

# ZALECENIA

## ZALECENIE KOMISJI

z dnia 8 listopada 2013 r.

w sprawie dochodzeń dotyczących poziomów akryloamidu w żywności

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2013/647/UE)

KOMISJA EUROPEJSKA,

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

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Od 2002 r. przemysł spożywczy, państwa członkowskie i Komisja prowadzą intensywne prace nad badaniem sposobów powstawania akryloamidu i zmniejszeniem jego poziomów w przetworzonych środkach spożywczych.
- (2) Organizacja FoodDrinkEurope, która reprezentuje europejską branżę producentów żywności i napojów, opracowała zestaw narzędzi<sup>(1)</sup> zawierający wskazówki, z których producenci żywności mogą korzystać wybiórczo, zgodnie ze swoimi szczególnymi potrzebami, aby obniżyć poziom akryloamidu w swoich produktach. Ponadto opracowano krótkie broszury z informacjami o najważniejszych narzędziach dla każdego sektora. W pracach tych uczestniczyły organy regulacyjne, które zapewniły także stosowne wsparcie.
- (3) Okazało się, że poziom akryloamidu w niektórych środkach spożywczych był znacznie wyższy niż w porównywalnych produktach należących do tej samej kategorii produktów. Komisja uznała więc za wskazane, aby właściwe organy państw członkowskich przeprowadziły dochodzenia, badając metody produkcji i przetwórstwa stosowane przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze. W tym celu dnia 10 stycznia 2011 r. Komisja wydała zalecenie w sprawie dochodzeń dotyczących poziomów akryloamidu w żywności<sup>(2)</sup> („zalecenie z 2011 r.”).

<sup>(1)</sup> „Zestaw narzędzi” opracowany przez FoodDrinkEurope zawiera 14 różnych parametrów („narzędzi”) pogrupowanych w 4 głównych kategoriach („działach”), które producenci żywności mogą wykorzystywać wybiórczo, zgodnie ze swoimi potrzebami, w celu zmniejszenia poziomu akryloamidu w swoich produktach. 4 działy odnoszą się do czynników agronomicznych, receptury, procesu przetwórczego i ostatecznego przygotowania. Zestaw narzędzi jest dostępny pod następującym adresem:  
[http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/ciaa\\_acrylamide\\_toolbox09.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/ciaa_acrylamide_toolbox09.pdf)

<sup>(2)</sup> [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/recommendation\\_10012011\\_acrylamide\\_food\\_pl.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/recommendation_10012011_acrylamide_food_pl.pdf)

- (4) W zaleceniu z 2011 r. zachęca się państwa członkowskie do przeprowadzenia dochodzenia, jeżeli poziom akryloamidu stwierdzony w danym środku spożywczym przekracza wartości wskaźnikowe określone w załączniku do tego zalecenia.

- (5) W latach 2007–2009 państwa członkowskie monitorowały poziom akryloamidu w żywności na podstawie zalecenia Komisji nr 2007/331/WE<sup>(3)</sup>, a od 2010 r. na podstawie zalecenia Komisji nr 2010/307/UE<sup>(4)</sup>. Monitorowanie to dotyczy tych środków spożywczych, w przypadku których stwierdzono wysokie poziomy akryloamidu lub stanowią źródło znacznej części akryloamidu pobieranego z diety przez ludzi.

- (6) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) dokonał zestawienia wyników monitorowania z lat 2007–2010 w sprawozdaniu naukowym pt. „Aktualizacja danych dotyczących poziomów akryloamidu w żywności pochodzących z monitorowania w latach 2007–2010”<sup>(5)</sup> z dnia 18 października 2012 r. EFSA stwierdził, że brak jest spójnej tendencji do spadku poziomu akryloamidu we wszystkich grupach żywności. Poziom tej substancji spadł tylko w przypadku kilku kategorii żywności, podczas gdy w przypadku innych kategorii odnotowano wzrost tego poziomu.

- (7) W oparciu o wyniki dochodzeń uzyskane w latach 2011 i 2012 oraz na podstawie wyników monitorowania uzyskanych w ramach zastosowania zaleceń Komisji 2007/331/WE i 2010/307/UE należy odpowiednio zmienić niektóre wartości wskaźnikowe określone w załączniku do zalecenia z 2011 r.

- (8) Należy zatem zastąpić zalecenie z 2011 r. nowym zaleceniem.

<sup>(3)</sup> Zalecenie Komisji 2007/331/WE z dnia 3 maja 2007 r. w sprawie monitorowania poziomów akrylamidu w żywności (Dz.U. L 123 z 12.5.2007, s. 33).

<sup>(4)</sup> Zalecenie Komisji 2010/307/UE z dnia 2 czerwca 2010 r. w sprawie monitorowania poziomów akryloamidu w żywności (Dz.U. L 137 z 3.6.2010, s. 4).

<sup>(5)</sup> Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności; Update on acrylamide levels in food from monitoring years 2007 to 2010. *EFSA Journal* 2012, 10(10):2938. [38 ss.]. doi:10.2903/j.efsa.2012.2938. Dostępne na stronie internetowej: [www.efsa.europa.eu/efsajournal](http://www.efsa.europa.eu/efsajournal)

- (9) Dochodzenia powinny nadal obejmować Analizę Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) lub podobny system podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze<sup>(1)</sup>, aby zbadać wraz z podmiotem prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze, czy określono odpowiednie etapy procesu przetwórczego, na których może powstawać akryloamid, i czy wprowadzono odpowiednie środki w celu ich kontroli. Właściwe organy powinny przy tym ocenić, w jakim zakresie podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze zastosował obecnie znane możliwości zminimalizowania poziomów akryloamidu, np. te zaproponowane w kodeksie postępowania dotyczącym akryloamidu przyjętym przez Komisję Kodeksu Żywnościowego i w „zestawie narzędzi” dotyczących akryloamidu opracowanym przez FoodDrinkEurope.
- (10) Wartości wskaźnikowe określone w niniejszym zaleceniu mają jedynie na celu wskazanie na potrzebę dochodzenia. Nie stanowią one progów bezpieczeństwa. W związku z powyższym należy podejmować działania egzekwujące prawo lub wydawać wczesne ostrzeżenia wyłącznie w oparciu o rzetelną ocenę ryzyka przeprowadzoną w poszczególnych przypadkach, a nie tylko dlatego, że wartość wskaźnikowa została przekroczona.
- (11) W oparciu o wyniki dochodzeń uzyskane w latach 2013 i 2014 na podstawie niniejszego zalecenia, w oparciu o wyniki monitorowania uzyskane na podstawie zalecenia 2010/307/UE oraz w oparciu o wyniki przeprowadzonej przez EFSA zaktualizowanej oceny ryzyka dotyczącej obecności akryloamidu w żywności Komisja oceni sytuację po udostępnieniu oceny ryzyka przez EFSA i zdecyduje, czy potrzebne są inne odpowiednie środki,
2. Do celów pkt 1 poziom akryloamidu ocenia się bez uwzględniania niepewności pomiaru analitycznego.
3. Dochodzenia, o których mowa w pkt 1, powinny obejmować weryfikację stosowanych przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze procedur opartych na Analizie Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), tak aby sprawdzić:
- a) czy w ramach HACCP lub podobnego systemu podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze określił odpowiednie etapy procesu przetwórczego, które mogą prowadzić do powstawania akryloamidu; oraz
- b) czy podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze wprowadził odpowiednie środki ograniczające.
4. W ramach dochodzeń, o których mowa w pkt 1, należy w szczególności ustalić, w jakim zakresie podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze zastosował obecnie znane możliwości zminimalizowania poziomów akryloamidu, np. te zaproponowane w kodeksie postępowania dotyczącym akryloamidu przyjętym przez Komisję Kodeksu Żywnościowego i w „zestawie narzędzi” dotyczących akryloamidu opracowanym przez FoodDrinkEurope.
5. Państwa członkowskie powinny przekazać swoje ustalenia Komisji do dnia 31 października 2014 r. i 30 kwietnia 2015 r.
6. Niniejsze zalecenie zastępuje zalecenie z dnia 10 stycznia 2011 r. w sprawie dochodzeń dotyczących poziomów akryloamidu w żywności.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ZALECENIE:

1. Państwa członkowskie, z aktywnym udziałem podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze, prowadzą dalsze dochodzenia dotyczące metod produkcji i przetwórstwa stosowanych przez producentów żywności w przypadkach, gdy poziom akryloamidu w środku spożywczym, zbadany w ramach monitorowania zgodnie z zaleceniem 2010/307/UE, przekracza wartość wskaźnikową dla akryloamidu określoną dla danej kategorii żywności w załączniku do niniejszego zalecenia.

Sporządzono w Brukseli dnia 8 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji  
Tonio BORG  
Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1).

## ZAŁĄCZNIK

## Wartości wskaźnikowe dla akryloamidu w oparciu o dane EFSA z monitorowania w latach 2007–2012

Środek spożywczy	Wartość wskaźnikowa [µg/kg]	Uwaga
Frytki w postaci gotowej do spożycia	600	Produkt sprzedawany w postaci gotowej do spożycia, zgodnie z definicją w części C pkt 1 załącznika do zalecenia 2010/307/UE
Chipsy ziemniaczane z ziemniaków świeżych i z masy ziemniaczanej	1 000	Produkt w postaci, w jakiej jest sprzedawany, zgodnie z definicją w części C pkt 2 i pkt 10 załącznika do zalecenia 2010/307/UE
Krakersy ziemniaczane		
Pieczywo świeże		
a) pieczywo pszenne	80	Produkt w postaci, w jakiej jest sprzedawany, zgodnie z definicją w części C pkt 4 załącznika do zalecenia 2010/307/UE
b) pieczywo świeże inne niż pieczywo pszenne	150	
Płatki śniadaniowe (z wyjątkiem płatków owsianych)		Produkt w postaci, w jakiej jest sprzedawany, zgodnie z definicją w części C pkt 5 załącznika do zalecenia 2010/307/UE
— produkty na bazie otrębów i pełnoziarniste produkty zbożowe, dmuchane ziarna (dmuchane tylko wtedy, gdy są tak oznakowane);	400	
— produkty na bazie pszenicy i żyta (*)	300	
— produkty na bazie kukurydzy, owsa, orkisz, jęczmienia i ryżu (*)	200	
Herbatniki i wafle	500	Produkt w postaci, w jakiej jest sprzedawany, zgodnie z definicją w części C pkt 6 załącznika do zalecenia 2010/307/UE
Krakersy z wyjątkiem krakersów ziemniaczanych	500	
Pieczywo chrupkie	450	
Pierniki	1 000	
Produkty podobne do innych produktów tej kategorii	500	
Kawa palona	450	Produkt w postaci, w jakiej jest sprzedawany, zgodnie z definicją w części C pkt 7.1 załącznika do zalecenia 2010/307/UE
Kawa rozpuszczalna (kawa instant)	900	Produkt w postaci, w jakiej jest sprzedawany, zgodnie z definicją w części C pkt 7.2 załącznika do zalecenia 2010/307/UE
Substytuty kawy		Produkt w postaci, w jakiej jest sprzedawany, zgodnie z definicją w części C pkt 7.3 załącznika do zalecenia 2010/307/UE
a) substytuty kawy głównie na bazie zbóż	2 000	
b) inne substytuty kawy	4 000	
Żywność dla dzieci inna niż przetworzona żywność na bazie zbóż (**)		Produkt w postaci, w jakiej jest sprzedawany, zgodnie z definicją w części C pkt 8 załącznika do zalecenia 2010/307/UE
a) niezawierająca śliwek	50	
b) zawierająca śliwki	80	
Herbatniki i sucharki dla niemowląt i małych dzieci	200	Produkt w postaci, w jakiej jest sprzedawany, zgodnie z definicją w części C pkt 9.1 załącznika do zalecenia 2010/307/UE
Przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci (***), z wyjątkiem herbatników i sucharków	50	Produkt w postaci, w jakiej jest sprzedawany, zgodnie z definicją w części C pkt 9.2 załącznika do zalecenia 2010/307/UE

(\*) Produkty zbożowe inne niż oparte na zbożach pełnoziarnistych lub na otrębach. O zaliczeniu do danej kategorii decyduje zboże występujące w największej ilości.

(\*\*) 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).

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