

# AJÁNLÁSOK

## A BIZOTTSÁG (EU) 2017/84 AJÁNLÁSA

(2017. január 16.)

### az élelmiszerekben és az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokban előforduló ásványolaj-szénhidrogének nyomon követéséről

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre és különösen annak 292. cikkére,

mivel:

- (1) Az ásványolaj-szénhidrogének főként nyersolajból származó vegyületek, de szintetikus úton is előállíthatóak szénből, földgázból vagy biomasszából. Az ásványolaj-szénhidrogének bekerülhetnek az élelmiszerekbe környezet-szennyezés útján, de bejuthatnak a betakarítás vagy az élelmiszer-feldolgozás során alkalmazott gépek kenőanyagából, technológiai segédanyagokból, élelmiszer-adalékanyagokból és az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokból is. Az ásványolaj-szénhidrogének élelmiszer-minőségű termékeit olyan kezelésnek vetik alá, amitől minimálisra csökken aromás szénhidrogéntartalmuk.
- (2) 2012-ben az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) élelmiszerláncba bekerülő szennyező anyagokkal foglalkozó tudományos testülete (CONTAM panel) arra a következtetésre jutott <sup>(1)</sup>, hogy az ásványolaj-szénhidrogénekhez sorolható anyagcsoportok emberi egészségre gyakorolt potenciális hatásai igen eltérőek egymástól. Az ásványolajok aromás szénhidrogénjei genotoxikus rákkeltő hatást fejthetnek ki, az ásványolajok egyes telített szénhidrogénjei pedig az emberi szövetekben felhalmozódva májkárosodást okozhatnak. Mivel az ásványolajok egyes aromás szénhidrogénjei mutagén és rákkeltő anyagoknak számítanak, az étrendi expozíció fő forrásainak tekintett élelmiszerekben az ásványolajok aromás és telített szénhidrogénjeinek relatív jelenlétének pontosabb ismerete érdekében fontos megszervezni az ásványolaj-szénhidrogének nyomon követését.
- (3) Mivel feltételezhető, hogy az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokból – például papír, karton – való kioldódás jelentősen hozzájárul a teljes expozícióhoz, a nyomon követésnek ki kellene terjednie az előre csomagolt élelmiszerekre, a csomagolóanyagra, a funkcionális barrierék jelenlétére, valamint a tároláshoz és a feldolgozáshoz alkalmazott eszközökre. Egyes paraméterek – például a tárolási idő és tárolási feltételek – növelhetik az ásványolaj-szénhidrogének a csomagolóanyagokból az élelmiszerekbe való kioldódását. Mivel az ásványolaj-szénhidrogének kimutatása könnyebb, ha nagyobb mennyiségben vannak jelen, a mintavételi stratégiának a legmagasabb kioldódás mellett kell figyelembe vennie az említett paramétereket.
- (4) Az analitikai adatok megbízhatóságának biztosítása érdekében a tagállamoknak gondoskodniuk kell a megfelelő analitikai felszerelésről, és az analitikai eredmények létrehozása előtt elegendő tapasztalatot kell szerezniük az élelmiszerekben és az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokban jelen lévő ásványolaj-szénhidrogének elemzése terén.
- (5) Ezen ajánlás egységes alkalmazásának biztosítása érdekében az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokkal foglalkozó uniós referencialaboratóriumnak további iránymutatásokkal kell ellátnia a tagállamok illetékes hatóságait és a többi érdekelt felet, többek között a vizsgálatok során begyűjthető információk, valamint a mintavételi és analitikai módszerek vonatkozásában.

ELFOGADTA EZT AZ AJÁNLÁST:

1. A tagállamoknak az élelmiszer-vállalkozók, valamint az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok gyártói, feldolgozói és forgalmazói és a többi érdekelt fél aktív bevonásával 2017 és 2018 folyamán nyomon kell követniük az ásványolaj-szénhidrogének jelenlétét az élelmiszerekben. A nyomon követésnek ki kell terjednie az állati zsiradékokra, a kenyér- és zsemlefélféltre, a finompékárúkra, a reggeli gabonapelyhekre, az édesipari termékekre (beleértve a csokoládét), a kakaóra, a halhúsra, a haltermékekre (halkonzerv), az emberi fogyasztásra szánt magvakra, a fagyaltokra és desszertekre, az olajos magvakra, a tésztákra, a gabonatermékekre, a hüvelyesekre, a kolbászfélékre, a fán termő csonthéjas gyümölcsűekre, a növényi olajokra továbbá az említett termékekkel mint élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokra.

<sup>(1)</sup> Az EFSA-nak az élelmiszerláncba bekerülő szennyező anyagokkal foglalkozó tudományos testülete: Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food (Tudományos szakvélemény az ásványolajok szénhidrogénjeinek élelmiszerekben való jelenlétéről). EFSA Journal 2012;10(6):2704, 185. o. doi:10.2903/j.efsa.2012.2704.

2. Ezen ajánlás egységes alkalmazása, valamint a nyomon követési eredmények megbízhatóságának és összehasonlíthatóságának biztosítása érdekében követni kell az ajánlás keretében az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokkal foglalkozó uniós referencialaboratórium által kidolgozott egységi iránymutatásokat (a továbbiakban: „iránymutatások”). Mivel még nem áll rendelkezésre ilyen iránymutatás, a tagállamoknak együtt kell működniük a referencialaboratóriummal egy olyan iránymutatás közös kialakításán, amely megfelel analitikai kapacitásaik kialakításával kapcsolatos szükségleteiknek.
3. A tagállamoknak élelmiszermintákat kell venniük a 333/2007/EK bizottsági irányelv<sup>(1)</sup> rendelkezéseivel összhangban. A mintáknak arányos számú előre csomagolt élelmiszert kell tartalmazniuk. Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokból való mintavételt az iránymutatásban a meghatározott anyagokra vagy árucikkekre vonatkozóan ismertetett bevált módszerekkel összhangban kell végezni. Meg kell vizsgálni az ellátási láncban belül – például a tárolás és a feldolgozás során – az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő egyéb anyagok alkalmazása tekintetében az ásványolaj-szénhidrogének egyéb lehetséges forrásait, ha egyértelmű jel mutat arra, hogy azok hozzájárulnak az említett anyagok jelenlétéhez. Az előre csomagolt élelmiszerekből való mintavételnél a minőségmegőrzési idő végéhez közelítő, illetve a viszonylagos melegben tárolt vagy feldolgozott árukra kell összpontosítani.
4. A mintákat a forgalomba hozatalkor kell elemezni. Az előre csomagolt élelmiszerek esetében mind az élelmiszerben, mind az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagban meg kell határozni az ásványolaj-szénhidrogének szintjét, ha felmerül annak gyanúja, hogy egy kimutatott szénhidrogén az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagból származik. Az adatok megbízhatóságának és összehasonlíthatóságának biztosítása érdekében kiemelt figyelmet kell szentelni az ásványolajok telített és aromás szénhidrogénjei szénhidrogénjei közötti különbségre és az analitikai eredmények értelmezésére. Azok a tagállamok, amelyek elemezni kívánják az élelmiszerekben és az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokban az ásványolajok telített és aromás szénhidrogénjei szénhidrogénjei jelenlétét, technikai segítséget kérhetnek ehhez az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokkal foglalkozó uniós referencialaboratóriumtól.
5. Amennyiben egy adott élelmiszerben kimutatták az ásványolaj-szénhidrogének jelenlétét, a tagállamoknak a lehetséges forrás vagy források meghatározása érdekében további vizsgálatokat kell végezniük az érintett élelmiszeripari létesítményekben. A vizsgálatoknak – lehetőség szerint – foglalkozniuk kell az élelmiszer-vállalkozó által működtetett olyan rendszerekkel, amelyek befolyásolhatják vagy ellenőrizhetik a szennyeződést (például termelési és feldolgozási módszerek, veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok vagy egyéb hasonló, az említett anyagok jelenlétének megelőzésére szolgáló rendszerek és intézkedések).
6. Amennyiben az ásványolaj-szénhidrogének jelenléte az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokban kimutatható vagy bizonyíthatóan onnan ered, a tagállamoknak adatokat kell gyűjteniük a szóban forgó élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról (például a csomagolóanyag típusa és összetétele, funkcionális barrier jelenléte, a csomagolt élelmiszer eltarthatósága) és az iránymutatásnak megfelelően további vizsgálatokat kell végezniük az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok gyártóinak, feldolgozóinak és forgalmazóinak létesítményeiben az érintett vállalkozás által működtetett rendszerek meghatározása érdekében (például az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagoknak a gyártási és feldolgozási módszerei, valamint a 2023/2006/EK bizottsági rendeletben<sup>(2)</sup> a helyes gyártási gyakorlatra vonatkozóan előírt dokumentáció).
7. A tagállamokban az élelmiszer-vállalkozóknak, az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok gyártóinak, feldolgozóinak és forgalmazóinak, valamint az egyéb érdekelt feleknek egy egységes adatbázisba történő felvétel céljából meg kell küldeniük az EFSA számára a teljes tömeg alapján kifejezett ellenőrző adatokat a megfelelő információk kíséretében, az EFSA által meghatározott elektronikus jelentéstételi formában. A tagállamoknak lehetőség szerint 2017. október 1-jéig, majd 2018. október 1-jéig kell elküldeniük az ellenőrző adatokat. Az utolsó eredményeket 2019. február 28-ig kell továbbítani. Az esetleg rendelkezésre álló, még nem továbbított 2016-os adatokat a lehető leghamarabb továbbítani kell az említett módon.

Kelt Brüsszelben, 2017. január 16-án.

*a Bizottság részéről*  
Vytenis ANDRIUKAITIS  
*a Bizottság tagja*

<sup>(1)</sup> A Bizottság 333/2007/EK rendelete (2007. március 28.) az élelmiszerek ólom-, kadmium-, higany-, szervesetlen vegyületben lévő ón-, 3-MCPD- és benzo(a)pirén-tartalmának hatósági ellenőrzése céljából végzett mintavétel és vizsgálat módszereinek megállapításáról (HL L 88., 2007.3.29., 29. o.).

<sup>(2)</sup> A Bizottság 2023/2006/EK rendelete (2006. december 22.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokra és tárgyakra vonatkozó helyes gyártási gyakorlatról (HL L 384., 2006.12.29., 75. o.).