

SUOSITUKSET

KOMISSIO

KOMISSION SUOSITUS,

tehty 3 päivänä toukokuuta 2007,

elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuksien seurannasta

(tiedoksiannettu numerolla K(2007) 1873)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2007/331/EY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

teissaan. Vuodesta 2002 on laajamittaisesti pyritty vähentämään elintarvikejalosteiden akryyliamidipitoisuuksia.

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 211 artiklan toisen luetelmakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen alainen elintarvikeketjun vierasaineita käsittelevä tiedelautakunta antoi elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuksista 19 päivänä huhtikuuta 2005 lausunnon, jossa vahvistettiin FAO:n ja WHO:n yhteisen elintarvikelisiä aineita käsittelevän asiantuntijakomitean helmikuussa 2005 tekemä elintarvikkeiden sisältämän akryyliamidin riskinarviointi. Asiantuntijakomitea päätyi arvioinnissaan toteamaan, että altistumisen liikkumavara on alhainen keskiverto- ja suurkuluttajille, koska kyseessä on perimän muutoksia ja syöpää aiheuttava yhdiste, ja että tämä voi vaarantaa ihmisten terveyden. Siksi olisi jatkettava tarkoituksenmukaisia toimia elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuksien vähentämiseksi.

(2) Elintarviketeollisuus ja jäsenvaltiot ovat tutkineet akryyliamidin muodostumistapoja. Elintarviketeollisuus on kehittänyt vapaaehtoisia toimia, joihin kuuluvat Euroopan elintarvike- ja juomateollisuuden keskusliiton laatimat ohjeet⁽¹⁾ tuottajille ja valmistajille, jotta nämä löytäisivät keinoja akryyliamidipitoisuuksien vähentämiseksi tuot-

(3) On tarpeen koota yhteisön alueelta luotettavia tietoja elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuksista vähintään kolmen vuoden jaksolta, jotta saadaan selkeä kuva sellaisten elintarvikkeiden pitoisuuksista, joiden tiedetään sisältävän kyseistä ainetta runsaasti ja/tai vaikuttavan merkittävästi sen saantiin ravinnon välityksellä koko väestössä ja erityisen herkissä väestöryhmissä, kuten imeväisikäisten ja pienten lasten keskuudessa.

(4) Tiedot on toimitettava vuosittain Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaiselle, joka varmistaa niiden kokoamisen tietokantaan.

(5) Tutkimustulosten arvioinnilla selvitetään vapaaehtoisten toimenpiteiden tehokkuus. Tässä suosituksessa esitettyä seurantaohjelmaa voidaan mukauttaa milloin tahansa, jos se on saatujen kokemusten perusteella aiheellista,

SUOSITTAA SEURAAVAA:

⁽¹⁾ Ohjeet sisältävät 13 muuttujaa, jotka on koottu neljään ryhmään; näistä elintarvikkeiden tuottajat voivat valita tarpeidensa mukaan sopivimmat akryyliamidipitoisuuksien vähentämiseksi tuotteissaan. Ryhmittely on tehty viljelyn, valmistusohjeen, jalostuksen ja viimeistelyn perusteella.

1) Jäsenvaltiot toteuttavat vuosina 2007, 2008 ja 2009 liitteessä I lueteltujen elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuksien seurannan siinä vahvistetulla tavalla.

- 2) Jäsenvaltiot toimittavat Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaiselle vuosittain viimeistään 1 päivänä kesäkuuta edeltävää vuotta koskevat liitteen II mukaiset seurantatiedot siinä esitetyssä muodossa, jotta ne voidaan kerätä yhteen tietokantaan.
- 3) Seurantaohjelmaa varten jäsenvaltiot noudattavat näytteenotto- ja määrittämenetelmistä elintarvikkeiden lyijy-, kadmium-, elohopea-, epäorgaanisen tinan, 3-MCPD:n ja bentso(a)pyreenipitoisuuksien virallista tarkastusta varten 28 päivänä maaliskuuta 2007 annetun komission asetuksen (EY) N:o 333/2007 ⁽¹⁾ liitteessä olevassa B osassa vahvistettuja näytteenottomenettelyjä, jotta varmistetaan näytteiden edustavuus tutkittavan erän osalta.
- 4) Jäsenvaltiot toteuttavat akryyliamidipitoisuuksien analyysin rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 882/2004 ⁽²⁾ liitteessä III olevassa 1 ja 2 kohdassa vahvistettujen kriteerien mukaisesti.

Tehty Brysselissä 3 päivänä toukokuuta 2007.

Komission puolesta
Markos KYPRIANOU
Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 88, 29.3.2007, s. 29.

⁽²⁾ EUVL L 165, 30.4.2004, s. 1, oikaisu EUVL L 191, 28.5.2004, s. 1. Asetus sellaisena kuin se on muutettuna neuvoston asetuksella (EY) N:o 1791/2006 (EUVL L 363, 20.12.2006, s. 1).

LIITE I

A. Näytteenottopaikat ja menettely:

1. Näytteet olisi otettava kaupanpitovaiheessa (esimerkiksi supermarketista, pienemmistä myymälöistä, leipomoista, ranskalaisia perunoita myyvästä kioskeista sekä ravintoloista), joissa on toimiva jäljitelyjärjestelmä, tai tuotantopaikalta. Aina kun se on mahdollista, näytteet olisi otettava tuotteista, jotka ovat peräisin jostakin EU:n jäsenvaltiosta ⁽¹⁾.
2. Näytteenotto ja analyysi olisi tehtävä ennen näytteen viimeistä käyttöpäivää.

B. Tuotteet, näytteiden määrät ja näytteenottotiheydet, analyyttiset vaatimukset

1. Taulukossa 1 esitetään yleiskatsaus suositetusta vuosittain analysoitavien näytteiden vähimmäismäärästä tuoteryhmittäin. Jäsenvaltioita kehoitetaan ottamaan tätä useampia näytteitä mahdollisuuksien mukaan. Näytteiden jakautuminen jäsenvaltioittain perustuu väestömääriin, mutta kussakin jäsenvaltiossa on otettava vähintään neljä näytettä jokaisesta tuoteryhmästä.
2. Näytteiden määrällä tarkoitetaan vuosittain otettavien näytteiden vähimmäismääriä. Erityiset edellytykset (esimerkiksi näytteenotto kaksi kertaa vuodessa) esitetään tuoteryhmittäin liitteessä I olevassa C kohdassa.
3. Koska kuhunkin tuoteryhmään kuuluvien tuotteiden ja tuotetyyppien valikoima on laaja, lisätietoja olisi annettava kustakin tuotteesta, josta näytteitä on otettu (liitteessä I olevan C kohdan mukaisesti). Aikatrendin selville saamiseksi on tärkeää, että näytteet otetaan mahdollisuuksien mukaan vuosittain ominaisuuksiltaan samanlaisista tuotteista (samatyyppinen leipä, samanmerkkinen tuote jne.). Tutkittaessa kioskeissa myytäviä ranskalaisia perunoita näytteet olisi mahdollisuuksien mukaan otettava vuosittain samoista myyntipisteistä.
4. Jos samantyyppisistä tuotteista saadut mittaustulokset jäävät jatkuvasti alle määritysrajan, tuote voidaan vaihtaa toiseen, mikäli se kuuluu samaan tuoteryhmään ja tuotteen kuvaus esitetään.
5. Jotta pystytään varmistamaan tutkimustulosten vertailtavuus, olisi valittava menetelmät, joilla saavutetaan määritysraja 30 µg/kg (voimakkain ioni-ioni-transitio) leivän ja lastenruokien osalta sekä määritysraja 50 µg/kg perunavalmisteiden, muiden viljatuotteiden, kahvin ja muiden tuotteiden osalta. Tulokset raportoidaan saannon suhteen korjattuina.

⁽¹⁾ Poikkeustapauksissa jotain tuotetta saatetaan markkinoida ainoastaan kolmannelta valtiosta tuotuna. Tällöin näytteet voidaan ottaa tuontituotteesta.

Taulukko 1

Näytteiden vähimmäismäärä tuoteryhmittäin

Myyntimaa	Nautintavalmiina myytävät ranskalaiset perunat (1)	Perunalastut (2)	Esikypsennetyt ranskalaiset perunat / kotona kypsennettävät perunavalmisteet (3)	Leipä (4)	Murot (5)	Keksit, myös lastenkeksit (6)	Paahdettu kahvi (7)	Lasten purkkiruokat (8)	Pikkulapsille tarkoitettujen viljapohjaiset valmisruuat (9)	Muut tuotteet (10)	Yhteensä
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
Yhteensä	202	202	202	202	202	202	202	202	202	224	2 042

C. Kustakin tuotteesta vaaditut lisätiedot

Kustakin näytteestä annettavat vähimmäistiedot eritellään kohdissa 1–10. Jäsenvaltioita kehoitetaan toimittamaan yksityiskohtaisempia tietoja.

1. *Nautintavalmiina myytävät ranskalaiset perunat*: näytteenotto puolivuositain maaliskuussa ja marraskuussa ⁽¹⁾ siten että näytteiden kokonaismäärä vastaa taulukossa määriteltyä. Nautintavalmiit näytteet olisi otettava pienistä myyntipisteistä, pikaruokaketjuista ja ravintoloista. Näytteet olisi vuosittain otettava mahdollisuuksien mukaan samoista myyntipisteistä.

Vaaditut erityistiedot: onko lähtöaineina käytetty tuoreita perunoita vai jalosteita, muut ainesosat

2. *Perunalastut*: näytteenotto puolivuositain maaliskuussa ja marraskuussa ⁽¹⁾ siten että näytteiden kokonaismäärä vastaa taulukossa määriteltyä.

Vaaditut erityistiedot: onko lähtöaineina käytetty tuoreita perunoita vai jalosteita, muut ainesosat.

3. *Esikypsennetyt ranskalaiset perunat / kotona kypsennettävät perunavalmisteet*, myös pakasteet: näytteenotto puolivuositain maaliskuussa ja marraskuussa ⁽¹⁾ siten että näytteiden kokonaismäärä vastaa taulukossa määriteltyä. Kukin näyte olisi analysoitava tuotteen valmistuksen (esim. paistamisen tai keittämisen) jälkeen. Tuote olisi valmistettava laboratoriossa tuoteselosteen ohjeiden mukaan. Vaaditut erityistiedot: onko lähtöaineina käytetty tuoreita perunoita vai jalosteita, muut ainesosat, myydäänkö tuotetta pakasteena vai tuoreena, tuoteselosteessa mainitut valmistusolosuhteet.

4. *Leipä*:

Vaaditut erityistiedot: tuore leipä vai näkkileipä, kuitupitoisuus, viljalaji, kohotettu/kohottamaton, kohotusaine (esim. hiiva), muut ainesosat. Valittaessa testattavaa leipätyyppiä olisi otettava huomioon kyseisen maan ruokailutottumukset.

5. *Murot*, lukuun ottamatta myslä ja puuroa: Vaaditut erityistiedot: viljalaji, muut ainekset (esim. sokeri, pähkinät, hunaja, suklaa).

6. *Keksit (myös lastenkeksit)*:

Vaaditut erityistiedot: pehmeät vai kovat keksit, normaaliväestölle vai diabeetikoille tarkoitett, täydellinen ainesosaluettelo.

7. *Paahdettu kahvi*:

Vaaditut erityistiedot: paahtoaste (esim. keskipaahto, tumma paahto), paputyypit mikäli mahdollista, jauheena vai papuina myytävä kahvi.

8. *Lasten purkkiruuat*:

Näytteet olisi otettava perunaa, juureksia tai viljaa sisältävistä elintarvikkeista. Vaaditut erityistiedot: tölkin koostumus.

9. *Pikkulapsille tarkoitett viljapohjaiset valmisruuat* analysoidaan sellaisina kuin ne ovat myyntihetkellä.

Vaaditut erityistiedot: viljalaji, muut ainesosat.

⁽¹⁾ Jos elintarvike on valmistettu perunajalosteista, näytteenotto kahdesti vuodessa ei ole tarpeen.

10. *Muut valmisteet:* Tähän ryhmään sisältyvät edellä mainittuihin ryhmiin kuulumattomat peruna-, vilja-, kahvi-, kaakao- ja lastenruokavalmisteet (esim. röstiaperunat, maustekakut, kahvinkorvikkeet). Näytteitä valittaessa olisi otettava huomioon kyseisen jäsenvaltion ruokailutottumukset. Joissakin tapauksissa näytteet on tutkittava sen jälkeen, kun ne on valmistettu tuoteselosteen ohjeiden mukaan. Tällöin käyttöolosuhteet on mainittava.

Vaaditut erityistiedot: yksityiskohtainen tuotekuvaus (esim. tärkeimmät ainesosat), tuoteselosteen mukaiset valmistusolosuhteet.

B. Raportointimallia koskevat selvennykset

Ilmoittava maa: jäsenvaltio, jossa seuranta on toteutettu

Vuosi: näytteenottovuosi

Näytekoodi: näytteen laboratoriotunniste

Tuoteryhmän numero: Tuoteryhmän numero liitteessä I olevan taulukon 1 mukaisesti (numerot 1–10, esim. ranskalaiset perunat (1), perunalastut (2) jne.)

Tuotenimi: tuotteen nimi englanniksi ja alkuperäiskielellä

Tuotekuvaus: Lyhyt kuvaus tuotteesta ottaen huomioon vähintään liitteessä I olevassa C kohdassa vaaditut tiedot.

Tuottaja: tuottajan nimi mikäli tiedossa

Tuotantomaa: mikäli tiedossa: Tuotantomaa ilmoitetaan ISO-koodin (ISO-koodit esitetään liitteessä I olevan taulukon 1 ensimmäisessä sarakkeessa). Liitteessä I olevan A kohdan mukaisesti testattavan tuotteen olisi mahdollisuuksien mukaan oltava peräisin jostakin jäsenvaltiosta (ks. liitteessä I oleva alaviite 1).

Viimeinen suositeltava käyttöpäivä: pakkausmerkintöjen mukaisesti. Päivämäärä esitetään muodossa pp/kk/vv.

Tuotantopäivä: mahdollisten pakkausmerkintöjen mukaisesti. Päivämäärä esitetään muodossa pp/kk/vv.

Näytteenottopäivä: näytteenoton päivämäärä. Päivämäärä esitetään muodossa pp/kk/vv.

Näytteenottopaikka: paikka, josta näyte on otettu, esim. valintamyymälä, lähikauppa, leipomo, pikaruokaketju jne.

Pakkausko: mahdollisuuksien mukaan sellaisen tuotteen pakkausko grammoina, josta osanäytteitä on otettu

Näytteen paino: kokoomanäytteen paino grammoina

Valmistusolosuhteet: Valmistusolosuhteet olisi täsmennettävä, jos kyseessä ovat esikypsennetyt ranskalaiset perunat tai muut kotona kypsennettäväksi tarkoitetut perunavalmisteet (tuoteryhmä 3), joista näytteet olisi otettava ja tutkittava kypsennyksen jälkeen. Tuoteselosteessa annettuja valmistusohjeita olisi noudatettava ja ne olisi esitettävä tässä kentässä. Sama saattaa koskea eräitä tuotteita, jotka kuuluvat ryhmään "Muut tuotteet" (tuoteryhmä 10).

Analyysipäivä: jos näyte on homogenoitu ja varastoitu ennen analyysiä, olisi merkittävä varsinaisen analyysin aloituspäivämäärä. Varastointiolosuhteet olisi tällöin ilmoitettava tarkasti.

Menetelmän hyväksyntä: ilmoitus merkinnöin "Y" (kyllä) tai "N" (ei), onko analyysin tulokseen päästy käyttämällä EN ISO 17025 -standardin mukaista hyväksyttyä menetelmää.

Analyysimenetelmä: ilmoitus analyysissä käytetystä menetelmästä (GC-MS johdannaisin, GC-MS ilman johdannaisia, LC-MS-MS tai muu) ja lyhyt kuvaus näytteen valmistelusta (esim. puhdistus jne.).

Tiedot laatu-testeistä: tiedot laatu-testin järjestäjästä, testiohjelman numero, kierroksen numero, matriisi ja z-pistemäärä ⁽¹⁾ seuraavassa lyhytmuodossa: järjestäjä/ohjelma/kierros/matriisi/z-pistemäärä. (Esimerkki: FAPAS/30/6/näkkileipä/1,6).

Akryyliamidipitoisuus: muodossa µg/kg korjattuna saannon suhteen

Toteamisraja: muodossa µg/kg

Kvantifiointiraja: muodossa µg/kg

Mittausepäätarkkuus: mittausepäätarkkuus, mikäli mahdollista (mittausalue ilmoitetaan prosentteina)

⁽¹⁾ On huomattava, että z-pistemääriä käytetään vain tietojen laadun arviointiin. Niitä pidetään luottamuksellisina.