

DOPORUČENÍ

KOMISE

DOPORUČENÍ KOMISE

ze dne 3. května 2007

o monitorování množství akrylamidu v potravinách

(oznámeno pod číslem K(2007) 1873)

(Text s významem pro EHP)

(2007/331/ES)

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

pomáhají určit způsoby, jak snížit množství akrylamidu ve výrobcích, které vyrábějí. Od roku 2002 se intenzivně pracuje na snížení množství akrylamidu ve zpracovaných potravinách.

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství, a zejména na druhou odrážku článku 211 této smlouvy,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Vědecký výbor pro kontaminující látky v potravinovém řetězci Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) vydal dne 19. dubna 2005 prohlášení o akrylamidu v potravinách, v němž souhlasil s posouzením rizik akrylamidu v potravinách, jež bylo provedeno společným výborem odborníků FAO/WHO pro potravinářské přídatné látky (JECFA) v únoru 2005. V tomto posouzení dospěl výbor JECFA k závěru, že limity expozice průměrných a nadměrných konzumentů jsou v případě této genotoxické a karcinogenní sloučeniny nízké, a tudíž by mohly být důvodem k obavám o lidské zdraví. Proto by se nadále mělo vhodným způsobem usilovat o snížení koncentrací akrylamidu v potravinách.

(2) Potravinářský průmysl a členské státy zkoumaly způsoby tvorby akrylamidu. Potravinářský průmysl vyvinul dobrovolná opatření, např. takzvaný přístup využívající „soubor nástrojů“⁽¹⁾ s pokyny pro výrobce a zpracovatele, jež jim

(3) Je nezbytné shromáždit spolehlivé údaje o množstvích akrylamidu v potravinách, a to z celého Společenství alespoň za dobu 3 let, aby byla získána jasná představa o obsahu akrylamidu v těch potravinách, o nichž je známo, že obsahují vysoká množství akrylamidu a/nebo výrazně přispívají k dietárnímu příjmu celé populace a zvláště zranitelných skupin, např. kojenců a malých dětí.

(4) Je důležité, aby byly tyto údaje jednou ročně předávány úřadu EFSA, který zajistí jejich uložení do databáze.

(5) Analytické výsledky se vyhodnotí, aby byla posouzena účinnost dobrovolných opatření. Program monitorování podle tohoto doporučení lze kdykoli upravit, pokud je to s ohledem na nabyté zkušenosti vhodné,

DOPORUČUJE:

(1) „Soubor nástrojů“ obsahuje 13 parametrů („nástrojů“), které jsou seskupeny do 4 hlavních kategorií („oddělení v souboru nástrojů“) a výrobci potravin je mohou výběrově používat podle konkrétních potřeb za účelem snížení množství akrylamidu ve svých výrobcích. Čtyři oddělení se dělí na agronomické faktory, potravinářské recepty, zpracování a konečnou přípravu.

1. Aby členské státy v letech 2007, 2008 a 2009 každoročně v souladu s přílohou I prováděly monitorování množství akrylamidu v potravinách uvedených ve zmíněné příloze.

2. Aby pro účely zanesení do databáze členské státy každoročně do 1. června předávaly úřadu EFSA údaje z monitorování za předcházející rok s informacemi a ve formátu podle přílohy II.
3. Aby členské státy pro účely programu monitorování dodržovaly postupy odběru vzorků stanovené v části B přílohy nařízení Komise (ES) č. 333/2007 ze dne 28. března 2007, kterým se stanoví metody odběru vzorků a analýzy pro úřední kontrolu množství olova, kadmia, rtuti, anorganického cínu, 3-MCPD a benz(a)pyrenu v potravinách⁽¹⁾, aby se zaručilo, že jsou vzorky pro danou šarži reprezentativní.
4. Aby členské státy prováděly analýzu akrylamidu v souladu s kritérii stanovenými v částech 1 a 2 přílohy III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat⁽²⁾.

V Bruselu dne 3. května 2007.

Za Komisi
Markos KYPRIANOU
člen Komise

⁽¹⁾ Úř. věst. L 88, 29.3.2007, s. 29.

⁽²⁾ Úř. věst. L 165, 30.4.2004, s. 1. Nařízení ve znění nařízení Rady (ES) č. 1791/2006 (Úř. věst. L 363, 20.12.2006, s. 1).

PŘÍLOHA I

A. Místa odběru a postup odběru

1. Odběr vzorků z výrobků by se měl provádět na úrovni trhu (tedy v supermarketech, menších obchodech, pekařstvích, prodejnách hranolků a v restauracích), kde lze výrobky snadno zpětně sledovat, nebo v místech výroby. Z výrobků původem ze členských států by se vzorky měly odebírat, kdykoli je to možné⁽¹⁾.
2. Odběr vzorků a analýza se provádějí před uplynutím doby použitelnosti vzorku.

B. Výrobky, počty vzorků a častost, analytické požadavky

1. V tabulce 1 je uveden přehled doporučeného minimálního počtu vzorků, které se mají každoročně odebrat z každé kategorie výrobků. Členské státy se vyzývají, aby, je-li to možné, odebíraly více vzorků. Početní rozložení vzorků na jednotlivé členské státy vychází z údajů o velikosti populace, přičemž nejmenší vzorek je tvořen 4 výrobky na jeden členský stát.
2. Počty vzorků odkazují na minimální počet vzorků, které mají být každý rok odebrány. Pokud platí zvláštní podmínky (např. odběr vzorků dvakrát do roka), uvede se tato skutečnost u každé skupiny výrobků v bodě C přílohy I.
3. Vzhledem k tomu, že každou kategorii výrobků tvoří široká škála výrobků s různými specifikacemi, měly by být ke každému výrobku, z něhož byl odebrán vzorek, poskytnuty dodatečné informace (jak je uvedeno v bodě C přílohy I). Pro rozeznání časového vývoje je důležité, aby z výrobků se stejnými specifikacemi (např. stejný druh chleba, stejná obchodní značka atd.) byly vzorky odebírány každý rok, pokud je to možné. Vzorky hranolků se odebírají v malých obchodech, a proto, je-li to možné, by měly být pro odběr vzorků každoročně vybírány stejné obchody.
4. Pokud jsou u výrobků se stejnou specifikací opakovaně získány výsledky pod mezí kvantifikace (LOQ), lze výrobek vyměnit za jiný výrobek, pokud spadá do téže kategorie výrobků a je poskytnut popis výrobku.
5. Aby se zaručila srovnatelnost analytických výsledků, měly by být zvoleny metody, jimiž lze dosáhnout meze kvantifikace na úrovni 30 µg/kg (nejintenzivnější přesmyk iont/iont) u chleba a příkrmů pro kojence a 50 µg/kg u výrobků z brambor, ostatních výrobků z obilovin, kávy a ostatních výrobků. Výsledky analýzy se předkládají ve formátu korigovaném na výtěžnost.

⁽¹⁾ Ve výjimečných případech může být specifický výrobek na trhu v podobě, v jaké je dovezen ze třetí země. V takových případech lze odebrat vzorky z dovezeného výrobku.

Tabulka 1
Mínimální počet vzorků na kategorii výrobku

Země prodeje	Hranolky prodávané k přímému požití (1)	Bramborové lupínky (2)	Předsmažené hranolky/výrobky z brambor pro domácí přípravu (3)	Chléb (4)	Snídanové cereálie (5)	Sušenký, včetně sušenek pro děti (6)	Pražená káva (7)	Konzervované příkrmy pro kojenče (8)	Zpracované obilné příkrmy pro kojenče (9)	Ostatní výrobky (10)	Celkem
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
Celkem	202	202	202	202	202	202	202	202	202	224	2 042

C. Minimální dodatečné informace, které mají být poskytnuty o každém výrobku

Minimální dodatečné informace, které by měly být o každém výrobku, z něž byl odebrán vzorek, poskytnuty, jsou upřesněny v bodech 1 až 10. Členské státy se vyzývají, aby poskytly podrobnější informace.

1. *Hranolky prodávané k přímému požívání*: odběr vzorků se provádí dvakrát ročně v březnu a listopadu ⁽¹⁾, celkový počet odebraných vzorků je uveden v tabulce. Vzorky z výrobků k přímému požívání by se měly odebírat v malých prodejnách, řetězcích rychlého občerstvení a v restauracích. Je-li to možné, měl by odběr vzorků každoročně probíhat ve stejných prodejnách.

Zvláštní informace, které se poskytnou: počátečním materiálem čerstvé brambory nebo předem připravené výrobky, přídavek jiných složek.

2. *Bramborové lupínky*: odběr vzorku se provádí dvakrát ročně v březnu a listopadu ⁽¹⁾, celkový počet odebraných vzorků je uveden v tabulce.

Zvláštní informace, které se poskytnou: počátečním materiálem čerstvé brambory nebo předem připravené výrobky, přídavek jiných složek, příchutě nebo přísady.

3. *Před smažené hranolky/výrobky z brambor pro domácí přípravu*: včetně výrobků prodávaných ve zmrazeném stavu. Odběr vzorku se provádí dvakrát ročně v březnu a listopadu ⁽¹⁾, celkový počet odebraných vzorků je uveden v tabulce. Analýza každého vzorku by se měla provést až po přípravě výrobku (např. po smažení, pečení atd.). Příprava by měla probíhat v laboratoři v souladu s pokyny na etiketě. Zvláštní informace, které se poskytnou: počátečním materiálem čerstvé brambory nebo předem připravené výrobky, přídavek jiných složek, výrobek je prodáván čerstvý nebo zmrazený, podmínky pro přípravu podle etikety.

4. *Chléb*:

Zvláštní informace, které se poskytnou: měkký a křupavý chléb, obsah vlákniny, druh obilí, kvašený/nekvašený, druh kvašení (tj. kvasnic), jiné složky. Výběr druhu chleba, z něž se mají vzorky odebrat, by měl odrážet stravovací návyky v každé zemi.

5. *Snídaňové cereálie*: kromě müsli a ovesné kaše. Zvláštní informace, které se poskytnou: druh obilí, ostatní složky (tj. cukr, ořechy, med, čokoláda).

6. *Sušenky (včetně sušenek pro děti)*:

Zvláštní informace, které se poskytnou: měkké či tvrdé, pro běžnou populaci či pro diabetiky, úplný seznam složek.

7. *Pražená káva*:

Zvláštní informace, které se poskytnou: úroveň pražení (např. střední, tmavá), druh zrn, je-li k dispozici, prodávaná mletá či v zrnech.

8. *Konzervované příkrmy pro kojení*:

Důraz by měl být kladen zejména na brambory, kořenovou zeleninu nebo potraviny obsahující obiloviny. Zvláštní informace, které se poskytnou: složení konzervy.

9. *Zpracované obilné příkrmy pro kojení*: analýza příkrmů v prodávaném stavu.

Zvláštní informace, které se poskytnou: druh obilí, ostatní složky.

⁽¹⁾ V případě, že jsou potraviny vyrobeny z předem připravených výrobků z brambor, není odběr dvakrát ročně nutný.

10. *Jiné výrobky:*

Tato kategorie zahrnuje výrobky z brambor, z obilovin, z kávy, kakaa a kojenecké příkrmy kromě příkrmů zahrnutých v jedné z kategorií uvedených výše (např. bramboráky, perník, náhražky kávy). Vzorby by měly být vybrány tak, aby odrážely národní stravovací návyky ve členských státech. Výrobky bude možná nutné po vaření analyzovat v souladu s podmínkami na etiketě. V takovém případě je třeba podmínky upřesnit.

Zvláštní informace, které se poskytnou: podrobný popis výrobku (tj. hlavní složky), podmínky přípravy podle etikety.

B. Vysvětlivky k formátu předkládání zpráv

Oznamující země: členský stát, v němž proběhlo monitorování.

Rok: rok odběru vzorků.

Kód vzorku: laboratorní identifikační kód vzorku.

Číslo třídy výrobku: číslo třídy výrobku podle tabulky 1 v příloze I (uveďte čísla od 1 do 10, např. hranolky (1), bramborové lupínky (2) atd.).

Název výrobku: obsahuje název výrobku v angličtině a v původním jazyce.

Popis výrobku: měl by být uveden stručný popis výrobku, a to alespoň s přihlédnutím k informacím požadovaným podle bodu C přílohy I.

Výrobce: jméno výrobce, je-li k dispozici.

Země výroby: je-li k dispozici. Pro zemi výroby se použijí kódy ISO (kódy ISO viz první sloupec tabulky 1 v příloze I). Podle bodu A přílohy I by měl výrobek, z něž byl odebrán vzorek, pokud možno pocházet ze členského státu (viz poznámka pod čarou 4).

Datum spotřeby: uvedeno na etiketě. Datum uveďte ve formátu dd/mm/rr.

Datum výroby: je-li k dispozici, je uvedeno na etiketě. Datum uveďte ve formátu dd/mm/rr.

Datum odběru vzorků: datum odběru vzorku. Datum uveďte ve formátu dd/mm/rr.

Místo odběru vzorků: místo, kde byl vzorek odebrán, např. supermarket, malý obchod, pekařství, řetězec rychlého občerstvení atd.

Velikost balení: je-li to vhodné, velikost balení (g) výrobku, z něž byly dílčí vzorky odebrány.

Hmotnost vzorku: hmotnost (g) souhrnného vzorku.

Podmínky přípravy: U před smažených hranolků nebo jiných výrobků z brambor určených pro domácí přípravu (třída výrobků 3), z nichž by měly být po vaření odebrány a analyzovány vzorky, by měly být upřesněny podmínky přípravy. V tomto okénku by měly být upřesněny pokyny pro vaření, které se mají dodržovat. Totéž by se mohlo vztahovat na některé „ostatní výrobky“ (třída výrobku 10).

Datum analýzy: pokud byl vzorek homogenizovaný a uskladněný před analýzou, mělo by se uvést skutečné datum zahájení postupu analýzy. V takovém případě by se měly uvést podrobnosti o podmínkách skladování.

Akreditovaná metoda: uveďte „Ano“ nebo „Ne“, pokud výsledky analýzy nebyly získány metodou akreditovanou v souladu EN ISO 17025.

Analytická metoda: uveďte analytickou metodu, která byla použita (GC-MS s derivatizací, GC-MS bez derivatizace, LC-MS-MS nebo jiná), a stručný popis přípravy vzorku (např. postup čištění atd.).

Podrobnosti o zkouškách odborné způsobilosti: uveďte informace o subjektu, který zkoušky odborné způsobilosti organizuje, počet schémat, počet cyklů, matici a dosažené z-skóre⁽¹⁾, a to v následujícím krátkém formátu: organizátor/schéma/cykly/matrice/z-skóre. (Příklad: FAPAS/30/6/křupavýchléb/1,6).

Množství akrylamidu: v µg/kg, korigováno na výtěžnost.

Mez detekce: v µg/kg.

Mez kvantifikace: v µg/kg.

Nejistota měření: uveďte informace o nejistotě měření (rozsah se uvede v %), jsou-li k dispozici.

⁽¹⁾ Mějte na paměti, že z-skóre se používá pouze pro posouzení kvality údajů. Bude zachována důvěrnost údajů.