

## ZALECENIA

## KOMISJA

## ZALECENIE KOMISJI

z dnia 3 maja 2007 r.

w sprawie monitorowania poziomów akrylamidu w żywności

(notyfikowana jako dokument nr C(2007) 1873)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2007/331/WE)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

wane są usilne starania w celu zmniejszenia poziomów akrylamidu w przetworzonych środkach spożywczych.

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego artykuł 211 tiret drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W dniu 19 kwietnia 2005 r. panel naukowy ds. zanieczyszczeń w łańcuchu żywnościowym przy Europejskim Urzędzie ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) przyjął oświadczenie w sprawie akrylamidu w środkach spożywczych, w którym przyjął ocenę ryzyka związanego z obecnością akrylamidu w żywności, przeprowadzoną przez Wspólny Komitet Ekspertów FAO/WHO ds. Dodatków do Żywności (JECFA) w lutym 2005 r. W ocenie tej JECFA stwierdził, że marginesy narażenia konsumentów przeciętnych i konsumentów spożywających znaczne ilości żywności zanieczyszczonej tym genotoksycznym i rakotwórczym związkami są niskie oraz że może to stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka. Dlatego też należy kontynuować stosowne działania w celu zmniejszenia zawartości akrylamidu w produktach spożywczych.
- (2) Przemysł spożywczy i państwa członkowskie zbadały sposoby powstawania akrylamidu. Przemysł spożywczy opracował środki nieobowiązkowe, takie jak tzw. zespół narzędzi „TOOLBOX”<sup>(1)</sup> zawierający wskazówki dla producentów i przetwórców dotyczące sposobów zmniejszenia zawartości akrylamidu w wytwarzanych przez nich produktach. Począwszy od 2002 r., podejmo-

- (3) Istnieje konieczność gromadzenia w ciągu co najmniej trzech lat rzetelnych wyników badań zawartości akrylamidu w środkach spożywczych dostępnych na terenie całej Wspólnoty, aby uzyskać jednoznaczną informację o zanieczyszczeniu akrylamidem tych produktów spożywczych, o których wiadomo, że zawierają wysokie poziomy tego związku, i/lub które w znaczący sposób przyczyniają się do jego pobierania z diety przez ogół konsumentów, a zwłaszcza przez grupy szczególnie wrażliwe, takie jak niemowlęta i małe dzieci.
- (4) Ważne jest, aby te dane raz w roku zostały przekazane do Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), który dokona ich zestawienia i umieści w bazie danych.
- (5) Wyniki analityczne zostaną ocenione w celu oszacowania skuteczności działań nieobowiązkowych. Program monitorowania przewidziany w niniejszym zaleceniu może zostać w dowolnym czasie zmodyfikowany, jeśli w świetle nabytego doświadczenia okaże się to właściwe,

NINIEJSZYM ZALECA, CO NASTĘPUJE:

<sup>(1)</sup> Zespół narzędzi „TOOLBOX” zawiera 13 różnych parametrów („narzędzi”) pogrupowanych w czterech głównych kategoriach („przedziałach”), które producenci żywności mogą wykorzystywać wybiórczo, zgodnie ze swoimi potrzebami, w celu obniżenia zawartości akrylamidu w swoich produktach. Cztery przedziały odnoszą się do czynników agronomicznych, receptury, procesu przetworczego i ostatecznego przygotowania.

1. Co roku w latach 2007, 2008 i 2009 zgodnie z załącznikiem I państwa członkowskie wykonują badania monitoringowe zawartości akrylamidu w środkach spożywczych, wymienionych w tym załączniku.

2. Do dnia 1 czerwca każdego roku państwa członkowskie przekazują do EFSA dane zgromadzone w trakcie badań monitoringowych w roku poprzednim wraz z informacjami i w formacie, o których mowa w załączniku II, w celu ich zamieszczenia w jednej bazie danych.
3. W celu realizacji programu badań monitoringowych państwa członkowskie przestrzegają procedur pobierania próbek określonych w części B załącznika do rozporządzenia Komisji (WE) nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007 r. w sprawie metod pobierania próbek i metod analiz do celów urzędowej kontroli poziomów ołowiu, kadmu, rtęci, cyny nieorganicznej, 3-MCPD i benzo(a)pirenu w środkach spożywczych<sup>(1)</sup>, w celu zapewnienia reprezentatywności próbek w stosunku do partii, z której są pobierane.
4. Państwa członkowskie przeprowadzają badania zawartości akrylamidu zgodnie z kryteriami określonymi w pkt 1 i 2 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt<sup>(2)</sup>.

Sporządzono w Brukseli, dnia 3 maja 2007 r.

*W imieniu Komisji*  
Markos KYPRIANOU  
*Członek Komisji*

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 88 z 29.3.2007, str. 29.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 165 z 30.4.2004, str. 1. Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem Rady (WE) nr 1791/2006 (Dz.U. L 363 z 20.12.2006, str. 1).

## ZAŁĄCZNIK I

**A. Miejsca i procedura pobierania próbek:**

1. Próbki produktów wymienionych w tym załączniku należy pobierać z obrotu handlowego (np. w supermarketach, sklepach, piekarniach, smażalniach frytek i restauracjach), tam gdzie istnieje możliwość ustalenia pochodzenia, lub w zakładach produkcyjnych. O ile to możliwe, należy pobierać próbki produktów pochodzących z jednego z państw członkowskich <sup>(1)</sup>.
2. Pobieranie próbek i analizę należy przeprowadzać przed upływem terminu przydatności produktu do spożycia.

**B. Produkty, liczba i częstotliwość pobierania próbek, wymogi dotyczące analiz**

1. Tabela 1 zawiera zestawienie zalecanej minimalnej liczby próbek dla każdej kategorii produktu, które należy zbadać każdego roku. Państwa członkowskie zachęca się do pobierania w miarę możliwości większej liczby próbek. Liczba próbek do zbadania w danym państwie członkowskim zależy od liczby ludności, przy czym minimalna liczba próbek dla danego produktu i państwa członkowskiego wynosi 4.
2. Podane liczby próbek odnoszą się do minimalnej liczby próbek, które należy pobrać w ciągu jednego roku. Ewentualne warunki szczególne dla każdej grupy produktów (np. pobieranie próbek dwa razy w roku) są określone w załączniku I pkt C.
3. Ponieważ każda kategoria produktów obejmuje szeroki zakres produktów o różnych właściwościach, dla każdego produktu, którego próbka jest pobierana, należy udzielić dodatkowych informacji (zgodnie z załącznikiem I pkt C). Aby zaobserwować tendencje czasowe, ważne jest, aby próbki produktów o tych samych właściwościach (np. ten sam rodzaj pieczywa, ta sama marka itd.) były pobierane w miarę możliwości co roku. W przypadku frytek, których próbki pobiera się w sklepach, należy, jeśli to możliwe, co roku wybierać te same sklepy.
4. Jeżeli w odniesieniu do produktów o tych samych właściwościach wielokrotnie uzyskuje się wynik poniżej granicy oznaczalności (LOQ), produkt taki można zastąpić innym pod warunkiem, że należy on do tej samej kategorii produktów i podany zostanie jego opis.
5. W celu zapewnienia porównywalności wyników analitycznych należy wybrać metody pozwalające na uzyskanie granicy oznaczalności wynoszącej 30 µg/kg (jon o największej intensywności) dla pieczywa i produktów dla niemowląt oraz 50 µg/kg dla produktów ziemniaczanych, innych produktów zbożowych, kawy i pozostałych produktów. Wyniki należy przedstawić w postaci skorygowanej o wartość odzysku.

<sup>(1)</sup> W wyjątkowych przypadkach określony produkt może występować na rynku tylko jako przywieziony z kraju trzeciego. Wówczas można pobrać próbki produktu przywiezionego.

Tabela 1  
Minimalna liczba próbek dla kategorii produktów

Kraj sprzedawcy	Frytki w postaci gotowej do spożycia (1)	Chipsy ziemniaczane (2)	Wstępnie smażone frytki/produkty ziemniaczane przeznaczane do przygotowania w domu (3)	Pieczczywo (4)	Płatki śniadaniowe (5)	Herbatniki, w tym herbatniki dla dzieci (6)	Kawa palona (7)	Żywność dla niemowląt w słoikach (8)	Przetworzona żywność dla niemowląt na bazie zbóż (9)	Inne produkty (10)	Ogółem
AT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
BE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
CY	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
CZ	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
DE	24	24	24	24	24	24	24	24	24	14	230
DK	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
ES	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	140
EE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
GR	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
FR	20	20	20	20	20	20	20	20	20	14	194
FI	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
HU	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
IT	20	20	20	20	20	20	20	20	20	14	194
IE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
LU	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
LT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
LV	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
MT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
NL	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	62
PT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
PL	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	140
SE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
SI	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
SK	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
UK	20	20	20	20	20	20	20	20	20	14	194
BG	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
RO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
Ogółem	202	202	202	202	202	202	202	202	202	224	2 042

### C. Minimum dodatkowych informacji, które należy dostarczyć o każdym produkcie

Minimum dodatkowych informacji, które należy dostarczyć o każdym produkcie, którego próbki są pobierane, określono w pkt 1–10. Zachęca się państwa członkowskie do przekazywania bardziej szczegółowych informacji.

1. *Frytki sprzedawane w postaci gotowej do spożycia*: pobieranie próbek dwa razy w roku w marcu i listopadzie <sup>(1)</sup>, w którego wyniku otrzymywana jest łączna liczba próbek określona w tabeli. Próbki produktów gotowych do spożycia należy pobierać w małych punktach sprzedaży, sieciach restauracji szybkiej obsługi i restauracjach. Każdego roku próbki należy pobierać w miarę możliwości w tych samych punktach sprzedaży.

Wymagane informacje szczegółowe: materiał wyjściowy (ziemniaki świeże lub półprodukty); dodatek innych składników.

2. *Chipsy ziemniaczane*: pobieranie próbek dwa razy w roku w marcu i listopadzie <sup>(1)</sup>, w którego wyniku otrzymywana jest łączna liczba próbek określona w tabeli.

Wymagane informacje szczegółowe: materiał wyjściowy (ziemniaki świeże lub półprodukty); dodatek innych składników, aromatów lub substancji dodatkowych.

3. *Wstępnie smażone frytki/produkty ziemniaczane przeznaczone do przygotowania w domu*: w tym produkty sprzedawane w stanie zamrożonym. Pobieranie próbek dwa razy w roku, w marcu i listopadzie <sup>(1)</sup>, w którego wyniku otrzymywana jest łączna liczba próbek określona w tabeli. Badania każdej próbki należy wykonać po przygotowaniu produktu (np. smażeniu, pieczeniu itd.). Przygotowanie powinno odbywać się w laboratorium zgodnie z instrukcjami podanymi na etykiecie. Wymagane informacje szczegółowe: materiał wyjściowy (ziemniaki świeże lub półprodukty), dodatek innych składników, czy produkt jest sprzedawany jako świeży, czy w stanie zamrożonym, warunki, w jakich przygotowano produkt zgodnie z etykietą.

4. *Pieczyno*:

Wymagane informacje szczegółowe: pieczywo świeże czy chrupkie, zawartość błonnika, rodzaj zboża, wytworzony na zaczynie/niewytworzony na zaczynie, rodzaj fermentacji (np. drożdżowa), inne składniki. Do badań należy wybrać taki rodzaj pieczywa, który odzwierciedla zwyczaje żywieniowe panujące w danym kraju.

5. *Płatki śniadaniowe*: z wyłączeniem musli i płatków owsianych.

Wymagane informacje szczegółowe: rodzaj zboża, inne składniki (np. cukier, orzechy, miód, czekolada).

6. *Herbatniki (w tym herbatniki dla dzieci)*:

Wymagane informacje szczegółowe: czy jest to wyrób miękki czy twardy, przeznaczony dla ogółu konsumentów czy dla diabetyków, pełna lista składników.

7. *Kawa palona*:

Wymagane informacje szczegółowe: stopień palenia (np. średnia, ciemna), rodzaj ziaren (jeśli informacja jest dostępną), czy sprzedawana jest jako mielona czy w ziarnach.

8. *Żywność dla niemowląt w słoikach*:

Należy pobierać próbki produktów zawierających ziemniaki, warzywa korzeniowe lub zboża. Wymagane informacje szczegółowe: skład zawartości słoika.

9. *Przetworzona żywność dla niemowląt na bazie zbóż*: badana w postaci, w jakiej jest sprzedawana.

Wymagane informacje szczegółowe: rodzaj zboża, inne składniki.

<sup>(1)</sup> W przypadku środków spożywczych produkowanych z półproduktów ziemniaczanych pobieranie próbek dwa razy w roku nie jest konieczne.

10. *Inne produkty:*

Kategoria ta obejmuje produkty ziemniaczane, produkty zbożowe, produkty na bazie kawy i kakao oraz żywność dla niemowląt, które nie zostały określone w jednej z powyższych kategorii (np. roesti ziemniaczane, piernik, substytuty kawy). Do pobrania próbek należy wybrać takie produkty, które odzwierciedlają zwyczaje żywieniowe panujące w państwach członkowskich. Może istnieć konieczność ich badania po przygotowaniu zgodnie z etykietą. W takim wypadku należy określić warunki przygotowania.

Wymagane informacje szczegółowe: szczegółowy opis produktu (np. główne składniki), warunki, w jakich przygotowano produkt zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.

---



**B. Objasnienia do formatu sprawozdań**

*Państwo składające sprawozdanie:* państwo członkowskie, w którym przeprowadzono badania monitoringowe.

*Rok:* rok pobrania próbki.

*Kod próbki:* laboratoryjny kod identyfikacyjny próbki.

*Numer klasy produktu:* numer klasy produktu zgodnie z tabelą 1 w załączniku I (wstawić cyfry od 1 do 10, np. frytki (1), chipsy ziemniaczane (2) itd.).

*Nazwa produktu:* obejmuje nazwę produktu w języku angielskim i w oryginalnej wersji językowej.

*Opis produktu:* należy podać krótki opis uwzględniający przynajmniej informacje wymagane zgodnie z pkt C załącznika I.

*Producent:* nazwa producenta (jeżeli jest znana).

*Kraj produkcji:* jeżeli jest znany. Określając kraj produkcji, należy użyć kodów ISO (zob. kody ISO w pierwszej kolumnie tabeli 1 w załączniku I). Zgodnie z pkt A załącznika I produkt, którego próbka została pobrana, powinien w miarę możliwości pochodzić z jednego z państw członkowskich (patrz: przypis 3).

*Termin przydatności do spożycia:* jak wskazano na etykiecie. Datę należy podać w formacie dd/mm/rr.

*Data produkcji:* jeżeli jest znana, zgodnie z tym, co wskazano na etykiecie. Datę należy podać w formacie dd/mm/rr.

*Data pobrania próbki:* dzień, w którym pobrano próbkę. Datę należy podać w formacie dd/mm/rr.

*Miejsce pobrania próbki:* miejsce, w którym próbka została pobrana, np. supermarket, sklep, piekarnia, restauracja szybkiej obsługi itd.

*Wielkość opakowania:* Wielkość opakowania (g) produktu, z którego pobrano próbki pierwotne (jeśli dotyczy).

*Masa próbki:* masa (g) próbki zbiorczej.

*Warunki przygotowania:* warunki przygotowania należy określić w przypadku wstępnie smażonych frytek lub innych produktów ziemniaczanych przeznaczonych do przygotowania w domu (klasa produktu 3), których próbki należy pobrać i zbadać po przygotowaniu. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na etykiecie i podać je w tym polu. To samo może mieć zastosowanie w odniesieniu do niektórych „innych produktów” (klasa produktu 10).

*Data analizy:* Jeżeli próbka została zhomogenizowana i była przechowywana przed analizą, należy podać faktyczną datę rozpoczęcia procedury analitycznej. W takim przypadku należy podać szczegóły dotyczące warunków przechowywania.

*Metoda akredytowana:* należy wpisać „T” (tak) lub „N” (nie), jeśli wynik analityczny uzyskano przy zastosowaniu metody akredytowanej zgodnie z EN ISO 17025.

*Metoda analityczna:* należy określić, jaką metodę analityczną zastosowano (GC-MS z derywatyzacją, GC-MS bez derywatywacji, LC-MS-MS lub inna) oraz podać krótki opis przygotowania próbki (np. procedura oczyszczania itd.).

*Szczegóły dotyczące badań biegłości:* należy podać informacje na temat organizatora badań biegłości, numer programu, numer rundy, matrycę i uzyskaną wartość z-score<sup>(1)</sup> w następującym krótkim formacie: Organizator/program/runda/matryca/z-score. (Przykład: FAPAS/30/6/pieczewo chrupkie/1,6).

*Poziom akrylamidu:* w µg/kg skorygowany o wartość odzysku.

*Granica wykrywalności:* w µg/kg.

*Granica oznaczalności:* w µg/kg.

*Niepewność pomiaru:* jeśli jest dostępna, należy udzielić informacji na temat niepewności pomiaru (przedział należy podać w %).

---

<sup>(1)</sup> Uwaga: wartości z-score będą wykorzystywane wyłącznie do oceny jakości danych i będą miały charakter poufny.