

AJÁNLÁSOK

A BIZOTTSÁG AJÁNLÁSA

(2014. szeptember 10.)

a 2- és 3-monoklóropropán-1,2-diol (2 és 3-MCPD), a 2- és 3-MCPD-zsír-savészterek és glicidil-zsír-savészterek élelmiszerekben való előfordulásának nyomon követéséről

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2014/661/EU)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre és különösen annak 292. cikkére,

mivel:

- (1) A 3-monoklóropropán-1,2-diol (3-MCPD) az élelmiszer-feldolgozás során keletkező olyan szennyező anyag, amelyet az embernél potenciális rákkeltő anyagnak minősítettek, és amelyre 20 µg/tesztömegkilogramm tolerálható napi bevittelt állapítottak meg ⁽¹⁾. Az 1881/2006/EK bizottsági rendelet ⁽²⁾ a 40 % szárazanyagot tartalmazó folyékony termék esetében a hidrolizált növényi fehérjében (HVP) és szójaszószban lévő 3-MCPD felső határértékeit 20 µg/kg-ban határozta meg; ez a szárazanyagban lévő 50 µg/kg felső határértéknek felel meg.
- (2) A 2- és 3-monoklóropropán-1,2-diol (MCPD) zsír-savészterek és glicidil-zsír-savészterek az élelmiszerként vagy élelmiszer-összetevőként felhasznált, feldolgozott étkezési olajokban előforduló, jelentős szennyező anyagok. Az élelmiszerláncba bekerülő szennyező anyagok tudományos testülete, amely az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságon (EFSA) belül működik, egyetértett azzal a becsléssel, mely szerint az emberi szervezetben a 3-MCPD 100 %-ban felszabadul észterreiből ⁽³⁾.
- (3) A glicidil-zsír-savészterek az étkezési olaj finomításának szagtalanítási folyamata során keletkező szennyező anyagok. A glicidil-zsír-savészterek toxikológiai relevanciája a mai napig nem teljesen világos. Maga a glicidol az „emberre valószínűleg rákkeltő hatású” besorolást kapta. A legújabb tanulmányok azt jelzik, hogy a glicidol a zsír-savakból (csaknem) teljes egészében felszabadul az emberi emésztőszervben.
- (4) Az EFSA 2013. szeptember 20-án tudományos jelentést tett közzé, amely az expozíció előzetes értékelése mellett elemzést tartalmazott a 3-monoklóropropán-1,2-diol (3-MCPD) élelmiszerekben való, 2009–2011 közötti előfordulásáról Európán belül ⁽⁴⁾.
- (5) Az expozíció pontosabb meghatározása érdekében az MCPD-zsír-savak és glicidil-zsír-savak jelenlétével kapcsolatban további adatok szükségesek.
- (6) Ezért helyénvaló az MCPD, az MCPD-észterek és a glicidil-észterek növényi olajokban és zsírokban, az ezekből származó élelmiszerekben és a növényi olajokat és zsírokat tartalmazó élelmiszerekben való jelenlétének nyomon követését ajánlani,

⁽¹⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság véleménye a 3-monoklóropropán-1,2-diolról (3-MCPD), amely aktualizálta az 1994. évi véleményt (elfogadva 2001. május 30-án). http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf

⁽²⁾ A Bizottság 2006. december 19-i 1881/2006/EK rendelete az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról (HL L 364., 2006.12.20., 5. o.)

⁽³⁾ Statement of the Scientific Panel on Contaminants in the Food chain (CONTAM) on a request from the European Commission related to 3-MCPD esters (Az élelmiszerláncba bekerülő szennyező anyagok tudományos testületének (CONTAM) nyilatkozata az Európai Bizottságtól a 3-MCPD-észterek vonatkozásában érkezett kérelemre), <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1048.pdf>

⁽⁴⁾ European Food Safety Authority, 2013 Analysis of occurrence of 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) in food in Europe in the years 2009-2011 and preliminary exposure assessment (Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság, 2013. Elemzés a 3-monoklóropropán-1,2-diol (3-MCPD) Európában, élelmiszerekben való, 2009–2011 közötti előfordulásáról és az expozíció előzetes értékelése). EFSA Journal 2013;11(9):3381, 45 pp. doi:10.2903/j.efsa.2013.3381. Online elérhető: www.efsa.europa.eu/efsajournal.htm.

ELFOGADTA EZT AZ AJÁNLÁST:

1. A tagállamok a takarmány- és élelmiszer-ipari vállalkozók aktív részvételével nyomon követik a 2- és 3-MCPD, a 2- és 3-MCPD-zsírsvészterek és a glicidil-zsírsvészterek élelmiszerekben való előfordulását, különösen a következők tekintetében:
 - a) növényi olajok és zsírok, valamint az ezekből származó termékek, például margarin és hasonló termékek;
 - b) a 2009/39/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben ⁽¹⁾ meghatározott különleges táplálkozási célú, csecsemőknek és kisgyermekeknek szánt élelmiszerek, ideértve a 2006/141/EK bizottsági irányelvben ⁽²⁾ meghatározott anyatej-helyettesítő tápszert és anyatej-kiegészítő tápszert, valamint az 1999/21/EK bizottsági irányelvben ⁽³⁾ meghatározott, speciális gyógyászati célú, csecsemőknek szánt diétás élelmiszerek;
 - c) finompékárúk, kenyér és péksütemény;
 - d) konzerv hús (füstölt) és konzerv hal (füstölt);
 - e) burgonya- vagy gabonaalapú snackek vagy más kisütött, burgonyaalapú termékek;
 - f) növényi olajt tartalmazó élelmiszerek, valamint növényi olajjal készített/gyártott élelmiszerek.

A 2- és 3-MCPD, a 2- és 3-MCPD-zsírsvészterek és a glicidil-zsírsvészterek elemzése a b)–f) pontban említett élelmiszerek esetében elismerten nagy kihívást jelent, és jelenleg nem áll rendelkezésre körvizsgálattal validált elemzési módszer. Ezért a b)–f) pontban említett élelmiszerek elemzése során külön figyelmet kell fordítani arra, hogy a kapott adatok megbízhatók legyenek.

A tagállamok, amelyek elemezni kívánják a b)–f) pontban említett élelmiszerekben előforduló 2- és 3-MCPD, 2- és 3-MCPD-zsírsvészterek és glicidil-zsírsvészterek jelenlétét, technikai segítséget kérhetnek – ha ezt helyénvalónak és szükségesnek ítélik – a Bizottság Közös Kutatóközpontja Etalonanyag- és Mérésügyi Intézetének (IRMM) élelmiszertudományi szabványokkal foglalkozó egységétől.

2. Annak biztosítása érdekében, hogy a minták a vizsgált tétel szempontjából reprezentatívak legyenek, a tagállamoknak a 333/2007/EK bizottsági rendelet ⁽⁴⁾ mellékletének B. részében megállapított mintavételi eljárásokat kell követniük.
3. Az észterkötésű MCPD-t és glicidolt az American Oil Chemists Society standard módszereivel ajánlott meghatározni. E módszerek gázkromatográfia/tömegspektrometria (GC-MS) módszerek, amelyeket a növényi olajok és zsírok vonatkozásában körvizsgálattal validáltak; a módszerek a www.aocs.org oldalon érhetők el.

Az étkezési olajokban és zsírokban a zsírsvészterekhez kötött MCPD és glicidol elemzése tekintetében a meghatározási határ legfeljebb 100 µg/kg lehet. Más élelmiszerek esetében, amelyek zsírtartalma meghaladja a 10 %-ot, a meghatározási határ lehetőleg ne legyen nagyobb az élelmiszer zsírtartalmához viszonyítva sem, vagyis a 20 % zsírtartalmú élelmiszerben az MCPD és a glicidol zsírsvésztereinek elemzése vonatkozásában a meghatározási határ teljes súly alapján nem haladhatja meg a 20 µg/kg-ot. Az olyan élelmiszerek esetében, amelyek zsírtartalma kevesebb mint 10 %, a meghatározási határ teljes súly alapján nem haladhatja meg a 10 µg/kg-ot.

4. A laboratóriumokban minőség-ellenőrzési eljárásokat kell alkalmazni annak érdekében, hogy az analízis során a glicidilészterek ne alakuljanak át MCPD-észterekké, illetve fordítva. Ezen túlmenően egyértelműen meg kell határozni a mérendő mennyiséget, és külön jelteni kell az elemzett mátrixban jelen lévő szabad 2 és 3-MCPD-eket, elkülönítve a 2- és 3-MCPD-zsírsvésztertől, mivel mindkettőt 3-MCPD-ként mérik. Az alábbi mérendő mennyiségeket külön-külön kell meghatározni:
 - 2-MCPD
 - 3-MCPD
 - 2-MCPD-észterek
 - 3-MCPD-észterek
 - glicidil-észterek.

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2009. május 6-i 2009/39/EK irányelve a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről (HL L 124., 2009.5.20., 21. o.).

⁽²⁾ A Bizottság 2006. december 22-i 2006/141/EK irányelve az anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerekről, valamint az 1999/21/EK irányelv módosításáról (HL L 401., 2006.12.30., 1. o.).

⁽³⁾ A Bizottság 1999. március 25-i 1999/21/EK irányelve a speciális gyógyászati célokra szánt diétás élelmiszerekről (HL L 91., 1999.4.7., 29. o.).

⁽⁴⁾ A Bizottság 2007. március 28-i 333/2007/EK rendelete az élelmiszerekben előforduló ólom, kadmium, higany, szervesetlen vegyületben lévő ón, 3-MCPD és policiklikus aromás szénhidrogének mennyiségének hatósági ellenőrzése céljából végzett mintavétel és vizsgálat módszereinek megállapításáról (HL L 88., 2007.3.29., 29. o.).

Jelenleg nincs arra utaló bizonyíték, hogy az 1. pontban felsorolt élelmiszerekben szabad glicidol fordulna elő. Ugyanakkor abban az esetben, ha szabad glicidol elemzésére kerül sor, ezt külön kell jelteni.

- (5) A tagállamoknak biztosítaniuk kell, hogy az elemzések eredményeit rendszeresen (hathavonta) benyújtják az EFSA-nak az EFSA adatbenyújtási formátumát használva, az élelmiszer- és takarmányügyi standard mintaleírására vonatkozó EFSA-iránymutatásokkal ⁽¹⁾, valamint az EFSA további egyedi jelentéstételi követelményeivel összhangban.

A nyomon követésből származó, rendelkezésre álló hasznos adatok hiánytalan benyújtásának biztosítása érdekében egy kevesebb kötelezően kitöltendő mezőt tartalmazó, egyszerűsített formátum fog rendelkezésre állni.

- (6) Ezen ajánlás egységes alkalmazását és az eredményeket tartalmazó jelentések összehasonlíthatóságának biztosítását egy később elkészítendő iránymutatás fogja segíteni.

Kelt Brüsszelben, 2014. szeptember 10-én.

a Bizottság részéről

Tonio BORG

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ <http://www.efsa.europa.eu/en/datex/datexsubmitdata.htm>