

**Sprawozdanie Komisji dotyczące napromieniowania żywności za rok 2005**

(2007/C 122/03)

## 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<sup>(1)</sup>, państwa członkowskie są zobowiązane do przesłania Komisji co roku:

- wyników kontroli w jednostkach przeprowadzających napromieniowanie, szczególnie w odniesieniu do kategorii i ilości produktów poddawanych promieniowaniu oraz stosowanych dawek, oraz
- wyników kontroli przeprowadzonych na etapie wprowadzania produktów do obrotu handlowego i metod stosowanych do wykrywania napromieniowanej żywności.

W 2005 r. zatwierdzone jednostki przeprowadzające napromieniowanie znajdowały się w 10 państwach członkowskich. Wymagane informacje dotyczące kategorii żywności poddanych napromieniowaniu, ilości i dawek przekazało osiem państw członkowskich. W związku z powyższym dokładna ilość żywności poddanej napromieniowaniu w UE w 2005 r. nie jest znana.

Siedemnaście państw członkowskich przedłożyło sprawozdania dotyczące kontroli żywności wprowadzanej do obrotu. Ogółem w 2005 r. kontroli poddano 7011 próbek żywności. Stwierdzono, że około 4 % produktów na rynku zostało poddanych promieniowaniu, ale nie posiadało odpowiedniego oznakowania. Należy zauważyć, że większość niespełniających wymogów próbek stanowiły produkty pochodzące z Azji. Tylko sześć spośród 287 próbek, co do których stwierdzono napromieniowanie spełniały wymogi rozporządzenia.

Różnice w wynikach kontroli między państwami członkowskimi można częściowo uzasadnić doborem próbek i skutecznością zastosowanych metod analitycznych.

**1. PODSTAWA PRAWNA I KONTEKST**

Zgodnie z art. 7 ust. 3 dyrektywy 1999/2/WE państwa członkowskie są zobowiązane do przesyłania Komisji co roku:

- wyniki kontroli przeprowadzonych w jednostkach przeprowadzających napromieniowanie, szczególnie w odniesieniu do kategorii i ilości produktów poddawanych napromieniowaniu oraz stosowanych dawek, oraz
- wyników kontroli przeprowadzonych na etapie wprowadzania produktów do obrotu handlowego i metod stosowanych do wykrywania napromieniowanej żywności.

Komisja publikuje wyniki w formie sprawozdań rocznych w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze sprawozdanie obejmuje okres od dnia 1 stycznia 2005 r. do dnia 31 grudnia 2005 r.

Informacje dotyczące ogólnych aspektów napromieniowania żywności są dostępne na stronie internetowej Dyrekcji Generalnej Komisji Europejskiej ds. Zdrowia i Ochrony Konsumentów<sup>(2)</sup>.

**1.1. Jednostki przeprowadzające napromieniowanie**

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

Wykaz upoważnionych jednostek w państwach członkowskich został opublikowany przez Komisję<sup>(3)</sup>.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 66 z 13.3.1999, str. 16. Zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

<sup>(2)</sup> [http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/irradiation/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/irradiation/index_en.htm).

<sup>(3)</sup> Dz.U. C 187 z 7.8.2003, str. 13.

## 1.2. Napromieniowana żywność

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 <sup>(1)</sup>) Ponadto sześć państw członkowskich zawiadomiło Komisję, że utrzymują one krajowe zezwolenia dla niektórych rodzajów żywności zgodnie z art. 4 ust. 4 dyrektywy 1999/2/WE. Wykaz krajowych zezwoleń został opublikowany przez Komisję <sup>(2)</sup>.

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

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 PRZEPROWADZONYCH W JEDNOSTKACH PRZEPROWADZAJĄCYCH NAPROMIENIOWANIE

Szczegółowe informacje dotyczące jednostek w państwach członkowskich znajdują się na stronie internetowej Komisji:

[http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/irradiation/approved\\_facilities\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/irradiation/approved_facilities_en.pdf)

Państwa członkowskie przekazały następujące informacje:

### 2.1. Belgia

Inspekcja wykonana przez właściwe organy w 2005 r. potwierdziła, że jednostka przeprowadzająca napromieniowanie IBA Mediris S.A. spełnia wymogi określone w dyrektywie 1999/2/WE. Firma została jednakże poproszona o ustanowienie procedury, by zagwarantować i dowieść, że środki spożywcze dla których nie jest dozwolone w Belgii poddawanie napromieniowaniu są wywożone.

W poniższej tabeli przedstawiono kategorie i ilości żywności poddanej napromieniowaniu w tej jednostce w 2005 r.

Żywność	Ilość (t) (*)	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Krewetki	541,4	5
Żabie udka	3 225,7	5
Zioła, przyprawy korzenne i warzywnie	217,8	6-9
Warzywa mrożone	56,1	3
Jaja	665,1	2-3
Drób/dziczyzna	883,9	3-5
Mięso	213,7	3-5
Ryby	118,2	3-7
Owoce suszone	0,5	6-9
Skrobia	93,0	3
Plazma	46,4	6-9
Dania gotowe	75,3	3

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 66 z 13.3.1999, str. 24.

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 112 z 12.5.2006, str. 6.

Żywność	Ilość (t) (*)	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Warzywa suszone	112,8	6-9
Guma arabska	0,5	5
Pozostałe	931,2	2-25
Ogółem	7 279,2	

(\*) W sprawozdaniu jednostką masy były kilogramy.

## 2.2. Republika Czeska

Inspekcja przeprowadzona przez właściwe organy w 2005 r. potwierdziła, że jednostka przeprowadzająca napromieniowanie Artim spol.s.r.o. spełnia wymogi określone w dyrektywie 1999/2/WE.

W poniższej tabeli przedstawiono kategorie i ilości żywności poddanej napromieniowaniu w tej jednostce w 2005 r.

Żywność	Ilość (t)	Całkowita średnia zaabsorbowana dawka promieniowania (kGy)
Suszone zioła aromatyczne, przyprawy korzenne i warzywne	85,3	4-7
Ogółem	85,3	

## 2.3. Niemcy

W okresie objętym sprawozdaniem w Niemczech działały cztery zatwierdzone jednostki przeprowadzające napromieniowanie.

### a) Gamma Service Produktbestrahlung GmbH, Radeberg

Inspekcja przeprowadzona przez właściwe organy w 2005 r. potwierdziła, że jednostka przeprowadzająca napromieniowanie spełnia wymogi określone w dyrektywie 1999/2/WE.

W poniższej tabeli przedstawiono kategorie i ilości żywności poddanej napromieniowaniu w tej jednostce w 2005 r.

Żywność	Ilość (t)	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Warzywa suszone	50,9	< 10
Zioła i przyprawy	169,0	< 10
Inne środki spożywcze (nasiona guarany)	0,1	< 0
Ogółem	220,0	

Z całkowitej ilości napromieniowanej żywności 101,5 tony wywieziono do państw trzecich.

### b) Beta-Gamma Service GmbH&Co. KG, Wiehl

Inspekcja przeprowadzona przez właściwe organy w 2005 r. potwierdziła, że jednostka przeprowadzająca napromieniowanie spełnia wymogi określone w dyrektywie 1999/2/WE.

W poniższej tabeli przedstawiono kategorie i ilości żywności poddanej promieniowaniu w tej jednostce w 2005 r.

Żywność	Ilość (t)	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Surowy materiał roślinny (koper, seler, papryka)	6,46	4-10
Warzywa suszone	27,83	6-8
Ogółem	34,29	

Całość żywności poddanej napromieniowaniu została wywieziona do państw trzecich.

c) *Isotron Deutschland GmbH, Allershausen*

Inspekcja przeprowadzona przez właściwe organy w 2005 r. potwierdziła, że jednostka przeprowadzająca napromieniowanie spełnia wymogi określone w dyrektywie 1999/2/WE.

W poniższej tabeli przedstawiono kategorie i ilości żywności poddanej promieniowaniu w tej jednostce w 2005 r.

Żywność	Ilość (t)	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Zioła	180,4	7-9
Przyprawy	37,07	7-9
Ogółem	217,47	

Całość żywności poddanej napromieniowaniu została wywieziona do państw trzecich.

d) *Gamma-Service GmbH&Co KG, Bruchsal*

W wymienionej jednostce żywność nie była poddawana promieniowaniu w 2005 r.

## 2.4. Hiszpania

W Hiszpanii istnieją dwie zatwierdzone jednostki przeprowadzające napromieniowanie.

Wymienione państwo członkowskie nie przekazało informacji dotyczących wyników kontroli przeprowadzonych w tych jednostkach.

## 2.5. Francja

We Francji istnieje sześć zatwierdzonych jednostek przeprowadzających napromieniowanie. Inspekcja przeprowadzona przez właściwe organy w 2005 r. potwierdziła, że jednostki przeprowadzające napromieniowanie spełniają wymogi określone w dyrektywie 1999/2/WE.

W poniższej tabeli przedstawiono kategorie i ilości żywności poddanej promieniowaniu w tych jednostkach w 2005 r.

Żywność	Ilość (t)	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Zioła, przyprawy i warzywa suszone	134,3	10
Guma arabska	133,7	3
Kazeina	43,5	6

Żywność	Ilość (t)	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Drób	1 849,2	5
Mrożone żabie udka	939,8	5
Krewetki	10,5	5
Ogółem	3 111	

## 2.6. Węgry

Na Węgrzech istnieje jedna zatwierdzona jednostka przeprowadzająca napromieniowanie. Inspekcja przeprowadzona przez właściwe organy w 2005 r. potwierdziła, że jednostka przeprowadzająca napromieniowanie spełnia wymogi określone w dyrektywie 1999/2/WE.

W poniższej tabeli przedstawiono kategorie i ilości żywności poddanej promieniowaniu w tej jednostce w 2005 r.

Żywność	Ilość (t)	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Przyprawy	34,6	4-8
Suszone warzywa i owoce	11,3	3-6
Zioła	64,9	3-8
Ogółem	110,8	

## 2.7. Włochy

We Włoszech istnieje jedna zatwierdzona jednostka przeprowadzająca napromieniowanie.

Wymienione państwo członkowskie nie przekazało informacji dotyczących wyników kontroli przeprowadzonych w tej jednostce.

## 2.8. Niderlandy

W 2005 r. nie przeprowadzono urzędowych kontroli w dwóch jednostkach niderlandzkich. W poniższej tabeli przedstawiono kategorie i ilości żywności poddanej napromieniowaniu w tych jednostkach w 2005 r.

Produkty w 2005 r.	Ilość (t) (*)
Przyprawy/zioła	1 141,1
Warzywa liofilizowane	880,8
Mięso drobiowe (mrożone)	52,8
Krewetki (chłodzone)	36
Krewetki (mrożone)	32,8
Części żab	124

Produkty w 2005 r.	Ilość (t) (*)
Białko jaj (chłodzone)	0,8
Żywność (**)	698,4
Próbki żywności	32
Ogółem	3 299,2

(\*) W sprawozdaniu ilość produktów została określona w „transzach”; średnia waga transzy wynosiła 800 kg.  
(\*\*) Produkty przeznaczone na wywóz do państw trzecich.

## 2.9. Polska

W Polsce istnieją dwie zatwierdzone jednostki przeprowadzające napromieniowanie:

W poniższych tabelach przedstawiono kategorie i ilości żywności poddanych napromieniowaniu w tych jednostkach w 2005 r.

### a) Instytut Chemii i Techniki Jądrowej, Warszawa

Żywność	Ilość (t)	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Przyprawy, warzywa suszone	584,0	7-10
Grzyby suszone	79,6	5-10
Ogółem	663,6	

### b) Międzyresortowy Instytut Techniki Radiacyjnej Wydziału Chemicznego Politechniki Łódzkiej

Żywność	Ilość (t)	Średnia zaabsorbowana dawka (kGy)
Zioła	23,4	7
Ogółem	23,4	

## 2.10. Zjednoczone Królestwo

W Zjednoczonym Królestwie istnieje jedna zatwierdzona jednostka przeprowadzająca napromieniowanie.

Jednostka ta w 2005 r. nie poddała napromieniowaniu żadnej żywności w ramach swojego zezwolenia i nie została w 2005 r. poddana kontroli.

## 2.11. Podsumowanie sytuacji w UE

W dziesięciu państwach członkowskich istnieją jednostki zatwierdzone zgodnie z art. 7 ust. 2 dyrektywy 1999/2/WE.

Osiem państw członkowskich przesłało Komisji wyniki kontroli przeprowadzonych w jednostkach przeprowadzających napromieniowanie.

W związku z powyższym dokładne określenie ilości środków spożywczych poddanych promieniowaniu w Unii nie jest możliwe.

3. **WYNIKI KONTROLI PRZEPROWADZONYCH NA ETAPIE WPROWADZANIA PRODUKTÓW DO OBROTU HANDLOWEGO I METOD STOSOWANYCH DO WYKRYWANIA NAPROMIENIOWANEJ ŻYWNOSCI**

Państwa członkowskie przekazały następujące informacje:

3.1. **Austria**

Sto piętnaście próbek poddano kontroli sprawdzającej, czy zostały one poddane działaniu promieniowania jonizującego. Nie stwierdzono napromieniowania żadnej z nich.

Żywność poddana analizie	Liczba zbadanych próbek 115		Zastosowana metoda CEN
	Wynik: nienapromieniowane	Wynik: napromieniowane, nieprawidłowo oznakowane	
Bazylia	3	0	EN 1788 EN 13751
Chili	1	0	EN 1788 EN 13751
Curry	1	0	EN 1788 EN 13751
Kurkuma	1	0	EN 1788 EN 13751
Majeranek	2	0	EN 1788 EN 13751
Oregano	3	0	EN 1788 EN 13751
Papryka	7	0	EN 1788 EN 13751
Pieprz	6	0	EN 1788 EN 13751
Rozmaryn	2	0	EN 1788 EN 13751
Tymianek	4	0	EN 1788 EN 13751
Cynamon	1	0	EN 1788 EN 13751
Herbaty ziołowe	47	0	EN 1788 EN 13751
Kurczak	13	0	EN 1786
Kaczka	15	0	EN 1786
Gęś	9	0	EN 1786
Razem	115	0	
Razem w % zbadanych próbek	100	0	

### 3.2. Belgia

Ogółem zbadano 148 próbek. Nie stwierdzono napromieniowania żadnej z nich.

Żywność poddana analizie	Liczba zbadanych próbek 148		Zastosowana metoda CEN
	Wynik: nienapromieniowane	Wynik: napromieniowane, nieprawidłowo oznakowane (pochodzenie)	
Krewetki mrożone obrane lub bez głów	15	0	EN 1785 or EN 1788
Suszone zioła i przyprawy	5	0	EN 1785 or EN 1788
Żabie udka	14	0	EN 1785 or EN 1788
Świeże truskawki	14	0	EN 1785 or EN 1788
Tarty ser	100	0	EN 1785 or EN 1788
Razem	148	0	
Ogółem w % zbadanych próbek	100	0	

### 3.3. Cypr

W 2005 r. kontrole analityczne nie zostały przeprowadzone.

### 3.4. Republika Czeska

Ogółem zbadano 78 próbek. Stwierdzono napromieniowanie 8 próbek, które nie były prawidłowo oznakowane.

Żywność poddana analizie	Liczba zbadanych próbek 78		Zastosowana metoda CEN
	Wynik: nienapromieniowane	Wynik: napromieniowane, nieprawidłowo oznakowane	
Przyprawy	28	2	EN 1788
Herbaty ziołowe	20	3	EN 1788
Suplementy diety	7	3	EN 1788
Makaron instant	2	0	EN 1788
Świeże owoce	9	0	EN 1788
Drób	2	0	EN 1788
Kakao w proszku	2	0	EN 1788
Razem	70	8	
Ogółem w % zbadanych próbek	90	10	

### 3.5. Niemcy

Zbadano 3 945 próbek. Sto czterdzieści jeden z nich, czyli 3,6 % nie spełniało wymogów: Niewłaściwie oznakowano 93 próbki, w przypadku 48 z nich stwierdzono, że zostały one poddane promieniowaniu nielegalnie.



Dwie próbki zostały poddane napromieniowaniu legalnie i właściwie oznakowane.

Naruszenia dotyczą różnych kategorii produktów w bardzo różnym stopniu. W grupie „azjatyckie przekąski z makaronu, przekąski podawane na przyjęciach, pizza, przekąski podawane w czasie oglądania telewizji” 42 z 113 próbek (37 %) zostało poddanych promieniowaniu i/lub zostało oznakowanych w niewłaściwy sposób. To samo dotyczyło 32 % zup i sosów.

Należy zauważyć, że większość niespełniających wymogów próbek stanowiły produkty pochodzące z Azji.

Żywność poddana analizie	Liczba zbadanych próbek 3 945		Zastosowana metoda CEN
	Wynik: nienapromienio- wane	Wynik: Napromieniowane, ale bez zezwolenia i/lub nieprawidłowo oznakowane	
Mleko/przetwory mleczne	52	0	EN 1788 EN 1787
Ser z ziołami	56	0	EN 1788 EN 1784 EN 1787 EN 13751
Masło z ziołami	32	0	EN 1787 EN 1788 EN 1788 mod.
Jaja, produkty z jaj	5	0	EN 1784 mod.
Mięso (w tym mięso mrożone z wyjątkiem drobiu i dziczyzny)	23	0	EN 1784 mod. EN 1786
Produkty mięsne (z wyjątkiem kiełbas)	39	0	EN 1784 EN 1784 mod. EN 1786
Kiełbasy	65	0	EN 1786 EN 1788 EN 1787
Drób	151	0	EN 1786
Dziczyzna	6	0	EN 1786 EN 1784
Ryby i produkty rybne	133	9	EN 1786 EN 1788
Skorupiaki, małże, omulki i inne zwierzęta wodne, w tym produkty z nich uzyskane	225	6	EN 1786 EN 1788.L 12.01-1
Nasiona roślin strączkowych	27	0	EN 1788
Zupy, sosy	96	47	EN 1375 EN 1787 EN 1788 EN 13751
Zboża i produkty zbożowe	54		EN 1787 EN 1788

Żywność poddana analizie	Liczba zbadanych próbek 3 945		Zastosowana metoda CEN
	Wynik: nienapromienio- wane	Wynik: Napromieniowane, ale bez zezwolenia i/lub nieprawidłowo oznakowane	
Nasiona oleiste	103	0	EN 1787 EN 1788
Orzechy	148	0	EN 1375 EN 1784 EN 1787 EN 1788
Ziemniaki, części roślin o wysokiej zawartości skrobi	19	0	EN 1787 EN 1788
Świeże warzywa, sałata	53	0	EN 1787 EN 1788 EN 13751
Suszone warzywa i produkty warzywne	70	0	EN 1375 EN 1787 EN 1788 EN 13751 (Metoda przesiewowa) L 00.00-42 ESR
Świeże grzyby	20	0	EN 1788 EN 1375
Grzyby suszone lub produkty z grzybów	173	2	EN 1375 EN 1787 EN 1788 EN 13751 (Metoda przesiewowa)
Świeże owoce	169	0	EN 1787; EN 1788; PSL
Suszone owoce lub produkty z owoców	101	0	EN 1787 EN 13708
Kakao w proszku	24	0	
herbaty, produkty herbatopodobne	161	8	EN 1788 EN 1787; EN 13751 EN 13751 (Metoda przesiewowa)
Potrawy gotowe do podania	35	4	EN 1786 EN 1787 EN 1788 EN 13751 (Metoda przesiewowa)
Przyprawy, w tym preparaty i sól z dodatkiem przypraw	1 385	8	EN 1784 EN 1787 EN 1788 EN 1375 EN 13751 (Metoda przesiewowa) EN 13788

Żywność poddana analizie	Liczba zbadanych próbek 3 945		Zastosowana metoda CEN
	Wynik: nienapromienio- wane	Wynik: Napromieniowane, ale bez zezwolenia i/lub nieprawidłowo oznakowane	
Zioła	133	0	EN 1787 EN 1788
Suche gotowe dania	52	3	EN 1787 EN 1788
Azjatyckie przekąski z makaronu, przekąski podawane na przyjęciach, pizza, przekąski podawane w czasie oglądania telewizji	71	42	EN 1787 EN 1788
Suplementy diety	99	9	EN 1375 EN 1787 EN 1788 EN 13751 EN 13751 + EN 1788
Inne	18	3	EN 1787 EN 1788
Ogółem	3 798	141	
Ogółem w % zbadanych próbek	96,4	3,6	

### 3.6. Dania

W 2005 r. kontrole analityczne nie zostały przeprowadzone.

### 3.7. Estonia

W 2005 r. kontrole analityczne nie zostały przeprowadzone.

### 3.8. Grecja

Ogółem zbadano 54 próbki. Nie stwierdzono napromieniowania żadnej z nich.

Żywność poddana analizie	Liczba zbadanych próbek 54		Zastosowana metoda CEN
	Wynik: nienapromieniowane	Wynik: napromieniowane	
Suszone zioła i przyprawy	32	0	
Herbata	12	0	
Ryby i małże	10	0	
Ogółem	54	0	
Ogółem w % zbadanych próbek	100	0	

### 3.9. Hiszpania

Wymienione państwo członkowskie nie przekazało informacji dotyczących wyników kontroli przeprowadzonych na rynku.

3.10. **Finlandia**

Ogółem zbadano 274 próbki. Ogółem zbadano 246 próbek suszonych przypraw i ziół. Stwierdzono napromieniowanie w 6 z nich. Spośród 21 przebadanych próbek suplementów diety, stwierdzono napromieniowanie 7 z nich.

Żadne z próbek, które dały wynik dodatni, nie były właściwie oznakowane, a jednostki przeprowadzające napromieniowanie nie były zatwierdzone przez UE.

Żywność poddana analizie	Liczba zbadanych próbek 274		Zastosowana metoda CEN
	Wynik: nienapromieniowane	Wynik: napromieniowane, nieprawidłowo oznakowane	
Suszone przyprawy i zioła	240	6	EN 13751 EN 1788
Suplementy diety	14	7	EN 13751 EN 1788
Owoce i jagody	7	0	
Ogółem	261	13	
Ogółem w % zbadanych próbek	95	5	

3.11. **Francja**

Ogółem zbadano 86 próbek. Stwierdzono napromieniowanie 6 próbek ziół, żadna z nich nie była prawidłowo oznakowana.

Żywność poddana analizie	Liczba zbadanych próbek 86		Zastosowana metoda CEN
	Wynik: nienapromieniowane	Wynik: napromieniowane	
Przyprawy i zioła	22	0	
Suplementy diety	21	0	
Herbaty i napary ziołowe	11	0	
Grzyby suszone	9	1	
Krewetki	10	0	
Owoce i warzywa	7	0	
Żabie udka	5	5	
Ogółem	80	6	
Ogółem w % zbadanych próbek	93	7	

Próbki zbadano metodą przesiewową pod kątem rażąco niskiego stopnia skażenia mikrobiologicznego i w takim przypadku badane metodą CEN 1788.

3.12. **Węgry**

Ogółem zbadano 141 próbek. Stwierdzono napromieniowanie 7 próbek ziół, z których 4 zostały prawidłowo oznakowane.

Żywność poddana analizie	Liczba zbadanych próbek 141		Zastosowana metoda CEN
	Wynik: nienapromieniowane	Wynik: napromieniowane, nieprawidłowo oznakowane	
Zioła	38	0	EN 1788
Herbata	96	3	EN 1788
Ogółem	134	3	
Ogółem w % zbadanych próbek	95	2	

3.13. **Irlandia**

Ogółem w 2005 r. zbadano 459 próbek. Stwierdzono napromieniowanie 20 próbek, żadna z nich nie była prawidłowo oznakowana.

Żywność poddana analizie	Liczba zbadanych próbek 459		Zastosowana metoda CEN
	Wynik: nienapromieniowane	Wynik: napromieniowane, nieprawidłowo oznakowane	
Makaron	61	14	Metoda EN 13751 do badania przesiewowego, potwierdzenie metodą EN 1788
Krewetki	4	0	
Sosy, musztardy i zupy	28	3	
Przyprawy/zapasy	22	1	
Świeże owoce	13	0	
Zioła i przyprawy	169	2	
Kawa i herbata (w tym napary ziołowe)	41	0	
Nasiona	29	0	
Suszone owoce i warzywa	6	0	
Środki aromatyzujące	9	0	
Suplementy diety	44	0	
Różne	13	0	
Ogółem	439	20	
% wszystkich zbadanych próbek	96	4	

**3.14. Włochy**

Ogółem zbadano 112 próbek. Stwierdzono napromieniowanie 5 próbek ziół, żadna z nich nie była prawidłowo oznakowana.

Żywność poddana analizie	Liczba zbadanych próbek 112		Zastosowana metoda CEN
	Wynik: nienapromieniowane	Wynik: napromieniowane, nieprawidłowo oznakowane	
Przyprawy, ziola i ekstrakty warzywne	107	5	EN 13784/2002 EN 13751 EN 1788
Ogółem	107	5	
Ogółem w % zbadanych próbek	100	5	

**3.15. Łotwa**

W 2005 r. kontrole analityczne nie zostały przeprowadzone.

**3.16. Litwa**

Ogółem zbadano 12 próbek żywności, napromieniowania nie stwierdzono w przypadku żadnej z nich.

Żywność poddana analizie	Liczba zbadanych próbek 40		Zastosowana metoda
	Wynik: nienapromieniowane	Wynik: napromieniowane	
Przyprawy i ziola	5	0	LST EN 13783:2004
Herbata	7	0	LST EN 13783:2004
Ogółem	12	0	
Ogółem w % zbadanych próbek	100	0	

**3.17. Luksemburg**

Ogółem zbadano 40 próbek żywności, napromieniowania nie stwierdzono w przypadku żadnej z nich.

Żywność poddana analizie	Liczba zbadanych próbek 40		Zastosowana metoda CEN
	Wynik: nienapromieniowane	Wynik: napromieniowane	
Przyprawy	10	0	EN 1788
Ziemniaki	10	0	EN 1788
Herbata	10	0	EN 1788
Cebula	10	0	EN 1788
Ogółem	40	0	
Ogółem w % zbadanych próbek	100	0	

**3.18. Malta**

W 2005 r. kontrole analityczne nie zostały przeprowadzone.

**3.19. Niderlandy**

Ogółem zbadano 792 próbek żywności, napromieniowanie stwierdzono w przypadku 31 z nich. Żadna z napromieniowanych próbek nie została prawidłowo oznakowana jako poddana napromienowaniu.

Żywność poddana analizie	Liczba zbadanych próbek 792		Zastosowana metoda CEN
	Wynik: nienapromieniowane	Wynik: napromieniowane	
Produkty zbożowe	72	0	EN 13751 EN 1788
Warzywa suszone	53	0	EN 13751 EN 1788
Suszone warzywa strączkowe	43	0	EN 13751 EN 1788
Suszone owoce	215	0	EN 13751 EN 1788
Nasiona	5	0	EN 13751 EN 1788
Krewetki	54	0	EN 13751 EN 1788
Mieszanki ziół	20	2	EN 13751 EN 1788
Zioła i przyprawy	199	3	EN 13751 EN 1788
Suplementy diety	100	26	EN 13751 EN 1788
Ogółem	761	31	
Ogółem w % zbadanych próbek	96	4	

**3.20. Polska**

Ogółem zbadano 120 próbek. Stwierdzono napromieniowanie 4 próbek, żadna z nich nie była prawidłowo oznakowana.

Żywność poddana analizie	Liczba zbadanych próbek 120		Zastosowana metoda CEN
	Wynik: nienapromieniowane	Wynik: napromieniowane, nieprawidłowo oznakowane	
Suszone zioła, przyprawy korzenne i warzywne	48	4	EN 1788
Ziemniaki	10	0	EN 1788
Cebula i czosnek	16	0	EN 1788

Żywność poddana analizie	Liczba zbadanych próbek 120		Zastosowana metoda CEN
	Wynik: nienapromieniowane	Wynik: napromieniowane, nieprawidłowo oznakowane	
Drób	4	0	EN 1788
Orzechy niełuskane	25	0	EN 1788
Krewetki, ryby	13	0	EN 1788
Ogółem	116	4	
Ogółem w % zbadanych próbek	97	3	

### 3.21. Portugal

W 2005 r. nie zostały przeprowadzone kontrole analityczne.

### 3.22. Szwecja

W 2005 r. zbadano 6 próbek, głównie mięsa drobiowego. Metoda zastosowana do badania napromieniowanej żywności była zgodna z EN 1784.

Nie stwierdzono napromieniowania żadnej z 6 zbadanych próbek.

### 3.23. Słowacja

Ogółem zbadano 56 próbek żywności, napromieniowania nie stwierdzono w przypadku żadnej z nich.

Żywność poddana analizie	Liczba zbadanych próbek 40		Zastosowana metoda
	Wynik: nienapromienio- wane	Wynik: napromieniowane	
Pistacje, różne rodzaje orzechów	43	0	GC
Sery	9	0	GC
Kaczka	4	0	GC
Ogółem	56	0	
Ogółem w % zbadanych próbek	100	0	

### 3.24. Słowenia

W 2005 r. zbadano 10 próbek ziół i przypraw, napromieniowania nie stwierdzono w przypadku żadnej z nich

### 3.25. Zjednoczone Królestwo

Agencja Norm Żywności została powiadomiona o 657 produktach, z których lokalne organy kontroli Zjednoczonego Królestwa pobrały próbki w 2005 r. i poddały je analizie, stosując standardowe metody wykrywania napromieniowanej żywności. Spośród tych próbek wykryto napromieniowanie u 42 z nich (6 %). Sto jeden próbek określonych w sprawozdaniu jako „niejednoznaczne” zostało oznaczonych 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 zbadanych próbek 657			Zastosowana metoda CEN
	Wynik: nienapromieniowane	Wynik: niejednoznaczne	Wynik: napromieniowane	
Suszone zioła, przyprawy korzenne i warzywne	267	36	20	EN 13751:2002; EN 1778:2001
Kuskus i suche przyprawy	3	0	0	EN 13751:2002; EN 1778:2001
Suche mieszanki do zup	23	2	0	EN 13751:2002
Makaron typu azjatyckiego i suche przyprawy <sup>A</sup>	84	9	10	EN 13751:2002; EN 1778:2001
Ryż i suche przyprawy	2	0	0	EN 13751:2002
Makaron i suche przyprawy	2	0	0	EN 13751:2002; EN 1778:2001
Pieczarki i grzyby jadalne (suszone i świeże)	4	0	0	EN 13751:2002; EN 1778:2001
Suszone owoce	16	0	0	EN 13751:2002
Świeże owoce	22	1	0	EN 13751:2002
Warzywa, w tym cebula	19	3	1	EN 13751:2002
Herbaty ziołowe	5	0	2	EN 13751:2002; EN 1778:2001
Owoce morza, tzn. małże, krewetki i ryby	16	11	3	EN 13751:2002; EN 1778:2001
Składniki żywności suszonej	28	12	1	EN 13751:2002
Orzechy	1	0	0	EN 13751:2002
Suplementy diety	18	27	5	EN 13751:2002; EN 1778:2001
Różne <sup>B</sup>	4	0	0	EN 13751:2002; EN 1778:2001
Ogółem	514	101	42	
Ogółem w % zbadanych próbek	78	16	6	

### 3.26. Podsumowanie sytuacji w UE

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

Państwo członkowskie	Liczba nienapromieniowanych próbek	Liczba napromieniowanych próbek	% próbek napromieniowanych, nieprawidłowo oznakowanych
AT	115	0	0
BE	148	0	0
CY	BKA	BKA	BKA
CZ	70	8	10

Państwo członkowskie	Liczba nienapromieniowanych próbek	Liczba napromieniowanych próbek	% próbek napromieniowanych, nieprawidłowo oznakowanych
DE	3 798	143 (*)	3,6
DK	BKA	BKA	BKA
EE	BKA	BKA	BKA
EL	54	0	0
ES	BD	BD	BD
FI	264	13	5
FR	80	6	7
HU	134	7 (*)	2
IE	439	20	4
IT	107	5	5
LV	BKA	BKA	BKA
LT	12	0	0
LU	40	0	0
MT	BKA	BKA	BKA
NL	761	31	4
PL	116	6	4
PT	BKA	BKA	BKA
SE	6	0	0
SK	56	0	0
SI	10	0	0
UK	514 (**)	42	6
Ogółem	6 724	281	4,0

BD: brak danych — państwo członkowskie nie przekazało informacji

BKA: brak kontroli analitycznych — w 2005 r. nie zostały przeprowadzone kontrole analityczne.

(\*) Niemcy i Węgry wykryły odpowiednio 2 i 4 próbki, który były legalnie napromieniowane i prawidłowo oznakowane.

(\*\*) Zjednoczone Królestwo określiło 101 próbek jako niejednoznacznych.

#### 4. WNIOSKI

##### 4.1. Wyniki kontroli przeprowadzonych w jednostkach przeprowadzających napromieniowanie

Zgodnie z dyrektywą 1999/2/WE państwa członkowskie są zobowiązane do informowania Komisji o wynikach kontroli w jednostkach przeprowadzających napromieniowanie, o kategoriach i ilości żywności poddanej promieniowaniu oraz o średnich zastosowanych dawkach.

W 2005 r. zatwierdzone jednostki przeprowadzające napromieniowanie znajdowały się w 10 państwach członkowskich.

Wymagane informacje dotyczące kategorii żywności poddanych napromieniowaniu przekazało osiem z dziesięciu państw członkowskich.

W związku z brakiem niektórych sprawozdań dokładna ilość żywności poddanej promieniowaniu w UE w 2005 r. nie jest znana.

#### 4.2. **Wyniki kontroli przeprowadzonych na etapie wprowadzania produktów do obrotu handlowego**

W 2005 r. szesnaście państw członkowskich przeprowadziło kontrole analityczne i przedłożyło wymagane dane. Cztery państwa członkowskie poinformowały Komisję, że w okresie objętym niniejszym sprawozdaniem nie przeprowadzały one kontroli analitycznych.

Z przekazanych informacji wynika, że w 2005 r. 4 % próbek zostało nielegalnie poddanych promieniowaniu i/lub niewłaściwie oznakowanych. Spośród 287 próbek, co do których stwierdzono napromieniowanie, tylko 6 było legalnie poddanych promieniowaniu i prawidłowo oznakowanych.

Naruszenia dotyczą różnych kategorii produktów w różnym stopniu. Dotyczą jednak w szczególności produktów przywożonych z Azji, zwłaszcza makaronu typu azjatyckiego i suplementów diety. Ponadto należy zauważyć, że w 2005 r. w Azji nie było jednostek zatwierdzonych przez Wspólnotę Europejską.

Komisja oczekuje, że państwa członkowskie będą dalej skupiać się w swoich kontrolach na tych produktach oraz że podejmą odpowiednie środki.

Różnice w wynikach kontroli między państwami członkowskimi można częściowo uzasadnić doborem próbek i skutecznością zastosowanych metod analitycznych.

#### 4.3. **Ostateczny termin przekazania wyników kontroli dla celów sporządzenia sprawozdania za rok 2006**

Ostatecznym terminem przekazania Komisji wyników kontroli przeprowadzonych w 2006 r., wymaganych na mocy art. 7 ust. 3 dyrektywy 1999/2/WE jest 30 kwietnia 2007 r.

---