

Sprawozdanie Komisji dotyczące napromieniania żywności za rok 2007

(2009/C 242/02)

1. PODSTAWA PRAWNA I KONTEKST

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⁾ państwa członkowskie są zobowiązane do przesłania Komisji co roku:

- wyników kontroli przeprowadzonych w jednostkach przeprowadzających napromienianie, szczególnie w odniesieniu do kategorii i ilości żywności oraz składników żywności poddawanych promieniowaniu oraz stosowanych dawek

oraz

- wyników kontroli przeprowadzonych na etapie wprowadzania produktów do obrotu i metod stosowanych do wykrywania, czy produkt został poddany promieniowaniu jonizującemu.

Artykuł 7 ust. 4 tej dyrektywy nakłada również na Komisję obowiązek opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*:

- szczegółowych danych dotyczących zatwierdzonych jednostek przeprowadzających napromienianie w państwach członkowskich, a także wszelkich zmian ich statusu,
- sprawozdania sporządzonego w oparciu o informacje dostarczane przez krajowe organy nadzoru.

Niniejsze sprawozdanie dotyczy okresu od dnia 1 stycznia 2007 r. do dnia 31 grudnia 2007 r. Zawiera ono kompilację informacji przekazanych Komisji przez 25 państw członkowskich.

Informacje dotyczące ogólnych aspektów napromieniania żywności są dostępne na stronie internetowej Dyrekcji Generalnej Komisji Europejskiej ds. Zdrowia i Konsumentów ⁽²⁾.

1.1. Jednostki przeprowadzające napromienianie

Zgodnie z art. 3 ust. 2 dyrektywy 1999/2/WE żywność i składniki żywności mogą być poddawane promieniowaniu wyłącznie w zatwierdzonych jednostkach przeprowadzających napromienianie. Jednostki w UE są zatwierdzane przez właściwe organy państw członkowskich. Państwa członkowskie mają obowiązek powiadamiania Komisji o swoich zatwierdzonych jednostkach przeprowadzających napromienianie (art. 7 ust. 1).

Napromienianie żywności i składników żywności może być przeprowadzone wyłącznie za pomocą następujących źródeł:

- promieni gamma pochodzących z nuklidów promieniotwórczych ⁶⁰Co lub ¹³⁷Cs,
- promieni rentgenowskich wytwarzanych przez urządzenia obsługiwane na poziomie energii nominalnej (maksymalnej energii kwantowej) wynoszącej 5 MeV lub poniżej tego poziomu,
- elektronów wytwarzanych przez urządzenia obsługiwane na poziomie energii nominalnej (maksymalnej energii kwantowej) wynoszącej 10 MeV lub poniżej tego poziomu.

Wykaz zatwierdzonych jednostek przeprowadzających napromienianie w państwach członkowskich został opublikowany przez Komisję ⁽³⁾ w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* i jest on dostępny na stronie: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/approved_facilities_en.pdf

⁽¹⁾ Dz.U. L 66 z 13.3.1999, s. 16.

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/index_en.htm

⁽³⁾ Dz.U. C 187 z 7.8.2003, s. 13.

1.2. Napromieniona żywność oraz składniki żywności

W UE dozwolone jest poddawanie promieniowaniu suszonych ziół aromatycznych, przypraw korzennych i warzywnych (dyrektywa 1999/3/WE 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 ⁽¹⁾).

Ponadto siedem państw członkowskich zawiadomiło Komisję o utrzymaniu krajowych zezwoleń dla niektórych rodzajów żywności oraz składników żywności, zgodnie z art. 4 ust. 4 dyrektywy 1999/2/WE. Wykaz krajowych zezwoleń został opublikowany przez Komisję ⁽²⁾.

Wszelką napromienioną żywność oraz żywność lub żywność wieloskładnikową zawierającą jeden lub więcej napromienionych składników należy opatrzyć napisem „napromienione” lub „poddane promieniowaniu jonizującemu”. W przypadku produktów sprzedawanych luzem, wyrazy te umieszcza się łącznie z nazwą produktu na wywieszce lub jako napis powyżej lub obok pojemnika, w którym umieszczono produkty.

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

2. WYNIKI KONTROLI DOKONANYCH W JEDNOSTKACH PRZEPROWADZAJĄCYCH NAPROMIENIANIE

Niniejsza sekcja sprawozdania przedstawia wyniki kontroli dokonanych w jednostkach przeprowadzających napromienianie, szczególnie w odniesieniu do kategorii i ilości produktów poddawanych promieniowaniu oraz stosowanych dawek.

Państwa członkowskie przedłożyły następujące informacje dotyczące zatwierdzonych jednostek i kontroli w nich przeprowadzonych.

2.1. Belgia

Inspekcje przeprowadzone przez właściwe organy w 2007 r. potwierdziły, że jednostka przeprowadzająca napromienianie Sterigenics S.A. spełnia wymogi określone w dyrektywie 1999/2/WE.

W poniższej tabeli przedstawiono kategorię i ilość produktów poddanych promieniowaniu w tej jednostce w 2007 r.

Kategoria produktów	Ilość (t) poddana promieniowaniu	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Żabie udka	1 521	5
Mięso	445	6–8
Drób	282	5
Ryby, skorupiaki, mięczaki, szkarłupnie	258	3–5
Zioła i przyprawy korzenne	139	6–9
Sucha krew	16	6–9
Warzywa	12	6
Skrobia	11	3
Sproszkowane jaja	7	3
Pozostałe	108	0–10
Ogółem	2 799	

⁽¹⁾ Dz.U. L 66 z 13.3.1999, s. 24.

⁽²⁾ Dz.U. C 112 z 12.5.2006, s. 6.

2.2. Bułgaria

Bułgaria nie przekazała żadnych informacji.

2.3. Republika Czeska

Inspekcje przeprowadzone przez właściwe organy w 2007 r. potwierdziły, że jednostka przeprowadzająca napromienianie Artim Spol S.R.O. spełnia wymogi określone w dyrektywie 1999/2/WE.

W poniższej tabeli przedstawiono kategorie i ilości produktów poddanych promieniowaniu w tej jednostce w 2007 r.

Kategoria produktów	Ilość (t) poddana promieniowaniu	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Suszone zioła aromatyczne, przyprawy korzenne i warzywne	55	1–10
Ogółem	55	

2.4. Niemcy

W okresie objętym sprawozdaniem w Niemczech działały cztery zatwierdzone jednostki przeprowadzające napromienianie. Inspekcje przeprowadzone przez właściwe organy w 2007 r. potwierdziły, że jednostki przeprowadzające napromienianie spełniają wymogi określone w dyrektywie 1999/2/WE.

W poniższych tabelach przedstawiono kategorie i ilości produktów poddanych promieniowaniu w każdej jednostce w 2007 r. W 2007 r. w trzech jednostkach przeprowadzających napromienianie w Niemczech poddano promieniowaniu łącznie 331 ton produktów.

a) Gamma Service Produktbestrahlung GmbH, Radeberg

Kategoria produktów	Ilość (t) poddana promieniowaniu	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Przyprawy korzenne i zioła	206	< 10
Warzywa suszone	24	< 10
Ogółem	230	

Z całkowitej ilości napromienionych produktów 121 ton wywieziono do krajów trzecich.

b) BGS/BETA-Gamma Service GmbH & Co. KG, Wiehl

Kategoria produktów	Ilość (t) poddana promieniowaniu	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Przyprawy korzenne i zioła	21	10–13
Warzywa suszone	18	10–32
Ogółem	39	

Wszystkie produkty poddane promieniowaniu zostały wywiezione do krajów trzecich.

c) Isotron Deutschland GmbH, Allershausen

Kategoria produktów	Ilość (t) poddana promieniowaniu	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Warzywa	61	5–10
Przyprawy korzenne i zioła	1	5–10
Ogółem	62	

Wszystkie produkty poddane promieniowaniu zostały wywiezione do krajów trzecich.

d) Beta-Gamma-Service GmbH & Co. KG, Bruchsal

W 2007 r. w wymienionej jednostce nie poddano promieniowaniu żadnych produktów.

2.5. Hiszpania

W Hiszpanii istnieją dwie zatwierdzone jednostki przeprowadzające napromienianie żywności oraz składników żywności. Inspekcje przeprowadzone przez właściwe organy w 2007 r. potwierdziły, że jednostki przeprowadzające napromienianie spełniają wymogi określone w dyrektywie 1999/2/WE.

a) *Ionmed Esterilización, S.A.*

W poniższej tabeli przedstawiono kategorie i ilości produktów poddanych promieniowaniu w tej jednostce w 2007 r.

Kategoria produktów	Ilość (t) poddana promieniowaniu	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Suszone zioła aromatyczne, przyprawy korzenne i warzywne	216	< 10
Ogółem	216	

b) *Aragogamma, SA,*

W 2007 r. w wymienionej jednostce nie poddano promieniowaniu żadnych produktów.

2.6. Francja

We Francji istnieje sześć zatwierdzonych jednostek przeprowadzających napromienianie żywności. Inspekcje przeprowadzone przez właściwe organy w 2007 r. potwierdziły, że pięć z tych jednostek spełnia wymogi określone w dyrektywie 1999/2/WE. W stosunku do jednej z nich wysunięto uwagi dotyczące kontroli dawek promieniowania i statusu produktów przed napromienianiem i po nim.

W jednostce Ionisos SA, Domaine de Corbeville, 91400 Orsay (numer identyfikacyjny 91471 F) w 2007 r. nie poddano promieniowaniu żywności ani składników żywności. Jednostka ta została zamknięta.

W poniższej tabeli przedstawiono kategorie i ilości produktów poddanych promieniowaniu w jednostkach w 2007 r.

Kategoria produktów	Ilość (t) poddana promieniowaniu	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Drób	1 239	5
Mrożone żabie udka	687	5
Guma arabska	131	3
Zioła, przyprawy korzenne i warzywa suszone	60	10
Kazeina	22	6
Ogółem	2 139	

2.7. Węgry

Na Węgrzech istnieje jedna zatwierdzona jednostka przeprowadzająca napromienianie. Urzędowa inspekcja przeprowadzona przez właściwy organ (Węgierski Urząd ds. Rolnictwa) w 2007 r. potwierdziła, że jednostka przeprowadzająca napromienianie AGROSTER Besugárczó Rt. (Budapest, Jászberényi út 5.) spełnia wymogi określone w dyrektywie 1999/2/WE.

W poniższej tabeli przedstawiono kategorie i ilości żywności poddanej promieniowaniu w tej jednostce w 2007 r.

Kategoria produktów	Ilość (t) poddana promieniowaniu	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Przyprawy korzenne, ostra papryka	5,9	4–6
Produkty liofilizowane	0,5	3–4
Zioła	14,5	3–6
Ogółem	20,9	

2.8. Włochy

Kontrola przeprowadzona w jedynej jednostce przeprowadzającej napromienianie we Włoszech, Gammard Italia Spa, zakończyła się wynikiem pozytywnym. W jednostce tej w 2007 r. nie poddano promieniowaniu żadnej żywności ani składników żywności.

2.9. Niderlandy

Właściwe organy potwierdziły, że w 2007 r. jednostki przeprowadzające napromienianie spełniały wymogi określone w dyrektywie 1999/2/WE.

Od dnia 1 stycznia 2007 r. do dnia 31 grudnia 2007 r. Isotron NL przeprowadził napromienianie 2 323 ton żywności i składników żywności w swoich dwóch jednostkach, w miastach Ede i Etten-Leur. W poniższych tabelach przedstawiono kategorie i ilości produktów poddanych promieniowaniu w tych dwóch jednostkach w 2007 r.

a) Isotron NL – jednostka przeprowadzająca napromienianie w Ede

Kategoria produktów	Ilość (t) poddana promieniowaniu	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Przyprawy korzenne i zioła	753	BD
Żabie udka	197	BD
Mięso drobiowe (mrożone)	154	BD
Warzywa liofilizowane	88	BD
Białko jaj	70	BD
Krewetki (mrożone)	45	BD
Próbki żywności	10	BD
Ogółem	1 317	

(BD: brak danych dotyczących tej pozycji).

b) Isotron NL – jednostka przeprowadzająca napromienianie w Etten-Leur

Kategoria produktów	Ilość (t) poddana promieniowaniu	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Warzywa suszone	791	BD
Żabie udka	146	BD
Przyprawy korzenne i zioła	48	BD
Mięso drobiowe (mrożone)	21	BD
Ogółem	1 006	

(BD: brak danych dotyczących tej pozycji).

2.10. Polska

W Polsce istnieją dwie zatwierdzone jednostki przeprowadzające napromienianie. W poniższej tabeli przedstawiono kategorie i ilości żywności poddanej promieniowaniu w jednej z tych jednostek w 2007 r.

a) Instytut Chemii i Techniki Jądrowej, Warszawa

Kategoria produktów	Ilość (t) poddana promieniowaniu	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Suche przyprawy korzenne, suche zioła aromatyczne, przyprawy warzywne	269	7–10
Ogółem	269	

b) Międzyresortowy Instytut Techniki Radiacyjnej Wydziału Chemicznego Politechniki Łódzkiej

Nie przekazano żadnej informacji dotyczącej tej jednostki przeprowadzającej napromienianie.

2.11. Portugalia

Portugalia nie przekazała żadnych informacji.

2.12. Rumunia

W Rumunii istnieje tylko jedna zatwierdzona jednostka przeprowadzająca napromienianie, którą jest IRASM Center przy Krajowym Instytucie Fizyki i Inżynierii Jądrowej im. Horii Hulubei. Źródłem promieniowania jonizującego są promienie gamma ^{60}Co . Jednostka ta została zatwierdzona przez Krajową Komisję Działań Jądrowych. W 2007 r. w jednostce IRASM nie dokonano napromieniania żywności ani składników żywności.

2.13. Zjednoczone Królestwo

W Zjednoczonym Królestwie istnieje jedna zatwierdzona jednostka przeprowadzająca napromienianie żywności. Jednostka ta w 2007 r. nie poddała promieniowaniu żadnej żywności w ramach swojego zezwolenia.

2.14. Tabela podsumowująca sytuację w UE

Poniższa tabela podsumowuje ilość żywności (w tonach) poddanej promieniowaniu jonizującemu w zatwierdzonych jednostkach przeprowadzających napromienianie w Unii Europejskiej.

Kategorie produktów	BE	CZ	DE	ES	FR	HU	NL	PL	Ogółem	%
Kazeina	0	0	0	0	22	0	0	0	22	0,27
Sucha krew	16	0	0	0	0	0	0	0	16	0,20
Sproszkowane jaja	7	0	0	0	0	0	0	0	7	0,09
Białko jaj	0	0	0	0	0	0	70	0	70	0,86
Ryby, skorupiaki, mięczaki, szkarłupnie	258	0	0	0	0	0	45	0	303	3,72
Próbki żywności	0	0	0	0	0	0	10	0	10	0,12
Żabie udka/części	1 521	0	0	0	687	0	343	0	2 551	31,29
Guma arabska	0	0	0	0	131	0	0	0	131	1,61
Zioła, przyprawy korzenne	139	55	228	216	60	21	801	269	1 789	21,94
Mięso	445	0	0	0	0	0	0	0	445	5,46
Drób	282	0	0	0	1 239	0	175	0	1 696	20,80
Skrobia	11	0	0	0	0	0	0	0	11	0,13
Warzywa	12	0	103	0	0	0	879	0	994	12,19
Inne	108	0	0	0	0	1	0	0	109	1,34
Ogółem	2 799	55	331	216	2 139	22	2 323	269	8 154	
% całości	34,33	0,67	4,06	2,65	26,23	0,27	28,49	3,30	100,00	

3. WYNIKI KONTROLI PRZEPROWADZONYCH NA ETAPIE WPROWADZANIA PRODUKTÓW DO OBROTU I METODY STOSOWANE DO WYKRYWANIA, CZY PRODUKT ZOSTAŁ PODDANY PROMIENIOWANIU JONIZUJĄCEMU

Odnośnie do wyników kontroli przeprowadzonych na etapie wprowadzania produktów do obrotu i metod stosowanych do wykrywania, czy produkt został poddany promieniowaniu jonizującemu, państwa członkowskie przedstawiły następujące informacje:

3.1. Austria

Ogółem zbadano 115 próbek. W żadnej z tych próbek nie wykazano poddania ich promieniowaniu jonizującemu.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 115			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezdających z wymogami	
Zioła i przyprawy korzenne	39	0	0	EN 1788, EN 13751
Herbaty ziołowe	38	0	0	EN 1788, EN 13751
Drób	38	0	0	EN 1786
Ogółem	115	0	0	
Ogółem w % zbadanych próbek	100,00 %	00,00 %	00,00 %	

3.2. Belgia

Ogółem zbadano 89 próbek. Stwierdzono, że jedna z nich została napromieniona.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 89			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezdających z wymogami	
Makaron instant	21	0	1	EN 1788 (*)
Skorupiaki i mięczaki	15	0	0	
Zioła mrożone	15	0	0	
Krewetki	15	0	0	
Warzywa suszone	11	0	0	
Owoce	11	0	0	
Ogółem	88	0	1	
Ogółem w % zbadanych próbek	98,88 %	00,00 %	1,12 %	

(*) W celu wykrycia napromieniania użyto termoluminescencji EN 1788.

3.3. Bułgaria

Bułgaria nie przekazała żadnych informacji dotyczących kontroli w zakresie napromieniania żywności w 2007 r.

3.4. Cypr

W 2007 r. nie zostały przeprowadzone kontrole analityczne odnośnie do napromieniania żywności.

3.5. Republika Czeska

Ogółem zbadano 60 próbek. Okazało się, że dwie próbki nie były zgodne z wymogami (pozytywny wynik napromieniania i nieodpowiednie oznaczenie).

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 60			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezdających z wymogami	
Świeże owoce	15	0	0	EN 1788/EN 1785
Przyprawy korzenne	12	0	0	EN 1788
Suplementy diety	8	0	1	EN 1788

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 60			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Ryby, skorupiaki, mięczaki, szkarłupnie	7	0	0	EN 1785
Herbaty ziołowe	5	0	0	EN 1788
Makaron instant	3	0	1	EN 1788/EN 1785
Drób	6	0	0	EN 1785
Krewetki	2	0	0	EN 1785
Ogółem	58	0	2	
Ogółem w % zbadanych próbek	96,67 %	00,00 %	3,33 %	

3.6. Niemcy

Ogółem zbadano 3 744 próbki żywności, z których 77 było napromienionych. Dwie próbki były napromienione i spełniały wymogi dyrektyw UE: 1 próbka należąca do kategorii „Przyprawy korzenne i zioła” oraz 1 próbka należąca do kategorii „Zupy, sosy, makarony instant”. Pozostałe 75 napromienionych próbek nie było zgodnych z wymogami:

- 21 próbek należących do kategorii, dla których napromienianie jest dozwolone, ale których oznakowanie nie było zgodne z wymogami,
- 34 próbki należące do kategorii, dla których napromienianie nie jest dozwolone,
- 20 próbek (głównie makaron i zupy w proszku) zostało napromienionych, jednak nie można było określić, które ze składników tej żywności wieloskładnikowej zostały napromienione, aby wykryć, czy napromienianie ich było dozwolone.

Kategorie produktów, w których stwierdzono największy odsetek niezgodnych z wymogami próbek, to suplementy diety (16 %) oraz zupy i sosy (11 %).

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 3744			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Przyprawy korzenne i zioła	1 022	0	2	EN 1787, EN 1788, EN 13751
Herbaty, produkty herbatopodobne	328	3	0	EN 1787, EN 1788, EN 13751
Przyprawy	288	0	2	EN 1787, EN 1788, EN 13751
Zupy, sosy, makarony instant	239	12	17	EN 1787, EN 1788, EN 13751
Skorupiaki, mięczaki, szkarłupnie, inne zwierzęta wodne, w tym produkty z nich uzyskane	180	1	2	EN 1786, EN 1788, EN 13751 (*)
Świeże owoce	174	0	2	EN 1784, EN 1787, EN 1788, EN 13751
Jadalne nasiona roślin strączkowych, orzechy, nasiona oleiste	162	0	0	EN 1784, EN 1787, EN 1788, EN 13751
Grzyby suszone lub produkty z grzybów	149	0	5	EN 1787, EN 1788, EN 13751
Suplementy diety	147	4	23	EN 1786, EN 1787, EN 1788, EN 13751
Suszone owoce lub produkty z owoców	134	0	0	EN 1788, EN 13708 (*)
Ryby i produkty gospodarki rybnej	130	0	0	EN 1786, EN 1788

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 3744			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Zboża i produkty zbożowe	93	0	0	EN 1787, EN 1788, EN 13751
Suszone warzywa i produkty warzywne	88	0	0	EN 1787, EN 1788, EN 13751 (*)
Drób	75	0	0	EN 1784, EN 1786, EN 1788
Potrawy gotowe do podania	72	0	1	EN 1786, EN 1788, EN 13751
Kielbasy	67	0	0	EN 1784, EN 1786, EN 1787, EN 1788
Świeże warzywa	52	0	0	EN 1787, EN 1788, EN 13751
Świeże grzyby	47	0	0	EN 1787, EN 1788, EN 13751
Ser z ziołami	46	0	0	EN 1787, EN 1788
Ziemniaki, części roślin o wysokiej zawartości skrobi	42	0	0	EN 1787, EN 1788, EN 13751
Produkty mięsne (z wyjątkiem kielbas)	41	0	0	EN 1784, EN 1786
Mięso (z wyjątkiem drobiu i dziczyzny)	15	0	1	EN 1786
Ser bez ziół	12	0	0	(*)
Masło z ziołami	10	0	0	EN 1787, EN 1788
Kakao	10	0	0	EN 1787
Jaja, produkty z jaj	9	0	0	EN 1784, EN 1785
Mleko i produkty mleczne	8	0	0	EN 1787
Kawa	1	0	0	EN 13751
Inne	28	0	0	EN 1787, EN 1788
Ogółem	3 669	20	55	
Ogółem w % zbadanych próbek	98,00 %	0,53 %	1,47 %	

(*) Do wykrycia napromieniania wykorzystuje się też inne metody (np. elektronowy rezonans paramagnetyczny).

3.7. Dania

W 2007 r. nie przeprowadzono żadnych kontroli analitycznych dotyczących napromieniania żywności na etapie wprowadzania produktów do obrotu.

Przedsiębiorstwa duńskie są jednak zobowiązane do przeprowadzania kontroli we własnym zakresie, aby zagwarantować zgodność z wymogami. Urząd ds. weterynaryjnych i żywnościowych Danii sprawdził te działania w zakresie samokontroli za pomocą kontroli dokumentów.

3.8. Estonia

W 2007 r. nie zostały przeprowadzone kontrole analityczne odnośnie do napromieniania żywności.

W 2007 r. w Estonii nie przeprowadzono żadnych kontroli analitycznych w zakresie napromieniania żywności na etapie wprowadzania produktów do obrotu.

3.9. Grecja

Ogółem zbadano 92 próbki żywności; w przypadku żadnej z nich nie stwierdzono napromienienia.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 92			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Zioła i przyprawy korzenne	81	0	0	EN 13751 (PPSL)
Kakao	8	0	0	EN 13751 (PPSL)
Zboża	2	0	0	EN 13751 (PPSL)
Zupy w proszku	1	0	0	EN 13751 (PPSL)
Ogółem	92	0	0	
Ogółem w % zbadanych próbek	100,00 %	00,00 %	00,00 %	

3.10. Hiszpania

Ogółem zbadano 130 próbek żywności; w przypadku trzech z nich stwierdzono napromienienie. W przypadku wszystkich próbek, które nie spełniały wymogów, chodziło o żabie udka.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 130			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Zioła i przyprawy korzenne	88	0	0	EN 1787, EN 1788
Owoce suszone	25	0	0	EN 1786, EN 13708
Ryby, skorupiaki i inne zwierzęta wodne	9	0	3	EN 1786
Warzywa	5	0	0	EN 1787, EN 1788
Ogółem	127	0	3	
Ogółem w % zbadanych próbek	97,70 %	00,00 %	2,30 %	

3.11. Finlandia

Ogółem zbadano 94 próbki. Napromienienie stwierdzono w przypadku 5 próbek, które nie były oznakowane.

Żadna z próbek, które dały wynik dodatni, nie była właściwie oznakowana, a jednostki przeprowadzające napromienianie nie były zatwierdzone przez UE.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 94			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Suszone przyprawy korzenne i zioła	73	0	1	EN 1788, EN 13751
Suplementy diety	17	0	4	EN 1788, EN 13751
Jagody	4	0	0	EN 1788
Ogółem	89	0	5	
Ogółem w % zbadanych próbek	94,68 %	00,00 %	5,32 %	

3.12. Francja

Ogółem zbadano 117 próbek, z których 6 zostało napromienionych i nie było prawidłowo oznakowanych.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 117			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Owoce suszone	19	0	0	EN 1788
Ziemniaki	12	0	0	EN 1788
Zupy i sosy w proszku	11	0	0	EN 1788
Warzywa	10	0	0	EN 1788
Makaron instant	9	0	3	EN 1788
Orzechy	9	0	0	EN 1788
Skorupiaki, mięczaki, szkarłupnie	7	0	1	EN 1788
Kasztany	6	0	0	EN 1788
Mięso drobiowe odzyskane w sposób mechaniczny	6	0	0	EN 1788
Mrożone żabie udka	5	0	2	EN 1788
Herbata	5	0	0	EN 1788
Płatki zbożowe dla produktów nabiałowych	4	0	0	EN 1788
Imbir	4	0	0	EN 1788
Suszone ryby	2	0	0	EN 1788
Przyprawy korzenne	2	0	0	EN 1788
Ogółem	111	0	6	
Ogółem w % zbadanych próbek	94,87 %	00,00 %	5,13 %	

3.13. Węgry

Ogółem zbadano 139 próbek żywności, napromienienie stwierdzono w przypadku jednej z nich.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 139			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Przyprawy korzenne	49	10	0	EN 1788
Herbata	43	2	1 (*)	
Suplementy diety	26	8	0	
Ogółem	118	20	1	
Ogółem w % zbadanych próbek	84,89 %	14,39 %	0,72 %	

(*) Napromieniona próbka herbaty została oznaczona jako taka, choć napromienianie herbaty nie jest na Węgrzech dozwolone.

3.14. Irlandia

W 2007 r. zbadano 580 próbek żywności, z których 21 było napromienionych, ale nie nosiło wymaganego oznakowania.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 580			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Zioła i przyprawy korzenne	217	0	5	EN 13751 (metoda przesiewowa), potwierdzona metodą EN 1788
Kawy i herbaty	115	0	0	
Makaron	66	0	4	
Owoce i warzywa	42	0	2	
Zupy i sosy	25	0	0	
Przyprawy i buliony	22	0	2	
Produkty z jagód Goji (kolcowoju)	14	0	4	
Nasiona	13	0	0	
Suplementy diety	12	0	1	
Produkty zbożowe i piekarnicze	7	0	1	
Różne	26	0	2	
Ogółem	559	0	21	
Ogółem w % zbadanych próbek	96,38 %	00,00 %	3,62 %	

3.15. Włochy

Zbadano 105 próbek. Nie stwierdzono napromienienia żadnej z nich. W 11 przypadkach wyniki nie były jednoznaczne.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 105			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Przyprawy korzenne, zioła aromatyczne i ekstrakty warzywne	79	11	0	EN 13783, EN 1788
Warzywa cebulowe	7	0	0	EN 13783
Owoce suszone	2	0	0	EN 13783
Owoce różne	2	0	0	EN 13783
Mieszanki ziołowe	2	0	0	EN 13783
Orzechy	2	0	0	EN 13783
Ogółem	94	11	0	
Ogółem w % zbadanych próbek	89,52 %	10,48 %	0,00 %	

3.16. Łotwa

Pobrano dwie próbki; obydwie były zgodne z przepisami wspólnotowymi.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 2			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Błyskawiczne zupy w proszku	1	0	0	EN 1788
Herbaty ziołowe	1	0	0	
Ogółem	2	0	0	
Ogółem w % zbadanych próbek	100,00 %	0,00 %	0,00 %	

3.17. Litwa

Zbadano 89 próbek, z których wszystkie okazały się zgodne z wymogami.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 89			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Suche zioła aromatyczne, próbki herbaty, próbki przypraw	89	0	0	EN 13783:2004
Ogółem	89	0	0	
Ogółem w % zbadanych próbek	100,00 %	00,00 %	00,00 %	

3.18. Luksemburg

Ogółem zbadano 20 próbek suplementów diety. Stwierdzono napromienienie sześciu z nich. W 6 przypadkach wyniki nie były jednoznaczne.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 20			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Suplementy diety	8	6	6	EN 1788
Ogółem	8	6	6	
Ogółem w % zbadanych próbek	40,00 %	30,00 %	30,00 %	

3.19. Malta

Zbadano ogółem 25 próbek ziół i przypraw korzennych. Stwierdzono, że 21 próbek zostało napromienionych, ale nie zostały one oznaczone jako takie.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 25			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Zioła i przyprawy korzenne	4	0	21	EN 13751
Ogółem	4	0	21	
Ogółem w % zbadanych próbek	16,00 %	0,00 %	84,00 %	

3.20. Niderlandy

Ogółem w 2007 r. pobrano i zbadano 416 próbek. Stwierdzono napromienienie 33 próbek. Trzy z nich, wszystkie z kategorii suplementy diety, były prawidłowo oznakowane jako takie.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 416			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Suplementy diety	201	0	29	EN 1788, EN 13751
Zioła i przyprawy korzenne	185	0	1	EN 1788, EN 13751
Ogółem	386	0	30	
Ogółem w % zbadanych próbek	92,79 %	00,00 %	7,21 %	

3.21. Polska

Ogółem zbadano 150 próbek. Stwierdzono napromienienie 1 próbki, która nie była prawidłowo oznakowana.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 150			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Suszone zioła, przyprawy korzenne i warzywne	66	0	0	EN 1786, EN 1787, EN 1788, EN 13751
Orzechy, w tym orzeszki ziemne	25	0	0	EN 1786, EN 1787, EN 1788
Warzywa	20	0	1	EN 1786, EN 1787, EN 1788
Owoce	19	0	0	EN 1786, EN 1787, EN 1788
Ryby, skorupiaki, mięczaki, szkarłupnie	13	0	0	EN 1786, EN 1787, EN 1788
Drób i produkty z drobiu, jaja i produkty z jaj	7	0	0	EN 1786, EN 1787, EN 1788
Ogółem	149	0	1	
Ogółem w % zbadanych próbek	99,33 %	00,00 %	0,67 %	

3.22. Portugalia

Portugalia nie przekazała żadnych informacji.

3.23. Rumunia

W 2007 r. przeprowadzono kontrolę dokumentów (w tym kontrolę oznakowania) żywności (suchych ziół aromatycznych, przypraw korzennych i warzywnych) w 2014 sklepach. Cała zbadana żywność nie była oznakowana jako napromieniona. W 2007 r. nie zostały przeprowadzone kontrole analityczne w zakresie napromieniania żywności.

3.24. Szwecja

W 2007 r. zbadano ogółem 6 próbek: mięso bizona, pardwy, żabie, krokodyle i dwa różne rodzaje sera. Metoda zastosowana do badania napromienionej żywności była zgodna z EN 1784. Żadna z próbek nie była napromieniona.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 6			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Mięso	4	0	0	EN 1784
Sery	2	0	0	EN 1784
Ogółem	6	0	0	
Ogółem w % zbadanych próbek	100,00 %	00,00 %	00,00 %	

3.25. Słowacja

W 2007 r. na Słowacji zbadano 41 próbek, z których żadna nie była napromieniona.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 41			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Orzeszki ziemne i inne orzechy	25	0	0	EN 1784
Sery	12	0	0	EN 1784
Mięso (kurczaka i kacze)	3	0	0	EN 1784

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 41			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Mak	1	0	0	EN 1784
Ogółem	41	0	0	
Ogółem w % zbadanych próbek	100,00 %	00,00 %	00,00 %	

3.26. Słowenia

Zbadano 20 próbek pod kątem poddania ich działaniu promieniowania jonizującego. Żadna z próbek nie była napromieniona.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek: 20			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Przyprawy korzenne	10	0	0	EN 13751
Suplementy diety	10	0	0	EN 1788, EN 13751
Ogółem	20	0	0	
Ogółem w % zbadanych próbek	100,00 %	00,00 %	00,00 %	

3.27. Zjednoczone Królestwo

Ogółem w 2007 r. zbadano 407 próbek. Wiele z nich zostało zbadanych jako oddzielne składniki (np. makaron i dołączona do niego torebka z przyprawami) i każdy składnik był traktowany jako indywidualna próbka. Ogółem zbadano zatem 429 próbek, napromienienie stwierdzono w przypadku 48 z nich. Próbkę określone w sprawozdaniu jako „niejednoznaczne” zostały oznaczone jako pośrednie przy pomocy metody CEN EN 13751:2002 i nie były dalej analizowane lub były próbkami o „niskiej czułości” tzn. frakcja ziarna mineralnego tych próbek była zbyt mała, aby przeprowadzić dokładną analizę.

Żywność poddana analizie	Liczba próbek poddanych badaniu: 407 Liczba zbadanych próbek: 429			Zastosowana metoda CEN
	Zgodnych z wymogami	Niejednoznacznych	Niezgodnych z wymogami	
Suszone zioła, przyprawy korzenne i warzywne	163	18	6	EN 13751, EN 1778
Suplementy diety	83	7	31	EN 13751, EN 1778
Makaron i azjatyckie potrawy liofilizowane	30	2	4	EN 13751, EN 1778
Świeże i konserwowane (inne niż suszone) zioła i przyprawy korzenne	27	0	0	EN 13751, EN 1778
Owoce (w tym świeże i suszone)	23	0	1	EN 13751, EN 1778
Herbaty	14	0	3	EN 13751, EN 1778
Grzyby	7	0	0	EN 13751
Ryby lub owoce morza (suszone krewetki)	2	0	0	EN 13751
Sosy (płynne lub mrożone)	2	0	0	EN 13751
Suszone mięso	1	0	0	EN 13751
Miód i inne produkty pszczelarskie	1	0	3	EN 13751, EN 1778
Warzywa (cebula suszona)	1	0	0	EN 13751
Ogółem	354	27	48	
Ogółem w % zbadanych próbek	82,52 %	6,29 %	11,19 %	

3.28. Podsumowanie sytuacji w UE

Poniższa tabela zawiera zestawienie zbadanych próbek i wyników otrzymanych dla całej UE:

Państwo członkowskie	Próbki zgodne z wymogami	Niejednoznaczne	Próbki niezgodne z wymogami	Ogółem	% w ogólnej liczbie próbek UE
AT	115	0	0	115	1,78
BE	88	0	1	89	1,38
BG	BD	BD	BD	BD	BD
CY	BKA	BKA	BKA	BKA	BKA
CZ	58	0	2	60	0,93
DE	3 669	20	55	3 744	57,93
DK	BKA	BKA	BKA	BKA	BKA
EE	BKA	BKA	BKA	BKA	BKA
EL	92	0	0	92	1,42
ES	127	0	3	130	2,01
FI	89	0	5	94	1,45
FR	111	0	6	117	1,81
HU	118	20	1	139	2,15
IE	559	0	21	580	8,97
IT	94	11	0	105	1,62
LV	2	0	0	2	0,03
LT	89	0	0	89	1,38
LU	8	6	6	20	0,31
MT	4	0	21	25	0,39
NL	383	0	33	416	6,44
PL	149	0	1	150	2,32
PT	BD	BD	BD	BD	BD
RO	BKA	BKA	BKA	BKA	BKA
SE	6	0	0	6	0,09
SK	41	0	0	41	0,63
SI	20	0	0	20	0,31
UK	354	27	48	429	6,64
OGÓŁEM W UE	6 176	84	203	6 463	
w %	95,56	1,30	3,14		

BD: Brak danych – państwo członkowskie nie przekazało informacji.

BKA: Brak kontroli analitycznych – w 2007 r. nie zostały przeprowadzone kontrole analityczne.

4. STRESZCZENIE

Niniejsze sprawozdanie dotyczy okresu od dnia 1 stycznia 2007 r. do dnia 31 grudnia 2007 r. Zawiera ono kompilację informacji przekazanych Komisji przez 25 państw członkowskich.

Na podstawie otrzymanych informacji stwierdzono, że w 11 państwach członkowskich działały 22 jednostki przeprowadzające napromienianie, zatwierdzone zgodnie z art. 7 ust. 2 dyrektywy 1999/2/WE. Jedna zatwierdzona jednostka została zamknięta. W 2007 r. nie zatwierdzono żadnych nowych jednostek przeprowadzających napromienianie, ale jedna jednostka została dodana do wykazu w następstwie przystąpienia Rumunii i Bułgarii. W 2007 r. w sześciu jednostkach nie dokonano napromieniania żywności ani składników żywności. Nie przekazano informacji o jednej z jednostek.

W 2007 r. w 16 zatwierdzonych jednostkach przeprowadzających napromienianie w 8 państwach członkowskich poddano działaniu promieniowania jonizującego 8 154 tony produktów. 89,29 % zostało poddane napromienianiu w trzech państwach członkowskich: Belgii (34,33 %), Niderlandach (28,49 %) i Francji (26,23 %). Wśród produktów poddanych napromienianiu największą część stanowiły żabie udka (31,29 %), zioła i przyprawy korzenne (21,94 %) oraz drób (20,80 %).

25 z 27 państw członkowskich przekazało informacje dotyczące kontroli przeprowadzonych na etapie wprowadzania produktów do obrotu. 4 państwa członkowskie nie wykonały żadnych kontroli analitycznych w ramach kontroli i inspekcji urzędowych. Jedno z tych państw członkowskich zaznaczyło, że w ramach prawodawstwa krajowego podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze powinny przeprowadzać kontrole we własnym zakresie, aby zapewnić zgodność z wymogami napromieniania żywności.

21 państw członkowskich pobrało ogółem 6 463 próbki. 6 176 próbek (95,56 %) było zgodnych z przepisami dyrektywy. 203 próbki (3,14 %) nie były zgodne. Najczęstszym powodem niezgodności próbek z wymogami było nieprawidłowe oznakowanie oraz napromienianie kategorii, dla których napromienianie nie jest dozwolone. 84 próbki (1,30 %) dały niejednoznaczne wyniki. Głównie chodziło o mieszanki składników, w których czasem niemożliwe było stwierdzenie, które ze składników zostały napromienione, aby określić, czy napromienianie było dozwolone.
