

# RECOMANDĂRI

## RECOMANDAREA (UE) 2017/84 A COMISIEI

din 16 ianuarie 2017

### privind monitorizarea hidrocarburilor din uleiuri minerale în alimente și în materialele și obiectele destinate să vină în contact cu alimentele

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene, în special articolul 292,

întrucât:

- (1) Hidrocarburile din uleiuri minerale (*mineral oil hydrocarbons* – MOH) sunt compuși chimici care provin în principal din țiței, dar care sunt obținuți și prin sinteză din cărbune, gaze naturale și biomasă. MOH pot fi prezente în alimente din cauza contaminării mediului, prin intermediul lubrifianților pentru utilaje folosiți în timpul recoltării și producției de alimente, prin intermediul adjuvanților tehnologici, al aditivilor alimentari și al materialelor care intră în contact cu alimentele. MOH de calitate alimentară sunt tratate în așa fel încât conținutul de hidrocarburi aromatice din uleiuri minerale (*mineral oil aromatic hydrocarbons* – MOAH) să fie redus la minimum.
- (2) În 2012, Grupul științific pentru contaminanții din lanțul alimentar (Grupul CONTAM) din cadrul Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (EFSA) a concluzionat <sup>(1)</sup> că potențialul impact asupra sănătății umane al grupurilor de substanțe care fac parte din MOH variază foarte mult. MOAH pot acționa ca agenți cancerigeni genotoxici, iar anumite hidrocarburi saturate din uleiuri minerale (*mineral oil saturated hydrocarbons* – MOSH) se pot acumula în țesuturile umane și pot cauza efecte adverse care afectează ficatul. Întrucât anumite MOAH sunt considerate mutagene și cancerigene, este important să se organizeze monitorizarea MOH pentru a înțelege mai bine prezența relativă a MOSH și a MOAH în alimentele care au o contribuție majoră la expunerea prin alimentație.
- (3) Întrucât se suspectează că migrarea din materialele care intră în contact cu alimentele, cum ar fi ambalajele de hârtie și carton, contribuie semnificativ la expunerea totală, monitorizarea ar trebui să includă alimentele preambalate, materialul de ambalare și prezența unor bariere funcționale, precum și echipamentele utilizate pentru depozitare și prelucrare. Anumiți parametri pot intensifica migrarea MOH din ambalaje în alimente, cum ar fi perioada de depozitare și condițiile de depozitare. Dat fiind că MOH sunt mai ușor de detectat în cantități mari, strategia de prelevare a probelor ar trebui să țină seama de acești parametri atunci când migrarea acestor substanțe atinge valorile cele mai înalte.
- (4) Pentru a se asigura fiabilitatea datelor analitice obținute, statele membre ar trebui să asigure disponibilitatea echipamentelor de analiză adecvate și să acumuleze suficientă experiență în ceea ce privește analiza MOH, atât în cazul alimentelor, cât și al materialelor care intră în contact cu alimentele, înainte de generarea rezultatelor analitice.
- (5) Pentru a se asigura punerea uniformă în aplicare a prezentei recomandări, laboratorul de referință al Uniunii Europene pentru materialele care intră în contact cu alimentele (LR-UE) ar trebui să furnizeze orientări suplimentare autorităților competente din statele membre și altor părți interesate, inclusiv orientări cu privire la informațiile care ar putea fi colectate în cursul investigațiilor, precum și metodele de prelevare a probelor și de analiză.

ADOPTĂ PREZENTA RECOMANDARE:

1. Statele membre ar trebui, cu implicarea activă a operatorilor din sectorul alimentar, precum și a producătorilor, prelucrătorilor și distribuitorilor de materiale care intră în contact cu alimentele și a altor părți interesate, să monitorizeze prezența MOH în alimente pe parcursul anilor 2017 și 2018. Monitorizarea ar trebui să cuprindă grăsimile animale, pâinea și chiflele, produsele de brutărie fină, cerealele pentru micul dejun, produsele de cofetărie (inclusiv ciocolata) și cacaoa, carnea de pește, produsele din pește (conserve de pește), semințele destinate consumului uman, înghețata și deserturile, semințele oleaginoase, pastele, produsele derivate din cereale, leguminoasele, cărnații, fructele cu coajă lemnoasă, uleiurile vegetale, precum și materialele care intră în contact cu alimentele folosite pentru aceste produse.

<sup>(1)</sup> Grupul pentru contaminanții din lanțul alimentar (CONTAM) al EFSA; Aviz științific privind hidrocarburile din uleiuri minerale din alimente (*Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food*). *EFSA Journal* 2012;10(6):2704. p. 185 pp., doi:10.2903/j.efs.2012.2704.

2. Pentru a asigura punerea în aplicare în mod uniform a prezentei recomandări și pentru a genera rezultate fiabile și comparabile ale monitorizării, ar trebui să fie respectate orientări specifice elaborate de LR-UE în contextul prezentei recomandări („orientările”). Dat fiind că nu există încă astfel de orientări, statele membre ar trebui să coopereze cu LR-UE pentru a elabora în comun orientările respective, în conformitate cu nevoile lor de dezvoltare a capacităților de analiză.
3. Statele membre ar trebui să efectueze prelevarea probelor din alimente în conformitate cu dispozițiile prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 333/2007 al Comisiei <sup>(1)</sup>. Prelevarea probelor ar trebui să includă un număr proporțional de alimente preambalate. Prelevarea probelor din materialele care intră în contact cu alimentele ar trebui să se realizeze în conformitate cu cele mai bune practici adecvate pentru anumite materiale sau obiecte, astfel cum sunt reflectate în orientări. Ar trebui investigate alte posibile surse de MOH legate de utilizarea în lanțul de aprovizionare a altor materiale care intră în contact cu alimentele, cum ar fi în timpul depozitării sau prelucrării, în cazul în care există indicii clare că ele contribuie la prezența MOH. Prelevarea probelor din alimentele preambalate ar trebui să vizeze în mod predominant produsele care sunt mai aproape de sfârșitul datei durabilității minimale și produsele a căror depozitare sau prelucrare se realizează în condiții de temperatură relativ ridicată.
4. Probele ar trebui să fie analizate astfel cum sunt comercializate. Pentru produsele alimentare preambalate, nivelul hidrocarburilor din uleiuri minerale ar trebui să fie determinat atât în alimente, cât și în materialele care vin în contact cu alimentele, în cazul în care se suspectează că ele reprezintă sursa MOH detectate. Ar trebui acordată o atenție deosebită diferențelor dintre MOSH și MOAH, precum și interpretării rezultatelor analitice, pentru a se asigura că datele obținute sunt fiabile și comparabile. Statele membre care intenționează să analizeze prezența MOSH și a MOAH în alimente și în materialele care intră în contact cu alimentele pot solicita asistență tehnică din partea LR-UE pentru materialele care intră în contact cu alimentele.
5. În cazul în care sunt detectate MOH în alimente, statele membre ar trebui să efectueze controale suplimentare în unitățile din sectorul alimentar, pentru a determina posibila sursă sau posibilele surse. Acolo unde este posibil, investigațiile ar trebui să includă sistemele utilizate de către operatorii din sectorul alimentar care ar putea avea un efect asupra contaminării sau ar putea limita contaminarea [de exemplu, metodele de producție și prelucrare, analiza riscurilor și punctele critice de control (HACCP) sau sistemele sau măsurile similare puse în aplicare pentru a preveni prezența unor astfel de substanțe].
6. În cazul în care MOH sunt detectate în materialele care intră în contact cu alimentele sau provin din acestea, statele membre ar trebui să colecteze date referitoare la materialul care vine în contact cu alimentele (de exemplu, tipul și compoziția materialului ambalajului, prezența unor bariere funcționale, perioada de valabilitate a alimentelor ambalate) și ar trebui să efectueze investigații suplimentare în unitățile producătorilor, prelucrătorilor și distribuitorilor de materiale care intră în contact cu alimentele, pentru a stabili care sunt sistemele utilizate de întreprinderile implicate [de exemplu, metodele de producție și prelucrare a materialelor care vin în contact cu alimentele, precum și documentele necesare în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2023/2006 al Comisiei <sup>(2)</sup> privind buna practică de fabricație], astfel cum se prevede în orientări.
7. Statele membre, operatorii din industria alimentară, producătorii, prelucrătorii și distribuitorii de materiale care intră în contact cu alimentele, precum și alte părți interesate, ar trebui să furnizeze EFSA datele rezultate în urma monitorizării, exprimate prin raportare la masa totală, împreună cu informațiile și în formatul electronic de raportare definite de EFSA, în vederea compilării acestora într-o bază de date unică. Ar fi de preferat ca statele membre să furnizeze datele rezultate în urma monitorizării până la 1 octombrie 2017 și, ulterior, până la 1 octombrie 2018. Ultimele rezultate ar trebui să fie furnizate până la 28 februarie 2019. Datele potențial disponibile referitoare la constatarea prezenței acestor substanțe pentru anul 2016, care nu au fost încă furnizate, ar trebui să fie transmise în conformitate cu aceleași modalități, cât mai curând posibil.

Adoptată la Bruxelles, 16 ianuarie 2017.

Pentru Comisie  
Vytenis ANDRIUKAITIS  
Membru al Comisiei

---

<sup>(1)</sup> Regulamentul (CE) nr. 333/2007 al Comisiei din 28 martie 2007 de stabilire a metodelor de prelevare a probelor și de analiză pentru controlul nivelurilor de oligoelemente și de contaminanți rezultați în urma prelucrării din produse alimentare (JO L 88, 29.3.2007, p. 29).

<sup>(2)</sup> Regulamentul (CE) nr. 2023/2006 al Comisiei din 22 decembrie 2006 privind buna practică de fabricație a materialelor și a obiectelor destinate să vină în contact cu produsele alimentare (JO L 384, 29.12.2006, p. 75).