

ZALECENIA

ZALECENIE KOMISJI

z dnia 2 czerwca 2010 r.

w sprawie monitorowania poziomów akryloamidu w żywności

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2010/307/UE)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, w szczególności jego art. 292,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zaleceniem Komisji 2007/331/WE z dnia 3 maja 2007 r. w sprawie monitorowania poziomów akrylamidu w żywności⁽¹⁾ ustanowiono trzyletni program monitorowania (2007–2009) akryloamidu w niektórych środkach spożywczych.
- (2) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (dalej zwany EFSA) dokonał zestawienia wyników za rok 2007 w sprawozdaniu naukowym pt. „Wyniki monitorowania poziomów akryloamidu w żywności”⁽²⁾, opublikowanym w dniu 30 kwietnia 2009 r. W sprawozdaniu tym uwzględniono również wyniki dotyczące akryloamidu za lata 2003–2006, uzyskane od państw członkowskich i opracowane przez Instytut Materiałów Odniesienia i Pomiarów przy Wspólnym Centrum Badawczym Komisji. Wyniki za lata 2008 i 2009 nie są jeszcze dostępne. Kiedy wyniki te będą dostępne, sprawozdanie naukowe zostanie zaktualizowane.
- (3) Konfederacja Przemysłu Spożywczego UE (CIAA) opracowała zestaw narzędzi zawierający wskazówki, z których producenci żywności mogą korzystać wybiórczo, zgodnie ze swoimi szczególnymi potrzebami, aby obniżyć poziom akryloamidu w swoich produktach.
- (4) W sprawozdaniu EFSA z dnia 30 kwietnia 2009 r. stwierdzono, że nie obserwuje się stałej tendencji do obniżania się poziomów akryloamidu w różnych grupach produktów oraz że na danym etapie nie jest jasne, czy zestaw narzędzi dotyczący akryloamidu przyniósł pożądany skutek.

- (5) Przemysł spożywczy i państwa członkowskie nie ustają w staraniach o zbadanie procesów powstawania akryloamidu i sposobów obniżenia jego poziomu w środkach spożywczych. Aby umożliwić monitorowanie wpływu tych starań, należy kontynuować gromadzenie danych.
- (6) Doświadczenia zdobyte w trakcie stosowania zalecenia 2007/331/WE wskazują, że program monitorowania wymaga kilku zmian, np. w odniesieniu do klasyfikacji środków spożywczych.
- (7) Istotne jest przekazywanie raz do roku wyników monitorowania do EFSA, który zapewni wprowadzenie ich do bazy danych.
- (8) Niniejsze zalecenie nie powinno być ograniczone w czasie, należy jednak regularnie oceniać, czy monitorowanie jest potrzebne.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ZALECENIE:

- 1) Państwa członkowskie powinny wykonywać, zgodnie z załącznikiem do niniejszego zalecenia, badania monitoringu poziomów akryloamidu w środkach spożywczych, wymienionych w tym załączniku.
- 2) Do dnia 1 czerwca każdego roku, a po raz pierwszy do dnia 1 czerwca 2011 r., państwa członkowskie powinny dostarczać EFSA dane dotyczące poprzedniego roku w formacie określonym przez EFSA; dane te zostaną następnie wprowadzone do jednej bazy danych.
- 3) Aby zapewnić reprezentatywność pobranych próbek w danej partii, państwa członkowskie powinny przestrzegać procedury pobierania próbek przedstawionej w części B załącznika do rozporządzenia Komisji (WE) nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007 r. ustanawiającego metody pobierania próbek i metody analiz do celów urzędowej kontroli poziomów ołowiu, kadmu, rtęci, cyny nieorganicznej, 3-MCPD i benzo[a]pirenu w środkach spożywczych⁽³⁾.

⁽¹⁾ Dz.U. L 123 z 12.5.2007, s. 33.

⁽²⁾ EFSA Scientific Report (2009) 285.

⁽³⁾ Dz.U. L 88 z 29.3.2007, s. 29.

- 4) Państwa członkowskie przeprowadzają analizę zawartości akryloamidu 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 ⁽¹⁾.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 czerwca 2010 r.

W imieniu Komisji
John DALLI
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 165 z 30.4.2004, s. 1.

ZAŁĄCZNIK

A. Miejsca i procedura pobierania próbek

1. Próbki produktów należy pobierać z obrotu handlowego (np. w supermarketach, mniejszych 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⁽¹⁾.
2. Pobieranie próbek i ich analizę należy przeprowadzać przed upływem terminu przydatności produktu do spożycia.

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

1. Tabela poniżej zawiera zestawienie zalecanej minimalnej liczby próbek dla każdej kategorii produktów, którą należy zbadać każdego roku. Państwa członkowskie zachęca się do pobierania większej liczby próbek, jeżeli jest to wykonalne. Liczba próbek do zbadania w danym państwie członkowskim zależy od liczby ludności, przy czym minimalna liczba próbek dla danej kategorii produktów 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 (np. pobieranie próbek dwa razy w roku) są określone w sekcji 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 sekcją C). Aby zaobserwować tendencje czasowe, ważne jest, aby próbki produktów o tych samych właściwościach (np. ten sam rodzaj pieczywa) były pobierane w miarę możliwości co roku.
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. Aby zapewnić porównywalność wyników analizy, należy wybrać metody pozwalające na uzyskanie granicy oznaczalności wynoszącej 30 µg/kg (jon o największej intensywności sygnału) dla pieczywa i produktów dla niemowląt i małych dzieci oraz 50 µg/kg dla produktów ziemniaczanych, innych produktów zbożowych, kawy i pozostałych produktów. Wyniki należy przedstawić w postaci skorygowanej o wartość odzysku.

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

Minimalna liczba próbek dla danej kategorii produktów

Kraj sprzedaży	Frytki w postaci gotowej do spożycia	Chipsy ziemniaczane	Wstępnie smażone frytki/produkty ziemniaczane do przygotowania w domu	Pieczywo świeże	Płatki śniadania we	Herbatniki, krakersy, pieczywo chrupkie itp.	Kawa i jej substytuty	Żywność dla dzieci (inna niż przetworzona żywność na bazie zbóż)	Przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci	Inne produkty	Ogółem
(0)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
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
EL	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. Wymagane minimum dodatkowych informacji o każdym produkcie

Wymagane minimum dodatkowych informacji 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, z uwzględnieniem następujących podkategorii:

1.1. Frytki ze świeżych ziemniaków

1.2. Frytki z masy ziemniaczanej

Próbki produktów gotowych do spożycia należy pobierać w małych punktach sprzedaży, sieciach restauracji szybkiej obsługi i restauracjach. Pobieranie próbek powinno mieć miejsce dwa razy w roku, w marcu i w listopadzie ⁽¹⁾, a otrzymywana w jego wyniku łączna liczba próbek została określona w tabeli.

Wymagane informacje szczegółowe:

- materiał wyjściowy: ziemniaki świeże (podkategoria 1.1) lub półprodukty (masa ziemniaczana) (podkategoria 1.2),
- dodatek innych składników.

2. Chipsy ziemniaczane, z uwzględnieniem następujących podkategorii:

2.1. Chipsy ziemniaczane z ziemniaków świeżych

2.2. Chipsy ziemniaczane z masy ziemniaczanej (chipsy formowane, chipsy układane)

Pobieranie próbek powinno odbywać się dwa razy w roku, w marcu i w listopadzie ⁽¹⁾, a otrzymywana w jego wyniku łączna liczba próbek została określona w tabeli.

Wymagane informacje szczegółowe:

- materiał wyjściowy: ziemniaki świeże (podkategoria 2.1) lub półprodukty (masa ziemniaczana) (podkategoria 2.2),
- proces smażenia: smażenie w partiach lub smażenie ciągłe,
- dodatek innych składników, aromatów lub substancji dodatkowych.

3. Wstępnie smażone frytki/produkty ziemniaczane przeznaczone do przygotowania w domu, z uwzględnieniem następujących podkategorii:

3.1. Frytki do pieczenia w piekarniku

3.2. Frytki do smażenia w głębokim tłuszczu

Kategoria ta obejmuje produkty sprzedawane jako świeże lub w stanie zamrożonym. Pobieranie próbek powinno odbywać się dwa razy w roku, w marcu i w listopadzie ⁽¹⁾, a otrzymywana w jego wyniku łączna liczba próbek została określona w tabeli.

Badanie każdej próbki należy wykonać po przygotowaniu produktu (np. po usmażeniu, upieczeniu itd.). Przygotowanie powinno odbywać się w laboratorium, zgodnie z instrukcjami podanymi na etykiecie.

Wymagane informacje szczegółowe:

- podkategoria, do której należy produkt (j.w.),
- materiał wyjściowy: ziemniaki świeże lub półprodukty,
- czy produkt jest sprzedawany jako świeży czy w stanie zamrożonym,
- warunki, w jakich przygotowano produkt zgodnie z etykietą,
- dodatek innych składników.

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

4. Pieczywo świeże:

Wymagane informacje szczegółowe:

- rodzaj pieczywa świeżego, np. pieczywo pszenne, żytnie, wieloziarniste, pieczywo z dodatkiem innych składników itd.

Do badań należy wybrać taki rodzaj pieczywa, który odzwierciedla zwyczaje żywieniowe panujące w danym państwie członkowskim.

5. Płatki śniadaniowe (z wyjątkiem musli i płatków owsianych):

Wymagane informacje szczegółowe:

- rodzaj ziarna,
- inne składniki (np. cukier, orzechy, miód, czekolada).

Jeżeli badaniu poddano musli i płatki owsiane, jego wyniki należy podać w grupie 10. „Inne produkty”

6. Herbatniki, krakersy, pieczywo chrupkie itp. (z wyjątkiem ciastek i ciast), z uwzględnieniem następujących podkategorii:

6.1. Krakersy (np. krakersy kremowe, krakersy na sodzie oczyszczonej, inne drobne krakersy)

6.2. Pieczywo chrupkie (wytworzone na zaczynie/niewytworzone na zaczynie)

6.3. Wafle (np. do lodów)

6.4. Pierniki

6.5. Inne (proszę określić)

Wymagane informacje szczegółowe:

- podkategoria, do której należy produkt (j.w.).

Do badań należy wybrać takie produkty, które odzwierciedlają zwyczaje żywieniowe panujące w danym państwie członkowskim.

7. Kawa i jej substytuty, z uwzględnieniem następujących podkategorii:

7.1. Kawa palona

7.2. Kawa rozpuszczalna (kawa instant)

7.3. Substytuty kawy

Wymagane informacje szczegółowe:

- podkategoria, do której należy produkt (j.w.),
- dla kawy palonej stopień palenia (np. średnio palona, ciemno palona), rodzaj ziaren (jeśli informacja jest dostępną), czy sprzedawana jest jako mielona czy w ziarnach, pozbawiona kofeiny/niepozbawiona kofeiny,
- Dla kawy rozpuszczalnej (kawy instant): pozbawiona kofeiny/niepozbawiona kofeiny,
- dla substytutów kawy: materiał wyjściowy (np. jęczmień, żyto, cykoria).

Aby zapewnić porównywalność danych, próbki kawy i substytutów kawy powinny być badane w postaci, w jakiej są sprzedawane.

Jeżeli jest to możliwe, na drugim etapie napój można badać w postaci gotowej do spożycia. Należy określić warunki przygotowania (zgodnie z instrukcjami na etykiecie), np. ilość kawy, ilość wody, szczegóły dotyczące użytych sprzętów, temperatura parzenia itd. Jeżeli możliwości analityczne są ograniczone, pierwszeństwo ma badanie próbek w postaci, w jakiej są sprzedawane.

8. *Żywność dla dzieci inna niż przetworzona żywność na bazie zbóż* ⁽¹⁾

Badaniami należy objąć żywność, której głównym składnikiem są ziemniaki, warzywa korzeniowe lub zboża (z wyjątkiem żywności należącej do kategorii przetworzonej żywności na bazie zbóż).

Wymagane informacje szczegółowe:

— główne składniki.

9. *Przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci* ⁽²⁾, z uwzględnieniem następujących podkategorii:

9.1. *Herbatniki i sucharki dla niemowląt i małych dzieci*

9.2. *Inna przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci*

Aby zapewnić porównywalność danych, próbki powinny być badane w postaci, w jakiej są sprzedawane.

Wymagane informacje szczegółowe:

— podkategoria, do której należy produkt (j.w.),

— opis produktu,

— rodzaj ziarna, inne składniki.

10. *Inne produkty*

Kategoria ta obejmuje produkty ziemniaczane, produkty zbożowe, produkty na bazie kakao, które nie zostały określone w jednej z powyższych kategorii (np. roesti ziemniaczane, słone przekąski na bazie zbóż (np. chrupki kukurydziane, chipsy z tortilli, popcorn itd.)).

Do badań należy wybrać takie produkty, które odzwierciedlają zwyczaje żywieniowe panujące w danym państwie członkowskim.

Może zaistnieć konieczność ich badania po przygotowaniu zgodnie z etykietą. W takim wypadku należy określić warunki przygotowania.

Wymagane informacje szczegółowe:

— nazwa produktu i jego szczegółowy opis (np. główne składniki),

— warunki, w jakich przygotowano produkt zgodnie z etykietą.

⁽¹⁾ Zgodnie z definicją w art. 1 ust. 2 lit. b) dyrektywy Komisji 2006/125/WE z dnia 5 grudnia 2006 r. w sprawie przetworzonej żywności na bazie zbóż oraz żywności dla niemowląt i małych dzieci (Dz.U. L 339 z 6.12.2006, s. 16).

⁽²⁾ Zgodnie z definicją w art. 1 ust. 2 lit. a) dyrektywy 2006/125/WE.