DOPORUČENÍ

DOPORUČENÍ KOMISE

ze dne 8. listopadu 2013

o zkoumání množství akrylamidu v potravinách

(Text s významem pro EHP)

(2013/647/EU)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie, a zejména na článek 292 této smlouvy,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Potravinářský průmysl, členské státy a Komise vyvíjejí od roku 2002 značné úsilí zaměřené na zkoumání způsobů tvorby akrylamidu a snižování jeho množství ve zpracovaných potravinách.

(2) Organizace FoofDrinkEurope, která zastupuje evropský potravinářský a nápojový průmysl, vypracovala „soubor nástrojů“ ([1]) obsahující nástroje, které výrobci potravin mohou výběrově používat podle konkrétních potřeb ke snížení množství akrylamidu ve svých výrobcích. Navíc byly vypracovány stručné brožury obsahující informace o nejdůležitějších nástrojích pro každé odvětví. Regulační orgány tuto činnost podpořily a přispěly k ní.

(3) Množství akrylamidu v některých potravinách se zdá významně vyšší než množství ve srovnatelných výrobcích stejné kategorie výrobků. Komise proto považovala za vhodné, aby příslušné orgány členských států provedly šetření, a to prostřednictvím zkoumání metod výroby a zpracování, jež používají provozovatelé potravinářských podniků. Za tímto účelem přijala Komise dne 10. ledna 2011 doporučení o zkoumání množství akrylamidu v potravinách ([2]) (dále jen „doporučení z roku 2011“).

(4) Podle doporučení z roku 2011 se členské státy vybízejí k tomu, aby provedly šetření v případě, že množství akrylamidu v konkrétních potravinách přesahuje směrné hodnoty uvedené v příloze tohoto doporučení.

(5) Množství akrylamidu v potravinách bylo monitorováno členskými státy v letech 2007 až 2009 podle doporučení Komise 2007/331/ES ([3]) a od roku 2010 podle doporučení Komise 2010/307/EU ([4]). Monitorování je zaměřeno na potraviny, o nichž je známo, že obsahují vysoká množství akrylamidu a/nebo výrazně přispívají k dietárnímu příjmu člověka.

(6) Výsledky monitorování za rok 2007 až 2010 zpracoval Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) ve vědecké zprávě „Update on acrylamide levels in food from monitoring years 2007-2010 (Aktualizace k množství akrylamidu v potravinách za roky monitorování 2007–2010)“ ([5]) ze dne 18. října 2012. EFSA dospěl k závěru, že ve skupinách potravin není důsledný trend ke snižování množství akrylamidu a že snížení množství akrylamidu se projevilo pouze v několika kategoriích potravin, zatímco v jiných kategoriích potravin bylo zaznamenáno zvýšení množství.

(7) Na základě výsledků zkoumání získaných v letech 2011 a 2012 a na základě výsledků monitorování získaných podle doporučení 2007/331/ES a 2010/307/EU je vhodné změnit některé směrné hodnoty stanovené v příloze doporučení z roku 2011.

(8) Doporučení z roku 2011 by proto mělo být nahrazeno novým doporučením.

([1]) „Soubor nástrojů“ vypracovaný organizací FoodDrinkEurope obsahuje 14 parametrů („nástrojů“), které jsou seskupeny do 4 hlavních kategorií („oddělení v souboru nástrojů“) a výrobci potravin je mohou výběrově používat podle konkrétních potřeb ke snížení množství akrylamidu ve svých výrobcích. Tato 4 oddělení se dělí na agronomické faktory, potravinářské recepty, zpracování a konečnou přípravu. Soubor nástrojů lze nalézt na těchto internetových stránkách: http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/ciaa_acrylamide_toolbox09.pdf

([2]) http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/recommendation_10012011_acrylamide_food_cs.pdf

([3]) Doporučení Komise 2007/331/ES ze dne 3. května 2007 o monitorování množství akrylamidu v potravinách (Úř. věst. L 123, 12.5.2007, s. 33).

([4]) Doporučení Komise 2010/307/EU ze dne 2. června 2010 o monitorování množství akrylamidu v potravinách (Úř. věst. L 137, 3.6.2010, s. 4).

([5]) Evropský úřad pro bezpečnost potravin; Update on acrylamide levels in food from monitoring years 2007 to 2010. *EFSA Journal* 2012; 10(10): 2938. [38 s.]. doi:10.2903/j.efsa.2012.2938. K dispozici na internetu: www.efsa.europa.eu/efsajournal.htm

(9) Zkoumání by měla i nadále zahrnovat systémy provozovatelů potravinářských podniků pro analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) či obdobné systémy ([1]) s cílem zkoumat spolu s provozovatelem potravinářského podniku, zda byly zjištěny zpracovatelské kroky náchylné k tvorbě akrylamidu a zda byla přijata odpovídající kontrolní opatření. Příslušné orgány by při tom měly posoudit, do jaké míry uplatňují provozovatelé potravinářských podniků v současné době známé možnosti pro minimalizaci množství akrylamidu, např. ty, které jsou navrženy v zásadách správné praxe pro akrylamid přijatých Komisí pro Codex Alimentarius a v „souboru nástrojů" týkajícím se akrylamidu a vypracovaném organizací FoodDrinkEurope.

(10) Účelem směrných hodnot stanovených tímto doporučením je pouze poukázat na nutnost zkoumání. Nejsou to bezpečnostní limity. K donucovacímu opatření a/nebo vydání rychlého varování by se proto mělo přistoupit pouze na základě řádného posouzení rizika provedeného pro každý případ zvlášť, ale nikoli jen z důvodu překročení směrné hodnoty.

(11) Na základě výsledků zkoumání získaných v letech 2013 a 2014 podle tohoto doporučení a na základě výsledků monitorování získaných podle doporučení 2010/307/EU a výsledku aktualizovaného posouzení rizik provedeného EFSA, pokud jde o přítomnost akrylamidu v potravinách, Komise posoudí situaci poté, co bude k dispozici posouzení rizik provedené EFSA, a rozhodne o potřebě přijmout jiná vhodná opatření,

PŘIJALA TOTO DOPORUČENÍ:

1. Členské státy by měly, s aktivní účastí provozovatelů potravinářských podniků, provádět další zkoumání metod výroby a zpracování, jež používají výrobci potravin, pokud množství akrylamidu v potravině, zkoušené v rámci monitorování podle doporučení 2010/307/EU, přesáhne směrnou hodnotu akrylamidu stanovenou pro příslušnou kategorii potravin v příloze tohoto doporučení.

2. Pro účely bodu 1 by množství akrylamidu mělo být posouzeno, aniž by se zohlednila nejistota měření při analýze.

3. Zkoumání uvedená v bodě 1 by měla zahrnovat ověření provozovatelů potravinářských podniků pro postupy vycházející z analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) s cílem ověřit:

   a) zda provozovatel potravinářského podniku zjistil v systému HACCP nebo v podobném systému zpracovatelské kroky, které mohou vést k tvorbě akrylamidu, a

   b) zda provozovatel potravinářského podniku přijal vhodná zmírňující opatření.

4. Zkoumání uvedená v bodě 1 by měla zejména vyjasnit, do jaké míry uplatňují provozovatelé potravinářských podniků v současné době známé možnosti pro minimalizaci množství akrylamidu, např. ty, které jsou zmíněny v zásadách správné praxe pro akrylamid přijatých Komisí pro Codex Alimentarius a v „souboru nástrojů" týkajícím se akrylamidu a vypracovaném organizací FoodDrinkEurope.

5. Členské státy by měly podat Komisi zprávu o zjištěních do 31. října 2014 a do 30. dubna 2015.

6. Toto doporučení nahrazuje doporučení ze dne 10. ledna 2011 o zkoumání množství akrylamidu v potravinách.

V Bruselu dne 8. listopadu 2013.

Za Komisi
Tonio BORG
člen Komise

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin (Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 1).

PŘÍLOHA

Směrné hodnoty akrylamidu na základě údajů EFSA z monitorování v letech 2007–2012

Potravina	Směrná hodnota (µg/kg)	Poznámka
Hranolky k přímé spotřebě	600	Výrobek prodávaný k přímé spotřebě podle definice v oddíle C bodě 1 přílohy doporučení 2010/307/EU
Bramborové lupínky z čerstvých brambor a z bramborového těsta Bramborové krekry	1 000	Výrobek v prodávaném stavu podle definice v oddíle C bodě 2 a oddíle C bodě 10 přílohy doporučení 2010/307/EU
Měkký chléb a) Pšeničný chléb b) Měkký chléb jiný než pšeničný chléb	 80 150	Výrobek v prodávaném stavu podle definice v oddíle C bodě 4 přílohy doporučení 2010/307/EU
Snídaňové cereálie (kromě ovesné kaše) — výrobky z otrub a celozrnné cereálie, pufované zrní (vztahuje se na pufované, pouze pokud je vyznačeno) — pšeničné a žitné výrobky (*) — výrobky z kukuřice, ovsa, pšenice špaldy, ječmene a rýže (*)	 400 300 200	Výrobek v prodávaném stavu podle definice v oddíle C bodě 5 přílohy doporučení 2010/307/EU
Sušenky a oplatky Krekry s výjimkou bramborových krekrů Křupavý chléb Perník Výrobky podobné ostatním výrobkům této kategorie	500 500 450 1 000 500	Výrobek v prodávaném stavu podle definice v oddíle C bodě 6 přílohy doporučení 2010/307/EU
Pražená káva	450	Výrobek v prodávaném stavu podle definice v oddíle C bodě 7.1 přílohy doporučení 2010/307/EU
Instantní (rozpustná) káva	900	Výrobek v prodávaném stavu podle definice v oddíle C bodě 7.2 přílohy doporučení 2010/307/EU
Náhražky kávy a) převážně obilné náhražky kávy b) jiné náhražky kávy	 2 000 4 000	Výrobek v prodávaném stavu podle definice v oddíle C bodě 7.3 přílohy doporučení 2010/307/EU
Příkrmy pro kojence jiné než obilné příkrmy (**) a) bez švestek b) se švestkami	 50 80	Výrobek v prodávaném stavu podle definice v oddíle C bodě 8 přílohy doporučení 2010/307/EU
Sušenky a suchary pro kojence a malé děti	200	Výrobek v prodávaném stavu podle definice v oddíle C bodě 9.1 přílohy doporučení 2010/307/EU
Obilné příkrmy pro kojence a malé děti (***), kromě sušenek a sucharů	50	Výrobek v prodávaném stavu podle definice v oddíle C bodě 9.2 přílohy doporučení 2010/307/EU

(*) Jiné než celozrnné cereálie a/nebo jiné než otrubové cereálie. Obilovina přítomná v největším množství určuje kategorii.
(**) Podle ustanovení čl. 1 odst. 2 písm. b) směrnice Komise 2006/125/ES ze dne 5. prosince 2006 o obilných a ostatních příkrmech pro kojence a malé děti (Úř. věst. L 339, 6.12.2006, s. 16).
(***) Podle ustanovení čl. 1 odst. 2 písm. a) směrnice 2006/125/ES.