

REKOMENDACIJOS

KOMISIJOS REKOMENDACIJA (ES) 2017/84

2017 m. sausio 16 d.

dėl alyvos angliavandenilių maisto produktuose ir su maistu besiliečiančiose medžiagose bei gaminiuose stebėsenos

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo, ypač į jos 292 straipsnį,

kadangi:

- (1) alyvos angliavandeniliai (MOH) yra cheminiai junginiai, gaunami daugiausia iš žalios naftos arba pagaminami akmens anglies, gamtinių dujų ir biomasės sintezės būdu. Alyvos angliavandenilių gali patekti į maisto produktus dėl aplinkos taršos, derliui nuimti ir maisto produktams gaminti naudojamoms mašinoms skirtų tepalų, pagalbinių perdirbimo medžiagų, maisto priedų ir su maistu besiliečiančių medžiagų. Maistiniai gaminiai, kuriuose yra alyvos angliavandenilių, apdorojami taip, kad alyvos aromatinių angliavandenilių (MOAH) kiekis būtų kuo mažesnis;
- (2) Europos maisto saugos tarnybos (toliau – EFSA) Teršalų maisto grandinėje reikalų mokslinė grupė 2012 m. padarė išvadą⁽¹⁾, kad įvairių su alyvos angliavandeniliais susijusių medžiagų grupių poveikis žmonių sveikatai yra labai skirtingas. Aromatiniai angliavandeniliai gali turėti genotoksinių kancerogenų savybių, o kai kurie sotieji angliavandeniliai (MOSH) gali kauptis žmogaus audiniuose ir gali pakenkti kepenims. Kai kurie aromatiniai angliavandeniliai laikomi mutageniškais ir kancerogeniniais, todėl svarbu vykdyti alyvos angliavandenilių stebėseną, kad būtų galima lengviau suprasti santykinę sočiųjų ir aromatinių angliavandenilių buvimą maisto prekėse, kurios turi didžiausią įtaką suvartojimui su maistu;
- (3) spėjama, kad išsiskyrimas iš tokių su maistu besiliečiančių medžiagų kaip popieriaus ir kartono pakuotės, gali gerokai padidinti bendrą poveikį, todėl stebėseną turėtų apimti fasuotus maisto produktus, pakavimo medžiagas, barjerines funkcijas ir laikymo bei perdirbimo įrangą. Dėl tam tikrų veiksnių, pvz., laikymo sąlygų ir laikymo trukmės, gali padidėti alyvos angliavandenilių išsiskyrimas iš pakuočių į maisto produktus. Alyvos angliavandeniliai lengviau aptinkami dideliais kiekiais, todėl tais atvejais, kai išsiskyrimas yra didžiausias, rengiant mėginių ėmimo strategiją reikėtų atsižvelgti į pirmiau minėtus veiksnius;
- (4) siekdamas užtikrinti gautų analizės duomenų patikimumą, valstybės narės, prieš rengdamos analizės rezultatus, turėtų užtikrinti, kad netrukėtų tinkamos analizės įrangos ir, atliekant alyvos angliavandenilių maisto produktuose ir su maistu besiliečiančiose medžiagose analizę, būtų įgyta užtektinai patirties;
- (5) siekdama užtikrinti vienodą šios rekomendacijos taikymą, Europos Sąjungos etaloninė su maistu besiliečiančių medžiagų tyrimo laboratorija (toliau – ES etaloninė laboratorija) valstybių narių kompetentingoms institucijoms ir kitiems suinteresuotiesiems subjektams turėtų pateikti išsamesnes gaires, įskaitant gaires dėl informacijos, kurią būtų galima rinkti tyrimų metu, ir dėl mėginių ėmimo bei analizės metodų.

PRIĖMĖ ŠIĄ REKOMENDACIJĄ:

1. Valstybės narės turėtų vykdyti alyvos angliavandenilių stebėseną maisto produktuose 2017 ir 2018 m., o šioje veikloje turėtų aktyviai dalyvauti maisto tvarkymo subjektai, su maistu besiliečiančių medžiagų gamintojai, perdirbėjai bei platintojai ir kiti suinteresuotieji subjektai. Stebėseną turėtų apimti gyvūninius riebalus, duoną ir bandeles, kepinius, javinius, konditerijos gaminius (įskaitant šokoladą), kakavą, žuvų mėsą, žuvų produktus (konservuotą žuvį), žmonėms vartoti skirtus grūdus, ledus ir desertus, aliejingąsias sėklas, makaronų gaminius, grūdų produktus, ankštinių daržovių sėklas, medžio riešutus, dešras, aliejų, taip pat su šiais maisto produktais naudojamas su maistu besiliečiančias medžiagas.

⁽¹⁾ EFSA Teršalų maisto grandinėje reikalų mokslinė grupė (CONTAM); Mokslinė nuomonė dėl alyvos angliavandenilių maisto produktuose; EFSA leidinys 2012;10(6):2704 p. 185, doi:10.2903/j.efsa.2012.2704.

2. Siekiant užtikrinti vienodą šios rekomendacijos taikymą ir gauti patikimus bei palyginamus stebėsenos rezultatus, turėtų būti laikomasi pagal šią rekomendaciją ES etaloninės laboratorijos parengtų konkrečių gairių (toliau – gairės). Kol gairės dar nepriimtos, valstybės narės turėtų bendradarbiauti su ES etalonine laboratorija ir rengti jas kartu, atsižvelgdamos į savo analitinių gebėjimų rengimo poreikius.
3. Valstybės narės turėtų vykdyti maisto produktų mėginių ėmimo procedūras pagal Komisijos reglamento (EB) Nr. 333/2007 ⁽¹⁾ nuostatas. Imant mėginius turėtų būti įtrauktas proporcingas skaičius fasuotų maisto produktų. Su maistu besiliečiančių medžiagų mėginių ėmimas turėtų būti vykdomas atsižvelgiant į geriausią patirtį, susijusią su konkrečiomis medžiagomis ar gaminiiais, kuri bus aptarta gairėse. Kitus galimus alyvos angliavandenilių šaltinius, susijusius su kitomis tiekimo grandinėje, pvz., laikymo ar perdirbimo operacijų metu, pasitaikančiomis su maistu besiliečiančiomis medžiagomis, reikėtų ištirti, kai yra aiškių požymių, kad jie didina alyvos angliavandenilių kiekį. Vykdamas fasuotų maisto produktų mėginių ėmimą reikėtų sutelkti dėmesį į prekes, kurių minimalus tinkamumo vartoti terminas jau baigiasi arba kurių laikymo arba perdirbimo operacijos vykdomos gana šiltomis sąlygomis.
4. Turėtų būti tiriami parduodami mėginiai. Jei įtariamas nustatyti alyvos angliavandenilių šaltinis yra su maistu besiliečiančios medžiagos, reikėtų nustatyti tiek fasuotuose maisto produktuose esančių alyvos angliavandenilių koncentraciją, tiek su maistu besiliečiančiose medžiagose. Ypatingas dėmesys turėtų būti skiriamas sočiųjų bei aromatinių angliavandenilių skirtumams ir analizės rezultatų aiškinimui, siekiant užtikrinti surinktų duomenų patikimumą ir palyginamumą. Valstybės narės, ketinančios tirti sočiųjų bei aromatinių angliavandenilių buvimą maisto produktuose ir su maistu besiliečiančiose medžiagose, gali prašyti ES etaloninės su maistu besiliečiančių medžiagų tyrimo laboratorijos techninės pagalbos.
5. Jeigu maisto produktuose aptinkama alyvos angliavandenilių, valstybės narės, siekdamos nustatyti galimą šaltinį ar šaltinius, turėtų atlikti daugiau patikrinimų maisto tvarkymo įmonėse. Jei tik įmanoma, turėtų būti tikrinamos maisto tvarkymo subjekto naudojamos sistemos, kurios gali turėti poveikio taršai arba kurios yra skirtos jai kontroliuoti (pvz., gamybos ir perdirbimo metodai, rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų ar panašios sistemos arba priemonės, kuriomis siekiama išvengti minėtos taršos).
6. Jeigu su maistu besiliečiančiose medžiagose būtų nustatyta alyvos angliavandenilių arba jie būtų šių medžiagų kilmės, valstybės narės, remdamosi gairėmis, turėtų surinkti duomenų apie su maistu besiliečiančias medžiagas (pvz., apie pakavimo medžiagos rūšį ir sudėtį, fasuotų maisto produktų laikymo trukmę) ir atlikti daugiau patikrinimų su maistu besiliečiančių medžiagų gamintojų, perdirbėjų ir platintojų įmonėse, siekdamos nustatyti, kokios sistemos yra jose naudojamos (pvz., su maistu besiliečiančių medžiagų gamybos bei perdirbimo metodai ir dokumentai, kurių reikalaujama pagal Komisijos reglamentą (EB) Nr. 2023/2006 ⁽²⁾ dėl geros gamybos praktikos).
7. Valstybės narės, maisto tvarkymo subjektai, su maistu besiliečiančių medžiagų gamintojai, perdirbėjai bei platintojai ir kiti suinteresuotieji subjektai turėtų pateikti EFSA nustatyto el. formato stebėsenos duomenis (pagal bendrą masę), kurie kartu su kita pateikiama informacija būtų kaupiami bendroje duomenų bazėje. Pageidautina, kad stebėsenos duomenys būtų pateikti iki 2017 m. spalio 1 d., o po to – iki 2018 m. spalio 1 d. Paskutiniai rezultatai turėtų būti pateikti iki 2019 m. vasario 28 d. Jeigu yra 2016 m. aptikties duomenų, kurie vis dar nėra pateikti, juos reikėtų kuo greičiau pateikti laikantis tų pačių sąlygų.

Priimta Briuselyje 2017 m. sausio 16 d.

Komisijos vardu
Vytenis ANDRIUKAITIS
Komisijos narys

⁽¹⁾ 2007 m. kovo 28 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 333/2007, nustatantis mėginių ėmimo ir analizės metodus vykdamas oficialią švino, kadmio, gyvsidabrio, neorganinio alavo, 3-MCPD ir benzo(a)pireno koncentracijos maisto produktuose kontrolę (OL L 88, 2007 3 29, p. 29).

⁽²⁾ 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos (OL L 384, 2006 12 29, p. 75).