

IETEIKUMI

KOMISIJA

KOMISIJAS IETEIKUMS

(2007. gada 3. maijs)

par uzraudzību attiecībā uz akrilamīda koncentrāciju pārtikā

(izziņots ar dokumenta numuru K(2007) 1873)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2007/331/EK)

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

akrilamīda pazemināšanas veidus to attiecīgajos produktos. Jau kopš 2002. gada tika veikts plašs pasākumu kopums, lai samazinātu akrilamīda koncentrāciju pārstrādātā pārtikā.

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu, un jo īpaši tā 211. panta otro ievilkumu,

tā kā:

- (1) Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes (EPNI) zinātnes ekspertu grupa jautājumos, kas saistīti ar piesārņojumu pārtikas aprītē, 2005. gada 19. aprīlī pieņēma nostādni par pārtikā esošu akrilamīdu, kurā apstiprināja riska novērtējumu par pārtikā esošu akrilamīdu, ko 2005. gada februārī veica Apvienotā FAO/PVO pārtikas piedevu ekspertu komiteja (APPEK). Šajā novērtējumā APPEK secināja, ka iedarbības sliekšņi uz vidusmēra un intensīviem patērētājiem bija zemi savienojumam, kas ir gan genotoksisks, gan kancerogēns, un ka tas var izraisīt draudus cilvēku veselībai. Tādēļ jāturpina īstenot attiecīgos pasākumus, lai samazinātu akrilamīda koncentrāciju pārtikā.
- (2) Pārtikas ražošanas nozare un dalībvalstis izpētīja dažādus akrilamīda veidošanās ceļus. Pārtikas ražošanas nozare izstrādāja brīvprātīgus pasākumus, kā, piemēram, tā dēvēto "instrumentu kopumu" ⁽¹⁾, kurā sniegti norādījumi, kas palīdz ražotājiem un pārstrādātājiem noteikt

- (3) Jāsavāc ticami dati par akrilamīda koncentrāciju pārtikā vismaz attiecībā uz trīs gadu periodu visā Kopienā, lai iegūtu pilnīgu informāciju par akrilamīda koncentrāciju tādos pārtikas produktos, kuros konstatēta augsta akrilamīda koncentrācija un/vai kurus lielās devās uzņem visi iedzīvotāji un īpaši neaizsargātas iedzīvotāju grupas, kā, piemēram, zīdaiņi un mazi bērni.
- (4) Ir svarīgi, lai šie dati reizi gadā tiktu paziņoti EPNI, kas nodrošinās šo datu apkopošanu vienā datu bāzē.
- (5) Analīžu rezultāti tiks izvērtēti, lai novērtētu brīvprātīgu pasākumu efektivitāti. Šajā ieteikumā paredzētā uzraudzības programma var tikt pielāgota jebkurā laikā, ņemot vērā gūto pieredzi,

AR ŠO IESAKA.

⁽¹⁾ "Instrumentu kopums" ietver 13 dažādus parametrus ("instrumentus"), kas sagrupēti četrās pamatkategorijās ("instrumentu kopuma segmenti"), ko izlases veidā var izmantot pārtikas ražotāji, ņemot vērā savas vajadzības, lai samazinātu akrilamīda koncentrāciju attiecīgajos produktos. Šie četri segmenti attiecas uz agronomiskiem faktoriem, produktu recepti, pārstrādi un galīgo sagatavošanu.

1. Saskaņā ar I pielikumu dalībvalstis 2007., 2008. un 2009. gadā ik gadus veic uzraudzības pasākumus attiecībā uz akrilamīda koncentrāciju šajā pielikumā minētajā pārtikā.

2. Dalībvalstis ik gadus līdz 1. jūnijam nodrošina EPNI ar uzraudzības datiem par pagājušo gadu tādā veidā un ar tādu informāciju, kā noteikts II pielikumā, lai tos varētu apkopot vienā datu bāzē.
3. Lai īstenotu uzraudzības programmu, dalībvalstis ievēro paraugu ņemšanas procedūras, kas paredzētas B daļā pielikumā Komisijas 2007. gada 28. marta Regulai (EK) Nr. 333/2007 par paraugu ņemšanas un analīzes metodēm svina, kadmija, dzīvsudraba, neorganiskās alvas, 3-monohlorpropāndiols (3-MHPD) un benzopirēna satura oficiālai kontrolei pārtikas produktos ⁽¹⁾, lai nodrošinātu reprezentatīvus paraugus pārbaudāmajā partijā.
4. Dalībvalstis veic akrilamīda analīzes atbilstoši kritērijiem, kas paredzēti III pielikuma 1. un 2. punktā Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulā (EK) Nr. 882/2004 par oficiālo kontroli, ko veic, lai nodrošinātu atbilstības pārbaudi saistībā ar dzīvnieku barības un pārtikas aprites tiesību aktiem un dzīvnieku veselības un dzīvnieku labturības noteikumiem ⁽²⁾.

Briselē, 2007. gada 3. maijā

Komisijas vārdā —
Komisijas loceklis
Markos KYPRIANOU

⁽¹⁾ OV L 88, 29.3.2007., 29. lpp.

⁽²⁾ OV L 165, 30.4.2004., 1. lpp. Regulā grozījumi izdarīti ar Padomes Regulu (EK) Nr. 1791/2006 (OV L 363, 20.12.2006., 1. lpp.).

I PIELIKUMS

A. Paraugu ņemšanas vietas un metodes

1. Produktu paraugu ņemšana jāveic mazumtirdzniecības līmenī (piemēram, lielveikalos, mazākos veikalos, maiznīcās, frī kartupeļu tirgotavās un restorānos), kur ir laba izsekojamība, vai arī ražotnēs. Ja vien iespējams, paraugi jāņem no produktiem ar izcelsmi dalībvalstīs ⁽¹⁾.
2. Paraugu ņemšana un analīzes jāveic pirms parauga derīguma termiņa beigām.

B. Produkti, paraugu skaits un ņemšanas biežums, analīžu prasības

1. Tabulā Nr. 1 sniegts pārskats par ieteicamo paraugu skaita minimumu, kas ik gadus jāanalizē katrā produktu kategorijā. Dalībvalstīs tiek aicinātas nodrošināt pēc iespējas lielāku paraugu skaitu. Paraugu skaits katrā dalībvalstī balstās uz iedzīvotāju skaitu ar četriem minimāliem paraugiem katram produktam un dalībvalstij.
2. Paraugu skaits attiecas uz minimālo paraugu skaitu, kas jāņem ik gadus. Īpaši nosacījumi katrai produkta grupai (piemēram, paraugu ņemšana divreiz gadā) precizēti I pielikuma C punktā.
3. Tā kā katrā produktu kategorijā iekļauts plašs produktu klāsts ar dažādām specifikācijām, jāsniedz papildu informācija par katru no produktiem, no kura ņemti paraugi (kā norādīts I pielikuma C punktā). Lai iegūtu informāciju par laika tendencēm, svarīgi, lai paraugus ik gadus ņem no produktiem pēc iespējas ar vienām un tādām pašām specifikācijām (piemēram, tas pats maizes veids, tas pats zīmols utt.). Ja iespējams, frī kartupeļu paraugi, kas ņemti mazās tirgotavās, jāņem tajās pašās tirgotavās ik gadus.
4. Ja produktos ar tādu pašu specifikāciju atkārtoti iegūst rezultātus, kas ir zem kvantitatīvās noteikšanas robežas (LOQ), attiecīgo produktu var aizstāt ar citu produktu, ja vien tas atbilst tai pašai produktu kategorijai un produkta apraksts ir pieejams.
5. Lai nodrošinātu analīžu rezultātu salīdzināmību, jāizvēlas metodes, ar kuru palīdzību var sasniegt LOQ, kas ir vienāds ar 30 µg/kg (visintensīvākā jona/jona pāreja) maizē un zīdaiņu pārtikā, savukārt 50 µg/kg kartupeļu produktos, citos graudaugu produktos, kafijā un citos produktos. Paziņo rezultātus, kas koriģēti pēc atgūstamības.

⁽¹⁾ Tikai izņēmuma gadījumos, kad produkts var būt pieejams tirgū, vienīgi importējot to no trešās valsts, var tikt ņemti importētā produkta paraugi.

1. tabula
Minimālais paraugu skaits katrai produktu kategorijai

Realizācijas valsts	Frī kartupeļi, kas gatavi lietošanai uzturā (1)	Kartupeļu čipsi (2)	Iepriekš termiski apstrādāti frī kartupeļi/kartupeļu produkti gatavošanai mājās apstākļos (3)	Maize (4)	Sausās brokastis (5)	Cepumi, t. sk. zīdaņu cepumi (6)	Graudzāta kafija (7)	Konservēta pārtika zīdaiņiem (8)	Apstrādāta graudaugu pārtika zīdaiņiem (9)	Citi produkti (10)	Kopā
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
Kopā	202	202	202	202	202	202	202	202	202	224	2 042

C. Minimālā papildu informācija, kas jāsniedz par katru no produktiem

Minimālā papildu informācija, kas jāsniedz par katru produktu, no kura ņemti paraugi, norādīta no 1. līdz 10. punktam. Dalībvalstis tiek aicinātas sniegt detalizētāku informāciju.

1. *Frī kartupeļi, kas gatavi lietošanai uzturā*: paraugu ņemšana divreiz gadā, martā un novembrī ⁽¹⁾, iegūstot kopējo paraugu skaitu, kā norādīts tabulā. Gatavo produktu paraugu ņemšana jāveic frī kartupeļu tirgotavās, ātrās ēdināšanas ķēdēs un restorānos. Ja iespējams, paraugu ņemšanu ik gadus veic tajās pašās vietās.

Specifiska informācija, kas jāsniedz: izejviela svaigi kartupeļi vai pusfabrikāti; citu sastāvdaļu pievienošana.

2. *Kartupeļu čipsi*: paraugu ņemšana divreiz gadā, martā un novembrī ⁽¹⁾, iegūstot kopējo paraugu skaitu, kā norādīts tabulā.

Specifiska informācija, kas jāsniedz: izejviela svaigi kartupeļi vai pusfabrikāti; citu sastāvdaļu, piedevu vai aromatizētāju pievienošana.

3. *Iepriekš termiski apstrādāti frī kartupeļi/kartupeļu produkti gatavošanai mājās apstākļos*: ieskaitot produktus, ko pārdot saldētus. Paraugu ņemšana divreiz gadā, martā un novembrī ⁽¹⁾, iegūstot kopējo paraugu skaitu, kā norādīts tabulā. Paraugu analīze jāveic, pagatavojot produktu (piemēram, cepot eļļā vai krāsnī utt.). Produktu pagatavo laboratorijā saskaņā ar instrukcijām uz iepakojuma. Specifiska informācija, kas jāsniedz: izejviela kartupeļi vai pusfabrikāti; citu sastāvdaļu pievienošana; produktu pārdod svaigu vai saldētu; nosacījumi, kādos produktu gatavo, saskaņā ar informāciju uz iepakojuma.

4. *Maīze*:

specifiska informācija, kas jāsniedz: mīksta vai kraukšķīga maīze; šķiedru saturs; graudu veids; fermentēta/nefermentēta; fermentācijas veids (piemēram, raudzēšana); citas sastāvdaļas. Maīzes veidu, no kā ņem paraugus, izvēlas, pamatojoties uz ēšanas paradumiem katrā valstī.

5. *Sausās brokastis, izņemot musli un auzu pārslu maisījumus*:

specifiska informācija, kas jāsniedz: graudu veids; citas sastāvdaļas (piemēram, cukurs, rieksti, medus, šokolāde). 6. *Cepumi (tostarp zīdaiņu cepumi)*:

specifiska informācija, kas jāsniedz: mīksti vai cieti; ikdienas lietotājiem vai diabētiķiem; saraksts ar visām sastāvdaļām.

7. *Graudzēta kafija*:

specifiska informācija, kas jāsniedz: graudzēšanas pakāpe (piemēram, vidēji, tumši); ja pieejams, pupiņu šķirne; pārdošanā kā malta kafija vai pupiņas.

8. *Konservēta pārtika zīdaiņiem*:

jāizvēlas pārtika, kas satur kartupeļus, sakņu dārzenus vai graudaugus. Specifiska informācija, kas jāsniedz: trauka sastāvs.

9. *Apstrādāta graudaugu pārtika zīdaiņiem*: analīzē pārdošanā esošos produktus.

Specifiska informācija, kas jāsniedz: graudu veids; citas sastāvdaļas.

⁽¹⁾ Gadījumā, ja produkti ražoti no kartupeļu pusfabrikātiem, paraugu ņemšana divreiz gadā nav vajadzīga.

10. *Citi produkti:*

Kategorijā iekļauj citus kartupeļu produktus, graudaugu produktus, kafijas produktus, kakao produktus un zīdaiņu pārtiku, kas nav precizēti kādā no iepriekš minētajām kategorijām (piemēram, kartupeļu kraukšķi, piparkūkas, kafijas aizvietotāji). Paraugi jāizvēlas, pamatojoties uz ēšanas paradumiem dalībvalstīs. Iespējams, tie ir jāanalizē pēc pagatavošanas saskaņā ar informāciju uz iepakojuma. Tādā gadījumā jāprecizē nosacījumi, kādos produkts pagatavots.

Specifiska informācija, kas jāsniedz: detalizēts produkta apraksts (piemēram, pamatsastāvdaļas), nosacījumi, kādos produkts pagatavots, saskaņā ar informāciju uz iepakojuma.

B. Paskaidrojumi attiecībā uz ziņojuma paraugu

Ziņotājvalsts: dalībvalsts nosaukums, kurā veikta uzraudzība.

Gads: parauga ņemšanas gads.

Parauga kods: parauga kods, kas piešķirts laboratorijā.

Produkta klases numurs: produkta klases numurs saskaņā ar I pielikuma 1. tabulu (ierakstīt skaitļus no 1 līdz 10, piemēram, frī kartupeļi (1), kartupeļu čipsi (2) utt.).

Produkta nosaukums: iekļauj produkta nosaukumu angļu valodā un oriģinālvalodā.

Produkta apraksts: jāsniedz īss produkta apraksts, ņemot vērā vismaz to informāciju, kas norādīta I pielikuma C punktā.

Ražotājs: ja pieejams, ražotāja nosaukums.

Ražotājvalsts: ja pieejams. Izmantojiet ISO kodus ražotājvalsts noteikšanai (sk. ISO kodus I pielikuma 1. tabulas pirmajā kolonnā). Saskaņā ar I pielikuma A punktu, ja iespējams, produktam, no kura ņemti paraugi, jābūt ar izcelsmi kādā no dalībvalstīm (sk. I pielikuma 1. zemsvītras piezīmi).

Derīguma termiņš: kā norādīts uz iepakojuma. Sniedziet datumu formātā dd/mm/gg.

Ražošanas datums: ja ir, kā norādīts uz iepakojuma. Sniedziet datumu formātā dd/mm/gg.

Parauga ņemšanas datums: datums, kad tika ņemts paraugs. Sniedziet datumu formātā dd/mm/gg.

Paraugu ņemšanas vieta: vieta, kur tika ņemts paraugs, piemēram, lielveikals, mazs veikals, konditoreja, ātrās ēdināšanas ķēde utt.

Iepakojuma svars: tā produkta iepakojuma svars (g), no kura ņemti elementārparaugi (ja pieejams).

Parauga svars: kopparauga svars (g).

Pagatavošanas nosacījumi: jāprecizē pagatavošanas nosacījumi attiecībā uz iepriekš termiski apstrādātiem frī kartupeļiem vai citiem kartupeļu produktiem gatavošanai mājas apstākļos (3. produktu klase), no kuriem jāņem paraugi un jāanalizē pēc pagatavošanas. Jāievēro recepte uz iepakojuma, kā noteikts šajā laukā. Tas pats attiecas uz dažiem "Citiem produktiem" (10. produktu klase).

Analīzes veikšanas datums: ja paraugs tika homogenizēts un uzglabāts pirms analīzes veikšanas, jānorāda faktiskais analīzes sākuma datums. Šajā gadījumā jāsniedz sīkāka informācija par uzglabāšanas nosacījumiem.

Akreditētā metode: lūdzu, atbildiet ar "Jā"/"Nē", vai analīžu rezultāti tika iegūti izmantojot metodi, kas ir akreditēta saskaņā ar EN ISO 17025.

Analīzes metode: lūdzu, norādiet, kura analīzes metode tika izmantota (GC-MS ar atvasināšanu, GC-MS bez atvasināšanas, LC-MS-MS vai cita) un sniedziet īsu parauga sagatavošanas aprakstu (piemēram, tīrīšanas procedūra utt.).

Informācija par kvalifikācijas pārbaudi: lūdzu, sniedziet informāciju par kvalifikācijas pārbaudes organizatoru, shēmas numuru, apļa numuru, matricu un iegūto standarta vērtību (z-score (!)) sekojošā formātā: organizators/shēma/aplis/matrica/z-score. (Piemērs: FAPAS/30/6/sausmaizītes/1,6.)

Akrilamīda koncentrācija: µg/kg vienībās, kas koriģētas pēc atgūstamības.

Kvalitatīvās noteikšanas robeža: µg/kg vienībās.

Kvantitatīvās noteikšanas robeža: µg/kg vienībās.

Mērījumu neprecizitāte: ja pieejams, lūdzu, sniedziet informāciju par mērījumu neprecizitāti (diapazons %).

(!) Ņemiet vērā, ka Z-scores izmantos vienīgi, lai izvērtētu datu kvalitāti. Datu konfidencialitāte tiks nodrošināta.