

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

ΣΥΣΤΑΣΗ (ΕΕ) 2017/84 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 16ης Ιανουαρίου 2017

για την παρακολούθηση των υδρογονάνθρακων ορυκτελαίων σε τρόφιμα και σε υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, και ιδίως το άρθρο 292,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Οι υδρογονάνθρακες ορυκτελαίων (ΜΟΗ) είναι χημικές ενώσεις που προέρχονται κυρίως από αργό πετρέλαιο, αλλά παράγονται επίσης συνθετικά από άνθρακα, φυσικό αέριο και βιομάζα. ΜΟΗ μπορούν να βρεθούν στα τρόφιμα μέσω της περιβαλλοντικής μόλυνσης, των λιπαντικών των μηχανημάτων που χρησιμοποιούνται κατά τη συγκομιδή και την παραγωγή τροφίμων, των βοηθητικών μέσων επεξεργασίας, των πρόσθετων τροφίμων και των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Τα προϊόντα που περιέχουν ΜΟΗ και είναι κατάλληλα για τρόφιμα υποβάλλονται σε επεξεργασία κατά τέτοιο τρόπο ώστε να ελαχιστοποιείται η περιεκτικότητά τους σε αρωματικούς υδρογονάνθρακες ορυκτελαίων (ΜΟΑΗ).
- (2) Το 2012 η επιστημονική ομάδα για τις μολυσματικές προσμειξεις στην τροφική αλυσίδα (ομάδα CONTAM) της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) κατέληξε στο συμπέρασμα ⁽¹⁾ ότι οι επιπτώσεις που δύνανται να έχουν στην υγεία του ανθρώπου ομάδες ουσιών που ανήκουν στην κατηγορία των ΜΟΗ ποικίλλουν σε μεγάλο βαθμό. Οι ΜΟΑΗ μπορούν να δράσουν ως γονιδοστοξικά καρκινογόνα, ενώ ορισμένοι κορεσμένοι υδρογονάνθρακες ορυκτελαίων (ΜΟΣΗ) συσσωρεύονται στους ανθρώπινους ιστούς και ενδέχεται να έχουν δυσμενείς επιδράσεις στο ήπαρ. Δεδομένου ότι ορισμένοι ΜΟΑΗ θεωρούνται μεταλλαξιογόνοι και καρκινογόνοι, είναι σημαντικό να οργανωθεί η παρακολούθηση των ΜΟΗ για την καλύτερη κατανόηση της σχετικής παρουσίας ΜΟΣΗ και ΜΟΑΗ στα τρόφιμα που αποτελούν τους κυριότερους παράγοντες διατροφικής έκθεσης.
- (3) Δεδομένου ότι η μετανάστευση από υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, όπως το χαρτί και το χαρτόνι συσκευασίας, ενδέχεται να συμβάλει σημαντικά στη συνολική έκθεση, η διαδικασία παρακολούθησης πρέπει να περιλαμβάνει τα προσυσκευασμένα τρόφιμα, το υλικό συσκευασίας και την παρουσία λειτουργικών φραγμών, καθώς και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιείται για την αποθήκευση και την επεξεργασία. Ορισμένες παράμετροι, όπως ο χρόνος και οι συνθήκες αποθήκευσης, ενδέχεται να αυξήσουν τη μετανάστευση των ΜΟΗ από τη συσκευασία προς τα τρόφιμα. Δεδομένου ότι οι ΜΟΗ ανιχνεύονται ευκολότερα όταν απαντούν σε μεγάλες ποσότητες, η στρατηγική δειγματοληψίας θα πρέπει να λαμβάνει υπόψη τις παραμέτρους εκείνες στις οποίες συμβαίνει υψηλότερη μετανάστευση.
- (4) Για να διασφαλιστεί η αξιοπιστία των σχετικών αναλυτικών στοιχείων, τα κράτη μέλη θα πρέπει να εξασφαλίζουν τη διαθεσιμότητα κατάλληλου εξοπλισμού ανάλυσης και να αποκτήσουν επαρκή πείρα στην ανάλυση των ΜΟΗ τόσο στα τρόφιμα όσο και στα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, προτού ξεκινήσουν την παραγωγή αναλυτικών αποτελεσμάτων.
- (5) Για να διασφαλιστεί η ομοιόμορφη εφαρμογή της παρούσας σύστασης, το εργαστήριο αναφοράς της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (ΕΑ-ΕΕ) θα πρέπει να παράσχει περαιτέρω οδηγίες στις αρμόδιες αρχές των κρατών μελών και στα άλλα ενδιαφερόμενα μέρη, μεταξύ των οποίων και οδηγίες σχετικά με τις πληροφορίες που θα ήταν δυνατό να συλλεχθούν κατά τη διάρκεια των ερευνών, καθώς και τις μεθόδους δειγματοληψίας και ανάλυσης.

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΣΥΣΤΑΣΗ:

1. Τα κράτη μέλη θα πρέπει, με την ενεργό συμμετοχή των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων, καθώς και των παρασκευαστών, των μεταποιητών και των διανομέων των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα και άλλων ενδιαφερόμενων μερών, να παρακολουθούν την παρουσία ΜΟΗ στα τρόφιμα κατά τη διάρκεια των ετών 2017 και 2018. Η παρακολούθηση θα πρέπει να καλύπτει τα ζωικά λίπη, τον άρτο και τα αρτίδια, τα εκλεκτά αρτοσκευάσματα, τα δημητριακά πρωινού, τα είδη ζαχαροπλαστικής (συμπεριλαμβανομένης της σοκολάτας) και το κακάο, τη σάρκα των ψαριών, τα προϊόντα ψαριών (κονσέρβες ψαριού), τους σπόρους για ανθρώπινη κατανάλωση, τα παγωτά και τα επιδόρπια, τους ελαιούχους σπόρους, τα ζυμαρικά, τα προϊόντα που παράγονται από σιτηρά, τα όσπρια, τα λουκάνικα, τα ακρόδρυα, τα φυτικά έλαια, καθώς και τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα και τα οποία χρησιμοποιούνται για τα προϊόντα αυτά.

⁽¹⁾ Ομάδα της EFSA για τις μολυσματικές προσμειξεις στην τροφική αλυσίδα (CONTAM): Επιστημονική γνώμη σχετικά με τους υδρογονάνθρακες ορυκτελαίων στα τρόφιμα. *EFSA Journal* 2012;10(6):2704. 185 σ., doi:10.2903/j.efsa.2012.2704.

2. Για να διασφαλιστεί η ομοιόμορφη εφαρμογή της παρούσας σύστασης και για να παραχθούν αξιόπιστα και συγκρίσιμα αποτελέσματα παρακολούθησης, θα πρέπει να τηρηθούν οι ειδικές οδηγίες που θα εκπονήσει το ΕΑ-ΕΕ στο πλαίσιο της παρούσας σύστασης («οδηγίες»). Δεδομένου ότι οι εν λόγω οδηγίες δεν υπάρχουν ακόμη, τα κράτη μέλη θα πρέπει να συνεργαστούν με το ΕΑ-ΕΕ για την από κοινού κατάρτιση των εν λόγω οδηγιών σύμφωνα με τις ανάγκες τους για ανάπτυξη αναλυτικών ικανοτήτων.
3. Τα κράτη μέλη θα πρέπει να διενεργούν δειγματοληψία των τροφίμων σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 333/2007 της Επιτροπής⁽¹⁾. Η δειγματοληψία θα πρέπει να περιλαμβάνει αναλογικό αριθμό προσυσκευασμένων τροφίμων. Η δειγματοληψία των υλικών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα θα πρέπει να διενεργείται σύμφωνα με τις βέλτιστες πρακτικές που είναι κατάλληλες για τα συγκεκριμένα υλικά ή αντικείμενα, όπως θα αντικατοπτρίζεται στις οδηγίες. Θα πρέπει να εξετάζονται οι περαιτέρω πιθανές πηγές ΜΟΗ που συνδέονται με τη χρήση άλλων υλικών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα στην αλυσίδα εφοδιασμού, όπως κατά την αποθήκευση ή επεξεργασία, όταν υπάρχουν σαφείς ενδείξεις ότι οι εν λόγω πηγές συμβάλλουν στην παρουσία ΜΟΗ. Η δειγματοληψία προσυσκευασμένων τροφίμων πρέπει να επικεντρώνεται σε προϊόντα που είναι πιο κοντά στην ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, και στην περίπτωση που η αποθήκευση ή η επεξεργασία λαμβάνει χώρα σε σχετικά θερμές συνθήκες.
4. Τα δείγματα θα πρέπει να αναλύονται όπως πωλούνται στην αγορά. Για τα προσυσκευασμένα τρόφιμα, το επίπεδο των υδρογονανθράκων ορυκτελαίων πρέπει να προσδιορίζεται τόσο στα τρόφιμα και στα υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, στην περίπτωση που τα εν λόγω υλικά είναι η εικαζόμενη πηγή των ΜΟΗ που ανιχνεύονται. Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνεται στις διαφορές μεταξύ των MOSH και MOAH και στην ερμηνεία των αποτελεσμάτων των αναλύσεων για να εξασφαλιστεί ότι τα παραγόμενα στοιχεία είναι αξιόπιστα και συγκρίσιμα. Τα κράτη μέλη που προτίθενται να αναλύσουν την παρουσία MOSH και MOAH στα τρόφιμα και στα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να ζητήσουν τεχνική βοήθεια από το ΕΑ-ΕΕ για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
5. Στην περίπτωση που ανιχνεύονται ΜΟΗ σε τρόφιμα, τα κράτη μέλη θα πρέπει να διενεργούν περαιτέρω έρευνες στις εγκαταστάσεις επιχειρήσεων τροφίμων για να προσδιοριστεί η πιθανή πηγή ή οι πιθανές πηγές. Οι έρευνες θα πρέπει να καλύπτουν, στο μέτρο του δυνατού, τα συστήματα που χρησιμοποιεί ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων και τα οποία θα μπορούσαν να επηρεάσουν ή να ελέγχουν τη μόλυνση [π.χ. μέθοδοι παραγωγής και επεξεργασίας, σύστημα ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) ή παρόμοια συστήματα ή μέτρα που εφαρμόζονται για την πρόληψη της παρουσίας των εν λόγω ουσιών].
6. Στην περίπτωση που ΜΟΗ ανιχνεύονται σε υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα ή προέρχονται από τέτοια υλικά, τα κράτη μέλη θα πρέπει να συλλέγουν στοιχεία σχετικά με τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα (π.χ. τύπος και σύνθεση του υλικού συσκευασίας, παρουσία λειτουργικού φραγμού, διάρκεια ζωής των συσκευασμένων τροφίμων) και να διεξάγουν περαιτέρω έρευνες στις εγκαταστάσεις των παρασκευαστών, των μεταποιητών και των διανομέων των υλικών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα για να εξακριβώσουν ποια συστήματα εφαρμόζουν οι εν λόγω επιχειρήσεις [π.χ. μεθόδους παραγωγής και μεταποίησης των υλικών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, καθώς και τεκμηρίωση που απαιτείται βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2023/2006 της Επιτροπής⁽²⁾ σχετικά με τις ορθές παρασκευαστικές πρακτικές], όπως αναφέρεται στις οδηγίες.
7. Τα κράτη μέλη, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων, οι παραγωγοί, οι μεταποιητές και οι διανομείς των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα και τα άλλα ενδιαφερόμενα μέρη θα πρέπει να υποβάλουν στην EFSA τα δεδομένα της παρακολούθησης, εκφρασμένα ως προς τη συνολική μάζα, με τις πληροφορίες και στον μορφότυπο ηλεκτρονικής υποβολής που καθορίζονται από την EFSA, για τη συγκέντρωσή τους σε ενιαία βάση δεδομένων. Θα πρέπει, κατά προτίμηση, να υποβάλουν τα δεδομένα της παρακολούθησης έως την 1η Οκτωβρίου 2017 και στη συνέχεια έως την 1η Οκτωβρίου 2018. Τα τελευταία αποτελέσματα θα πρέπει να διαβιβαστούν έως τις 28 Φεβρουαρίου 2019. Δεδομένα από το 2016 που ενδεχομένως υπάρχουν σχετικά με την παρουσία ΜΟΗ, τα οποία δεν έχουν ακόμα διαβιβαστεί, θα πρέπει να διαβιβαστούν σύμφωνα με τις ίδιες διαδικασίες το συντομότερο δυνατόν.

Βρυξέλλες, 16 Ιανουαρίου 2017.

Για την Επιτροπή
Vytenis ANDRIUKAITIS
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 333/2007 της Επιτροπής, της 28ης Μαρτίου 2007, για τον καθορισμό μεθόδων δειγματοληψίας και ανάλυσης για τον επίσημο έλεγχο των επιπέδων μόλυβδου, καδμίου, υδραργύρου, ανόργανου κασσιτέρου, 3-μονοχλωροπροπανοδιόλης και βενζο[α]πυρενίου στα τρόφιμα (ΕΕ L 88 της 29.3.2007, σ. 29).

⁽²⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2023/2006 της Επιτροπής, της 22ας Δεκεμβρίου 2006, σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα (ΕΕ L 384 της 29.12.2006, σ. 75).