Liczba zamkniętych jednostek: 2
* Liczba państw przeprowadzających napromieniowanie: 10 państw członkowskich i Norwegia

**Dane dotyczące napromieniania:**

* Ilość produktów poddanych napromienianiu: 10 211 ton (-11,4 % w porównaniu do średniej za 2015 r.)
* Główne towary poddane napromienianiu: żabie udka (57 %) oraz suszone zioła aromatyczne, przyprawy korzenne i warzywne (20,77 %)
* Główne miejsce napromieniania: Belgia (68 %) i Niderlandy (13 %)

**Kontrole na etapie wprowadzania do obrotu:**

* Liczba zbadanych próbek: 11 162
* Liczba próbek niespełniających wymogów: 87 (0,8 %)
* Główne towary poddane analizie: Zioła i przyprawy (42 %)
 Zboża, nasiona, warzywa, owoce i uzyskane z nich produkty (22 %)

# 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. Napromieniowanie jest wykorzystywane w celach sanitarnych i fitosanitarnych, aby zabić bakterie (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 żywności. Napromienianie żywności nie może zastąpić właściwego obchodzenia się z żywnością, a napromieniowana 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 szczegółowe przepisy dotyczące produkcji, wprowadzania do obrotu i przywozu żywności i składników żywności poddanych napromienianiu;
* 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 jonizującego[[2]](#footnote-2). Wykaz obejmuje obecnie jedną kategorię żywności: suszone zioła aromatyczne, przyprawy korzenne i przyprawy warzywne. Wykaz krajowych zezwoleń dotyczących żywności i składników żywności, które mogą być poddawane promieniowaniu jonizującemu, został opublikowany przez Komisję w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*[[3]](#footnote-3).

Żywność i składniki żywności mogą być poddawane napromienianiu wyłącznie w zatwierdzonych jednostkach przeprowadzających napromieniowanie. Jednostki w UE są zatwierdzane przez właściwe organy danego państwa członkowskiego. Zgodnie z art. 7 ust. 3 dyrektywy 1999/2/WE państwa członkowskie mają obowiązek przekazywania Komisji wykazów swoich zatwierdzonych jednostek przeprowadzających napromieniowanie.

Wszelka żywność napromieniowana lub zawierająca napromienione składniki musiała zostać poddana napromienianiu wyłącznie w zatwierdzonych jednostkach. Wykaz zatwierdzonych jednostek przeprowadzających napromieniowanie w państwach członkowskich jest publikowany przez Komisję w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*[[4]](#footnote-4).

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”.

Do celów egzekwowania prawidłowego etykietowania i wykrywania niedozwolonych produktów Europejski Komitet Normalizacyjny (CEN), po uzyskaniu odpowiedniego zlecenia od Komisji Europejskiej, ustalił normy dla kilku metod analitycznych.

# Zatwierdzone jednostki przeprowadzające napromieniowanie

W UE istnieją obecnie 24 jednostki przeprowadzające napromieniowanie. Dwie uprzednio zatwierdzone jednostki przeprowadzające napromieniowanie zostały zamknięte w 2015 r.

Jednostki są zlokalizowane w 14 państwach członkowskich: pięć we Francji, cztery w Niemczech, po dwie w Bułgarii, Niderlandach i Hiszpanii, po jednej w Belgii, Republice Czeskiej, Chorwacji, Estonii, we Włoszech, na Węgrzech, w Polsce, Rumunii i Zjednoczonym Królestwie.

Spośród tych 14 państw członkowskich, w których znajdują się jednostki przeprowadzające napromieniowanie, Bułgaria, Włochy, Rumunia i Zjednoczone Królestwo nie przeprowadziły napromieniania żadnych środków spożywczych w okresie objętym niniejszym sprawozdaniem.

# Wyniki kontroli dokonanych w jednostkach przeprowadzających napromieniowanie w latach 2016–2017

W latach 2016 i 2017 w państwach członkowskich UE poddano działaniu promieniowania jonizującego łącznie 10 211 ton produktów. Napromienianie odbywało się głównie w dwóch państwach członkowskich: Belgii, gdzie przeprowadzono napromienianie dwóch trzecich napromienianej w UE żywności (68 %), oraz w Niderlandach (13 %).

Dwa główne produkty, które poddawano napromienianiu w UE, to żabie udka (ok. 57 %) oraz suszone zioła aromatyczne, przyprawy korzenne i warzywne (ok. 21 %). Na wykresie 1 pokazano rozkład produktów poddanych napromienianiu w zatwierdzonych jednostkach w państwach członkowskich UE w latach 2016 i 2017.

**Wykres 1** – Podział według kategorii środków spożywczych poddanych napromienianiu w UE w latach 2016–2017



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

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



# Wyniki kontroli na etapie wprowadzania produktów do obrotu

W latach 2016–2017 24 państwa członkowskie przeanalizowały 11 162 próbki, tj. średnio o 7,02 % mniej niż w 2015 r. Dane dla każdego państwa członkowskiego są dostępne w załączniku II oraz podsumowane na wykresie 3.

**Wykres 3** – Próbki przeanalizowane na etapie wprowadzania produktów do obrotu w każdym państwie członkowskim w latach 2016–2017



Pięć państw (cztery państwa członkowskie i Norwegia) nie przeprowadziło żadnych kontroli analitycznych na etapie wprowadzania produktów do obrotu w latach 2016–2017 ze względu na ograniczenia budżetowe (Chorwacja (2016), Dania (2017) i Norwegia (2016 i 2017)), brak zdolności laboratoryjnych (Estonia i Cypr (2016, 2017)) lub inne priorytety w zakresie kontroli (Szwecja (2016, 2017)). W 2017 r. Malta nie zgłosiła żadnej próby.

Z ogólnej liczby 11 162 próbek 87 nie było zgodnych z przepisami (0,8 %), a 113 próbek (1 %) dało niejednoznaczne wyniki. Zaobserwowane przypadki niezgodności dotyczyły przede wszystkim niepoprawnego etykietowania i zabronionego napromieniania. Odsetek niezgodności był niższy niż w poprzednim sprawozdaniu.

Jak przedstawiono na wykresie 4, na etapie wprowadzania do obrotu większość poddanych analizie produktów stanowiły „zioła i przyprawy” (42 %) oraz „zboża, nasiona, warzywa, owoce i uzyskane z nich produkty” (22 %). W kategorii „Pozostałe” (suplementy diety oraz zupy i sosy) odsetek ten wyniósł 17 %.

**Wykres 4** – Kategoria środków spożywczych poddanych analizie na etapie wprowadzania produktów do obrotu w Unii Europejskiej w latach 2016–2017



1. Dz.U. L 66 z 13.3.1999, s. 16. [↑](#footnote-ref-1)
2. Dz.U. L 66 z 13.3.1999, s. 24. [↑](#footnote-ref-2)
3. Dz.U. C 283 z 24.11.2009, s. 5. [↑](#footnote-ref-3)
4. Dz.U. C 37 z 30.1.2019, s. 6. [↑](#footnote-ref-4)