

REKOMMENDATIONER

KOMMISSIONENS REKOMMENDATION (EU) 2017/84

av den 16 januari 2017

om övervakning av mineraloljekolväten i livsmedel och i material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA REKOMMENDATION

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt, särskilt artikel 292, och

av följande skäl:

- (1) Mineraloljekolväten (MOH) är kemiska föreningar som huvudsakligen härrör från råolja, men som även framställs syntetiskt från kol, naturgas och biomassa. MOH kan förekomma i livsmedel genom miljöföroreningar, smörjmedel för de maskiner som används under skörd och vid livsmedelsproduktion, processhjälpmedel, livsmedelstillsatser samt material avsedda att komma i kontakt med livsmedel. MOH-produkter av livsmedelskvalitet behandlas så att halten aromatiska kolväten från mineralolja (MOAH) minimeras.
- (2) Panelen för främmande ämnen i livsmedelskedjan (Contam) vid Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (Efsa) konstaterade 2012 ⁽¹⁾ att olika grupper av MOH-föreningar har mycket olika potentiella effekter på människors hälsa. MOAH kan agera som genotoxiska karcinogener, medan mättade kolväten från vissa mineraloljor (MOSH) kan ackumuleras i mänsklig vävnad och orsaka skadliga effekter på levern. Eftersom vissa MOAH betraktas som mutagena och cancerframkallande är det viktigt att organisera övervakning av MOH för att bättre förstå den relativa förekomsten av MOSH och MOAH i livsmedel som står för en stor del av exponeringen via kosten.
- (3) Eftersom migrationen från material avsedda att komma i kontakt med livsmedel, såsom förpackningar av papper och kartong, misstänks lämna ett betydande bidrag till den sammanlagda exponeringen, bör övervakningen omfatta färdigförpackade livsmedel, förpackningsmaterial och förekomsten av funktionella barriärer samt utrustning som används för lagring och bearbetning. Vissa parametrar kan öka migrationen av MOH från förpackning till livsmedel, såsom lagringstid och lagringsförhållanden. Eftersom det är lättare att påvisa MOH i stora mängder bör provtagningsstrategin ta hänsyn till dessa parametrar när migrationen är som störst.
- (4) För att garantera tillförlitligheten hos de erhållna analysresultaten bör medlemsstaterna se till att det finns lämplig analysutrustning och tillräcklig erfarenhet av att analysera MOH både i livsmedel och i material avsedda att komma i kontakt med livsmedel, innan de genererar analysresultat.
- (5) För att säkerställa en enhetlig tillämpning av denna rekommendation bör EU:s referenslaboratorium för material avsedda att komma i kontakt med livsmedel lämna ytterligare riktlinjer till medlemsstaternas behöriga myndigheter och andra berörda parter om bland annat vilka uppgifter som kan samlas in under undersökningar samt om provtagnings- och analysmetoder.

HÄRIGENOM REKOMMENDERAS FÖLJANDE.

1. Medlemsstaterna bör, med aktiv medverkan av livsmedelsföretagare och av tillverkare, bearbetningsföretag och distributörer av material avsedda att komma i kontakt med livsmedel samt av andra berörda parter, övervaka förekomsten av MOH i livsmedel under 2017 och 2018. Övervakningen bör omfatta animaliskt fett, matbröd och portionsbröd, finare bageriprodukter, frukostcerealier, konfektyrvaror (inklusive choklad) och kakao, fiskkött, fiskeriprodukter (fiskkonserver), sädeskorn avsedda som livsmedel, glassvaror och desserter, oljväxtfröer, pasta, produkter framställda av spannmål, baljväxter, korv, trädnötter, vegetabiliska oljor samt de material avsedda att komma i kontakt med livsmedel som används för dessa produkter.

⁽¹⁾ Efsas panel för främmande ämnen i livsmedelskedjan (Contam), "Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food", *EFSA Journal*, vol. 10(2012):6, artikelnr 2704 [185 s.], doi:10.2903/j.efsa.2012.2704.

2. För att säkerställa en enhetlig tillämpning av denna rekommendation och för att generera tillförlitliga och jämförbara resultat bör man följa de specifika riktlinjer som EU:s referenslaboratorium utarbetar för denna rekommendation (nedan kallade *riktlinjerna*). Eftersom dessa riktlinjer ännu inte har fastställts bör medlemsstaterna samarbeta med EU:s referenslaboratorium för att gemensamt utarbeta dem i enlighet med sina behov av att utveckla analyskapaciteten.
3. Medlemsstaterna bör utföra provtagning av livsmedel i enlighet med bestämmelserna i kommissionens förordning (EG) nr 333/2007 ⁽¹⁾. Provtagningen bör omfatta ett proportionellt antal färdigförpackade livsmedel. Provtagningen av material avsedda att komma i kontakt med livsmedel bör utföras i enlighet med den bästa praxis som enligt riktlinjerna är lämplig för särskilda material eller produkter. Andra möjliga källor till MOH i samband med användningen av andra material avsedda att komma i kontakt med livsmedel i livsmedelskedjan, t.ex. vid lagring eller bearbetning, bör undersökas när det finns tydliga tecken på att dessa bidrar till förekomsten av MOH. Provtagningen av färdigförpackade livsmedel bör inriktas på sådana varor som ligger närmast bäst före-dagen och där lagring eller bearbetning sker vid relativt varma förhållanden.
4. Proverna bör analyseras såsom de saluförs. För färdigförpackade livsmedel bör halten MOH fastställas både i livsmedlet och i materialet avsett att komma i kontakt med livsmedlet om det är den misstänkta källan till den påvisade halten MOH. Särskild uppmärksamhet bör ägnas åt skillnaderna mellan MOSH och MOAH och åt tolkningen av analysresultaten för att säkerställa att de genererade uppgifterna är tillförlitliga och jämförbara. Medlemsstater som avser att analysera förekomsten av MOSH och MOAH i livsmedel och material avsedda att komma i kontakt med livsmedel får begära tekniskt bistånd från EU:s referenslaboratorium för material avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
5. Om MOH påvisas i livsmedel bör medlemsstaterna utföra ytterligare undersökningar i livsmedelsanläggningarna för att fastställa den möjliga källan eller källorna. Undersökningarna bör om möjligt omfatta de system som livsmedelsföretagaren använder och som skulle kunna påverka eller kontrollera föroreningar (t.ex. produktions- och bearbetningsmetoder, faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP) eller liknande system, eller åtgärder som vidtas för att förhindra förekomsten av föroreningar).
6. Om MOH påvisas i eller kommer från material avsedda att komma i kontakt med livsmedel bör medlemsstaterna i enlighet med riktlinjerna samla in uppgifter om materialet avsett att komma i kontakt med livsmedel (t.ex. förpackningsmaterialets typ och sammansättning, förekomsten av funktionell barriär och det förpackade livsmedlets hållbarhetstid) och utföra ytterligare undersökningar i de anläggningar som används av tillverkare, bearbetningsföretag och distributörer av material avsedda att komma i kontakt med livsmedel för att fastställa vilka system som de berörda företagen använder (t.ex. produktions- och bearbetningsmetoder för material avsedda att komma i kontakt med livsmedel och den dokumentation om god tillverkningssed som krävs enligt kommissionens förordning (EG) nr 2023/2006 ⁽²⁾).
7. Medlemsstater, livsmedelsföretagare, tillverkare, bearbetningsföretag och distributörer av material avsedda att komma i kontakt med livsmedel och andra berörda parter bör lämna övervakningsdata, uttryckta på basis av helvikt, till Efsa tillsammans med de uppgifter och i det elektroniska rapporteringsformat som Efsa angett, så att dessa kan sammanställas i en enda databas. De bör helst tillhandahålla övervakningsuppgifterna senast den 1 oktober 2017 och därefter senast den 1 oktober 2018. De sista resultaten bör tillhandahållas senast den 28 februari 2019. Eventuellt tillgängliga data om förekomst från 2016 som ännu inte har lämnats bör överföras på samma sätt så snart som möjligt.

Utfärdad i Bryssel den 16 januari 2017.

På kommissionens vägnar

Vytenis ANDRIUKAITIS

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ Kommissionens förordning (EG) nr 333/2007 av den 28 mars 2007 om provtagnings- och analysmetoder för kontroll av halterna av spårämnen och främmande ämnen från bearbetningen i livsmedel (EUT L 88, 29.3.2007, s. 29).

⁽²⁾ Kommissionens förordning (EG) nr 2023/2006 av den 22 december 2006 om god tillverkningssed när det gäller material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel (EUT L 384, 29.12.2006, s. 75).