Euroopan unionin
virallinen lehti

FI
L-sarja

2026/2335

22.10.2026

KOMISSION SUOSITUS (EU) 2026/2335,

annettu 21 päivänä lokakuuta 2026,

kloorattujen parafiinien esiintymistä elintarvikkeissa koskevasta seurannasta

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen ja erityisesti sen 292 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen, jäljempänä ’elintarviketurvallisuusviranomainen’, antoi vuonna 2020 lausunnon ([1]) rehuissa ja elintarvikkeissa esiintyvistä klooratuista parafiineista (CP), joita kutsutaan analyyttisessä kemiassa usein polyklooratuiksi alkaaneiksi (PCA).Elintarviketurvallisuusviranomainen totesi, että tietojen puuttumisen vuoksi se ei voinut tehdä luotettavaa altistumisen arviointia eikä näin ollen täydellistä riskien luonnehdintaa ja päätteli, että terveysperusteisen viitearvon johtaminen klooratuille parafiineille ei sen vuoksi ollut tuolloin asianmukaista. Elintarviketurvallisuusviranomainen suositteli muun muassa kehittämään validoituja analyysimenetelmiä kloorattujen parafiinien esiintymisen määrittämiseen sekä soveltuvia standardeja klooratuille parafiineille ja vertailumateriaaleille. Jotta ihmisten altistumista voitaisiin arvioida luotettavasti, se suositteli myös keräämään lisätietoa elintarvikkeissa esiintyvistä lyhytketjuisista klooratuista parafiineista (SCCP), keskipitkäketjuisista klooratuista parafiineista (MCCP) ja pitkäketjuisista klooratuista parafiineista (LCCP). Nämä tunnetaan myös polykloorattuina alkaaneina, joiden ketjun pituus on C_{10} –C_{13} (lyhyt), C_{14} –C_{17} (keskipitkä) ja C_{18} –C_{30} (pitkä).

(2) Rehuissa ja elintarvikkeissa olevia halogenoituja pysyviä orgaanisia yhdisteitä (POP) käsittelevän Euroopan unionin vertailulaboratorion työstä, joka koskee sellaisen menetelmän kehittämistä ja validointia, jolla analysoidaan elintarvikkeissa esiintyviä kloorattuja parafiineja, voidaan päätellä, että vain muutamissa asiantuntijalaboratorioissa on käytettävissä menetelmä kaikkien kloorattujen parafiinien, myös pitkäketjuisten, määrittämistä varten.

(3) Jotta voidaan kerätä luotettavia tietoja ja koska polyklooratut alkaanit, joiden ketjun pituus on C_{10}–C_{17}, ovat elintarvikkeissa esiintyvien polykloorattujen alkaanien yleisin ryhmä, olisi määriteltävä analyyttinen lähestymistapa, jossa tällaisten polykloorattujen alkaanien summa elintarvikkeissa olisi määritettävä vähemmän työläällä menetelmällä, jota varten tarvittavat välineet ovat laajemmin käytettävissä. Jotta voidaan varmistaa riittävän yksityiskohtainen analyysi ylittämättä asiantuntijalaboratorioiden kapasiteettia ja erityisesti jotta voidaan kerätä lisätietoja ketjultaan eripituisten polykloorattujen alkaanien jakaumasta elintarvikkeissa ja sellaisten polykloorattujen alkaanien, joiden ketjun pituus on C_{10}–C_{17}, summan suhteesta pidempiketjuisiin polykloorattuihin alkaaneihin, tietyistä elintarvikeryhmistä otetuista näytteistä, jotka ylittävät olemassa olevista tiedoista johdetun tietyn kynnysarvon kyseisten polykloorattujen alkaanien summalle, olisi kuitenkin määritettävä asiantuntijalaboratorioissa kaikki polyklooratut alkaanit, myös sellaiset joiden ketjun pituus on C_{18}–C_{30}.

(4) Sen vuoksi on aiheellista suositella, että seurataan kloorattujen parafiinien esiintymistä elintarvikkeissa,

ON ANTANUT TÄMÄN SUOSITUKSEN:

1) Jäsenvaltioiden olisi yhteistyössä elintarvikealan toimijoiden kanssa vuosina 2026, 2027, 2028 ja 2029 seurattava kloorattujen parafiinien (CP) esiintymistä elintarvikkeissa.

2) Seurannan olisi katettava 4 kohdassa täsmennetyt elintarvikeryhmät.

3) Polykloorattujen alkaanien (PCA), joiden ketjun pituus on C_{10}–C_{17}, summa olisi määritettävä kaasukromatografia-tandemmassaspektrometrialla (GC-MS/MS) tai kaasukromatografialla yhdistettynä matalan erotuskyvyn massaspektrometriaan (GC-LRMS). Jos käytetään muita mittaustekniikoita, saatavilla olisi oltava näyttöä siitä, että ne antavat tuloksia myös sellaisten polykloorattujen alkaanien summan osalta, joiden ketjun pituus on C_{10}–C_{17}. Jos sellaisten polykloorattujen alkaanien, joiden ketjun pituus on C_{10}–C_{17}, summa ylittää 4 kohdassa täsmennetyn kynnysarvon, kaikki polyklooratut alkaanit, myös sellaiset, joiden ketjun pituus on C_{18}–C_{30}, olisi määritettävä käyttäen nestekromatografiaa (LC) tai kaasukromatografiaa (GC) yhdistettynä korkean erotuskyvyn massaspektrometriaan (HRMS).

([1]) EFSAn CONTAM-lautakunta (elintarvikeketjun vierasaineita käsittelevä EFSAn lautakunta), 2020: Scientific Opinion – Risk assessment of chlorinated paraffins in feed and food, *EFSA Journal* 2020;18(3):5991, 220 sivua, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.5991.

4) Kynnysarvot polyklooratuille alkaaneille, joiden ketjun pituus on C_{10}–C_{17}:

kalassa	100 ng/g tuorepainoa
maidossa ja maitotuotteissa	20 ng/g tuorepainoa
eläin- ja kasviöljyissä ja -rasvoissa	1 000 ng/g rasvaa
muissa eläinperäisissä tuotteissa kuin kala, maito, maitotuotteet ja eläinrasvat (esim. lihassa, munissa)	300 ng/g rasvaa
jalostetuissa elintarvikkeissa (aterioissa)	50 ng/g tuorepainoa
lastenruoissa	20 ng/g tuorepainoa

5) Jäsenvaltioiden ja elintarvikealan toimijoiden olisi toimitettava tiedot elintarviketurvallisuusviranomaiselle koottaviksi yhteen tietokantaan ja näin toimiessaan noudatettava elintarvikkeiden ja rehujen osalta käytettävää näytteen standardikuvausta (SSD) koskevissa elintarviketurvallisuusviranomaisen ohjeissa ([2]) esitettyjä vaatimuksia ja elintarviketurvallisuusviranomaisen erityisiä raportointivaatimuksia.

Tehty Brysselissä 21 päivänä lokakuuta 2026.

Komission puolesta
Olivér VÁRHELYI
Komission jäsen

([2]) https://www.efsa.europa.eu/en/call/call-continuous-collection-chemical-contaminants-occurrence-data-0.