ODPORÚČANIA

ODPORÚČANIE KOMISIE

z 8. novembra 2013

o skúmaní hladín akrylamidu v potravinách

(Text s významom pre EHP)

(2013/647/EÚ)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie, a najmä na jej článok 292,

keďže:

(1) Potravinársky priemysel, členské štáty a Komisia vyvíjajú od roku 2002 rozsiahle úsilie na skúmanie spôsobov vytvárania akrylamidu a znižovania jeho hladín v spracovaných potravinách.

(2) Organizácia FoodDrinkEurope, ktorá reprezentuje európsky potravinársky a nápojový priemysel, vypracovala „súbor nástrojov“ ([1]) obsahujúci nástroje, ktoré môžu výrobcovia potravín selektívne použiť podľa konkrétnych potrieb na zníženie hladín akrylamidu vo svojich výrobkoch. Okrem toho sa vypracovali krátke brožúrky obsahujúce informácie o najdôležitejších nástrojoch pre každé odvetvie. Regulačné orgány túto činnosť podporili a prispeli k nej.

(3) Hladiny akrylamidu v niektorých potravinách sa zdali byť podstatne vyššie než jeho hladiny v porovnateľných výrobkoch rovnakej kategórie. Komisia preto považovala za vhodné, aby príslušné orgány členských štátov vykonali skúmanie, v ktorom sa zamerajú na metódy výroby a spracovania, ktoré používajú prevádzkovatelia potravinárskych podnikov. Na tento účel prijala Komisia 10. januára 2011 odporúčanie o skúmaní hladín akrylamidu v potravinách ([2]) („odporúčanie z roku 2011“).

(4) Na základe odporúčania z roku 2011 sa členské štáty vyzývajú, aby uskutočnili skúmanie v prípade, že hladiny akrylamidu zistené v konkrétnych potravinách prekračujú indikatívne hodnoty stanovené v prílohe k uvedenému odporúčaniu.

(5) Hladiny akrylamidu v potravinách členské štáty monitorovali v období rokov 2007 – 2009 podľa odporúčania Komisie 2007/331/ES ([3]) a od roku 2010 podľa odporúčania Komisie 2010/307/EÚ ([4]). Monitorovanie sa zameriava na tie potraviny, o ktorých je známe, že obsahujú vysoké hladiny akrylamidu, resp. výrazne prispievajú k potravinovému príjmu vo výžive ľudí.

(6) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „EFSA“) zhromaždil výsledky monitorovania za roky 2007 až 2010 vo vedeckej správe *Update on acrylamide levels in food from monitoring years 2007-2010* (Aktualizované informácie o hladinách akrylamidu v potravinách za roky monitorovania 2007 – 2010) ([5]) z 18. októbra 2012. EFSA dospel k záveru, že v skupinách potravín neexistuje trvalý trend k nižším hladinám akrylamidu a pokles hladín akrylamidu bol zaznamenaný len v niekoľkých kategóriách potravín, zatiaľ čo v iných kategóriách bolo pozorované zvýšenie týchto hladín.

(7) Na základe výsledkov skúmaní získaných v rokoch 2011 a 2012 a na základe výsledkov monitorovania získaných podľa odporúčaní 2007/331/ES a 2010/307/EÚ je vhodné upraviť niektoré indikatívne hodnoty stanovené v prílohe odporúčania z roku 2011.

(8) Odporúčanie z roku 2011 by sa preto malo nahradiť novým odporúčaním.

([1]) „Súbor nástrojov“ vypracovaný organizáciou FoodDrinkEurope obsahuje 14 rôznych parametrov („nástrojov“) zoskupených do 4 hlavných kategórií („oblasti nástrojov“), ktoré môžu výrobcovia potravín selektívne použiť podľa svojich konkrétnych potrieb na zníženie obsahu akrylamidu vo svojich výrobkoch. Tieto 4 oblasti sa vzťahujú na agronomické faktory, konkrétny recept, spracovanie a konečnú prípravu. Súbor nástrojov možno nájsť na tejto adrese: 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_en.pdf

([3]) Odporúčanie Komisie 2007/331/ES z 3. mája 2007 o monitorovaní množstva akrylamidu v potravinách (Ú. v. EÚ L 123, 12.5.2007, s. 33).

([4]) Odporúčanie Komisie 2010/307/ES z 2. júna 2010 o monitorovaní množstva akrylamidu v potravinách (Ú. v. EÚ L 137, 3.6.2010, s. 4).

([5]) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín: *Update on acrylamide levels in food from monitoring years 2007 to 2010* (Aktualizované informácie o hladinách akrylamidu v potravinách za roky monitorovania 2007 – 2010). Vestník EFSA (*EFSA Journal*) 2012; 10(10): 2938, [38 s.] doi:10.2903/j.efsa.2012.2938. K dispozícii online: www.efsa.europa.eu/efsajournal

(9) Skúmania by mali naďalej zahŕňať analýzu nebezpečenstiev a kritických kontrolných bodov (HACCP) prevádzkovateľov potravinárskych podnikov alebo podobný systém [1] s cieľom skúmať spolu s prevádzkovateľom potravinárskeho podniku, či boli zistené spracovateľské kroky náchylné na vytváranie akrylamidu a či boli prijaté príslušné opatrenia na ich kontrolu. Príslušné orgány by pritom mali posúdiť, do akej miery uplatňujú prevádzkovatelia potravinárskych podnikov v súčasnosti známe možnosti na minimalizáciu hladín akrylamidu, napr. tie, ktoré sú navrhnuté v kódexe pre akrylamid a schválené Komisiou pre *Codex Alimentarius*, a tie, ktoré sú v „súbore nástrojov" pre akrylamid vypracovanom organizáciou FoodDrinkEurope.

(10) Účelom indikatívnych hodnôt stanovených uvedeným odporučením je iba poukázať na potrebu skúmania. Neslúžia ako bezpečnostné limity. K opatreniu na presadzovanie a/alebo vydaniu včasného varovania by sa preto malo pristúpiť len na základe riadneho posúdenia rizika vykonaného pre každý prípad osobitne, a nielen z dôvodu prekročenia indikatívnej hodnoty.

(11) Na základe výsledkov skúmaní získaných v rokoch 2013 a 2014 podľa tohto odporúčania, na základe výsledkov monitorovania získaných podľa odporúčania 2010/307/EÚ a výsledkov aktualizovaného hodnotenia rizika prítomnosti akrylamidu v potravinách, ktoré uskutočnil EFSA, Komisia posúdi situáciu po tom, ako budú výsledky tohto hodnotenia k dispozícii, a rozhodne o nutnosti prijať ďalšie vhodné opatrenia,

PRIJALA TOTO ODPORÚČANIE:

1. Členské štáty s aktívnym zapojením prevádzkovateľov potravinových podnikov by mali uskutočniť ďalšie skúmania metód výroby a spracovania, ktoré používajú výrobcovia potravín, ak hladina akrylamidu v potravine testovaná v rámci monitorovania podľa odporúčania 2010/307/EÚ presiahne indikatívnu hodnotu akrylamidu stanovenú pre príslušnú kategóriu potravín v prílohe k tomuto odporúčaniu.

2. Na účely bodu 1 by sa hladina akrylamidu mala hodnotiť bez toho, aby sa brala do úvahy analytická neistota merania.

3. Skúmania uvedené v bode 1 by mali zahŕňať overenie analýzy nebezpečenstiev a kritických kontrolných bodov (HACCP) prevádzkovateľov potravinárskych podnikov s cieľom overiť:

   a) či prevádzkovateľ potravinového podniku identifikoval v systéme HACCP alebo v podobnom systéme príslušné spracovateľské kroky, ktoré môžu viesť k vytváraniu akrylamidu, a

   b) či prevádzkovateľ potravinárskych podnikov prijal náležité opatrenia na zmiernenie tohto rizika.

4. Pri skúmaniach uvedených v bode 1 by sa malo ozrejmiť najmä to, do akej miery prevádzkovatelia potravinárskych podnikov uplatňujú v súčasnosti známe možnosti na minimalizáciu hladín akrylamidu, napr. tie, ktoré sú uvedené v kódexe pre akrylamid schválenom Komisiou *Codex Alimentarius*, a tie, ktoré sú v „súbore nástrojov" pre akrylamid vypracovanom organizáciou FoodDrinkEurope.

5. Členské štáty by mali o svojich zisteniach podávať správy Komisii najneskôr do 31. októbra 2014 a do 30. apríla 2015.

6. Toto odporúčanie nahrádza odporúčanie z 10. januára 2011 o skúmaní hladín akrylamidu v potravinách.

V Bruseli 8. novembra 2013

Za Komisiu
Tonio BORG
člen Komisie

[1] Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 1).

PRÍLOHA

Indikatívne hodnoty akrylamidu na základe údajov z monitorovania EFSA v rokoch 2007 – 2012

Potravina	Indikatívna hodnota [µg/kg]	Poznámka
Zemiakové hranolčeky pripravené na priamu spotrebu	600	výrobok predávaný ako pripravený na priamu spotrebu podľa definície v oddiele C bode 1 prílohy k odporúčaniu 2010/307/EÚ
Zemiakové lupienky z čerstvých zemiakov a zo zemiakového cesta	1 000	výrobok v predávanom stave podľa definície v oddiele C bode 2 a oddiele C bode 10 prílohy k odporúčaniu 2010/307/EÚ
Zemiakové krekery		
Mäkký chlieb:		výrobok v predávanom stave podľa definície v oddiele C bode 4 prílohy k odporúčaniu 2010/307/EÚ
a) pšeničný chlieb	80	
b) iný mäkký chlieb než pšeničný chlieb	150	
Cereálie na prípravu raňajok (okrem kaše z ovsených vločiek)		výrobok v predávanom stave podľa definície v oddiele C bode 5 prílohy k odporúčaniu 2010/307/EÚ
— výrobky z otrúb a celozrnné cereálie, pufované zrno (vzťahuje sa na pufované, len ak je vyznačené)	400	
— pšeničné a ražné výrobky (*)	300	
— výrobky z kukurice, ovsa, špaldy, jačmeňa a ryže (*)	200	
Sušienky a oblátky	500	výrobok v predávanom stave podľa definície v oddiele C bode 6 prílohy k odporúčaniu 2010/307/EÚ
Krekery s výnimkou zemiakových krekerov	500	
Chrumkavý chlieb	450	
Medovníky	1 000	
Výrobky podobné ostatným výrobkom v tejto kategórii	500	
Pražená káva	450	výrobok v predávanom stave podľa definície v oddiele C bode 7.1 prílohy k odporúčaniu 2010/307/EÚ
Instantná (rozpustná) káva	900	výrobok v predávanom stave podľa definície v oddiele C bode 7.2 prílohy k odporúčaniu 2010/307/EÚ
Náhradky kávy		výrobok v predávanom stave podľa definície v oddiele C bode 7.3 prílohy k odporúčaniu 2010/307/EÚ
a) prevažne obilné náhradky kávy	2 000	
b) ostatné náhradky kávy	4 000	
Potraviny na výživu dojčiat a malých detí, iné než potraviny vyrobené zo spracovaných obilnín (**)		výrobok v predávanom stave podľa definície v oddiele C bode 8 prílohy k odporúčaniu 2010/307/EÚ
a) neobsahujúce slivky	50	
b) obsahujúce slivky	80	
Sušienky a sucháre pre dojčatá a malé deti	200	výrobok v predávanom stave podľa definície v oddiele C bode 9.1 prílohy k odporúčaniu 2010/307/EÚ
Potraviny spracované na báze obilnín a určené pre dojčatá a malé deti (***) okrem sušienok a suchárov	50	výrobok v predávanom stave podľa definície v oddiele C bode 9.2 prílohy k odporúčaniu 2010/307/EÚ

(*) Iné než celozrnné obilniny a/alebo iné než cereálie obsahujúce otruby. Kategóriu určuje obilnina zastúpená v najväčšom množstve.
(**) Podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. b) smernice Komisie 2006/125/ES z 5. decembra 2006 o potravinách spracovaných na báze obilnín a detskej potrave určených pre dojčatá a malé deti (Ú. v. EÚ L 339, 6.12.2006, s. 16).
(***) Podľa definície v článku 1 ods. 2 písm. a) smernice 2006/125/ES.