

KOMMISJONSREKOMMANDASJON

2012/EØS/16/14

av 3. mai 2007

om overvåking av akrylamidinnhold i næringsmidler(*)

[meddelt under nummer K(2007) 1873]

(2007/331/EF)

KOMMISJONEN FOR DE EUROPEISKE FELLESKAP —

Det er siden 2002 gjort en betydelig innsats for å redusere akrylamidinnholdet i bearbejdede næringsmidler.

under henvisning til traktaten om opprettelse av Det europeiske fellekskap, særlig artikkel 211 annet strekpunkt, og

ut fra følgende betraktninger:

1) Vitenskapsgruppen for forurensende stoffer i næringsmiddelkjeden i Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet (EFSA) vedtok 19. april 2005 en uttalelse om akrylamid i næringsmidler, der den støttet en risikovurdering av akrylamid i næringsmidler som den felles FAO/WHO-ekspertgruppen for tilsetningsstoffer i næringsmidler (JECFA) foretok i februar 2005. I nevnte vurdering konkluderte JECFA med at eksponeringsmarginene for personer med et gjennomsnittlig eller stort forbruk var lave for en forbindelse som er genotoksisk og kreftframkallende, og at dette kan tyde på en risiko for menneskers helse. Det bør derfor fortsatt treffes hensiktsmessige tiltak for å redusere akrylamidkonsentrasjonene i næringsmidler.

2) Næringsmiddelindustrien og medlemsstatene har undersøkt hvordan akrylamid dannes. Næringsmiddelindustrien har utarbejdet frivillige tiltak, for eksempel den såkalte «verktøykassen»⁽¹⁾, som gir retningslinjer som skal hjelpe produsenter og bearbejdingsvirksomheter å finne måter å redusere akrylamidinnholdet i sine produkter på.

(*) Denne fellekskapsrettsakten, kunngjort i EUT L 123 av 12.5.2007, s. 33, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 5/2008 av 1. februar 2008 om endring av EØS-avtalens vedlegg II (Tekniske forskrifter, standarder, prøving og sertifisering), se EØS-tillegget til Den europeiske unions tidende nr. 33, 12.6.2008, s. 8.

⁽¹⁾ «Verktøykassen» inneholder 13 forskjellige parametre («verktøy») fordelt på fire hovedkategorier («verktøykasserom»), som næringsmiddelprodusentene kan bruke etter sine særlige behov for å redusere akrylamidinnholdet i produktene. De fire rommene viser til agronomiske faktorer, oppskriften, bearbejdning og siste tilberedning.

3) For å få et klart bilde av akrylamidinnholdet i de næringsmidler som man vet inneholder mye akrylamid og/eller bidrar betydelig til inntaket via næringsmidler for hele befolkningen og for særlig sårbare grupper som spedbarn og småbarn, må det samles inn pålitelige opplysninger om akrylamidinnhold i næringsmidler i hele Fellekskapet i et tidsrom på minst tre år.

4) Det er viktig at disse opplysningene hvert år framlegges for EFSA, som sørger for at de samles i en database.

5) Analyseresultatene vil bli vurdert for å bedømme hvor effektive de frivillige tiltakene er. Dersom det på grunnlag av nye erfaringer viser seg hensiktsmessig, kan overvåkingsprogrammet i denne rekommendasjon når som helst tilpasses —

ANBEFALER

1. at medlemsstatene i 2007, 2008 og 2009 i samsvar med vedlegg I overvåker akrylamidinnholdet i næringsmidlene omhandlet i nevnte vedlegg.

2. at medlemsstatene senest 1. juni hvert år framlegger for EFSA overvåkingsopplysningene for foregående år med den informasjonen og i det formatet som er fastsatt i vedlegg II, slik at de kan samles i én database.
3. at medlemsstatene i forbindelse med overvåkingsprogrammet følger framgangsmåtene for prøvetaking fastsatt i del B i vedlegget til kommisjonsforordning (EF) nr. 333/2007 av 28. mars 2007 om metodene for prøvetaking og analyse for offentlig kontroll av innholdet av bly, kadmium, kvikksølv, uorganisk tinn, 3-MCPD og benzo(a)pyren i næringsmidler⁽¹⁾, for å sikre at prøvene er representative for partiet det er tatt prøver av.
4. at medlemsstatene analyserer akrylamid i samsvar med kriteriene fastsatt i nr. 1 og 2 i vedlegg III til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 882/2004 av 29. april 2004 om offentlig kontroll for å sikre at føvare- og næringsmiddelregelverket samt bestemmelsene om dyrs helse og velferd overholdes⁽²⁾.

Utferdiget i Brussel, 3. mai 2007.

For Kommisjonen

Markos KYPRIANOU

Medlem av Kommisjonen

⁽¹⁾ EUT L 88 av 29.3.2007, s. 29.

⁽²⁾ EUT L 165 av 30.4.2004, s. 1. Rettet i EUT L 191 av 28.5.2004, s.1. Forordningen endret ved rådsforordning (EF) nr. 1791/2006 (EUT L 363 av 20.12.2006, s. 1).

*VEDLEGG I***A. Prøvetakingssteder og -framgangsmåte**

1. Prøvetakingen av produktene bør foretas ute i markedet (f.eks. i supermarkeder, mindre butikker, bakerier, gatekjøkken og restauranter), der produktene kan spores, eller på produksjonssteder. Der det er mulig, bør det tas prøver av produkter med opprinnelse i en av medlemsstatene⁽¹⁾.
2. Prøvetaking og analyse bør foretas før produktenes holdbarhetsdato utløper.

B. Produkter, antall prøver og prøvetakingshyppighet, analysekrav

1. Tabell 1 gir en oversikt over anbefalt minste antall prøver som skal analyseres hvert år for hver produktkategori. Medlemsstatene oppfordres til å ta flere prøver når det er mulig. Fordelingen av prøver per medlemsstat bygger på folketall, med et minste antall prøver på fire per produkt og medlemsstat.
2. Antallet prøver viser til minste antall prøver som skal tas hvert år. Dersom særlige vilkår gjelder (f.eks. prøvetaking to ganger i året), er dette angitt i vedlegg I del C for hver produktgruppe.
3. Ettersom hver produktkategori omfatter en rekke produkter med ulike spesifikasjoner, bør det framlegges tilleggsopplysninger om hvert produkt det tas prøve av (se vedlegg I del C). For å se utviklingstrekk over tid er det viktig å ta prøver av produkter med samme spesifikasjoner (dvs. samme type brød, samme merke osv.) hvert år når det er mulig. Når det gjelder prøvetaking av pommefrites i små utsalg, bør de samme utsalgene velges hvert år når det er mulig.
4. Dersom man innenfor produkter med samme spesifikasjon gjentatte ganger oppnår resultater under grensen for mengdebestemmelse (LOQ), kan produktet skiftes ut med et annet produkt, forutsatt at det tilhører den samme produktkategorien og det gis en beskrivelse av produktet.
5. For at analyseresultatene skal kunne sammenlignes, bør man bruke metoder som kan gi en LOQ på 30 µg/kg (kraftigst ion/ioneovergang) for brød og barnemat og 50 µg/kg for potetprodukter, andre kornprodukter, kaffe og andre produkter. Resultatene skal rapporteres korrigert for gjenfinning.

⁽¹⁾ Et særskilt produkt kan unntaksvis finnes på markedet bare som import fra en tredjestat. I slike tilfeller kan det tas prøver av det importerte produktet.

C. Minstekrav til tilleggsopplysninger som skal framlegges for hvert produkt

De tilleggsopplysninger som minst bør framlegges for hvert produkt det er tatt prøver av, framgår av nr. 1-10. Medlemsstatene oppfordres til å framlegge mer detaljerte opplysninger.

1. *Spiseferdige pommes frites*: Prøvetaking to ganger i året i mars og november⁽¹⁾, som gir det samlede antallet prøver som er angitt i tabellen. Prøvetaking av spiseferdige produkter bør foretas i små utsalgssteder, hurtigmatkjeder og restauranter. Prøvene bør om mulig tas i de samme utsalgsstedene hvert år.

Særlige opplysninger som skal framlegges: utgangsmateriale (friske poteter eller halvfabrikater), tilsetning av andre ingredienser.

2. *Potetgull*: Prøvetaking to ganger i året i mars og november⁽¹⁾, som gir det samlede antallet prøver som er angitt i tabellen.

Særlige opplysninger som skal framlegges: utgangsmateriale (friske poteter eller halvfabrikater), tilsetning av andre ingredienser, aromaer eller tilsetningsstoffer.

3. *Forhåndssteekte pommes frites/ potetprodukter til tilberedning hjemme, herunder fryste produkter*: Prøvetaking to ganger i året i mars og november⁽¹⁾, som gir det samlede antallet prøver som er angitt i tabellen. Prøven skal analyseres etter at produktet er tilberedt (f.eks. stekt, ovsstekt osv.). Tilberedningen skal foregå i laboratoriet i samsvar med anvisningene på etiketten. Særlige opplysninger som skal framlegges: utgangsmateriale (friske poteter eller halvfabrikater), tilsetning av andre ingredienser, om produktet selges ferskt eller fryst, anvendte tilberedningsvilkår i samsvar med etiketten.

4. *Brød*:

Særlige opplysninger som skal framlegges: mykt eller hardt brød, fiberinnhold, kornslag, gjæret/ugjæret, hevemiddel (f.eks. gjær), andre ingredienser. Brødtypen det skal tas prøver av, skal velges ut fra kostvanene i hver enkelt stat.

5. *Frokostblandinger unntatt myslis og grøt*: Særlige opplysninger som skal framlegges: kornslag, andre ingredienser (f.eks. sukker, nøtter, honning, sjokolade).

6. *Kjeks (herunder barnekjeks)*:: Særlige opplysninger som skal framlegges: myke eller harde, vanlige eller for diabetikere, fullstendig ingrediensliste.

7. *Brent kaffe*:

Særlige opplysninger som skal framlegges: brenningsgrad (f.eks. medium, mørk), ev. bønnetype, solgt som malt kaffe eller hele bønner.

8. *Barnemat på glass*:

Det skal tas prøver av næringsmidler som inneholder potet, rotvekster eller korn. Særlige opplysninger som skal framlegges: glassets sammensetning.

9. *Bearbeidet kornbasert barnemat*: Analyseres slik den selges.

Særlige opplysninger som skal framlegges: kornslag, andre ingredienser.

⁽¹⁾ Dersom næringsmiddelet er framstilt av halvfabrikater av poteter, er det ikke nødvendig med prøvetaking to ganger i året.

10. *Andre produkter:* Denne kategorien omfatter potetprodukter, kornprodukter, kaffeprodukter, kakaoprodukter samt annen barnemat enn den som angis i ovennevnte kategorier (f.eks. røstipoteter, pepperkaker, kaffeerstatninger). Prøveutvalget skal avspeile kostvanene i medlemsstatene. Det kan hende prøvene må analyseres etter at de er tilberedt i samsvar med etiketten. I så fall skal anvendte vilkår angis.

Særlige opplysninger som skal framlegges: detaljert produktbeskrivelse (f.eks. hovedingredienser), tilberedningsvilkår i samsvar med etiketten.

B. Forklarende merknader til rapporteringsformatet

Innberettende stat: Den medlemsstaten der overvåkingen har foregått.

År: Prøvetakingsår.

Prøvekode: Prøvens laboratorieidentifikasjonskode.

Produktkategorinummer: Nummeret på produktkategorien i henhold til vedlegg I tabell 1 (sett inn tall fra 1 til 10, f.eks. pommefrites (1), potetgull (2) osv).

Produktnavn: Herunder produktnavnet på engelsk og på originalspråket.

Produktbeskrivelse: Det skal gis en kort produktbeskrivelse som omfatter minst opplysningene som kreves i henhold til vedlegg I del C.

Produsent: Produsentens navn dersom det foreligger.

Produksjonsstat: Dersom den foreligger. Bruk ISO-koder for produksjonsstaten (for ISO-koder se vedlegg I tabell 1 første kolonne). I henhold til vedlegg I del A skal produktet det er tatt prøver av om mulig ha opprinnelse i en medlemsstat (se fotnote 4).

Holdbarhetsdato: Som angitt på etiketten. Datoen oppgis i formatet dd/mm/åå.

Produksjonsdato: Som angitt på etiketten dersom den foreligger. Datoen oppgis i formatet dd/mm/åå.

Prøvetakingsdato: Datoen da prøven ble tatt. Datoen oppgis i formatet dd/mm/åå.

Prøvetakingssted: Stedet der prøven ble tatt, f.eks. supermarked, liten butikk, bakeri, hurtigmatkjede osv.

Pakningsstørrelse: Ev. pakningsstørrelsen (g) på produktet det er tatt enkeltprøver av.

Prøvevekt: Samleprøvens vekt (g).

Tilberedningsvilkår: Ved forhåndsstekte pommefrites og andre potetprodukter til tilberedning hjemme (produktkategori 3) bør tilberedningsvilkårene oppgis, og prøven skal tas og analyseres etter tilberedning. Anvisningene på etiketten skal følges og angis her. Det samme gjelder for visse «andre produkter» (produktkategori 10).

Analysedato: Dersom prøven ble homogenisert og lagret før analysen, skal datoen da analysen faktisk startet angis. I så fall skal det gis nærmere opplysninger om lagringsvilkårene.

Akkreditert metode: Angi med «J» (ja) eller «N» (nei) om analyseresultatet ble oppnådd med en metode som er akkreditert i samsvar med EN ISO 17025.

Analysemetode: Angi hvilken metode som ble brukt (GC-MS med derivatisering, GC-MS uten derivatisering, LC-MS-MS eller annen metode), og gi en kort beskrivelse av prøveforberedelsen (f.eks. rensing osv.).

Opplysninger om egnethetsprøver: Oppgi hvem som står bak egnethetsprøven, ordningens nummer, omgangens nummer, oppnådd matrise og z-resultat⁽¹⁾ i følgende korte format: arrangør/ordning/omgang/matrise/z-resultat. (Eksempel: FAPAS/30/6/knekkebrød/1,6).

Akrylamidinnhold: I µg/kg korrigert for gjenfinning.

Påvisningsgrense: I µg/kg.

Grense for mengdebestemmelse: I µg/kg.

Måleusikkerhet: Angi måleusikkerhet dersom slike opplysninger foreligger (område i %).

⁽¹⁾ Z-resultatene brukes bare til å vurdere opplysningenes kvalitet. De behandles fortrolig.