

ПРЕПОРЪКИ

КОМИСИЯ

ПРЕПОРЪКА НА КОМИСИЯТА

от 3 май 2007 година

относно мониторинга на нивата на акриламид в хранителните продукти

(нотифицирано под номер C(2007) 1873)

(Текст от значение за ЕИП)

(2007/331/ЕО)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,
и по-специално второ тире от член 211 от него,

като има предвид, че:

- (1) Групата от научни експерти по замърсителите в хранителната верига към Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ) прие изявление на 19 април 2005 г. относно съдържанието на акриламид в храните, в което потвърди оценката на риска от акриламид в храните, изготвена от съвместния ФАО/СЗО експертен комитет по хранителните добавки (СЕКХД) през февруари 2005 г. В тази оценка СЕКХД стигна до заключението, че границите на излагане за средни и големи потребители са ниски за тази генотоксична и канцерогенна смеска и че тя би могла да бъде повод за безпокойство за човешкото здраве. Следователно необходимите усилия за намаляване на концентрациите на акриламид в храните трябва да продължат.
- (2) Хранителната индустрия и държавите-членки са проучвали начините за образуване на акриламида. Хранителната индустрия е разработила доброволни мерки, така наречения подход „Набор от инструменти“ „Кутия с инструменти“⁽¹⁾, който предоставя насоки, за

да могат производителите и преработвателите да намират начини за намаляване на нивата на акриламид в съответните им продукти. От 2002 г. насам се полагат големи усилия с цел намаляване на нивата на акриламид в преработените храни.

- (3) Необходимо е да се съберат надеждни данни за нивата на акриламид в храните за период от поне 3 години в цялата Общност с цел да се получи ясна картина за нивата на акриламид в тези от хранителните продукти, за които е известно, че съдържат високи нива на акриламид и/или допринасят значително за поемането му с храната от цялото население и от конкретни уязвими групи като например кърмачета и малки деца.
- (4) Важно е тези данни да се докладват веднъж годишно на ЕОБХ, която ще осигури събирането им в база данни.
- (5) Аналитичните резултати ще бъдат оценени с цел да се прецени ефективността на доброволните мерки. Програмата за мониторинг, предвидена в настоящата препоръка, може да бъде адаптирана по всяко време, ако това е необходимо с оглед на натрупания опит,

ПРЕПОРЪЧВА СЛЕДНОТО:

⁽¹⁾ „Наборът от инструменти“ съдържа 13 различни параметъра („инструмента“), групирани заедно в 4 основни категории („отделения“), които могат да бъдат използвани изборително от производителите на храни съобразно техните конкретни потребности с цел намаляване нивата на акриламид в продуктите им. Четирите отделения се отнасят до агрономически фактори, рецептата за приготвяне, преработката и окончателната обработка.

- 1) Държавите-членки да извършват ежегодно през 2007 г., 2008 г. и 2009 г., съобразно с приложение I, мониторинг на нивата на акриламид в хранителните продукти, за които се прави препратка в приложението.

- 2) До 1 юни всяка година държавите-членки да представят на ЕОБХ мониторинговите данни от предходната година с информацията и във формата, както е посочено в приложение II за събиране в единна база данни.
- 3) За целите на програмата за мониторинг държавите-членки да следват процедурата за вземане на проби, както е посочено в част Б от приложението към Регламент (ЕО) № 333/2007 на Комисията от 28 март 2007 г. относно методите за вземане на проби и за анализ за целите на официалния контрол на нивото на олово, кадмий, живак, неорганичен калай, 3-монохлорпропан-1,2-диол (3-MCPD) и бензо(а)пирен в храните ⁽¹⁾ с цел да се гарантира, че пробите са представителни за партидата.
- 4) Държавите-членки да извършват анализа на акриламида съгласно критериите, изложени в точки 1 и 2 от приложение III към Регламент (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно официалния контрол, провеждан с цел осигуряване на проверка на съответствието със законодателството в областта на фуражите и храните и правилата за опазване здравето на животните и хуманното отношение към животните ⁽²⁾.

Съставено в Брюксел на 3 май 2007 година.

За Комисията
Markos KYPRIANOU
Член на Комисията

⁽¹⁾ ОВ L 88, 29.3.2007 г., стр. 29.

⁽²⁾ ОВ L 165, 30.4.2004 г., стр. 1. Регламент, изменен с Регламент (ЕО) № 1791/2006 на Съвета (ОВ L 363, 20.12.2006 г., стр. 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ I

А. Пунктове за вземане на проби и процедура:

1. Вземането на проби от продуктите трябва да се извършва на пазарно ниво (т. е. в супермаркети, по-малки магазини, пекарни, павилиони за пържени картофи и ресторанти), където лесно може да се извърши проследяване, или в производствените обекти. Проби от продукти с произход от държава-членка трябва да се вземат, когато е възможно ⁽¹⁾.
2. Вземането на проби и анализът трябва да се извършва преди датата на изтичане на годността на пробата.

Б. Продукти, номериране на пробите и честота, аналитични изисквания

1. Таблица 1 дава общ преглед за препоръчителния минимален брой проби, които трябва да се анализират годишно за всяка категория продукти. Държавите-членки се приканват да вземат повече проби, когато е възможно. Разпределението на пробите за държава-членка е направено въз основа на националните статистики за броя на населението, като минималният брой проби е 4 за продукт и за държава-членка.
2. Брой на пробите означава минималният брой проби, които трябва да бъдат взети годишно. В случаите, когато са налице специални условия (например вземане на проби два пъти годишно), това е уточнено в приложение I, точка В за всяка група продукти.
3. Тъй като всяка категория продукти съдържа голям асортимент от продукти с различни спецификации, за всеки от продуктите, от които се вземат проби, трябва да се предостави допълнителна информация (както е уточнено в приложение I, точка В). За да се проследят тенденциите във времето, важно е от продукти с една и съща спецификация (например еднакъв тип хляб, еднаква марка и т. н.) да се вземат проби всяка година, когато е възможно. Добре е за пържените картофи, проби от които са взети от малки магазини, да се избират същите магазини всяка година, ако е възможно.
4. Ако в продукти с една и съща спецификация многократно бъдат получени резултати под границата за количествено определяне на метода (LOQ), продуктът може да бъде заменен с друг, стига той да попада в същата продуктова категория и да е предоставено описание на продукта.
5. За да се гарантира сравнимост на аналитичните резултати, получената LOQ с избраните методи трябва да е 30 µg/kg (най-интензивният йон/йон преход) за хляб и бебешки храни и 50 µg/kg за картофени продукти, други зърнени продукти, кафе и други продукти. Резултатите се отчитат, коригирани с приетите допустими отклонения.

⁽¹⁾ В изключителни случаи конкретен продукт може да бъде на пазара само чрез внос от трета страна. В такива случаи може да се вземат проби от вноския продукт.

Таблица 1
Минимален брой проби по продуктови категории

Страна, в която се продават	Пържени картофи, продавани готови за консумация (1)	Картофен чипс (2)	Полуготови пържени картофи/картофи продукти за приготвяне в домашни условия (3)	Хлеб (4)	Зърнени закуски (5)	Бисквити, вкл. детски бисквити (6)	Печено кафе (7)	Бъбешки храни в бурканчета (8)	Преработени бъбешки храни на зърнена основа (9)	Други продукти (10)	Всичко
AT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
BE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
CY	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
CZ	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
DE	24	24	24	24	24	24	24	24	24	14	230
DK	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
ES	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	140
EE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
GR	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
FR	20	20	20	20	20	20	20	20	20	14	194
FI	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
HU	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
IT	20	20	20	20	20	20	20	20	20	14	194
IE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
LU	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
LT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
LV	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
MT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
NL	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	62
PT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
PL	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	140
SE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
SI	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
SK	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
UK	20	20	20	20	20	20	20	20	20	14	194
BG	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
RO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
Всичко	202	202	202	202	202	202	202	202	202	224	2 042

В. Минимална допълнителна информация, която трябва да се предостави за всеки продукт

Минималната допълнителна информация, която трябва да се предостави за всеки продукт, е уточнена в точки от 1 до 10. Държавите-членки се приканват да предоставят по-подробна информация.

1. *Пържени картофи, продавани готови за консумация*: вземане на проби два пъти годишно през март и ноември ⁽¹⁾, като по този начин се достига крайният брой проби, посочени в таблицата. Проби от готовите за консумация продукти трябва да се вземат от малки заведения, вериги заведения за бързо хранене и ресторанти. Всяка година пробите би трябвало да се вземат от едни и същи заведения винаги, когато е възможно.

Специална информация, която трябва да се предостави: използвана суровина — пресни картофи или полуфабрикати, добавка на други съставки.

2. *Картофен чипс*: вземане на проби два пъти годишно през март и ноември ⁽¹⁾, като по този начин се достига крайният брой проби, посочени в таблицата.

Специална информация, която трябва да се предостави: използвана суровина — пресни картофи или полуфабрикати, добавка на други съставки, овкусители или добавки.

3. *Полуготови пържени картофи/картофени продукти за приготвяне в домашни условия*: включително продукти, продавани в замразен вид. Вземане на проби два пъти годишно през март и ноември ⁽¹⁾, като по този начин се достига крайният брой проби, посочени в таблицата. Анализът на всяка проба трябва да се извършва след приготвянето на продукта (например пържене, печене и т. н.). Приготвянето се извършва в лабораторни условия при спазване на инструкциите за приготвяне, указани на етикета. Специална информация, която трябва да се предостави: използвана суровина (картофи или полуфабрикати), добавка на други съставки, дали продуктът се продава пресен или замразен, условия за приготвяне съгласно инструкциите на етикета.

4. *Хляб*

Специална информация, която трябва да се предостави: мек или хрупкав, съдържание на фибри, използван тип зърно, ферментирал/неферментирал, тип ферментация (например мая), други съставки. Изборът на типа хляб, от който да се вземат пробите, се определя от хранителните навици в отделните страни.

5. *Зърнени закуски*: с изключение на мюсли и овесена каша.

Специална информация, която трябва да се предостави: тип зърно, други съставки (например захар, ядки, мед, шоколад).

6. *Бисквити (вкл. детски бисквити)*

Специална информация, която трябва да се предостави: меки или твърди, за общо потребление или за диабетици, пълен списък на съставките.

7. *Печено кафе*

Специална информация, която трябва да се предостави: степен на изпичане (например средно, тъмно), тип на зърната, ако има такъв, дали се продава мляно или на зърна.

8. *Бебешки храни в бурканчета*

Храните, които се вземат предвид са тези, съдържащи картофи, кореноплодни зеленчуци или зърнени култури. Специална информация, която трябва да се предостави: от какъв материал е изработено бурканчето.

9. *Преработени бебешки храни на зърнена основа*: анализират се във вида, в който се продават.

Специална информация, която трябва да се предостави: използван тип зърно, други съставки.

⁽¹⁾ В случай че хранителният продукт е приготвен от картофени полуфабрикати, не е необходимо да се вземат проби два пъти годишно.

10. Други продукти

Тази категория включва картофени продукти, зърнени храни, кафеени продукти, какаови продукти и детски храни, различни от посочените в някоя от горните категории (например картофени кюфтета, сладкиш с мед, подправен с джинджифил, заместители на кафе). Трябва да бъдат подбрани проби, които да отразяват националните хранителни навици на държавите-членки. Може да се наложи да бъдат анализирани след приготвяне съгласно инструкциите на етикета. Ако е така, условията, при които това е направено, трябва да бъдат уточнени.

Специална информация, която трябва да се предостави: подробно описание на продукта (например основни съставки), условия за приготвяне съгласно инструкциите на етикета.

Б. Обяснителни бележки към отчетния формат

Отчитаща страна: държава-членка, в която е проведен мониторингът.

Година: година на вземане на пробата.

Код на пробата: лабораторният идентификационен код на пробата.

Номер на продуктово клас: номер на класа на продукта съгласно приложение I, таблица 1 (попълнете цифрите от 1 до 10, например пържени картофи (1), картофен чипс (2) и т.н).

Наименование на продукта: включва наименованието на продукта на английски език и на оригиналния език.

Описание на продукта: трябва да се даде кратко описание на продукта, като се има предвид поне информацията, изискваща се съгласно приложение I, точка В.

Производител: име на производителя, ако има такава.

Страна на производство: ако има такава. Да се използват кодовете ISO за страната на производство (за кодовете ISO виж приложение I, таблица 1, първа колона). Съгласно приложение I, точка А продуктът, от който е взета проба, трябва да произхожда от някоя от държавите-членки, когато това е възможно (виж бележка под линия 4).

Най-добър до: посочено на етикета. Датата да се попълни във формат дд/мм/гг.

Дата на производство: ако има такава, посочена на етикета. Датата да се попълни във формат дд/мм/гг.

Дата на вземане на пробата: датата, на която е взета пробата. Датата да се попълни във формат дд/мм/гг.

Място, откъдето е взета пробата: мястото, откъдето е взета пробата, например супермаркет, малък магазин, пекарна, верига заведения за бързо хранене и т.н.

Тегло на пакета: тегло на пакета (g) с продукта, от който са взети отделните точкови проби, ако има такива.

Тегло на пробата: тегло (g) на съвкупната проба.

Условия за приготвяне: условията за приготвяне трябва да бъдат уточнени за полуготовите пържени картофи или други картофени продукти за приготвяне в домашни условия (продуктов клас 3), пробите от които трябва да бъдат взети и анализирани след приготвянето. Инструкциите за приготвяне на етикета трябва да бъдат спазени и описани в това поле. Същото важи за някои „други продукти“ (продуктов клас 10).

Дата на анализа: ако пробата е била хомогенизирана и складирана преди анализа, трябва да бъде посочена датата на действителното начало на аналитичната процедура. В този случай трябва да бъдат предоставени подробности за условията на съхранение.

Методът е одобрен: моля посочете „Д“ (да) или „Н“ (не), ако аналитичният резултат е получен чрез метод, одобрен съгласно EN ISO 17025.

Аналитичен метод: моля посочете кой аналитичен метод е бил използван (GC-MS с дериватизация, GC-SM без дериватизация, LC-SM-SM или друг) и дайте кратко описание на подготовката на пробата (например процедурата на почистване, и т. н.).

Данни относно тестове за пригодност: моля дайте информация за организатора на теста, номера на схемата, номера на кръга, матрицата и постигнатия z-резултат ⁽¹⁾ в следния кратък формат: организатор/схема/кръг/матрица/z-резултат.

(Пример: FAPAS/30/6/сухари/1,6).

Ниво на акриламид: в µg/kg, коригиран с приетите допустими отклонения.

Граница на откриване: в µg/kg.

Граница за количествено определяне: в µg/kg.

Допустима грешка на измерване: ако има такава, моля представете информация за допустимата грешка на измерване (изразена в %).

⁽¹⁾ Моля забележете, че z-резултатите ще се използват само за преценяване на качеството на данните. Поверителността им е гарантирана.