

ODPORÚČANIA

ODPORÚČANIE KOMISIE (EÚ) 2017/84

zo 16. januára 2017

o monitorovaní uhľovodíkov z minerálnych olejov v potravinách, ako aj materiáloch a výrobkoch prichádzajúcich do styku s potravinami

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie, a najmä na jej článok 292,

keďže:

- (1) Uhľovodíky z minerálnych olejov (MOH) sú chemické zlúčeniny získavané predovšetkým z ropy, ale takisto vyrábané synteticky z uhlia, zemného plynu a biomasy. Môžu sa vyskytovať v potravinách v dôsledku znečistenia životného prostredia, vniknutia do potravín z mazív v strojoch používaných pri zbere a výrobe potravín, z technologických pomocných látok a materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami. Produkty obsahujúce MOH na potravinárske účely sa ošetrujú takým spôsobom, aby sa obsah aromatických uhľovodíkov z minerálnych olejov (MOAH) v nich minimalizoval.
- (2) V roku 2012 Vedecký panel pre kontaminanty v potravinovom reťazci (ďalej len „CONTAM“) Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (ďalej len „EFSA“) dospel k záveru ⁽¹⁾, že skupiny látok z kategórie MOH majú veľmi rôznorodý potenciálny vplyv na zdravie ľudí. MOAH môžu pôsobiť ako genotoxické karcinogény, nasýtené MOH (MOSH) sa zas môžu akumulovať v ľudskom tkanive a mať nepriaznivé účinky na pečeň. Niektoré MOAH sa považujú za mutagény a karcinogény, a preto je dôležité zorganizovať monitorovanie MOH v záujme lepšieho porozumenia relatívnemu výskytu MOSH a MOAH v potravinových komoditách, ktoré sú hlavným faktorom pri expozícií prostredníctvom potravy.
- (3) Existuje podozrenie, že migrácia z materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami (napríklad z papiera a obalových kartónov) výraznou mierou prispieva k celkovej expozícii, a preto by sa monitorovanie malo vzťahovať aj na balené potraviny, obalový materiál a výskyt funkčných bariér, ako aj na zariadenia používané na skladovanie a spracovanie. Určité parametre môžu zintenzívniť migráciu MOH z balenia do potravín, príkladom sú čas a podmienky skladovania. MOH sa ľahšie dokazujú pri výskyte vo veľkých množstvách, stratégia výberu vzoriek by teda mala zohľadňovať takéto parametre, keď je miera migrácie najväčšia.
- (4) Na zaručenie spoľahlivosti získaných analytických údajov by členské štáty mali zabezpečiť dostupnosť vhodného analytického zariadenia a získať dostatočné skúsenosti s analýzou MOH v potravinách i materiáloch prichádzajúcich do styku s potravinami pred tým, než sa vygenerujú analytické výsledky.
- (5) V záujme zabezpečenia jednotného uplatňovania tohto odporúčania by referenčné laboratórium EÚ pre materiály prichádzajúce do styku s potravinami (EU-RL) malo poskytnúť ďalšie usmernenie príslušným orgánom členských štátov a iným zainteresovaným stranám vrátane usmernenia k informáciám, ktoré by sa mohli zbierať pri vyšetrovaniach, ako aj k metódam výberu vzoriek a analýzam,

PRIJALA TOTO ODPORÚČANIE:

1. Členské štáty by mali v priebehu rokov 2017 a 2018 za aktívnej účasti prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, ako aj výrobcov, spracovateľov a distribútorov materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami a iných zainteresovaných strán monitorovať výskyt MOH v potravinách. Monitorovať by sa mali živočíšne tuky, chlieb a rožky, jemné pečivo, raňajkové cereálie, cukrovinky (vrátane čokolády) a kakao, rybie mäso, rybacie výrobky (konzervy), zrná určené na ľudskú spotrebu, zmrzlina a dezerty, olejnaté semená, cestoviny, výrobky z cereálií, strukoviny, mäsové výrobky plnené do technologického obalu, suché škrupinové plody, rastlinné oleje, ako aj materiály prichádzajúce do styku s týmito produktmi.

⁽¹⁾ Vedecký panel pre kontaminanty v potravinovom reťazci EFSA (EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain – CONTAM); Vedecké stanovisko k uhľovodíkom z minerálnych olejov v potravinách. Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2012)10(6):2704. p. 185 pp., doi:10.2903/j.efsa.2012.2704.

2. V záujme jednotného uplatňovania tohto odporúčania a s cieľom generovať spoľahlivé a porovnateľné výsledky monitorovania by sa všetky zainteresované strany mali riadiť osobitnými usmerneniami, ktoré zostaví EU-RL v súvislosti s týmto odporúčaním (ďalej len „usmernenia“). Keďže takéto usmernenia ešte neexistujú, členské štáty by mali spolupracovať s EU-RL na zostavení usmernení zodpovedajúcich ich potrebe vybudovať analytickú kapacitu.
3. Členské štáty by mali odberať vzorky potravín v súlade s ustanoveniami nariadenia Komisie (ES) č. 333/2007 ⁽¹⁾. Výber vzoriek by mal zahŕňať primeraný počet balených potravín. Vzorky materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami by sa mali odberať v súlade s najlepšími postupmi vhodnými pri konkrétnych materiáloch alebo výrobkoch uvedenými v usmerneniach. Ďalšie možné zdroje MOH z dôvodu používania ďalších materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami v dodávateľskom reťazci (napríklad pri skladovaní alebo spracúvaní) by sa mali preskúmať, ak existujú jasné indície, že prispievajú k výskytu MOH. Výber vzoriek balených potravín by mal byť zameraný na komodity, ktoré sa blížia k dátumu minimálnej trvanlivosti, a na prípady, keď skladovanie alebo spracovanie prebieha pri pomerne vysokej teplote.
4. Vzorky by sa mali analyzovať v takom stave, ako sa predávajú. V prípade balených potravín by sa hladina MOH mala určiť ako v samotnej potravine, tak aj v materiáli prichádzajúcom do styku s potravinou, ak existuje podozrenie, že je zdrojom zistených MOH. Mimoriadna pozornosť by sa mala venovať rozdielom medzi MOSH a MOAH a interpretácii analytických výsledkov, aby sa zaručila spoľahlivosť a porovnateľnosť vygenerovaných údajov. Členské štáty, ktoré plánujú analyzovať výskyt MOSH a MOAH v potravinách a materiáloch prichádzajúcich do styku s potravinami môžu požiadať EU-RL pre materiály prichádzajúce do styku s potravinami o technickú pomoc.
5. Ak sa v potravinách zistí výskyt MOH, členské štáty by mali vykonať ďalšie vyšetrovanie v potravinárskych prevádzkach s cieľom určiť možný zdroj alebo zdroje. Vyšetrovanie by malo pokiaľ možno zahŕňať systémy prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ktoré by mohli ovplyvniť kontamináciu alebo pôsobiť proti nej (napr. výrobné a spracovateľské metódy, analýza nebezpečenstva a kritické kontrolné body – HACCP, alebo podobné systémy alebo opatrenia vykonávané s cieľom zabrániť výskytu MOH).
6. Ak sa MOH zistia v materiáloch prichádzajúci do styku s potravinami alebo ich výskyt má pôvod v týchto materiáloch, členské štáty by mali zhromaždiť údaje o daných materiáloch (napr. typ a zloženie obalového materiálu, prítomnosť funkčnej bariéry, čas použiteľnosti balenej potraviny) a vykonať ďalšie vyšetrovania v priestoroch výrobcov, spracovateľov a distribútorov materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami s cieľom zistiť, aké systémy dotknuté podniky prevádzkujú [napr. metódy výroby a spracovania materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami a dokumentácia požadovaná podľa nariadenia Komisie (ES) č. 2023/2006 ⁽²⁾ o správnych výrobných postupoch], ako sa uvádza v usmerneniach.
7. Členské štáty, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, výrobcovia, spracovatelia a distribútori materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami a iné zainteresované strany by úradu EFSA mali poskytnúť údaje z monitorovania vyjadrené na základe celkového množstva spolu s informáciami uvedenými v elektronickom formulári na podávanie správ, ktorý stanovil úrad EFSA na účely zostavenia jedinej databázy. Údaje z monitorovania by mali podľa možnosti poskytnúť do 1. októbra 2017 a potom do 1. októbra 2018. Posledné výsledky by mali predložiť do 28. februára 2019. Prípadné dostupné údaje o výskyte z roku 2016, ktoré ešte neposkytli, by mali postúpiť čo najskôr a podľa rovnakých modalít.

V Bruseli 16. januára 2017

Za Komisiu
Vytenis ANDRIUKAITIS
člen Komisie

⁽¹⁾ Nariadenie Komisie (ES) č. 333/2007 z 28. marca 2007, ktorým sa stanovujú metódy odberu vzoriek a metódy analýzy na úradnú kontrolu hladín olova, kadmia, ortuti, anorganického cínu, 3-MCPD a benzo(a)pyrénu v potravinách (Ú. v. EÚ L 88, 29.3.2007, s. 29).

⁽²⁾ Nariadenie Komisie (ES) č. 2023/2006 z 22. decembra 2006 o správnych výrobných postupoch materiálov a predmetov určených na styk s potravinami (Ú. v. EÚ L 384, 29.12.2006, s. 75).