

**OHJEET TOIMENPITEISTÄ ELINTARVIKKEIDEN  
AKRYYLIAMIDIPITOISUUDEN  
VÄHENTÄMISEKSI JA VERTAILUARVOJEN  
VAHVISTAMISEKSI 20 PÄIVÄNÄ  
MARRASKUUTA 2017 ANNETUN KOMISSION  
ASETUKSEN (EU) 2017/2158  
TÄYTÄNTÖÖNPANOKSI**

**TÄRKEÄ VASTUUVAPAUSLAUSEKE**  
**Asiakirjalla ei ole minkäänlaista virallista**  
**oikeudellista asemaa, ja kiistatilanteissa**  
**lopullinen vastuu lainsäädännön**  
**tulkinnasta on Euroopan unionin**  
**tuomioistuimella.**

*Pysyvän kasvi-, eläin-, elintarvike- ja rehukomitean  
uusielintarvikkeita ja elintarvikeketjun toksikologista  
turvallisuutta käsittelevä jaosto hyväksyi tämän asiakirjan 11.  
kesäkuuta 2018 pidetyssä kokouksessa.*

*Euroopan komissio ei ole antanut tätä asiakirjaa. Siksi  
esitettyjä mielipiteitä ei voida pitää komission virallisena  
kantana.*

*Tätä asiakirjaa kehitetään jatkuvasti, ja siksi sitä saattaa olla  
tarpeen päivittää myöhemmin asetuksen (EU) 2017/2158  
soveltamisesta saatujen kokemusten perusteella.*

**OHJEET TOIMENPITEISTÄ ELINTARVIKKEIDEN  
AKRYYLIAMIDIPITOISUUDEN VÄHENTÄMISEKSI JA  
VERTAILUARVOJEN VAHVISTAMISEKSI 20 PÄIVÄNÄ  
MARRASKUUTA 2017 ANNETUN KOMISSION ASETUKSEN  
(EU) 2017/2158 TÄYTÄNTÖÖNPANOKSI**

**A) 1 artiklan 2 kohdassa tarkoitetut elintarvikkeet**

- (a) Tuoreista perunoista valmistetut ranskanperunat, muut paloitetut (uppoaistetut) tuotteet ja viipaloitunut perunalastut;

*Tähän ryhmään kuuluvat tuoreista perunoista valmistetut paloitetut uppoaistetut tuotteet ja viipaloitunut perunalastut. Tähän kuuluvat myös uppoaistetut perunatuotteet, jotka viimeistellään uunissa.*

**Tähän ryhmään eivät kuulu röstiperunoiden kaltaiset tuotteet.**

- (b) perunataikinasta valmistetut perunalastut, napostelutuotteet, voileipäkeksit ja muut perunatuotteet;

*Tähän ryhmään kuuluvat perunalastut, perunataikinapohjaiset maustetut napostelutuotteet, voileipäkeksit ja muut perunataikinasta valmistetut perunatuotteet.*

*Tähän kuuluvat uppoaistetut ja uunissa paistetut tuotteet.*

*Tähän kuuluvat kaikki perunataikinasta valmistetut perunatuotteet.*

*Taikinaseokset (taikinaseos perunoista ja esim. palkokasveista) kuuluvat tähän ryhmään, jos peruna-ainesosat ovat taikinan tärkeimmät ainesosat.*

**Tähän ryhmään eivät kuulu duchesse-perunoiden, perunakroketien ja pommes noisettes -perunapallojen kaltaiset tuotteet.**

(c) leipä;

*Tähän ryhmään kuuluvat kaikki tavalliset leipomotuotteet, joita pidetään leipänä (esim. vehnäleipä, ruisleipä, täysjyväleipä, moniviljaleipä, mallasleipä), höyrytetyt leivät ja patongit.*

*Leipään sovellettavia vähentämistoimenpiteitä sovelletaan myös sämpylöiden (hampurilaissämpylöiden, täysjyvässämpylöiden ja maitosämpylöiden) valmistukseen.*

**Tähän ryhmään eivät kuulu pitaleipien ja meksikolaisten tortillojen kaltaiset tuotteet.**

(d) aamiaisviljavalmisteet (lukuun ottamatta puuroa);  
(tähän ryhmään eivät myöskään kuulu mysli, valssatut hiutaleet ja kaurahiutaleet);

*Tähän ryhmään kuuluvat kaikki nautintavalmiit aamiaisviljatuotteet. Esimerkkejä näistä ovat muun muassa seuraavat: kokojyväaamiaismurot, granola-tyyppiset aamiaismurot, maissihiutaleet, paisutetut (puffatut) vehnä- tai riisi- ja monivilja-aamiaismurot (esim. riisistä, vehnästä ja maissista), leseistä valmistetut aamiaismurot ja jyväjauhoista tai -jauheesta ekstruuderilla valmistetut aamiaismurot.*

**Puuron, myslin, valssattujen hiutaleiden (esim. valssattujen kaurahiutaleiden) ja kaurajauhon kaltaiset tuotteet eivät kuulu tähän ryhmään.**

- (e) konditoriatuotteet: keksit, pikkuleivät, korput, viljapatukat, skonssit, vohvelitötteröt, vohvelikeksit, teelevät ja piparkakut sekä voileipäkeksit, näkkileivät ja leivänkorvikkeet. Tässä ryhmässä voileipäkeksi on kuiva keksi (viljajauhoihin perustuva paistotuote);

*Tähän ryhmään kuuluvat makeat, suolaiset ja maustetut tuotteet, kuten keksit, pikkuleivät, korput, viljapatukat, skonssit, vohvelitötteröt, vohvelikeksit, teelevät, piparkakut sekä makeuttamattomat tuotteet, kuten voileipäkeksit, näkkileivät ja leivänkorvikkeet (esim. leipätangot).*

*Tässä ryhmässä voileipäkeksi on kuiva keksi (viljajauhoihin perustuva paistotuote), esim. suolakeksi, suolarinkeli tai suolatikku.*

*Tähän ryhmään kuuluvat myös suolarinkelit, hapankorppu, happamaton matsa-leipä jne.*

**Tähän ryhmään eivät kuulu rinkelileipien, munkkien, muffinien, kakkujen, tuulihattujen, voisarvien ja riisikeksien kaltaiset tuotteet.**

- (f) kahvi  
(i) paahdettu kahvi;

*Tähän ryhmään kuuluvat tuotteet, jotka on valmistettu paahtamalla, jauhamalla tai sekä paahtamalla että jauhamalla kahvipapuja (*Coffea arabica* tai *Coffea robusta*). Saatavilla paahdettuina kahvipapuna tai jauheena.*

- (ii) pikakahvi;

*Tällä tarkoitetaan tiivistevalmistetta, joka on saatu paahtetuista kahvipavuista uuttamalla siten, että uuttoliuottimena on käytetty vain vettä, eikä prosessissa ole käytetty happo- tai emäshydrolyysiä. Sellaisten liukenemattomien aineiden lisäksi, joita on teknisesti mahdoton poistaa, ja kahvista saatujen liukenemattomien öljyjen lisäksi kahviuute saa sisältää ainoastaan kahvin liukenevia ja aromaattisia osia. Kahvipohjaisen kuiva-aineen pitoisuuden on oltava kahviuutteista ja sikuriuutteista 22 päivänä helmikuuta 1999 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 1999/4/EY (EYVL L 66, 13.3.1999, s. 26) säännösten mukainen.*

*Kiinteä tai tahnamainen kahviuute ei saa sisältää muita aineita kuin niitä, jotka on saatu kahvin uuttamisesta.*

*Nestemäinen kahviuute voi sisältää syötäviä sokereita paahdettuina tai paahtamattomina enintään 12 prosenttia painosta.*

(g) kahvinkorvikkeet;

*Nämä ovat kahvia muistuttavia tai sen korvikkeena käytettäviä muita kuin kahvituotteita, joissa ei yleensä ole kofeiinia. Niitä saadaan yleensä kasvispohjaisista aineista, kuten viljoista (esim. ohrasta ja rukiista), kasvien juurista (esim. sikurista, voikukasta ja punajuuresta) ja melassista. Kasviaines voidaan paahattaa ennen kuin se jalostetaan liukenevaksi uutteenksi. Kahvinkorvikkeet voidaan myydä nestemäisenä uutteenä ja/tai pikajauheena tai rakeina. Ne voidaan valmistaa useista kasvipohjaisista ainesosista tai sekoittaa kahviuutteisiin, ja niitä voidaan maustaa.*

*Paahdetut jyväjuomat ovat yleisiä kahvinkorvikkeita. Paahdettu jyväjuoma on juoma, joka on valmistettu yhden tai useamman viljan jyvistä, jotka on paahdettu ja kaupallisesti jalostettu rakeiksi tai jauheeksi, jotka saatetaan nautintavalmiiksi lisäämällä niihin vettä. Tuotetta markkinoidaan usein kofeiinittomana vaihtoehtona kahville ja teelle. Yleisiä aineisosa ovat paahdettu/mallastettu ohra, ruis jne.*

*Jauhettua paahdettua sikurijuurta käytetään kahvinkorvikkeena sekä yksin että sekoitettuna kahviin. 'Sikurilla' tarkoitetaan Cichorium intybus L:n, poislukien witloof-sikurin sopivalla tavalla puhdistettuja kuivattavaksi ja paahdettavaksi tarkoitettuja juuria, joita käytetään tavallisesti juomien valmistuksessa. 'Sikuriuutteella', 'liukenevalla sikurilla' tai 'pikasikurilla' tarkoitetaan tiivistevalmistetta, joka on saatu paahdetuista sikurijuuristauuttamalla siten, että uuttoluottimena on käytetty vain vettä, eikä prosessissa ole käytetty happo- tai emäshydrolyysiä. Sikuripohjaisen kuiva-aineen pitoisuuden on oltava kahviuutteista ja sikuriuutteista 22 päivänä helmikuuta 1999 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 1999/4/EY (EYVL L 66, 13.3.1999, s. 26) säännösten mukainen.*

*Kiinteässä tai tahnamaisessa sikuriuutteessa aineita, joita ei ole saatu sikurista, saa olla enintään 1 prosentti painosta.*

*Nestemäinen sikuriute voi sisältää syötäviä sokereita paahdettuina tai paahdamattomina enintään 35 prosenttia painosta.*

*Kahvinkorvikkeita on useita eri tyyppisiä: ohran, rukiin, sikurin ja viikunan seos; paahdetun ohran, mallastetun ohran, sikurin ja rukiin seos; paahdetun ohran, paahdetun ohramaltaan ja paahdetun sikurin seos; ohran, sikurin, mallastetun ohran, viikunoiden ja punajuuriuutteen seos; postum-juoma (valmistettu paahdetuista vehnäleseistä, vehnästä ja melassista), mallaspohjainen maustettu juoma jne.*

- (h) lastenruoat ja imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetut viljapohjaiset valmisruoat, sellaisina kuin ne määritellään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 609/2013.

**'lastenruoalla'** tarkoitetaan elintarviketta, joka on tarkoitettu täyttämään vieroitusvaiheessa olevien terveiden imeväisten erityistarpeet ja täydentämään terveiden pikkulasten ruokavaliota ja/tai edesauttamaan heidän asteittaista mukautumistaan tavalliseen ruokaan, lukuun ottamatta

i) viljapohjaista valmisruokaa; sekä

ii) pikkulapsille tarkoitettuja maitopohjaisia juomia ja vastaavia tuotteita;

**'viljapohjaisella valmisruoalla'** tarkoitetaan elintarviketta, joka

i) on tarkoitettu täyttämään vieroitusvaiheessa olevien terveiden imeväisten erityistarpeet ja täydentämään terveiden pikkulasten ruokavaliota ja/tai on tarkoitettu edesauttamaan heidän asteittaista mukautumistaan tavalliseen ruokaan; sekä

ii) kuuluu johonkin seuraavista ryhmistä:

– yksinkertaiset viljavalvisteet, jotka on saatettu tai jotka täytyy saattaa nautintavalmiiksi lisäämällä niihin maitoa tai muuta sopivaa nestemäistä ravintoa,

– viljavalvisteet, joihin on lisätty proteiinipitoista elintarviketta ja jotka on saatettu tai jotka täytyy saattaa nautintavalmiiksi lisäämällä niihin vettä tai muuta proteiinitonta nestettä,

– pastavalvisteet, jotka keitetään vedessä tai muussa sopivassa nesteessä ennen käyttöä,

– korput ja keksit, joita käytetään joko sellaisenaan tai hienonnettuna lisäämällä niihin vettä, maitoa tai muuta sopivaa nestettä;

## **B) Asetuksen 2 artiklan 1, 2 ja 3 kohdassa tarkoitetut elintarvikealan toimijat – ks. liitteessä oleva kaavio**

**Asetuksen 2 artiklan 1 kohta: elintarvikealan toimijat, jotka tuottavat ja saattavat markkinoille 1 artiklan 2 kohdassa lueteltuja elintarvikkeita<sup>1</sup> (lukuun ottamatta 2 artiklan 2 ja 3 kohdassa tarkoitettuja elintarvikealan toimijoita)**

**Asetuksen 2 artiklan 2 kohta: elintarvikealan toimijat, jotka tuottavat 1 artiklan 2 kohdassa lueteltuja elintarvikkeita ja jotka harjoittavat vähittäiskauppaa ja/tai toimittavat tuotteitaan suoraan ainoastaan paikallisille vähittäisliikkeille<sup>2</sup>**

*Vähittäiskaupalla (sellaisena kuin se määritellään asetuksessa (EY) N:o 178/2002) tarkoitetaan elintarvikkeiden käsittelyä ja/tai jalostusta, säilytystä myyntipaikassa ja jakelua lopulliselle kuluttajalle, johon kuuluvat jakelukeskukset, ateriapalvelutoimet, tehdasruokalat, laitosruokalat, ravintolat sekä muut samankaltaiset elintarvikepalvelutoimet ja -kaupat, markettien jakelukeskukset ja tukkuliikkeet;*

*Lopullisella kuluttajalla (sellaisena kuin se määritellään asetuksessa (EY) N:o 178/2002) tarkoitetaan elintarvikkeen viimeistä kuluttajaa, joka ei käytä elintarviketta mihinkään elintarvikealan liiketoimeen tai toimintaan.*

---

<sup>1</sup> Ohjeellisesti tähän ryhmään kuuluvat elintarvikealan toimijat, joita edustavat seuraavat eurooppalaiset sidosryhmäjärjestöt:

*Euroopan juoma- ja elintarviketeollisuutta edustava FDE (FoodDrinkEurope) ja asiankuuluvat alan järjestöt:*

- CAOBISCO – Association of Chocolate, Biscuit and Confectionery Industries of the European Union*
- CEEREAL – European Breakfast Cereal Association*
- ECF – European Coffee Federation*
- ESA – European Snacks Association*
- EUPPA – European Potato Processors' Association*
- FEDIMA – Federation of EU Manufacturers and Suppliers of Ingredients to the Bakery, Confectionary and Patisserie Industries*
- SNE: Specialised Nutrition Europe*

*AIBI asbl: International Association of Plant Bakers.*

<sup>2</sup> Ohjeellisesti tähän ryhmään kuuluvat elintarvikealan toimijat, joita edustavat seuraavat eurooppalaiset sidosryhmäjärjestöt: *UEAPME (European Association of craft, small and medium-sized enterprises), HOTREC (Umbrella association for hotels, restaurants, cafés and similar establishments in Europe), FoodServiceEurope (European contract catering sector), Eurocommerce (vähittäis- ja tukkukauppa-ala Euroopassa), CEPB asbl (European Confederation of National Bakery and Confectionary Organisations).*

**Elintarvikkeita valmistavat elintarvikealan toimijat, jotka harjoittavat ainoastaan vähittäiskauppaa** (liikkeet, jotka käsittelevät ja/tai jalostavat elintarvikkeita myyntipaikassa tai jakelevat niitä lopulliselle kuluttajalle), **kuuluvat tähän ryhmään, mikäli ne eivät kuulu 2 artiklan 3 kohdassa tarkoitettuun ryhmään.**

**Elintarvikealan toimijat, jotka harjoittavat vähittäiskauppaa ja toimittavat tuotteitaan suoraan paikallisille vähittäisliikkeille**

*Elintarvikealan toimijat, jotka vähittäiskaupan lisäksi myös toimittavat tuotteitaan suoraan ainoastaan paikallisille vähittäisliikkeille, ja elintarvikealan toimijat, jotka toimittavat tuotteitaan suoraan paikallisille vähittäisliikkeille mutta eivät harjoita vähittäiskauppaa, kuuluvat tähän ryhmään, jos ne ovat tyypillisesti pieniä toimijoita. Seuraavia kriteereitä voidaan käyttää määrittelemään, kuuluvatko elintarvikealan toimijat tähän kategoriaan, joka kattaa ”suoran toimittamisen paikallisille vähittäisliikkeille”, eivätkä kategorioihin 2(1) tai 2(3): :*

– paikallinen: sellaisena kuin se on määritelty kansallisella tasolla tai kansallisissa säännöksissä. Jos tätä ei ole määritelty kansallisella tasolla, rajana voi pitää esimerkiksi toimimista 100 km:n säteellä.;

– kyse on mikroyrityksestä tai pienyrityksestä

[\(\[http://ec.europa.eu/growth/smes/business-friendly-environment/sme-definition\\\_en\]\(http://ec.europa.eu/growth/smes/business-friendly-environment/sme-definition\_en\)\)](http://ec.europa.eu/growth/smes/business-friendly-environment/sme-definition_en). Jos tätä kriteeriä sovelletaan, työntekijöiden määrää laskettaessa on otettava huomioon ainoastaan työntekijät, jotka työskentelevät 1 artiklan 2 kohdassa tarkoitettujen elintarvikkeiden tuotannossa.

– muut mahdolliset kriteerit: lopulliselle kuluttajalle tapahtuvan myynnin ja muille paikallisille vähittäisliikkeille tapahtuvan toimituksen välisen liikevaihdon suhde, satunnainen/kausiluonteinen toimitus, muiden sellaisten paikallisten vähittäisliikkeiden määrä, joille tuotteita toimitetaan, sekä kriteerit, joita toimivaltainen viranomaisella pitää merkityksellisenä.

*Vähittäis- ja tukkumyyjät, jotka ainoastaan varastoivat elintarvikkeita ja toimittavat niitä markkinoille (eivät tuota elintarvikkeita), eivät kuulu tämän asetuksen soveltamisalaan.*



**Asetuksen 2 artiklan 3 kohta: elintarvikealan toimijat, jotka tuottavat 1 artiklan 2 kohdassa lueteltuja elintarvikkeita ja jotka harjoittavat vähittäiskauppaa ja/tai toimittavat tuotteitaan suoraan ainoastaan paikallisille vähittäisliikkeille ja jotka toimivat saman tuotemerkin tai kaupallisen lisenssin alla suuremman elintarvikealan toimijan osana tai franchise-yrityksenä ja sen asettamien edellytysten mukaisesti sekä sen suoran valvonnan ja ohjeiden alaisena ja jolle tämä yritys toimittaa keskitetysti kyseisiä elintarvikkeita<sup>3</sup>**

Tähän ryhmään kuuluvat elintarvikealan toimijat ovat tyypillisesti suuria, keskitetysti valvottuja (ketjuohjauksen alaisia) yrityksiä, joille tuotteet toimitetaan keskitetysti ja joilla on vakiovalikoimat ja/tai samat vakio toimintamenettelyt kaikissa elintarvikealan toimijan hajautetuissa tiloissa.

### **Huomautus, joka koskee elintarvikealan toimijoita, jotka harjoittavat erilaisia toimia**

Jos elintarvikealan toimija valmistaa elintarvikkeita, jotka kuuluvat asetuksen soveltamisalaan kuuluviin eri elintarvikeryhmiin (ks. 1 artiklan 2 kohta) ja elintarvikealan toimija<sup>2</sup> kuuluisi yhden toiminnan osalta 2 artiklan 1 kohdassa tarkoitettuun ryhmään ja toisen toimen osalta 2 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuun ryhmään, tällaisen elintarvikealan toimijan on sovellettava asetuksen liitteessä I tarkoitettuja vähentämistoimenpiteitä ja täytettävä liitteessä III tarkoitettua näytteenottoa ja määrityksiä koskevat vaatimukset kaikkien asetuksen soveltamisalaan kuuluvien toimien osalta.

Jos kuitenkin suurin osa toimista kuuluisi 2 artiklan 2 kohdan ryhmään ja ainoastaan pieni osa toimista kuuluisi 2 artiklan 1 kohdan ryhmään, elintarvikealan toimijan on sovellettava asetuksen liitteessä I tarkoitettuja vähentämistoimenpiteitä ja täytettävä liitteessä III tarkoitettua näytteenottoa ja määrityksiä koskevat vaatimukset ainoastaan tämän tietyn asetuksen soveltamisalaan kuuluvan tuotteen / kuuluvien tuotteiden osalta.

---

<sup>3</sup> Ohjeellisesti tähän ryhmään kuuluvat elintarvikealan toimijat, joita edustavat seuraavat eurooppalaiset sidosryhmäjärjestöt: *Serving Europe (Branded Food and Beverage Service Chains Association)*. On kuitenkin todettava, että elintarvikealan toimijat, jotka ovat osa suurta, keskitetysti valvottua ketjua, joille tuotteet toimitetaan keskitetysti ja joilla on vakiovalikoimat ja samat vakio toimintamenettelyt kaikissa tiloissa, kuuluvat tähän ryhmään riippumatta niitä edustavista organisaatioista.

## **C) Vertailuarvot – 3 artiklan 2 kohdassa esitetty määritelmä**

'Vertailuarvoilla' tarkoitetaan suorituskykyindikaattoreita, joilla todennetaan vähentämistoimenpiteiden vaikuttavuus ja jotka perustuvat kokemukseen ja esiintymiseen laajojen elintarvikeryhmien osalta. **Vertailuarvoa ei voida käyttää suoraan viitearvona, jolla arvioidaan, voidaanko tuote saattaa markkinoille vai ei.**

Jos vertailuarvot ylittyvät, elintarvikealan toimijoiden on viipymättä tarkasteltava sovellettuja vähentämistoimenpiteitä uudelleen ja mukautettava prosesseja ja valvontaa päästäkseen niin paljon vahvistettuja vertailuarvoja pienempään akryyliamidipitoisuuteen kuin on kohtuudella mahdollista (2 artiklan 1 ja 3 kohdassa tarkoitettuja elintarvikealan toimijoita koskevat velvoitteet). Yrityksen on osoitettava tämä uudella edustavalla näytteenotolla ja määrityksellä täydentävien vähentämistoimenpiteiden käyttöönoton jälkeen.

Vertailuarvot on vahvistettu laajoille elintarvikeryhmille. On tunnustettava, että tällaisen laajan elintarvikeryhmän tiettyjen elintarvikkeiden osalta voi olla tiettyä tuotantoa, maantieteellisiä tai kausittaisia olosuhteita tai tuoteominaisuuksia, joiden vuoksi vertailuarvoja ei ole mahdollista saavuttaa, vaikka kaikkia asianmukaisia vähentämistoimenpiteitä sovellettaisiin. Tällaisissa tapauksissa elintarvikealan toimijan olisi kyettävä esittämään todisteita siitä, että asianmukaisia vähentämistoimenpiteitä on sovellettu.

Lisäksi on korostettava, että vähentämistoimenpiteiden ja vertailuarvojen soveltamisen ei pitäisi johtaa tiettyjen perinteisten ruoanvalmistustapojen ja/tai tiettyjen perinteisten elintarvikkeiden kieltämiseen (näihin voivat kuulua esimerkiksi, ei kuitenkaan tyhjentävästi, elintarvikkeet, joilla on suojattu alkuperänimitys (SAN) ja suojattu maantieteellinen merkintä (SMM) sekä aidot perinteiset tuotteet (APT)). Elintarvikealan toimijoiden on sovellettava vähentämistoimenpiteitä ja vertailuarvoja ottaen huomioon perinteiset ruoanvalmistustavat ja perinteisten elintarvikkeiden reseptit (eli valittava ne vaihtoehdot, joilla päästään niin pieneen akryyliamidipitoisuuteen kuin on kohtuudella mahdollista) muuttamatta perinteisten elintarvikkeiden luonnetta ja aistinvaraisia ominaisuuksia.

Jos akryyliamidipitoisuudet ylittävät vertailuarvot, tämä ei välttämättä tarkoita, että elintarvike on poistettava markkinoilta. Jos tarpeen, on tehtävä riskinarviointi sen määrittämiseksi, onko tehtävä kuluttajatakatähtävin veto tai poistettava markkinoilta elintarvikkeet, joiden pitoisuudet ylittävät vertailuarvot, yleisen elintarvikeasetuksen N:o 178/2002 14 artiklaa soveltaen.

## **D) Vähentämistoimenpiteiden soveltaminen (2 artikla, liitteet I ja II)**

**a) Elintarvikealan toimijoiden, jotka tuottavat ja saattavat markkinoille elintarvikkeita, on sovellettava vähentämistoimenpiteitä (1 artiklan 1 kohta).**

Jos elintarvikkeiden tuottaja tai jakelija ei ole sama elintarvikealan toimija, tuottajan, ei jakelijan, on sovellettava liitteissä vahvistettuja vähentämistoimenpiteitä.

**b) Loppukäyttäjille tietoa pakkauksessa:**

Elintarvikealan toimijat voivat myydä ennen 11. huhtikuuta 2018 valmistettuja tuotteita varastojen loppumiseen asti ja käyttää ennen 11. huhtikuuta 2018 valmistettuja pakkauksia varastojen loppumiseen asti. Loppukäyttäjät voivat olla kaupallisia loppukäyttäjiä tai lopullisia kuluttajia.

**c) Liitteen I elintarvikeryhmiä koskevat selvennykset (ks. myös tämän ohjeasiakirjan A osa)**

<p><u>1 artiklan 2 kohdan soveltamisalaa koskevat viittaukset on luettava yhdessä tämän ohjeasiakirjan A osassa esitettyjen tietojen kanssa</u></p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

I. RAAKOIHIN PERUNOIHIN PERUSTUVAT TUOTTEET

*Tarkoitetaan 1 artiklan 2 kohdan a alakohdan soveltamisalaan kuuluvia tuotteita*

II. Taikinapohjaiset perunalastut, napostelutuotteet, voileipäkeksit ja muut taikinapohjaiset perunatuotteet

*Tarkoitetaan 1 artiklan 2 kohdan b alakohdan soveltamisalaan kuuluvia taikinapohjaisia perunalastuja, perunataikinapohjaisia maustettuja napostelutuotteita, perunapohjaisia voileipäkeksejä ja muita taikinapohjaisia perunatuotteita*

III. Konditoriatuotteet

*Tarkoitetaan 1 artiklan 2 kohdan e alakohdan soveltamisalaan kuuluvia tuotteita*

IV. Aamiaisviljavalmisteet

*Tarkoitetaan 1 artiklan 2 kohdan d alakohdan soveltamisalaan kuuluvia tuotteita*

V. Kahvi

*Tarkoitetaan 1 artiklan 2 kohdan f alakohdan soveltamisalaan kuuluvia tuotteita<sup>2</sup>*

VI. Kahvinkorvikkeet, joissa on yli 50 prosenttia viljaa

VII. Kahvinkorvikkeet, joissa on yli 50 prosenttia sikuria

*Tarkoitetaan 1 artiklan 2 kohdan g alakohdan soveltamisalaan kuuluvia tuotteita*

VIII. Imeväisille tarkoitetut keksit ja viljat

*Tarkoitetaan 1 artiklan 2 kohdan h alakohdan soveltamisalaan kuuluvia imeväisille ja pikkulapsille tarkoitettuja viljapohjaisia valmisruokia*

IX. Vauvan purkkiruokat (vähähappoiset ja luumupohjaiset elintarvikkeet)

*Tarkoitetaan 1 artiklan 2 kohdan h alakohdan soveltamisalaan kuuluvia lastenruokia. Tähän kuuluvat paitsi purkissa myytävät vauvanruokat myös lastenruokat, joita myydään muovipurkeissa, pusseissa jne.*

X. Leipä

*Tarkoitetaan 1 artiklan 2 kohdan c alakohdan soveltamisalaan kuuluvia tuotteita*

**d) 2 artiklan 2 kohdassa tarkoitettujen elintarvikealan toimijoiden on sovellettava liitteessä II olevassa A osassa vahvistettuja vähentämistoimenpiteitä**

On syytä todeta, että tietyt elintarvikealan toimijat kuuluvat 2 artiklan 2 kohdan soveltamisalaan mutta niille ei ole säädetty vähentämistoimenpiteitä liitteessä II olevassa A osassa, esim. elintarvikealan toimijat, jotka paahtavat omassa liikkeessään pieniä määriä kahvia suoraan kuluttajallemyytäväksi. Näillä elintarvikealan toimijoilla ei siksi ole lakisääteistä velvollisuutta soveltaa vähentämistoimenpiteitä.

### **e) Vähentämistoimenpiteet, joita 2 artiklan 3 kohdassa tarkoitettujen elintarvikealan toimijoiden on sovellettava**

Vaatus, jonka mukaan elintarvikealan toimijoiden on työskenneltävä kalibroiduilla keittimillä, jotka on varustettu tietokoneistetuilla ajastimilla ja ohjelmoitu vakioasetuksin (aika-lämpötila):

- Elintarvikealan toimijoiden ei tarvitse ostaa tällaisia välineitä heti, mikäli niiden nykyiset laitteet sopivat toiminnallisesti tarkoitukseensa ja ovat hyvässä kunnossa.
- Elintarvikealan toimijat voivat edelleen käyttää erillisiä ajastimia, kun ne käyttävät keittimiä, joissa ei ole ajastimia.
- Kalibroinnin ja tietokoneistettujen ajastimien suhteen voidaan joustaa, esim. kalibrointitodistusta ei tarvitse hankkia ulkoiselta taholta, sisäinen kalibrointi riittää.

### **E) Näytteenotto ja määritykset (4 artikla)**

Asetuksen 2 artiklan 1 ja 3 kohdassa tarkoitettujen elintarvikealan toimijoiden on otettava näytteitä ja tehtävä määrityksiä asetuksen liitteessä III vahvistettujen vaatimusten mukaisesti elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden selvittämiseksi, sekä pidettävä kirjaa näytteenoton ja määritysten tuloksista.

### **Velvollisuus ottaa näytteitä ja tehdä määrityksiä ei koske 2 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuja elintarvikealan toimijoita**

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että **kustakin tuotetyypistä** otetaan edustava näyte akryyliamidipitoisuuden määrittämistä varten. ”Tuotetyyppi” käsittää tuoteryhmät, joissa on samat tai samankaltaiset ainesosat, resepti, valmistusprosessi ja/tai prosessinvalvonta, jos nämä saattavat vaikuttaa lopputuotteen akryyliamidipitoisuuteen (prosessi määrittellään niiden muuttujien avulla, jotka voivat vaikuttaa akryyliamidipitoisuuteen, kuten raaka-aineet, lämpötila ja aika). Näytteenotto-ohjelmissa on asetettava etusijalle tuotetyypit, joiden on osoitettu saattavan ylittää vertailuarvon, ja valittava tuotetyyppiin kuuluva tuote, jonka tiedetään/oletetaan sisältävän suurimmat akryyliamidipitoisuudet. Näytteenotto-ohjelmien on oltava riskiperusteisia, jos täydentäviä vähentämistoimenpiteitä on mahdollista toteuttaa.

Näytteen on edustettava tutkittua erää. Elintarvikealan toimija määrittelee edustavan näytteenottomenetelmän, ja sen on voitava perustella päätöksensä.

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että ne suorittavat tuotteilleen edustavan näytteenoton ja määritykset akryyliamidin esiintymisen varalta tarkistaakseen vähentämistoimenpiteiden toimivuuden eli sen, että akryyliamidipitoisuus pysyy johdonmukaisesti alle vertailuarvon.

→ *Elintarvikealan toimijan on voitava perustella tuotetyyppiin kuuluvan tuotteen valinta näytteenottoa varten.*

### **Näytteenottiheys**

Elintarvikealan toimijoiden on tehtävä näytteenotto ja määrittys **vähintään kerran vuodessa** tuotteille, joilla on tunnettu ja **tarkasti valvottu akryyliamidipitoisuus.**

- ei kausivaihtelua
- jos kausivaihtelua esiintyy, elintarvikealan toimijan odotetaan ottavan näytteen silloin, kun akryyliamidipitoisuuden odotetaan olevan suurimmillaan
- jos muutetaan sellaisen ainesosan/raaka-aineen toimitusta, jonka tiedetään vaikuttavan akryyliamidipitoisuuteen, edustava näyte on otettava sen varmistamiseksi/todentamiseksi, että akryyliamidipitoisuus jää alle vertailuarvon

Elintarvikealan toimijoiden on tehtävä **näytteenotto ja määrittys useammin tuotteille, jotka saattavat ylittää vertailuarvon,** ja niiden on oltava riskiperusteisia, jos täydentäviä vähentämistoimenpiteitä on mahdollista toteuttaa.

- Elintarvikealan toimijoiden on täsmennettävä määrittystiheys kullekin tuotetyypille. Jos tuotetta tai prosessia muutetaan tavalla, joka saattaisi johtaa muutokseen lopputuotteen akryyliamidipitoisuudessa, → mukautettu näytteenottiheys on määriteltävä.

Jos vertailuarvo ylittyy (korjattu saannon suhteen mutta ei oteta huomioon mittausepävarmuutta), elintarvikealan toimijoiden on arvioitava sovelletut vähentämistoimenpiteet ja toteutettava täydentäviä vähentämistoimenpiteitä sen varmistamiseksi, että lopputuotteen akryyliamidipitoisuus on alle vertailuarvon. Yrityksen on osoitettava tämä uudella edustavalla näytteenotolla ja määrityksellä täydentävien vähentämistoimenpiteiden käyttöönoton jälkeen.

Jos tällaisessa tilanteessa ei ole käytettävissä täydentäviä vähentämistoimenpiteitä, joilla akryyliamidien esiintymistä voidaan vähentää entisestään, elintarvikealan toimijan ei tarvitse jatkaa testaamista säännöllisesti vaan toimijan on voitava osoittaa, että on soveltanut kaikkia käytettävissä olevia vähentämistoimenpiteitä saavuttaakseen niin pienet akryyliamidipitoisuudet kuin on kohtuudella mahdollista (ALARA).

**Asetuksen 2 artiklan 3 kohdassa tarkoitettujen elintarvikealan toimijoiden osalta** riittää, että elintarvikealan toimijat testaavat uppopaistettujen / uunissa paistettujen perunatuotteiden ja konditoriatuotteiden näytteitä keskustasolla (ei yksittäisissä toimipaikoissa), jolloin elintarvike on valmistettu todellisissa olosuhteissa ohjeiden mukaisesti. Nämä elintarvikealan toimijat käyttävät tuotteiden valmistuksessa ja paistamisessa vakiomenettelyjä tavoitteenaan tarjota asiakkaille yhdenmukaisia elintarviketuotteita, erityisesti uppopaistettuja / uunissa paistettuja peruna- ja konditoriatuotteita.

Kun otetaan huomioon 2 artiklan 3 kohdassa tarkoitettujen elintarvikealan toimijoiden toiminnalle ominaiset erittäin standardoidut ja valvotut menettelyt, riittää, että uppopaistettujen / uunissa paistettujen perunatuotteiden ja konditoriatuotteiden näytteiden akryyliamidipitoisuudet mitataan kerran vuodessa, jollei kalenterivuoden aikana ilmene jotain olennaista, joka todennäköisesti vaikuttaa kyseisten tuotteiden akryyliamidipitoisuuteen (esim. uuden tai muutetun reseptin tai paistomenettelyn käyttöönotto).

Elintarvikealan toimijoiden, jotka eivät tuota elintarvikkeita itse vaan pelkästään valmistavat niitä tuottajan ohjeiden mukaisesti, ei tarvitse suorittaa näytteenottoja ja määrityksiä itse. Näissä tapauksissa

- elintarvikkeiden tuottaja esittää valmistusohjeet elintarvikealan toimijalle ja

- elintarvikkeiden tuottaja esittää asiankuuluvien testien avulla empiiristä näyttöä siitä, että nautintavalmiit tuotteet ovat vertailuarvojen mukaisia, jos valmistusohjeita on noudatettu.

### **Tuotteen ominaisuuksien tai prosessiparametrien ja akryyliamidin pitoisuuden välisen tilastollisen korrelaation osoittaminen (liite III, II kohta, 4 alakohta)**

Tilastollinen korrelaatio osoittaa, miten voimakkaasti muuttujaparit liittyvät toisiinsa. Suoritettavien määritysten määrä tämän korrelaation osoittamiseksi riippuu määritystulosten vaihtelevuudesta. Jos tuotteen ominaisuuteen (esim. tietty väri) liittyvä akryyliamidipitoisuus on vakio (eli ei vaihtele, pienen vaihteluvälin sisällä), tämän korrelaation osoittamiseksi voi riittää pienempi määrä määrityksiä kuin silloin, jos vaihtelevuus on suuri.

Tämän korrelaation osoittaminen kuuluu keskitetylle toimittajalle eikä yksittäisille elintarvikealan toimijoille loppukäyttäjinä (esim. paistopisteessä).

### **F) Kirjaaminen ja toimivaltaisille viranomaisille annettavat tiedot**

Asetuksen 2 artiklan 1 kohdassa tarkoitettujen elintarvikealan toimijoiden on kirjattava soveltamansa asetuksen liitteessä I vahvistetut vähentämistoimenpiteet ja 2 artiklan 3 kohdassa tarkoitettujen elintarvikealan toimijoiden on kirjattava soveltamansa liitteessä II olevassa A ja B osassa vahvistetut vähentämistoimenpiteet.

Näiden elintarvikealan toimijoiden on annettava pyynnöstä näytteenottosuunnitelma ja analyttisen testauksen tulokset sekä analysoitujen tuotteiden kuvaukset toimivaltaiselle viranomaiselle. Vertailuarvon ylittäneistä tuotteista on ilmoitettava niiden toimenpiteiden yksityiskohdat, jotka on tehty akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi alle vertailuarvon.

Asetuksen 2 artiklan 2 kohdassa tarkoitettujen elintarvikealan toimijoiden ei tarvitse kirjata soveltamia vähentämistoimenpiteitä, mutta niiden on pystyttävä osoittamaan käytännössä, että ne ovat tietoisia liitteessä II olevassa A osassa vahvistetuista vähentämistoimenpiteistä ja että niitä on sovellettu. Tämä osoittamista koskeva vaatimus ei välttämättä merkitse kirjaamisvelvollisuutta vaan muuntyyppiset todisteet riittävät tämän velvoitteen täyttämiseksi (esim. osoittamalla paistolämpötila, värikarttojen käyttö, valmistajien ohjeiden noudattaminen jne.)



## G) Värioppaat

Asetuksen 2 artiklan 2 ja 3 kohdassa tarkoitettujen elintarvikealan toimijoiden osalta ranskanperunoiden paistamisessa ja paahdettujen voileipien valmistuksessa on erittäin suositeltava käyttää ja laittaa nähtäville värioppaita. Tämä ei kuitenkaan ole elintarvikealan toimijoiden velvollisuus.

Ranskanperunat: osoitteessa <http://goodfries.eu/en/home/> saatavilla olevaa väriopasta voidaan käyttää ohjeena.



**light golden** (vaalean kullankeltainen)

Agtron = 65, USDA = 0



**golden yellow** (kullankeltainen)

Agtron = 55, USDA = 1



**golden brown** (kullanruskea)

Agtron = 40, USDA = 2

Toinen esimerkki värioppaasta



Asetuksessa (EU) 2017/2158 vertailuarvoksi asetetaan  $500 \mu\text{g}/\text{kg}$

Paahdetuille voileiville ei ole vielä saatavilla laajasti hyväksytyjä ja validoituja värikarttoja.

## Vertailuarvot (liite IV)

**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Vertailuarvot on vahvistettu laajojen elintarvikeryhmien osalta. On tunnustettava, että tällaisen laajan elintarvikeryhmän tiettyjen elintarvikkeiden osalta voi olla tiettyä tuotantoa, maantieteellisiä tai kausittaisia olosuhteita tai tuoteominaisuuksia, joiden osalta vertailuarvoja ei ole mahdollista saavuttaa, vaikka kaikkia asianmukaisia vähentämistoimenpiteitä sovellettaisiin. Tällaisissa tapauksissa elintarvikealan toimijan olisi kyettävä esittämään todisteita siitä, että asianmukaisia vähentämistoimenpiteitä on sovellettu.

Asetuksen 1 artiklan 2 kohdan soveltamisalaa koskevat viittaukset on luettava yhdessä tämän ohjeasiakirjan A osassa esitettyjen tietojen kanssa

### **Ranskanperunat (nautintavalmiit) – vertailuarvo 500 µg/kg**

*Vertailuarvoa voidaan soveltaa myös muihin paloitetuihin uppoaistettuihin ja uunissa paistettuihin tuoreista perunoista valmistettuihin tuotteisiin (1 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitetut tuotteet, lukuun ottamatta tuoreista perunoista valmistettuja viipaloituja perunalastuja ja viipaloituja perunatikkuja).*

### **Tuoreista perunoista ja perunataikinasta valmistetut perunalastut / perunapohjaiset voileipäkeksit (myös perunapohjaiset napostelutuotteet) / muut perunataikinasta valmistetut perunatuotteet – vertailuarvo 750 µg/kg**

*Vertailuarvoa voidaan soveltaa kaikkiin 1 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettuihin tuotteisiin ja 1 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettuihin tuoreista perunoista valmistettuihin viipaloituihin perunalastuihin sekä viipaloituihin perunatikkuihin.*

### **Tuore leipä – vehnäpohjainen leipä – vertailuarvo 50 µg/kg**

*Vertailuarvoa voidaan soveltaa 1 artiklan 2 kohdan c alakohdassa tarkoitettuun vehnäpohjaiseen leipään. Vehnäpohjainen leipä on leipä, jonka vilja-ainesosasta vähintään 50 prosenttia on vehnää (tai vehnästä johdettua tuotetta).*

**Tuore leipä – muu tuore leipä kuin vehnäpohjainen leipä – vertailuarvo 100 µg**

*Vertailuarvoa sovelletaan 1 artiklan 2 kohdan c alakohdassa tarkoitettuun muuhun tuoreeseen leipään kuin vehnäpohjaiseen leipään eli leipään, jossa vehnän (tai vehnästä johdettujen tuotteiden) osuus vilja-ainesosasta on alle 50 prosenttia. Pumpnickel-leivän vertailuarvo vastaa konditoriatuotteiden ryhmään kuuluvien tuotteiden vertailuarvoa (eli 300 µg/kg).*

**Aamiaisviljavalmistet (lukuun ottamatta puuroa)  
(tähän ryhmään eivät myöskään kuulu mysli, valssatut hiutaleet ja kaurahiutaleet);**

*Tähän ryhmään kuuluvat 1 artiklan 2 kohdan d alakohdassa tarkoitettut tuotteet.*

*Korkeassa lämpötilassa valmistetut aamiaismurot, kuten paahdetut ja paisutetut aamiaismurot, joiden akryyliamidipitoisuus on korkeampi (ilman, että on mahdollista soveltaa täydentäviä vähentämistoimenpiteitä akryyliamidipitoisuuden alentamiseksi) kuin matalassa lämpötilassa valmistettujen aamiaismurojen, kuten granola-tyyppisten aamiaismurojen. Esimerkkejä ovat paahdetut kokojyvahiutaleet, joiden akryyliamidipitoisuudet ovat korkeammat verrattuna mysliin ja valssattuihin kaurahiutaleisiin, jotka eivät sisällä akryliamideja tai sisältävät niitä ainoastaan vähän.*

**Aamiaisviljavalmistet (lukuun ottamatta puuroa)  
(tähän ryhmään eivät myöskään kuulu mysli, valssatut hiutaleet ja kaurahiutaleet);**

**– lesetuotteet ja kokojyvämuurot, paisutetut muurot – vertailuarvot 300 µg/kg**

*Tähän ryhmään kuuluvat kaikki lesetuotteisiin ja/tai kokojyvämuuroihin tai paisutettuihin muuroihin perustuvat aamiaisviljavalmistet (riippumatta siitä, mistä viljalajista aamiaisviljavalmistete on valmistettu). Tähän ryhmään kuuluvissa aamiaisviljavalmisteteissa leseiden, kokojyväviljan tai paisutettujen jyvien osuus on suurin.*

**Aamiaisviljavalmistet (lukuun ottamatta puuroa)**

**(tähän ryhmään eivät myöskään kuulu mysli, valssatut hiutaleet ja kaurahiutaleet);**

**– vehnä- ja ruispohjaiset tuotteet – vertailuarvo 300 µg/kg**

*Tarkoitetaan muuta kuin kokojyvä- ja/tai lesepohjaisia aamiaismuroja (tähän ryhmään eivät myöskään kuulu paisutettuihin jyviin perustuvat aamiaismurot). Tämän ryhmän aamiaisviljavalmisteeissa leseiden, täysjyvien tai paisutettujen jyvien osuus ei ole suurin. Ryhmitys tehdään sen viljan perusteella, jonka osuus on suurin. Aamiaisviljavalmistee on siten vehnä- tai ruispohjainen, jos vehnän tai rukiin osuus on suurin.*

**Aamiaisviljavalmistet (lukuun ottamatta puuroa)**

**(tähän ryhmään eivät myöskään kuulu mysli, valssatut hiutaleet ja kaurahiutaleet);**

**– maissi-, kaura-, speltti-, ohra- ja riisipohjaiset tuotteet – vertailuarvo 150 µg/kg**

*Tarkoitetaan muuta kuin kokojyvä- ja/tai lesepohjaisia aamiaismuroja (tähän ryhmään eivät myöskään kuulu paisutettuihin jyviin perustuvat aamiaismurot). Tämän ryhmän aamiaisviljavalmisteeissa leseiden, täysjyvien tai paisutettujen jyvien osuus ei ole suurin. Ryhmitys tehdään sen viljan perusteella, jonka osuus on suurin.*

**Keksit ja vohvelikeksit, voileipäkeksit, lukuun ottamatta perunapohjaisia voileipäkeksejä, näkkileipä, piparkakut ja tämän ryhmän muita tuotteita vastaavat tuotteet.**

*Näillä tuotteilla/tuoteryhmillä tarkoitetaan 1 artiklan 2 kohdan e alakohdassa tarkoitettuja konditoriatuotteita.. Alla on luokiteltu konditoriatuotteet alatuoteryhmittäin.*

**Keksit ja vohvelikeksit – vertailuarvo 350 µg/kg**

*Keksien ja vohvelikeksien lisäksi tähän ryhmään kuuluvat korppujen, keksien ja vohvelitötteröiden kaltaiset tuotteet (tähän eivät kuulu 1 artiklan 2 kohdan h alakohdassa tarkoitettut imeväisille ja pikkulapsille tarkoitettut korput ja keksit)*

**Voileipäkeksit, lukuun ottamatta perunapohjaisia voileipäkeksejä – vertailuarvo 400 µg/kg**

*Voileipäkeksi on kuiva keksi (viljajauhoihin perustuva paistotuote), esim. suolakeksi ja suolarinkeli.*

**Näkkileipä – vertailuarvo 350 µg/kg**

*Näkkileivän ja ruislastujen kaltaiset tuotteet (tuotteilla voi olla erityinen alueellinen nimi)*

*Näkkileipä on kuiva litteä leipä, joka on valmistettu kokojyvärouheesta, kokojyväjauheesta tai ruis-, vehnä- tai muun viljan jauheesta tai niiden seoksesta sekä muista elintarvikkeista. Nostatuksessa on käytetty hiivaa, taikinajuurta tai fyysistä tai muuta toimenpidettä. Lopputuotteen kosteus on enintään 10 prosenttia (w/w)***Piparkakut – vertailuarvo 800 µg/kg**

*Piparkakuilla tarkoitetaan monenlaisia leipomotuotteita, jotka on yleensä maustettu inkiväärillä, mausteneilikalla, muskottipähkinällä tai kanelilla ja makeutettu hunajalla, sokerilla tai melassilla. Piparkakutuotteet vaihtelevat pehmeästä, kosteasta maustekakusta keksimäisiin tuotteisiin (tuotteilla voi olla erityiset alueelliset nimet).*

**Tämän ryhmän muita tuotteita vastaavat tuotteet – vertailuarvo 300 µg/kg**

*Tähän tuoteryhmään kuuluvat viljapatukoiden, skonssien, teeleipien ja happamaton leivän kaltaiset tuotteet.*

*Tämä tuoteryhmään kuuluvat tietyt leivänkorvikkeet (kuten leipätangot).*

*Tähän ryhmään eivät kuulu leivonnaiset ja kakut.*

**Paahdettu kahvi – vertailuarvo 400 µg/kg**

*Tähän ryhmään kuuluvat 1 artiklan 2 kohdan f alakohdan i luetelmakohdassa tarkoitetut tuotteet.*

**Pikakahvi – vertailuarvo 850 µg/kg**

*Tähän ryhmään kuuluvat 1 artiklan 2 kohdan f alakohdan ii luetelmakohdassa tarkoitetut tuotteet.*

## **Kahvinkorvikkeet**

*Tähän ryhmään kuuluvat 1 artiklan 2 kohdan g alakohdassa tarkoitettut tuotteet.*

**Ainoastaan viljapohjaiset kahvinkorvikkeet – vertailuarvo 500 µg/kg**

**Ainoastaan sikuripohjaiset kahvinkorvikkeet – vertailuarvo 4 000 µg/kg**

**Vilja- ja sikuriseospohjaiset kahvinkorvikkeet**

*Näihin kahvinkorvikkeisiin sovellettavassa vertailuarvossa otetaan huomioon näiden ainesosien suhteellinen osuus lopputuotteessa.*

## **Kahvin ja kahvinkorvikkeiden seos**

*Näihin seoksiin sovellettavassa vertailuarvossa otetaan huomioon näiden ainesosien suhteellinen osuus lopputuotteessa.*

**Lastenruoat, imeväisille ja pikkulapsille tarkoitettut viljapohjaiset valmisruoat, lukuun ottamatta korppuja ja keksejä – vertailuarvo 40 µg/kg**

*Tähän ryhmään kuuluvat 1 artiklan 2 kohdan h alakohdassa tarkoitettut tuotteet.*

*Tähän ryhmään kuuluvat lastenruoat ja viljapohjaiset valmisruoat (lukuun ottamatta korppuja ja keksejä), sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013.*

**Imeväisille ja pikkulapsille tarkoitettut korput ja keksit – vertailuarvo 150 µg/kg**

*Tähän ryhmään kuuluvat 1 artiklan 2 kohdan h alakohdassa tarkoitettut tuotteet.*

*Tähän ryhmään kuuluvat korput ja keksit (viljapohjaiset valmisruoat), sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013.*

## B osan liite

