

## AJÁNLÁSOK

## BIZOTTSÁG

## A BIZOTTSÁG AJÁNLÁSA

(2007. május 3.)

## az élelmiszerek akrilamidszintjének megfigyeléséről

(az értesítés a C(2007) 1873. számú dokumentummal történt)

(EGT vonatkozású szöveg)

(2007/331/EK)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre és különösen annak 211. cikke második francia bekezdésére,

mivel:

- (1) Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) az élelmiszerláncban előforduló szennyező anyagokkal foglalkozó tudományos testülete 2005. április 19-én az élelmiszerek akrilamidtartalmáról nyilatkozatot fogadott el, amelyben jóváhagyta az élelmiszer-adalékanyagokkal foglalkozó közös FAO-WHO szakértői bizottság (JECFA) által 2005 februárjában elvégzett kockázatfelmérést az élelmiszerek akrilamidtartalmáról. Ebben az értékelésben a JECFA megállapította, hogy az expozíciós határértékek az átlagos és nagy mennyiségben fogyasztók esetében alacsonyak voltak ahhoz képest, hogy genotoxikus és rákkeltő vegyületről van szó, és ez az emberi egészség szempontjából aggodalomra ad okot. Ezért továbbra is megfelelő erőfeszítéseket kell tenni annak érdekében, hogy az élelmiszerekben csökkenjen az akrilamidkoncentráció.
- (2) Az élelmiszeripar és a tagállamok megvizsgálták az akrilamid kialakulásának formáit. Az élelmiszeripar önkéntes intézkedéseket hozott, ilyen pl. az ún. „szerszámoszláda-elmélet” (toolbox approach)<sup>(1)</sup>, amely iránymutatást

nyújt az előállítók és feldolgozók számára segítségképpen, hogy megállapíthassák, hogyan lehetne termékeikben csökkenteni az akrilamid szintjét. 2002 óta már eddig is komoly erőfeszítéseket tettek a feldolgozott élelmiszerek akrilamidszintjének csökkentése érdekében.

- (3) Legalább hároméves időszakot vizsgálva a Közösségben az élelmiszerek akrilamidszintjéről megbízható adatokat kell gyűjteni, hogy tiszta képet kaphassunk az akrilamid szintjéről azokban az élelmiszerekben, amelyek akrilamidszintje közismerten magas, és/vagy jelentősen hozzájárulnak a teljes népesség, különösen a kifejezetten érzékeny csoportok, mint pl. a csecsemők és kisgyermekek étkezéssel történő beviteléhez.
- (4) Fontos, hogy ezeket az adatokat évente egyszer az EFSA-nak jelentésük, amely biztosítja az adatok adatbázisba foglalását.
- (5) A vizsgálati eredményeket kiértékelik, hogy felmérjék az önkéntes intézkedések hatékonyságát. Az ajánlásban említett megfigyelési program bármikor kiigazítható, ha a szerzett tapasztalatok úgy kívánják,

AJÁNLJA:

<sup>(1)</sup> A „szerszámoszláda” (toolbox) 13 különféle paramétert tartalmaz (ezek a „szerszámok”), amelyek négy fő kategóriába sorolhatók (a „szerszámoszláda rekeszei”). Ezeket az élelmiszergyártók egyedi igényeiknek megfelelően külön-külön felhasználhatják, hogy csökkentsék termékeikben az akrilamid szintjét. A négy rekesz az agronómiai tényezőkre, az élelmiszer receptjére, a feldolgozásra és a végső előállításra utal.

1. hogy a tagállamok 2007-ben, 2008-ban és 2009-ben az I. melléklettel összhangban és annak megfelelően évente hajtsák végre az élelmiszerek akrilamidszintjének megfigyelését;

2. hogy a tagállamok minden év június 1-jéig szolgáltatassák be az előző év megfigyelési adatait az EFSA-nak a II. mellékletben előírt formában és az ott előírt információkkal, hogy adatbázisba foglalhassák őket;
3. hogy a tagállamok a megfigyelési program céljából kövessék az élelmiszerek ólom-, kadmium-, higany-, szerves ón-, 3-MCPD- és benzo(a)pirén-tartalmának hatósági ellenőrzése során alkalmazott mintavételi és vizsgálati módszereiről szóló, 2007. március 28-i 333/2007/EK bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> mellékletének B. részében előírt mintavételi eljárásokat;
4. hogy a tagállamok az akrilamid vizsgálatát a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről szóló, 2004. április 29-i 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> III. mellékletének 1. és 2. pontjában előírt kritériumok szerint végezzék el.

Kelt Brüsszelben, 2007. május 3-án.

*a Bizottság részéről*

Markos KYPRIANOU

*a Bizottság tagja*

<sup>(1)</sup> HL L 88., 2007.3.29., 29. o.

<sup>(2)</sup> HL L 165., 2004.4.30., 1. o. Az 1791/2006/EK tanácsi rendelettel (HL L 363., 2006.12.20., 1. o.) módosított rendelet.

## I. MELLÉKLET

## A. A mintavételi pontok és eljárás

1. A termékek mintavételét a gyártóüzemekben vagy piaci szinten (pl. szupermarketekben, kisebb üzletekben, pékségekben, sültkrumpli-árusítóknál és éttermekben) kell elvégezni, ahol jó a nyomon követhetőség. A tagállamok egyikéből származó termékeket bárhol meg lehet vizsgálni, ahol csak lehetséges<sup>(1)</sup>.
2. A mintavételt és a vizsgálatot a minta szavatossági határideje előtt kell elvégezni.

## B. A termékek, a minták száma, a mintavétel gyakorisága, vizsgálati követelmények

1. Az 1. táblázat áttekintést nyújt az egyes termékkategóriák tekintetében évente megvizsgálandó minták javasolt minimális számáról. Amikor csak lehetséges, a tagállamok ennél több mintát vegyenek. A minták tagállamonkénti eloszlása a népességi adatokon alapul tagállamonként és termékenként legalább négy mintával.
2. A minták száma az évenkénti mintavétel minimális számára utal. Ha egy adott esetre különleges körülmények vonatkoznak (pl. évente kétszeri mintavétel), ezt minden egyes termékcsoportra az I. melléklet C. pontja határozza meg.
3. Mivel minden egyes termékkategória sokféle termékből áll különféle sajátosságokkal, mindegyik termékmintát kiegészítő információkkal kell ellátni (az I. melléklet C. pontja szerint). Az időbeli tendenciák megvizsgálásához fontos, hogy az azonos sajátosságokkal rendelkező termékekből (pl. azonos kenyérfajta, azonos márká stb.) lehetőség szerint minden évben vegyenek mintát. A kis üzletekben árusított sült krumpli mintavételezéséhez lehetőség szerint minden évben ugyanazokat az üzleteket kell kiválasztani.
4. Ha az azonos sajátosságokkal rendelkező termékekben az eredmények rendszeresen a meghatározási határ (LOQ, legkisebb mérhető szint) alatt vannak, a termék egy másikkal helyettesíthető, feltéve, ha ez a termék ugyanabba a termékkategóriába tartozik, és rendelkezésre áll a termék leírása.
5. A vizsgálati eredmények összehasonlíthatósága érdekében olyan módszereket kell választani, amelyekkel a kenyér és a bÉbiÉtelek esetében 30 µg/kg LOQ (legerősebb ion/ionátvitel) és a burgonyából készült termékek, egyéb gabonatermékek, kávé és egyéb termékek esetében 50 µg/kg érhető el. Az eredményeket jelenteni és visszanyeréssel korrigálni kell.

<sup>(1)</sup> Kivételes esetekben egy adott termék csak harmadik országokból importálva kerülhet a piacra. Ilyen esetben az importált termékből lehet mintát venni.

1. táblázat  
A minták minimális száma termékkategóriánként

Értékesítő ország	Azonnal fogyasztható sült krumpli (1)	Burgonyaszírom (2)	Előfőzött hasábburgonya/burgonyából készült termékek otthoni elkészítésre (3)	Kenyér (4)	Gabonapelyhek (5)	Kekszek, ideértve a gyerekkészleteket (6)	Porkölt kávé (7)	Konzerv bébiételek (8)	Feldolgozottgabona-alapú bébiételek (9)	Egyéb termékek (10)	Összesen
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
Összesen	202	202	202	202	202	202	202	202	202	224	2 042

### C. Az egyes termékekhez nyújtandó minimális kiegészítő információk

Az egyes termékmintákhoz nyújtandó minimális kiegészítő információkat az 1–10. pont határozza meg. Ajánlatos, hogy a tagállamok ennél részletesebb információt is szolgáltatassanak.

1. *Azonnal fogyasztható sült krumpli*: évente kétszer, márciusban és novemberben <sup>(1)</sup> végzett mintavétel a táblázatban meghatározott számú minta eléréséig. Az azonnal fogyasztható termékekből kis üzletekben, gyorséttermi hálózatokban és éttermekben kell mintát venni. A mintavételt minden évben lehetőség szerint ugyanazokban az üzletekben kell elvégezni.

Különleges adatok szolgáltatása: a kiindulási anyag friss vagy előfőzött burgonya, egyéb hozzávalók hozzáadása.

2. *Burgonyaszírom*: évente kétszer, márciusban és novemberben <sup>(1)</sup> végzett mintavétel a táblázatban meghatározott számú minta eléréséig.

Különleges adatok szolgáltatása: a kiindulási anyag friss vagy előfőzött burgonya, egyéb hozzávalók, ízesítők vagy adalékanyagok hozzáadása.

3. *Előfőzött hasábburgonya/burgonyából készült termékek otthoni elkészítésre*: ideértve a mélyhűtött formában értékesített termékeket. Évente kétszer, márciusban és novemberben <sup>(1)</sup> végzett mintavétel a táblázatban meghatározott számú minta eléréséig. Az egyes minták vizsgálatát az elkészített (pl. olajban vagy máshogy kisütött stb.) terméken kell elvégezni. Az elkészítést laboratóriumban kell elvégezni a címkén feltüntetett instrukciók szerint. Különleges adatok szolgáltatása: a kiindulási anyag friss vagy előfőzött burgonya, egyéb hozzávalók hozzáadása, frissen vagy mélyhűtött értékesített termék, a címke szerint az elkészítés körülményei.

4. *Kenyér*

Különleges adatok szolgáltatása: puha vagy ropogós kenyér, rosttartalom, gabonafajta, erjesztett/nem erjesztett, erjesztés típusa (pl. élesztő), egyéb hozzávalók. A mintában használt, kiválasztott kenyértípusnak tükröznie kell az egyes országok étkezési szokásait.

5. *Gabonapelyhek*: kivéve a müzlit és a zabkását

Különleges adatok szolgáltatása: gabonatípus, egyéb hozzávalók (pl. cukor, mogyoró, méz, csokoládé).

6. *Kekszek (ideértve a gyerekekkeszeket)*

Különleges adatok szolgáltatása: puha vagy kemény, cukorbetegeknek vagy nem, a hozzávalók teljes listája.

7. *Pörkölt kávé*

Különleges adatok szolgáltatása: pörkölés mértéke (pl. közepes, sötét), adott esetben a kávébab fajtája, őrölt vagy kávébab formában értékesítik.

8. *Konzerv bébiételek*

A burgonyát, gyökérféléket vagy gabonát tartalmazó élelmiszerekre kell koncentrálni. Különleges adatok szolgáltatása: a konzervdoboz összetétele.

9. *Feldolgozottgabona-alapú bébiételek*: értékesített formában kell megvizsgálni.

Különleges adatok szolgáltatása: gabonafajta, egyéb hozzávalók.

<sup>(1)</sup> Ha az élelmiszer előfőzött burgonyából készült, nem szükséges az évi két mintavétel.

10. *Egyéb termékek*

Ebbe a kategóriába tartoznak azok a burgonyából készült termékek, gabonatermékek, kávétermékek, kakaótermékek és bébiételek, amelyek egyik fenti kategóriába sem sorolhatók (pl. burgonyarösti, gyömbéres mézeskalács, pótkávék). Olyan mintákat kell választani, amelyek jól tükrözik a tagállamok nemzeti étkezési szokásait. Előfordulhat, hogy a címke szerint főzés után kell megvizsgálni őket. Ebben az esetben az adott körülményeket is meg kell határozni.

Különleges adatok szolgáltatása: részletes termékleírás (pl. főbb hozzávalók), a címke szerint az elkészítés körülményei.

---



## B. Magyarázat a jelentési űrlaphoz

*Bejelentő ország:* az a tagállam, amelyben a megfigyelés történt.

*Év:* a mintavétel éve.

*A minta kódja:* a minta laboratóriumi azonosító kódja.

*A termék kategória száma:* az I. melléklet 1. táblázata szerint a termék kategória száma (1–10 közötti szám, pl. sült krumpli (1), burgonyaszírom (2) stb.).

*A termék neve:* ideértendő a termék angol és eredeti nyelvű neve.

*Termékleírás:* rövid termékleírást kell adni, figyelembe véve legalább az I. melléklet C. pontjában előírt információkat.

*Gyártó:* adott esetben a gyártó neve.

*Gyártó ország:* adott esetben. Használja a gyártó ország ISO-kódját (az ISO-kódok az I. melléklet 1. táblázatának első oszlopában található). Az I. melléklet A. pontja szerint a termékmintának lehetőség szerint az egyik tagállamból kell származnia (lásd a 4. lábjegyzetet).

*Szavatossági idő:* a címkén feltüntetve. A dátumot nn/hh/éé formában adja meg.

*A gyártás napja:* adott esetben a címkén feltüntetve. A dátumot az nn/hh/éé formában adja meg.

*Mintavétel napja:* az a nap, amikor a mintavételt elvégezték. A dátumot nn/hh/éé formában adja meg.

*Mintavételi pont:* a mintavétel helye, pl. szupermarket, kisebb üzlet, pékség, gyorsétteremlánc stb.

*Kiszérelés mérete:* a termék kiszérelésének mérete (g), amelyből adott esetben az egyedi mintát vették.

*A minta tömege:* az összesített minta tömege (g).

*Az elkészítés körülményei:* az elkészítés körülményeit az előfőzött sült krumpli vagy azon otthoni elkészítésre szánt, burgonyából készült egyéb termékek (3. termék kategória) esetében kell meghatározni, amelyből főzés után kell mintát venni, majd a mintát megvizsgálni. A címke főzési instrukcióit kell követni és ebben a rovatban feltüntetni. Ugyanez vonatkozhat néhány „Egyéb termékre” is (10. termék kategória).

*A vizsgálat napja:* ha a mintát a vizsgálat előtt homogenizálták és tárolták, a vizsgálati eljárás tényleges megkezdésének napját kell megadni. Ilyen esetben a tárolási körülmények részleteit is meg kell adni.

*Jóváhagyott módszer:* kérjük, jelezze igennel vagy nemmel, hogy a vizsgálati eredmény az EN ISO 17025 szerint jóváhagyott módszer szerint jött-e létre.

*Vizsgálati módszer:* kérjük, jelezze, melyik vizsgálati módszert alkalmazta (GC-MS derivatizációval, GC-MS derivatizáció nélkül, LC-MS-MS vagy egyéb), és röviden írja le a minta előkészítését (pl. tisztítási eljárás stb.).

*A jártassági vizsgálatok részletei:* Kérjük, adjon információkat a jártassági vizsgálatokat szervezőkről, a jártassági vizsgálat számáról, a körvizsgálat számáról, a mátrixról és az elért Z-értékről (z-érték) (!) a következő rövid formátumban: szervező/szám/körvizsgálat/mátrix/z-érték. (Példa: FAPAS/30/6/keksz/1,6).

*Akrilamid szint:* µg/kg-ban visszanyeréssel korrigálva.

*Kimutatási határérték:* µg/kg-ban.

*Meghatározási határ:* µg/kg-ban.

*Mérési pontatlanság:* adott esetben adja meg a mérési pontatlanságot (%-ban).

---

(!) A Z-értékeket csak az adatok minőségének megítélésére használjuk. Bizalmasan kezeljük őket.