

## SOOVITUSED

### KOMISJONI SOOVITUS (EL) 2017/84,

16. jaanuar 2017,

#### **mineraalõlide süsivesinike seire kohta toidu ning toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete puhul**

(EMPs kohaldatav tekst)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut, eriti selle artiklit 292,

ning arvestades järgmist:

- (1) Mineraalõlide süsivesinikud on keemilised ühendid, mis on saadud peamiselt toornaftast, kuid mida toodetakse samuti sünteetiliselt söest, maagaasist ja biomassist. Keskkonnasaaste, toidu tooraineks oleva saagi koristamise ja toiduvalmistamise käigus kasutatud masinate määrdainete, töötlemise abianete, toidulisandite ja toiduga kokkupuutuvate materjalidega kokkupuute tagajärjel võivad mineraalõlide süsivesinikud esineda toidus. Toiduainetega kasutatavaid mineraalõlide süsivesinikke töödeldakse, et viia miinimumini mineraalõlide aromaatsete süsivesinike sisaldus.
- (2) 2012. aastal tegi toiduahelas olevaid saasteaineid käsitlev Euroopa Toiduohutusameti teaduskomisjon järelduse, <sup>(1)</sup> et mineraalõli-süsivesinike hulka kuuluvate ainerühmade potentsiaalne mõju inimeste tervisele on väga erinev. Mineraalõlide aromaatsed süsivesinikud võivad olla genotoksilised kantserogeenid, samal ajal kui mineraalõlide küllastunud süsivesinikud võivad koguneda inimkudedesse ja kahjustada maksa. Kuna teatavaid mineraalõlide aromaatsed süsivesinikke peetakse mutageenseks ja kantserogeenseks, on oluline korraldada mineraalõlide süsivesinike seire, et saada parem ülevaade mineraalõlide küllastunud süsivesinike ja mineraalõlide aromaatsete süsivesinike esinemisest toidukaupades, mis on toidukaude kokkupuute peamised allikad.
- (3) Kuna kahtlustatakse, et kõnealuseid aineid satub toiduainetesse olulisel määral sellistelt toiduga kokkupuutuvatel materjalidelt nagu paberist ja papist pakendid, tuleks seirega hõlmata eelpakendatud toiduained, pakkematerjalid ja funktsionaalsete barjääride olemasolu ning seadmed, mida kasutatakse toiduainete säilitamiseks ja töötlemiseks. Teatavad tegurid, näiteks säilitamisaeg ja -tingimused, võivad soodustada mineraalõlide süsivesinike sattumist pakenditest toiduainetesse. Kuna mineraalõlide süsivesinikke on lihtsam kindlaks teha, kui need esinevad suurtes kogustes, tuleks proovivõtustrategia puhul arvesse võtta, milliste parameetrite juures on nende kandumine toiduainetesse kõige suurem.
- (4) Saadud analüüsiandmete usaldusväärsuse tagamiseks peaksid liikmesriigid enne analüüsitulemuste genereerimist tagama nõuetekohaste analüüsiseadmete kättesaadavuse ja omandama piisavalt kogemusi seoses toiduainetes ja toiduga kokkupuutuvates materjalides esinevate mineraalõlide süsivesinike analüüsimisega.
- (5) Soovituse ühetaolise kohaldamise tagamiseks peaks Euroopa Liidu toiduga kokkupuutuvate materjalide referentlaboratoorium varustama liikmesriikide pädevaid asutusi ja muid huvitatud isikuid täiendavate suunistega, sealhulgas uuringute käigus kogutavat võimalikku teavet ning proovivõtu- ja analüüsimeetodeid käsitlevate suunistega.

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA SOOVITUSE:

1. Liikmesriigid peaksid toidukäitlejate ning toiduga kokkupuutuvate materjalide tootjate, töötajate ja turustajate ning muude huvitatud isikute aktiivsel osalusel jälgima 2017. ja 2018. aastal mineraalõlide süsivesinike esinemist toiduainetes. Seire peaks hõlmama loomarasvu, saia-leivatooteid, valikpagaritooteid, hommikuhelbeid, kondiitritooteid (sh šokolaad) ja kakaod, kalaliha, kalandustooteid (kalakonservid), inimtoiduks ettenähtud teri, toidujääd ja magustoite, õliseemneid, pastatooteid, teraviljast valmistatud tooteid, kaunvilju, vorste, pähkleid, taimseid õlisid ning nende toodetega kasutatavaid toiduga kokkupuutuvaid materjale.

<sup>(1)</sup> Toiduahelas olevate saasteainetega tegeleva Euroopa Toiduohutusameti teaduskomisjon; *Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food* (teaduslik arvamus mineraalõlide süsivesinike toidus esinemise kohta). *EFSA Journal* 2012;10(6): 2704 [185 lk]. doi:10.2903/j.efsa.2012.2704.

2. Et tagada käesoleva soovitus ühetaoline kohaldamine ning saada usaldusväärseid ja võrreldavaid järelevalvetulemusi, tuleks järgida Euroopa Liidu toiduga kokkupuutuvate materjalide referentlaboratooriumi poolt käesoleva soovitusel põhjal välja töötatud konkreetseid suuniseid (edaspidi „suunised“). Kuna selliseid suuniseid ei ole veel koostatud, peaksid liikmesriigid tegema Euroopa Liidu toiduga kokkupuutuvate materjalide referentlaboratooriumiga koostööd kõnealuste suuniste väljatöötamiseks kooskõlas oma analüütilise suutlikkuse arendamise vajadustega.
3. Liikmesriigid peaksid võtma toiduainetest proove vastavalt komisjoni määruse (EÜ) nr 333/2007 <sup>(1)</sup> sätetele. Valimise peaks kuuluma proportsionaalne arv eelpakendatud toiduaineid. Toiduga kokkupuutuvatest materjalidest proovide võtmine peaks toimuma kooskõlas konkreetsete materjalide või toodete puhul asjakohaste heade tavade, nagu neid on kirjeldatud suunistes. Mineraalõlide süsivesinike muid võimalikke allikaid, mis on seotud toiduga kokkupuutuvate materjalide kasutamisega tarneahelas, näiteks säilitamise või töötlemise käigus, tuleks uurida, kui on selgeid märke, et sellised allikad põhjustavad mineraalõlide süsivesinike sattumist toiduainetesse. Eelpakendatud toiduainetest proovide võtmisel tuleks keskenduda kaupadele, mille säilivustähtaeg on läbi saamas ja mille puhul toimub säilitamine või töötlemine suhteliselt soojades tingimustes.
4. Proove tuleks analüüsida sellisel kujul, nagu neid turustatakse. Eelpakendatud toiduainete puhul tuleks kindlaks määrata nii toiduainete kui ka toiduga kokkupuutuvate materjalide mineraalõlide süsivesinike sisaldus, kui kõnealuste süsivesinike võimalikuks allikaks peetakse ka toiduga kokkupuutuvaid materjale. Saadud andmete usaldusväärsuse ja võrreldavuse tagamiseks tuleks erilist tähelepanu pöörata mineraalõlide küllastunud süsivesinike ja mineraalõlide aromaatsete süsivesinike vahelistele erinevustele ning analüüsitulemuste tõlgendamisele. Liikmesriigid, kes kavatsevad analüüsida mineraalõlide küllastunud süsivesinike ja mineraalõlide aromaatsete süsivesinike esinemist toiduainetes ja toiduga kokkupuutuvates materjalides, võivad paluda tehnilist abi ELi toiduga kokkupuutuvate materjalide referentlaboratooriumilt.
5. Kui toiduainetest avastatakse mineraalõlide süsivesinikke, peaksid liikmesriigid korraldama toiduettevõtetes täiendavad uuringud, et teha kindlaks kõnealuste ainete võimalik allikas või võimalikud allikad. Uurimine peaks võimaluse korral hõlmama toiduettevõtte süsteeme, mis võiksid saastumist mõjutada või reguleerida (nt tootmis- ja töötlemismeetodid, ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide süsteem (HACCP) või sarnased süsteemid või meetmed, mis on rakendatud saastumise ärahoidmiseks).
6. Kui mineraalõlide süsivesinikke leitakse või tehakse kindlaks nende pärinemine toiduga kokkupuutuvatest materjalidest, peaksid liikmesriigid koguma andmeid asjaomase toiduga kokkupuutuva materjali kohta (nt pakkematerjali liik ja koostis, funktsionaalse barjääri olemasolu, pakendatud toidu säilivusaeg) ning uurima lisaks toiduga kokkupuutuvate materjalide tootjate, töötajate ja tarnijate tegevuskohti, et teha vastavalt suunistele kindlaks, milliseid süsteeme asjaomased ettevõtted rakendavad (nt toiduga kokkupuutuvate materjalide tootmise ja töötlemise meetodid ning komisjoni määruse (EÜ) nr 2023/2006 <sup>(2)</sup> kohaselt nõutavad dokumendid heade tootmistavade kohta).
7. Liikmesriigid, toiduettevõtted, toiduga kokkupuutuvate materjalide tootjad, töötajad ja tarnijad ning muud huvitatud isikud peaksid esitama Euroopa Toiduohutusametile seireandmeid kogumassi põhiselt koos teabega toiduohutusameti ette nähtud elektroonilise aruandevormi kaudu; andmed koondatakse ühtsesse andmebaasi. Seireandmed tuleks soovitatavalt esitada 1. oktoobriks 2017 ja seejärel 1. oktoobriks 2018. Viimased tulemused tuleks esitada 28. veebruariks 2019. Ainete esinemist käsitlevad 2016. aasta andmed, mis on veel esitamata, tuleks esitada esimesel võimalusel samade põhimõtete kohaselt.

Brüssel, 16. jaanuar 2017

Komisjoni nimel  
komisjoni liige  
Vytenis ANDRIUKAITIS

<sup>(1)</sup> Komisjoni 28. märtsi 2007. aasta määrus (EÜ) nr 333/2007, milles sätestatakse proovivõtu- ja analüüsimetodid plii, kaadmiumi, elavhõbeda, anorgaanilise tina, 3-MCPD ja benso(a)pireenisisalduse ametlikuks kontrolliks toiduainetes (ELT L 88, 29.3.2007, lk 29).

<sup>(2)</sup> Komisjoni 22. detsembri 2006. aasta määrus (EÜ) nr 2023/2006 toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete heade tootmistavade kohta (ELT L 384, 29.12.2006, lk 75).