

PRIPOROČILA

PRIPOROČILO KOMISIJE (EU) 2017/84

z dne 16. januarja 2017

o spremljanju ogljikovodikov mineralnih olj v živilih ter materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živali

(Besedilo velja za EGP)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije in zlasti člena 292 Pogodbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Ogljikovodiki mineralnih olj (MOH) so spojine, ki se večinoma pridobijo iz surove nafte, se pa proizvajajo tudi sintetično, in sicer iz premoga, zemeljskega plina in biomase. V živilih so lahko prisotni prek okoljske onesnaženosti, maziv za stroje, ki se uporabljajo med žetvijo in proizvodnjo živil, pomožnih tehnoloških sredstev, aditivov za živila in materialov, namenjenih za stik z živali. Jedilni proizvodi iz ogljikovodikov mineralnih olj so obdelani tako, da je vsebnost aromatskih ogljikovodikov mineralnih olj (MOAH) čim manjša.
- (2) Znanstveni odbor za onesnaževala v prehranski verigi (Contam) Evropske agencije za varnost hrane (EFSA) je leta 2012 ugotovil ⁽¹⁾, da lahko skupine snovi med ogljikovodiki mineralnih olj zelo različno vplivajo na zdravje ljudi. Aromatski ogljikovodiki mineralnih olj lahko delujejo kot genotoksični karcinogeni, nekateri nasičeni ogljikovodiki mineralnih olj (MOSH) pa se lahko kopičijo v človeškem tkivu in škodljivo učinkujejo na jetra. Nekateri aromatski ogljikovodiki mineralnih olj veljajo za mutagene in rakotvorne, zato je pomembno organizirati spremljanje ogljikovodikov mineralnih olj za boljše razumevanje relativne prisotnosti nasičenih ogljikovodikov mineralnih olj in aromatskih ogljikovodikov mineralnih olj v živilih, ki bistveno prispevajo k prehranski izpostavljenosti.
- (3) Zaradi suma, da migracije iz materialov, namenjenih za stik z živali, kot sta papir in karton, bistveno prispevajo k skupni izpostavljenosti, bi morale spremljanje vključevati predpakirana živila, pakirni material in prisotnost funkcionalnih ovir ter opremo, ki se uporablja za skladiščenje in predelavo. Nekateri parametri, kot na primer čas skladiščenja in pogoji skladiščenja, lahko povečajo migracije ogljikovodikov mineralnih olj iz embalaže v hrano. Ogljikovodike mineralnih olj je lažje odkriti v velikih količinah, zato bi bilo treba pri strategiji vzorčenja upoštevati take parametre, kadar je migracija največja.
- (4) Za zagotovitev zanesljivosti analitskih podatkov bi morale države članice pred njihovim pridobivanjem zagotoviti ustrezno analitsko opremo in pridobiti dovolj izkušenj v zvezi z analizo ogljikovodikov mineralnih olj tako v živilih kot v materialih, namenjenih za stik z živali.
- (5) Za zagotovitev enotne uporabe tega priporočila bi moral referenčni laboratorij EU za materiale, namenjene za stik z živali, pristojnim organom držav članic in drugim zainteresiranim stranem zagotoviti dodatna navodila, vključno s smernicami o informacijah, ki se lahko zberejo med preiskavami, ter metodah vzorčenja in analize –

SPREJELA NASLEDNJE PRIPOROČILO:

1. Države članice bi morale skupaj z aktivnim sodelovanjem nosilcev živilske dejavnosti ter proizvajalcev, predelovalcev in distributerjev materialov, namenjenih za stik z živali, ter drugih zainteresiranih strani spremljati prisotnost ogljikovodikov mineralnih olj v živilih v letih 2017 in 2018. Spremljanje bi morale zajemati živalske maščobe, kruh in štručke, fine pekovske izdelke, žitne kosmiče za zajtrk, konditorske izdelke (vključno s čokolado) in kakav, ribje meso, ribje proizvode (konzervirane ribje proizvode), žito za prehrano ljudi, sladoled in sladice, oljnice, testenine, proizvode, pridobljene iz žit, stročnice, klobase, lupinarje, rastlinska olja ter materiale, namenjene za stik z živali, ki se uporabljajo za navedene proizvode.

⁽¹⁾ Odbor EFSA za onesnaževala v prehranski verigi (Contam); Znanstveno mnenje o ogljikovodikih mineralnih olj v živilih. *EFSA Journal* 2012;10(6):2704. 185 str., doi:10.2903/j.efsa.2012.2704.

2. Za zagotovitev enotne uporabe tega priporočila ter za pridobivanje zanesljivih in primerljivih rezultatov spremljanja bi bilo treba upoštevati posebne smernice referenčnega laboratorija EU v okviru tega priporočila. Ker take smernice še ne obstajajo, bi morale države članice sodelovati z referenčnim laboratorijem EU za skupen razvoj navedenih smernic v skladu s svojimi potrebami za razvoj analitskih zmogljivosti.
3. Države članice bi morale izvajati vzorčenje živil v skladu z določbami iz Uredbe Komisije (ES) št. 333/2007 ⁽¹⁾. Vzorčenje bi moralo vključevati sorazmerno število predpakiranih živil. Vzorčenje materialov, namenjenih za stik z živili, bi bilo treba izvajati v skladu z dobrimi praksami, primernimi za posebne materiale ali izdelke, kot bo izraženo v smernicah. Nadaljnje možne vire ogljikovodikov mineralnih olj, povezanih z uporabo drugih materialov, namenjenih za stik z živili, v dobavni verigi, na primer med skladiščenjem ali predelavo, bi bilo treba preiskati, kadar obstajajo jasni dokazi, da ti prispevajo k prisotnosti ogljikovodikov mineralnih olj. Vzorčenje predpakiranih živil bi se moralo osredotočiti na blago, ki se bliža koncu minimalnega roka trajanja, in kadar skladiščenje ali predelava poteka v razmeroma toplih pogojih.
4. Vzorce bi bilo treba analizirati takšne, kot se tržijo. Za predpakirana živila bi bilo treba vsebnost ogljikovodikov mineralnih olj določiti v živilih in materialih, namenjenih za stik z živili, če obstaja sum, da je to vir odkritih ogljikovodikov mineralnih olj. Posebno pozornost bi bilo treba nameniti razlikam med nasičenimi ogljikovodiki mineralnih olj in aromatskimi ogljikovodiki mineralnih olj ter razlagi analitskih rezultatov, da se zagotovi zanesljivost in primerljivost pridobljenih podatkov. Države članice, ki nameravajo analizirati prisotnost nasičenih ogljikovodikov mineralnih olj in aromatskih ogljikovodikov mineralnih olj v živilih in materialih, namenjenih za stik z živili, lahko zaprosijo za tehnično pomoč referenčni laboratorij EU za materiale, namenjene za stik z živili.
5. Kadar se v živilu odkrijejo ogljikovodiki mineralnih olj, bi morale države članice opraviti nadaljnje preiskave v obratih živilske dejavnosti, da ugotovijo morebitni vir ali vire. Preiskave bi morale, kadar je to mogoče, zajemati sisteme, ki jih upravlja nosilec živilske dejavnosti in bi lahko vplivali na onesnaženje ali njegov nadzor (npr. metode proizvodnje in predelave, analiza tveganj in kritičnih nadzornih točk (HACCP) oziroma podobni sistemi ali ukrepi za preprečitev take prisotnosti).
6. Kadar se ogljikovodiki mineralnih olj odkrijejo v materialih, namenjenih za stik z živili, ali izvirajo iz njih, bi morale države članice zbrati podatke o materialih, namenjenih za stik z živili (npr. vrsta in sestava pakirnega materiala, prisotnost funkcionalnih ovir, rok uporabnosti pakiranih živil), in opraviti nadaljnje preiskave v obratih proizvajalcev, predelovalcev in distributerjev materialov, namenjenih za stik z živili, da vzpostavijo sisteme, ki jih izvajajo zadevna podjetja (npr. metode proizvodnje in predelave materialov, namenjenih za stik z živili, in dokumentacija o dobri proizvodni praksi, ki se zahteva v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 2023/2006 ⁽²⁾), kot bo navedeno v smernicah.
7. Države članice, nosilci živilske dejavnosti, proizvajalci, predelovalci in distributerji materialov, namenjenih za stik z živili, ter druge zainteresirane strani bi morali Evropski agenciji za varnost hrane predložiti podatke o spremljanju, izražene na podlagi celotne mase, skupaj z drugimi informacijami in v elektronski obliki, ki jih določi EFSA za zbiranje podatkov v enotni bazi. Podatki o spremljanju naj bi se predložili do 1. oktobra 2017 oziroma do 1. oktobra 2018. Zadnje rezultate bi bilo treba predložiti do 28. februarja 2019. Morebitne razpoložljive podatke o prisotnosti iz leta 2016, ki še niso predloženi, bi bilo treba poslati v skladu z istimi pogoji ob prvi priložnosti.

V Bruslju, 16. januarja 2017

Za Komisijo
Vytenis ANDRIUKAITIS
Član Komisije

⁽¹⁾ Uredba Komisije (ES) št. 333/2007 z dne 28. marca 2007 o določitvi metod vzorčenja in analitskih metod za uradni nadzor vsebnosti svinca, kadmija, živega srebra, anorganskega kositra, 3-MCPD in benzo-a-pirena v živilih (UL L 88, 29.3.2007, str. 29).

⁽²⁾ Uredba Komisije (ES) št. 2023/2006 z dne 22. decembra 2006 o dobri proizvodni praksi za materiale in izdelke, namenjene za stik z živili (UL L 384, 29.12.2006, str. 75).