

SOOVITUSED

KOMISJON

KOMISJONI SOOVITUS,

3. mai 2007,

toidu akrüülamiidi sisalduse seire kohta

(teatavaks tehtud numbri K(2007) 1873 all)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2007/331/EÜ)

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võimalused oma vastavate toodete akrüülamiidi sisalduse alandamiseks. Alates 2002. aastast on palju juba tehtud, et vähendada akrüülamiidi sisaldust töödeldud toidus.

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut, eriti selle artikli 211 teist lõiku,

ning arvestades järgmist:

(1) Toiduahelas olevaid saasteaineid käsitlev Euroopa Toiduohutusameti (EFSA) teaduskomisjon võttis 19. aprillil 2005 vastu seisukoha, mis käsitleb akrüülamiidi sisaldust toiduainetes ja milles kinnitatakse FAO/WHO ühise lisaiinete ekspertkomisjoni (JECFA) poolt 2005. aasta veebruaris läbi viidud toidu akrüülamiidi sisaldust käsitleva riskianalüüsi tulemusi. Selles analüüsis leidis JECFA, et keskmise või suure tarbimise puhul on ühendi, mis on nii genotoksiline kui ka kantserogeenne, riskinormid madalad, ja see võib ohustada inimeste tervist. Seega tuleb jätkata akrüülamiidi sisalduse vähendamist toidus.

(2) Toiduainetööstus ja liikmesriigid on uurinud akrüülamiidi tekke põhjusi. Toiduainetööstus on välja töötanud vabahtlikud meetmed, nn juhtnöörid, ⁽¹⁾ kus esitatakse juhiseid, kuidas tootjad ja töötajad saavad määrata kindlaks

(3) On vaja koguda usaldusväärseid andmeid toidu akrüülamiidi sisalduse kohta vähemalt kolme aasta jooksul ja kogu ühenduses, et saada ülevaade akrüülamiidi sisalduse kohta neis toiduainetes, mille kohta on teada, et nende akrüülamiidi sisaldus on kõrge ja/või mis moodustavad inimeste toiduratsioonis olulise osa, seda eriti riskirühmade puhul nagu imikud ja väikelapsed.

(4) On väga oluline, et kord aastas esitataks need andmed Euroopa Toiduohutusametile (EFSA), kes koostab nende andmete põhjal ühtse andmebaasi.

(5) Analüüsitulemuste hindamise põhjal selgitatakse vabahtlike meetmete tõhusus. Käesolevas soovitus esitatud seireprogrammi võib kohandada millal tahes, kui see on saadud kogemuste valgusel vajalik,

SOOVITAB JÄRGMIST:

(¹) Juhtnöörides on esitatud 13 erinevat parameetrit ("Mida saab teha?"), mis on jaotatud nelja põhikategooriasse, mida toiduainete tootja saab oma toodete akrüülamiidi sisalduse vähendamiseks kasutada valikuliselt ning vastavalt oma vajadustele. Need neli põhikategooriat on põllumajanduslikud tingimused, toidu retsept, töötlemine ja lõplik valmistamine.

1. Liikmesriigid kontrollivad aastatel 2007, 2008 ja 2009 I lisas loetletud toiduainete akrüülamiidi sisaldust vastavalt sama lisa sätetele.

2. Liikmesriigid esitavad Euroopa Toiduohutusametile (EFSA) ühtse andmebaasi koostamiseks iga aasta 1. juuniks eelmise aasta seire tulemused koos II lisa nõutava teabega ning seal nõutaval kujul.
3. Seireprogrammi raames järgivad liikmesriigid komisjoni 28. märtsi 2007. aasta määruse (EÜ) nr 333/2007 (toiduainetes esineva plii, kaadmiumi, elavhõbeda, anorgaanilise tina, 3-MCPD ja benzo(a)pireeni taseme ametlikuks kontrolliks vajalike proovivõtumeetodite ja analüüside kohta) ⁽¹⁾ lisa B osas sätestatud proovivõtumeetodeid, et tagada proovide representatiivsus partii suhtes.
4. Liikmesriigid analüüsivad toidu akrüülamiidi sisaldust vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 882/2004 (ametlike kontrollide kohta, mida tehakse sööda- ja toidualaste õigusnormide ning loomateravishoidu ja loomade heaolu käsitlevate eeskirjade täitmise kontrollimise tagamiseks) ⁽²⁾ III lisa punktides 1 ja 2 sätestatud nõuetele.

Brüssel, 3. mai 2007

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Markos KYPRIANOU

⁽¹⁾ ELT L 88, 29.3.2007, lk 29.

⁽²⁾ ELT L 165, 30.4.2004, lk 1. Määrust on muudetud nõukogu määrusega (EÜ) nr 1791/2006 (ELT L 363, 20.12.2006, lk 1).

I LISA

A. Proovivõtu kord ja kohad

1. Toodetest tuleb proove võtta turustamise tasandil (nt selvehallides, väikestes poodides, pagariärides, friikartulite müügi-kohtades, restoranides), kus jälgitavus on hea, või tootmiskohas. Kui võimalik, tuleb proove võtta liikmesriigist pärit toodetelt. ⁽¹⁾
2. Proovide võtmine ja analüüsimine peavad toimuma enne, kui prooviks kasutatava toiduaine säilivusaeg lõpeb.

B. Tooded, proovide arv ja sagedus, nõuded analüüside võtmisele

1. Tabelis 1 esitatakse ülevaade soovitatava väikseima proovide arvu kohta, mida iga tootekategooria puhul aasta jooksul analüüsida. Liikmesriikidel soovitatakse võimaluse korral võtta rohkem proove. Proovide arvu jagunemine liikmesriigiti põhineb rahvastiku näitajatel, kusjuures väikseim proovide hulk toote ja liikmesriigi kohta on neli.
2. Proovide arv märgib väikseimat võetud proovide arvu aastas. Kui kohaldatakse eritingimusi (nt proovide võtmine kaks korda aastas), siis on see iga tooterühma puhul eraldi täpsustatud I lisa punktis C.
3. Kuna iga tootekategooria koosneb väga mitmest erinevate omadustega tootest, tuleb täiendavat teavet esitada iga toote kohta, millest proov võetakse (vt I lisa punkt C). Et jälgida aja jooksul toimuvaid muutusi, on oluline, et samade omadustega toodetest (sama sorti leib, sama kaubamärk jne) võetakse võimaluse korral proove igal aastal. Kui friikartulitest võetakse proove väikestes poodides, tuleks võimaluse korral valida proovi võtmiseks igal aastal samad poed.
4. Kui samade omadustega toodete puhul saadakse korduvalt tulemusi alla mõõtmispiiri, võib toote asendada mõne teise tootega, tingimusel et uus toode kuulub samasse tootekategooriasse ja esitatakse toote kirjeldus.
5. Et tagada analüüsitulemuste võrreldavus tuleb valida meetodid, mille puhul on võimalik saavutada mõõtmispiiriks 30 µg/kg (intensiivseim ioon/ioon üleminek) leiva ja imikutoidu puhul ning 50 µg/kg kartulitoodete, muude teraviljatoodete, kohvi ja teiste toodete puhul. Tulemused esitatakse saagisega parandatult.

⁽¹⁾ Erandjuhtudel võib konkreetne toode olla müügil ainult kolmandast riigist imporditud tootena. Sel juhul võib võtta proove imporditud tootelt.

Tabel 1
Väikseim proovide arv tootekategooria kohta

Riik, kus toodet müüakse (1)	Freikartulid, mida müüakse kohapeal söömiseks (1)	Kartulikrõpsud (2)	Eeltöödeldud friikartulid/kartulitooded kodus valmistamiseks (3)	Leib (4)	Hommikusöögihelbed (5)	Küpsised, sh väikelastele mõeldud küpsised (6)	Rõstitud kohv (7)	Imikute purgitoitudeid (8)	Töödeldud teraviljal põhinevad imikutoitudeid (9)	Muud tooted (10)	Kokku
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
Kokku	202	202	202	202	202	202	202	202	202	224	2 042

C. Minimaalne esitatav lisateave iga toote kohta

Minimaalset lisateavet, mida tuleb esitada iga toote kohta, millest on proov võetud, on kirjeldatud punktides 1–10. Liikmesriikidel soovitatakse esitada üksikasjalikumat teavet.

1. *Frükartulid, mida müüakse kohapeal söömiseks*: proove võetakse kaks korda aastas, märtsis ja novembris, ⁽¹⁾ nii et proovide koguarv vastab tabelis määratletule. Valmistoidu proove tuleb võtta väikestes müügikioskites, kiirtoidukohades ja restoranides. Kui vähegi võimalik, tuleb proove võtta igal aastal samades kohtades.

Esitatav täpsem teave: kas lähteaine on toores kartul või poolfabrikaat, kas on lisatud muid koostisaineid.

2. *Kartulikrõpsud*: proove võetakse kaks korda aastas, märtsis ja novembris ⁽¹⁾ nii et proovide koguarv vastab tabelis määratletule.

Esitatav täpsem teave: kas lähteaine on toores kartul või poolfabrikaat, kas on lisatud muid koostisaineid, lõhna- või maitseaineid või lisaaineid.

3. *Eeltöödeldud frükartulid/kartulitooted kodus valmistamiseks*: kaasa arvatud külmutatud tooted. Proove võetakse kaks korda aastas, märtsis ja novembris, ⁽¹⁾ nii et proovide koguarv vastab tabelis määratletule. Proovi analüüs tuleb läbi viia pärast toote valmistamist (pärast frittimist, praadimist jne). Valmistamine peab toimuma laboris vastavalt toote etiketil märgitud juhiste. Esitatav täpsem teave: kas lähteaine on toores kartul või poolfabrikaat, kas on lisatud muid koostisaineid, kas toodet müüdi värskest või külmutatult, milliseid juhiste vastavaid valmistamistingimusi kasutati.

4. *Leib*

Esitatav täpsem teave: värske leib või näkileib, kiudaine sisaldus, teravilja liik, kääritatud või mitte, kääritamise viis (nt pärmiga), muud koostisained. Proovi võtmiseks valitavate leibade sortiment peaks peegeldama vastava riigi toitumisharjumusi.

5. *Hommikusöögihelbed*: välja arvatud müsli ja pudrud. Esitatav täpsem teave: teravilja liik, muud koostisained (nt suhkur, pähklid, mesi, šokolaad).

6. *Küpsised, sh väikelastele mõeldud küpsised*:

Esitatav täpsem teave: pehmed või kõvad, tavatarbijatele või diabeetikutele, koostise täielik loetelu.

7. *Röstitud kohv*:

Esitatav täpsem teave: röstimisaste (nt keskmine, tume), ubade liik, kui on teada, müüdüd jahvatatuna või ubadena.

8. *Imikute purgitudud*:

Proovid tuleks võtta kartulilt, juurviljalt või teravilja sisaldavatest toitudest. Esitatav täpsem teave: koostis.

9. *Töödeldud teraviljal põhinevad imikutoidud*: analüüsitakse sellisena nagu müüakse.

Esitatav täpsem teave: teravilja liik, muud koostisained.

⁽¹⁾ Kui toit on valmistatud eeltöödeldud kartulitest, ei ole proove kaks korda aastas vaja võtta.

10. Muud tooted

Sia kategooriasse kuuluvad kartulitooted, teraviljatooted, kohvitooted, kakaotooted ja väikelaste toidud, mida ei ole nimetatud eespool esitatud kategooriates (nt praekartulid, piparkoogid, kohviasendajad). Proovid tuleks võtta liikmesriigi tootumisharjumusi arvestades. Mõnel juhul tuleb proovid võtta pärast toidu vastavalt juhistele valmistamist. Sellisel juhul tuleb kirjeldada valmistamise tingimusi.

Esitav täpne teave: toote üksikasjalik kirjeldus (nt peamised koostisained), toidu valmistamiseks kasutatud tingimused vastavalt juhistele.

B. Selgitavad märkused aruande vormi kohta

Andmeid esitav riik: liikmesriik, kus seire toimus.

Aasta: proovi võtmise aasta.

Proovi kood: proovi laboratoorne tunnuskoode.

Tootekategooria nr: Tootekategooria number vastavalt I lisa tabelile 1 (märkida numbritega 1–10, nt friikartulite puhul "1", kartulikrõpsude puhul "2" jne).

Toote nimetus: märkida toote nimetus inglise keeles ja originaalkeeles.

Toote kirjeldus: Toote lühikirjelduses tuleb esitada vähemalt I lisa punktis C nõutud teave.

Tootja: tootja nimi, kui see on teada.

Tootjariik: (kui see on teada). Tootjariigi märkimisel kasutada riigi ISO-koodi (ISO-koodid on esitatud I lisa tabeli 1 esimeses tulbas). I lisa punkti A kohaselt peaks toode, millest proov võetakse, olema võimaluse korral pärit ühest liikmesriigist (vt I lisa joonealune märkus 1).

"Parim enne" kuupäev: nagu toote etiketil märgitud. Kuupäev esitada kujul: pp/kk/aa.

Tootmise kuupäev: võimaluse korral nagu toote etiketil märgitud. Kuupäev esitada kujul: pp/kk/aa.

Proovivõtu kuupäev: kuupäev, millal proov võeti. Kuupäev esitada kujul: pp/kk/aa.

Proovivõtukoh: koht, kus proovid koguti; nt selvehall, väike kauplus, pagariäri, kiirtoidukett jne.

Pakendi kaal: Kui toode on pakendis, siis võimaluse korral pakendi kaal, millest valim võeti (grammides).

Proovi mass: lähteproovi mass (grammides).

Valmistamistingimused: valmistamistingimusi tuleb kirjeldada eeltöödeldud friikartulite või muude kartulitoodete puhul, mida valmistatakse kodus (tootekategooria 3), millest võetakse proov ja mida analüüsitakse pärast valmistamist. Tuleb järgida etiketil märgitud valmistamisjuhiseid ja neid siin lahtis kirjeldada. Sama võib kehtida ka mõnede "muude toodete" (tootekategooria 10) puhul.

Analüüsi kuupäev: kui proov homogeniseeriti ja varuti enne analüüsimist, tuleb märkida kuupäev, millal analüüsi tegemine tegelikult algas. Sellisel juhul tuleb märkida ka säilitamistingimused.

Akrediteeritud meetod: palun märkida, olenevalt sellest kas analüüsitulemused saadi EN ISO 17025 standardi põhjal akrediteeritud meetodiga või ei, vastavalt "ei" või "jah".

Analüüsimeetod: palun märkida, missugust analüüsimeetodit kasutati (GC-MS derivaatide saamisega, GC-MS derivaatideta; LC-MS-MS või muud) ning kirjeldada lühidalt proovi valmistamist (nt puhastamise protseduur jne).

Pädevuskatse andmed: palun esitada teave pädevuskatse korraldaja, kava numbri, hindamisringi numbri, maatriksi ja z-väärtuse ⁽¹⁾ kohta järgmisel kujul: korraldaja/kava/hindamisring/maatriks/z-väärtus. (Näide: FAPAS/30/6/näkileib/1,6).

Akriüülamiidi sisaldus: µg/kg-s saagisega parandatult.

Avastamiskünnis: µg/kg-s.

Mõõtmispiir: µg/kg-s.

Mõõtemääramatus: võimaluse korral esitada palun teave mõõtemääramatuse kohta (määramatuse ulatus esitada protsentides).

⁽¹⁾ Palun arvestada, et z-võlgnevuvi kasutatakse ainult andmete kvaliteedi hindamiseks. Need on konfidentsiaalsed.