USMERNENIE K VYKONÁVANIU NARIADENIA KOMISIE (EÚ) 2017/2158 Z 20. NOVEMBRA 2017, KTORÝM SA STANOVUJÚ OPATRENIA NA MINIMALIZÁCIU MNOŽSTIEV AKRYLAMIDU A JEHO REFERENČNÉ HODNOTY V POTRAVINÁCH

DÔLEŽITÉ PRÁVNE VYHLÁSENIE
„Tento dokument nemá formálny právny štatút a konečnú zodpovednosť za výklad práva v prípade sporu nesie Súdny dvor.“

Tento dokument schválil Stály výbor pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá, sekcia Nové potraviny a toxikologická bezpečnosť potravinového reťazca, na svojom zasadnutí 11. júna 2018.

Dokument neprijala Európska komisia. Prípadné názory, ktoré sú v ňom vyjadrené, teda nemožno považovať za oficiálne stanovisko Komisie.

Dokument sa v budúcnosti bude meniť a môže byť potrebná jeho aktualizácia na základe skúseností nadobudnutých pri uplatňovaní nariadenia (EÚ) 2017/2158.

USMERNENIE K VYKONÁVANIU NARIADENIA KOMISIE (EÚ) 2017/2158 Z 20. NOVEMBRA 2017, KTORÝM SA STANOVUJÚ OPATRENIA NA MINIMALIZÁCIU MNOŽSTIEV AKRYLAMIDU A JEHO REFERENČNÉ HODNOTY V POTRAVINÁCH

A) Potravinové výrobky uvedené v článku 1 ods. 2

a) zemiakové hranolčeky, iné krájané (vyprážané) výrobky a zemiakové lupienky z čerstvých zemiakov;

Do tejto kategórie patria krájané vyprážané výrobky a zemiakové lupienky z čerstvých zemiakov.Takisto do nej patria aj vyprážané zemiakové výrobky, ktoré sú určené na dopečenie v rúre.

Táto kategória nezahŕňa výrobky, ako je napríklad zemiakové rösti atď.

b) zemiakové lupienky, ľahké jedlá, krekery a iné zemiakové výrobky zo zemiakového cesta;

Do tejto kategórie patria zemiakové lupienky, chuťovky zo zemiakového cesta, zemiakové krekery a ďalšie zemiakové výrobky zo zemiakového cesta.
Uvedená kategória zahŕňa vyprážané a pečené výrobky.
Patria do nej všetky výrobky zo zemiakového cesta.
V prípade zmiešaného cesta (zmesi cesta zo zemiakov a napr. strukovín) sem výrobky budú zaradené vtedy, keď zemiakové zložky sú hlavnými zložkami cesta.

V tejto kategórii nie sú zahrnuté výrobky, ako sú zemiakové pusinky, krokety, vyprážané zemiakové guľky (pommes noisettes) atď.

c) chlieb;

Do tejto kategórie patria všetky bežné pekárske výrobky, ktoré sa považujú za chlieb (napr. pšeničný chlieb, ražný chlieb, celozrnný chlieb, viaczrnný chlieb, sladový chlieb), parený chlieb a bagety atď.
Opatrenia na minimalizáciu množstiev, ktoré sa vzťahujú na chlieb, sa týkajú aj výroby pečiva (hamburgerové žemle, celozrnné pečivo a mliečne pečivo).

V tejto kategórii nie sú zahrnuté výrobky, ako je chlieb pita, mexické tortily atď.

d) cereálie na prípravu raňajok (okrem kaše z ovsených vločiek) (vylúčené sú aj müsli, vločky a ovsená múka);

Do tejto kategórie patria všetky obilné výrobky na prípravu raňajok na priamu spotrebu. Príklady zahŕňajú: celozrnné raňajkové cereálie, raňajkové cereálie typu granola, kukuričné lupienky, pufovanú pšenicu alebo ryžu, viaczrnné raňajkové cereálie (napr. ryža, pšenica a kukurica), raňajkové cereálie vyrobené z otrúb a raňajkové cereálie extrudovaného typu vyrobené z obilnej múky alebo prášku.

V tejto kategórii nie sú zahrnuté výrobky, ako je ovsená kaša, müsli, vločky (napr. ovsené vločky) atď.

e) jemné a trvanlivé pečivo a ostatné pekárske výrobky: keksy, sušienky, sucháre, cereálne tyčinky, pagáče, kornúty, oplátky, lievance a medovníky, ako aj krekery, chrumkavé chleby a náhradky chleba. V tejto kategórii je kreker sušienkou (pečený výrobok na báze obilnej múky);

Do tejto kategórie patria sladké, slané a chuťovkové výrobky, ako sú keksy, sušienky, sucháre, cereálne tyčinky, pagáče, kornúty, oplátky, lievance a medovníky, ako aj nesladené výrobky, ako sú krekery, chrumkavé chleby a náhradky chleba (napríklad chlebové tyčinky).
V tejto kategórii je kreker sušienkou (pečený výrobok na báze obilnej múky), napr. slané krekery, praclíky, slané tyčinky…
Táto kategória zahŕňa aj praclíky, ražný chrumkavý chlieb, maces atď.

V tejto kategórii nie sú zahrnuté výrobky, ako sú praclíkový chlieb, šišky, mafiny, koláče, pečivo z odpaľovaného cesta, croissanty, ryžové krekery atď.

f) káva
   i) pražená káva,

Táto kategória zahŕňa výrobky pripravené pražením alebo mletím, prípadne oboma spôsobmi, teda pražením aj mletím, kávových zŕn (káva typu Arabica alebo typu Robusta). Káva je dostupná vo forme pražených kávových zŕn alebo mletej kávy.

   ii) instantná (rozpustná) káva;

Ide o koncentrovaný produkt, získaný extrakciou z pražených kávových zŕn len s použitím vody ako extrakčného média a s vylúčením akéhokoľvek procesu hydrolýzy, ktorý by zahŕňal pridávanie kyselín alebo zásad. Kávový extrakt musí okrem nerozpustných látok, ktorých odstránenie je technicky nemožné, a nerozpustných olejov získaných z kávy obsahovať len rozpustné a aromatické zložky kávy. Obsah kávovej sušiny musí spĺňať ustanovenia smernice Európskeho parlamentu a Rady 1999/4/ES z 22. februára 1999 o kávových extraktoch a čakankových extraktoch (Ú. v. ES L 066, 13.3.1999, s. 26).
Kávový extrakt v pevnej forme alebo vo forme pasty nesmie obsahovať žiadne iné látky ako látky získané extrakciou kávy.
Tekutý kávový extrakt môže obsahovať jedlé cukry, pražené alebo nepražené, v pomere, ktorý nie je vyšší ako 12 % hmotnosti.

g) náhrady kávy;

Ide o nekávové výrobky, zvyčajne bez kofeínu, ktoré slúžia ako napodobenina/náhrada kávy. Obvykle sa získavajú z látok rastlinného pôvodu, ako sú zrná (napr. jačmeň, raž atď.), korene rastlín (napr. čakanka, púpava, repa atď.) a melasa. Rastlinný materiál sa môže pred spracovaním na rozpustný extrakt pražiť. Náhrady kávy sa môžu predávať ako čistý tekutý extrakt a/alebo rozpustný prášok či granuly; môžu byť vyrobené z niekoľkých látok na rastlinnej báze alebo zmiešané s kávovými extraktmi a aromatizované.
Bežnými kávovými náhradami sú pražené obilninové nápoje. Nápoj z pražených zŕn je nápoj vyrobený z jedného druhu alebo niekoľkých druhov obilninových zŕn a komerčne spracovaný do podoby granúl alebo prášku, ktoré sa neskôr rozpustia vo vode. Výrobok sa často predáva ako bezkofeínová alternatíva kávy a čaju. Niektoré bežné prísady zahŕňajú opečený/sladový jačmeň, raž atď.

Mletý pražený čakankový koreň sa používa ako náhrada kávy buď samostatne, alebo v zmesi s kávou. „Čakanka“ je koreň rastliny Cichorium Intybus L, ktorá sa nepoužíva na pestovanie listovej čakanky, ale obvykle na výrobu nápojov, pričom je dostatočne očistená tak, aby sa mohla usušiť a upražiť. „Čakankový extrakt“, „rozpustná čakanka“ alebo „instantná čakanka“ je koncentrovaný výrobok získaný extrakciou z praženej čakanky len s použitím vody ako extrakčného média a s vylúčením akéhokoľvek procesu hydrolýzy, ktorý by zahŕňal pridávanie kyselín alebo zásad. Obsah čakankovej sušiny musí spĺňať ustanovenia smernice Európskeho parlamentu a Rady 1999/4/ES z 22. februára 1999 o kávových extraktoch a čakankových extraktoch (Ú. v. ES L 066, 13.3.1999, s. 26).
Čakankový extrakt v pevnej forme alebo vo forme pasty nesmie obsahovať viac ako 1 hmotnostné percento látok, ktoré neboli získané z čakanky.
Tekutý čakankový extrakt môže obsahovať jedlé cukry, pražené alebo nepražené, v pomere, ktorý nie je vyšší ako 35 % hmotnosti.

Existuje niekoľko rôznych druhov kávových náhrad:zmes jačmeňa, raže, čakanky a fíg, zmes praženého jačmeňa, sladového jačmeňa, čakanky a raže, zmes praženého jačmeňa, sladu z praženého jačmeňa a praženej čakanky, zmes jačmeňa, čakanky, sladového jačmeňa, fíg a extraktu z červenej repy, tzv. postum (vyrobené z pražených pšeničných otrúb, pšenice a melasy), aromatizované nápoje na báze sladu atď.

h) detské potraviny a potraviny spracované na báze obilnín určené pre dojčatá a malé deti vymedzené v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 609/2013.

„Detské potraviny“ sú potraviny určené na splnenie osobitných potrieb dojčiat v dobrom zdravotnom stave v čase, keď prestávajú byť dojčené, a malých detí v dobrom zdravotnom stave ako doplnok ich stravy a/alebo na ich postupné prispôsobovanie sa bežným potravinám, okrem:

i) potravín spracovaných na báze obilnín a

ii) nápojov na báze mlieka a podobných výrobkov určených pre malé deti.

„Potraviny spracované na báze obilnín“ sú potraviny: :

i) určené na splnenie osobitných potrieb dojčiat v dobrom zdravotnom stave v čase, keď prestávajú byť dojčené, a malých detí v dobrom zdravotnom stave ako doplnok ich stravy a/alebo na ich postupné prispôsobovanie sa bežným potravinám; a

ii) patriace do jednej z týchto kategórií:

— jednoduché obilniny, ktoré sú zmiešané s mliekom alebo inými vhodnými výživnými tekutinami alebo sa s takýmito tekutinami musia zmiešať,

— obilniny s pridanou potravinovou zložkou s vysokým obsahom bielkovín, ktoré sú zmiešané s vodou alebo inou vhodnou bezbielkovinovou tekutinou alebo ktoré sa s takýmito tekutinami musia zmiešať,

— cestoviny, ktoré sa majú konzumovať po uvarení vo vriacej vode alebo v iných vhodných tekutinách,

— sucháre a sušienky, ktoré sa majú konzumovať buď priamo, alebo po rozdrvení s pridaním vody, mlieka alebo iných vhodných tekutín.

B) Potravinárske podniky uvedené v článku 2 ods. 1, 2 a 3 – pozri tabuľku v prílohe

Článok 2 ods. 1:Týka sa prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú a uvádzajú na trh potraviny uvedené v článku 1 ods. 2[1] (s výnimkou prevádzkovateľov potravinárskych podnikov uvedených v článku 2 ods. 2 a 3).

Článok 2 ods. 2 Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú potraviny uvedené v článku 1 ods. 2, vykonávajúci maloobchodné činnosti a/alebo priamo dodávajúci len miestnym maloobchodným prevádzkam[2]

„Maloobchod“ [podľa vymedzenia v nariadení (ES) 178/2002] je manipulácia s potravinami a/alebo ich spracúvanie a ich skladovanie v mieste predaja alebo dodávky konečnému spotrebiteľovi a zahŕňa distribučné sklady, stravovacie prevádzky, závodné jedálne, podnikové stravovanie (zariadenia spoločného stravovania uzavretého typu), reštaurácie a podobné prevádzky stravovacích služieb, obchody, distribučné centrá v supermarketoch a veľkoobchodné predajne.

„Konečný spotrebiteľ“ [podľa vymedzenia v nariadení (ES) č. 178/2002] je posledný spotrebiteľ potravín, ktorý nevyužíva potraviny ako súčasť akejkoľvek potravinárskej prevádzky alebo činnosti.

---

[1] *Do tejto kategórie prevádzkovateľov potravinárskych podnikov by orientačne patrili prevádzkovatelia, ktorých záujmy sú zastúpené týmito európskymi organizáciami zainteresovaných strán:*
FDE (FoodDrinkEurope) a príslušnými odvetvovými organizáciami:
– CAOBISCO – Asociácia výrobcov čokolády, sušienok a sladkostí v Európskej únii
– CEEREAL –Európska asociácia výrobcov cereálií na prípravu raňajok
– ECF – Európska kávová federácia
– ESA – Európska asociácia ľahkých jedál
– EUPPA – Európska asociácia spracovávateľov zemiakov
– FEDIMA – Federácia európskych výrobcov a dodávateľov prísad pre pekárenský a cukrárenský priemysel
– SNE: Specialised Nutrition Europe (Špeciálna výživa)

AIBI asbl: Medzinárodná asociácia pekární.

[2] *Do tejto kategórie prevádzkovateľov potravinárskych podnikov by orientačne patrili prevádzkovatelia, ktorých záujmy sú zastúpené týmito európskymi organizáciami zainteresovaných strán:UEAPME (Európska asociácia remesiel, malých a stredných podnikov), HOTREC (Organizácia zastrešujúca hotely, reštaurácie, kaviarne a podobné zariadenia v Európe), FoodServiceEurope (európsky sektor zmluvných stravovacích služieb), Eurocommerce (sektor maloobchodu a veľkoobchodu v Európe), CEPB aisbl (Európska konfederácia národných pekární a výrobcov cukroviniek).*

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú potraviny a vykonávajú len maloobchodné činnosti *(podniky, ktoré nakladajú s potravinami alebo ich spracúvajú v mieste predaja alebo dodávky konečnému spotrebiteľovi)* ***patria do tejto kategórie v prípade, že nepatria do kategórie podľa článku 2 ods. 3***

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vykonávajú maloobchodné činnosti a <u>priamo zásobujú miestne maloobchodné prevádzky</u>

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí okrem vykonávania maloobchodných činností takisto priamo zásobujú len miestne maloobchodné podniky, ako aj prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí priamo zásobujú len miestne maloobchodné podniky, pričom nevykonávajú maloobchodné činnosti patriace do tejto kategórie, pokiaľ ide o typických malých prevádzkovateľov. Pri určovaní toho, či prevádzkovatelia týchto potravinárskych podnikov patria do tejto kategórie, pokiaľ ide o „priame zásobovanie miestnych maloobchodných podnikov", nie však do kategórie podľa článku 2 ods. 1 (alebo článku 2 ods. 3), sa možno riadiť týmito kritériami:
– Sú miestni: Podľa vymedzenia na vnútroštátnej úrovni alebo podľa vnútroštátnych ustanovení. V prípade, že nie sú vymedzené ukazovatele na vnútroštátnej úrovni, je možné použiť ako ukazovateľ napr. vzdialenosť 100 km od dodávateľského podniku.

– Ide o mikropodnik alebo malý podnik (http://ec.europa.eu/growth/smes/business-friendly-environment/sme-definition_sk). V prípade uplatnenia tohto kritéria je do počtu zamestnancov potrebné zarátať len zamestnancov zamestnaných vo výrobe potravín uvedených v článku 1 ods. 2.
– Ďalšie možné kritériá:pomer v obrate medzi priamym predajom konečnému spotrebiteľovi a dodávkami ďalším miestnym maloobchodným podnikom, príležitostné/sezónne dodávky, počet ďalších zásobovaných miestnych maloobchodných podnikov, kritériá, ktoré za relevantné považuje príslušný orgán. .

Do rozsahu pôsobnosti nariadenia nepatria malopredajcovia a veľkopredajcovia, ktorých činnosti sú obmedzené na skladovanie a dodávanie výrobkov na trh (nevyrábajú potravinárske výrobky).

Článok 2 ods. 3 Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú potraviny uvedené v článku 1 ods. 2 a ktorí vykonávajú maloobchodné činnosti a/alebo priamo dodávajú len miestnym maloobchodným prevádzkam,ktorí prevádzkujú zariadenia pod priamou kontrolou, v rámci jednej obchodnej značky alebo obchodnej licencie, ako súčasť alebo franchising väčšej vzájomne prepojenej prevádzky a na základe pokynov prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ktorý centrálne dodáva potraviny[3]

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov spadajúci do tejto kategórie sú spravidla veľké, centrálne riadené (pod priamou kontrolou) a centrálne zásobované reťazce so štandardizovanými ponukami a/alebo rovnakými štandardnými prevádzkovými postupmi vo všetkých súvisiacich decentralizovaných zariadeniach prevádzkovateľa potravinárskeho podniku.

Poznámky k prevádzkovateľom potravinárskych podnikov vykonávajúcich rôzne činnosti.

Ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku vyrába potraviny, ktoré patria do rôznych kategórií potravín v rozsahu pôsobnosti nariadenia (pozri článok 1 ods. 2) a pri jednej činnosti by ako prevádzkovateľ potravinárskeho podniku patril do kategórie podľa článku 2 ods. 1 a pri druhej činnosti ako prevádzkovateľ potravinárskeho podniku do kategórie podľa článku 2 ods. 2, takýto prevádzkovateľ potravinárskeho podniku je povinný uplatňovať opatrenia na minimalizáciu množstiev uvedené v prílohe I k nariadeniu a spĺňať požiadavky na odber vzoriek a analýzu uvedené v prílohe III **pri všetkých svojich činnostiach, ktoré patria do rozsahu pôsobnosti nariadenia** .

[3] *Do tejto kategórie prevádzkovateľov potravinárskych podnikov by orientačne patrili prevádzkovatelia, ktorých záujmy sú zastúpené touto európskou organizáciou zainteresovaných strán:Serving Europe (Asociácia značkových reťazcov stravovacích a nápojových služieb). Treba však upozorniť, že do tejto kategórie patria prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí majú rozsiahly, centrálne riadený a zásobovaný reťazec so štandardizovanými ponukami a rovnakými štandardnými prevádzkovými postupmi vo všetkých prevádzkach, a to bez ohľadu na to, aká organizácia ich zastupuje.*

Pokiaľ by však väčšina činností daného prevádzkovateľa patrila do kategórie podľa článku 2 ods. 2 a iba malá časť činností do kategórie podľa článku 2 ods. 1, prevádzkovateľ potravinárskeho podniku je povinný uplatňovať opatrenia na minimalizáciu množstiev uvedené v prílohe I k nariadeniu a spĺňať požiadavky na odber vzoriek a analýzu uvedené v prílohe III len pri danom konkrétnom výrobku/výrobkoch patriacich do rozsahu pôsobnosti nariadenia.

C) Referenčné hodnoty – vymedzenia uvedené v článku 3 ods. 2

„Referenčné hodnoty“ sú ukazovatele výkonu, ktoré sa použijú na overenie účinnosti opatrení na minimalizáciu množstiev a sú založené na skúsenostiach a výskyte pre rozsiahle kategórie potravín. **Referenčnú hodnotu nie je možné priamo použiť ako referenciu na posúdenie toho, či sa výrobok môže alebo nemôže uviesť na trh.**

V prípade prekročenia referenčných hodnôt prevádzkovatelia potravinárskych podnikov bezodkladne preskúmajú prijaté opatrenia na minimalizáciu množstiev a upravia postupy a kontroly s cieľom dosiahnuť čo najnižšie reálne dosiahnuteľné množstvá akrylamidu, ktoré sú nižšie ako stanovené referenčné hodnoty (povinnosti prevádzkovateľov potravinárskych podnikov uvedené v článku 2 ods. 1 a článku 2 ods. 3). Dané zníženie sa musí preukázať pri vykonaní nového reprezentatívneho odberu vzoriek a analýzy po uplatnení ďalších opatrení na minimalizáciu množstiev.

Referenčné hodnoty boli stanovené pre rozsiahle kategórie potravín. Treba uznať, že pri konkrétnych potravinách v rámci týchto rozsiahlych kategórií môžu existovať špecifické výrobné, geografické alebo sezónne podmienky či vlastnosti výrobkov, pri ktorých nie je možné dosiahnuť referenčné hodnoty napriek uplatneniu všetkých opatrení na minimalizáciu množstiev. V takýchto situáciách by prevádzkovateľ potravinárskeho podniku mal byť schopný predložiť dôkaz, že uplatnil príslušné opatrenia na minimalizáciu množstiev.

Ďalej je potrebné zdôrazniť, že uplatňovanie opatrení na zníženie množstiev a referenčné hodnoty by nemali viesť k zákazu určitých tradičných kulinárskych postupov a/alebo určitých tradičných potravín [medzi ktoré môžu okrem iného patriť potraviny s chráneným označením pôvodu (CHOP) a chráneným zemepisným označením (CHZO), prípadne zaručené tradičné špeciality(ZTŠ)]. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov sú v súvislosti s kulinárskymi postupmi a receptúrami tradičných potravín povinní uplatňovať opatrenia na

minimalizáciu množstiev a referenčné hodnoty (t.j. výberom tých možností, ktoré vedú k čo najnižšiemu možnému dosiahnuteľnému množstvu akrylamidu), bez toho, aby výsledkom bola zmenená povaha a organoleptické vlastnosti tradičných potravín.

Pokiaľ množstvá akrylamidu prekračujú referenčné hodnoty, neznamená to nevyhnutne, že potraviny sa musia stiahnuť z trhu. Ak sa to považuje za nutné, musí sa vykonať posúdenie rizika s cieľom určiť, či sa potraviny prekračujúce referenčnú hodnotu musia stiahnuť z trhu na základe uplatnenia článku 14 nariadenia (ES) č. 178/2002 o všeobecnom potravinovom práve.

D) Uplatnenie opatrení na minimalizáciu množstiev (článok 2, prílohy I a II)

a) Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov,ktorí vyrábajú potraviny a uvádzajú ich na trh (článok 1 ods. 1), musia uplatňovať opatrenia na minimalizáciu množstiev .

Ak výrobca a distribútor potravín nie je jeden a ten istý prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, opatrenia na minimalizáciu množstiev stanovené v prílohách musí uplatniť výrobca, nie distribútor.

b) Informácie pre koncových používateľov uvedené na obale:

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov smú predávať výrobky vyrobené pred 11. aprílom 2018 až do vypredania zásob a používať obaly vyrobené do pred 11. aprílom 2018 až do vyčerpania zásob.Koncovými používateľmi môžu byť komerční koncoví používatelia alebo koneční spotrebitelia.

c) Vysvetlenia ku kategóriám potravín v prílohe I (pozri aj oddiel A tohto usmerňujúceho dokumentu)

Odkazy na rozsah pôsobnosti článku 1 ods. 2 je nutné čítať v súvislosti s informáciami uvedenými v oddiele A tohto usmerňujúceho dokumentu.

I. Výrobky na báze surových zemiakov

Táto kategória sa týka výrobkov zahrnutých do článku 1 ods. 2 písm. a).

II. Zemiakové lupienky, ľahké jedlá, krekery na báze cesta a iné zemiakové výrobky zo zemiakového cesta

Do tejto kategórie patria zemiakové lupienky na báze cesta, chuťovky na báze zemiakového cesta, krekery a iné zemiakové výrobky na báze cesta zahrnuté v článku 1 ods. 2 písm. b).

III. Jemné a trvanlivépečivo a ostatné pekárske výrobky

Kategória výrobkov zahrnutých do článku 1 ods. 2 písm. e).

IV. Cereálie na prípravu raňajok

Kategória výrobkov zahrnutých do článku 1 ods. 2 písm. d).

V. Káva

Kategória výrobkov zahrnutých do článku 1 ods. 2 písm. f). [2]

VI. Náhrady kávy s obsahom obilnín viac ako 50 %

VII. Náhrady kávy s obsahom čakanky viac ako 50 %

Kategória výrobkov zahrnutých do článku 1 ods. 2 písm. g).

VIII. Detské sušienky a obilniny pre dojčatá

Kategória spracovaných potravín na báze obilnín určených pre dojčatá a malé deti, zahrnutých do článku 1 ods. 2 písm. h).

IX. Detské potraviny zavarené v pohároch (nízkokyslé a na báze sliviek)

Kategória detských potravín zahrnutých do článku 1 ods. 2 písm. h). Nezahŕňa len detské potraviny zavarené v pohároch, ale aj detské potraviny predávané v plastových téglikoch, vrecúškach atď.

X. Chlieb

Kategória výrobkov zahrnutých do článku 1 ods. 2 písm. c).

d) Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov uvedení v článku 2 ods. 2 musia uplatňovať opatrenia na minimalizáciu množstiev stanovené v časti A prílohy II.

Je potrebné uviesť, že určití prevádzkovatelia potravinárskych podnikov síce patria do rozsahu pôsobnosti článku 2 ods. 2, ale v časti A prílohy II pre nich nie sú stanovené žiadne opatrenia na minimalizáciu množstiev. Ide napríklad o prevádzkovateľov potravinárskych podnikov pražiacich kávu v malom množstve na priamy predaj spotrebiteľom vo svojej predajni. Z toho vyplýva, že pre týchto prevádzkovateľov nie je stanovená zákonná povinnosť uplatňovať opatrenia na minimalizáciu množstiev.

e) Opatrenia na minimalizáciu množstiev, ktoré majú uplatňovať prevádzkovatelia potravinárskych podnikov uvedení v článku 2 ods. 3

Pokiaľ ide o požiadavku pracovať s kalibrovaným fritovacím vybavením s automatizovanými časovačmi, naprogramovaným pre štandardné nastavenia (čas – teplota):

- Od prevádzkovateľov potravinárskych podnikov sa nevyžaduje, aby okamžite zakúpili takéto vybavenie, pod podmienkou, že ich súčasné vybavenie je z prevádzkového hľadiska vhodné na používaný účel a dobre udržiavané.
- Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu naďalej používať samostatné časovače s fritovacími zariadeniami, ktoré nie sú vybavené zabudovanými časovačmi.
- Pokiaľ ide o kalibráciu a automatizované časovače, je možné postupovať flexibilne, napr. nie je potrebné mať osvedčenie o kalibrácii od externého orgánu, stačí interná kalibrácia.

E) <u>Odber vzoriek a analýza (článok 4)</u>

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov uvedení v článku 2 ods. 1 a článku 2 ods. 3 vykonávajú odber vzoriek a analýzu na určenie množstva akrylamidu v potravinách v súlade s požiadavkami stanovenými v prílohe III k tomuto nariadeniu a zaznamenávajú výsledky odberu vzoriek a analýzy.

<u>Povinnosť vykonávať odber vzoriek a analýzy sa nevzťahuje na prevádzkovateľov potravinárskych podnikov uvedených v článku 2 ods. 2.</u>

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečia, aby na účely analýzy koncentrácie akrylamidu bola odobratá reprezentatívna vzorka z **každého typu výrobku**. **„Typ výrobku" zahŕňa skupiny výrobkov s rovnakými alebo podobnými zložkami, návrhom receptúry, pracovným postupom a/alebo kontrolami procesu, ak majú potenciálny vplyv na množstvá akrylamidu vo finálnom výrobku (proces je definovaný premennými, ktoré môžu mať vplyv na množstvo akrylamidu, ako je napríklad surovina, teplota, čas atď.).** Programy monitorovania **uprednostňujú typy výrobkov s preukázateľným potenciálom presiahnuť referenčnú hodnotu,vyberajú taký výrobok v rámci typu výrobku,o ktorom je známe/predpokladá sa, že obsahuje najvyššie množstvá akrylamidu a zakladajú sa na riziku, ak sú realizovateľné ďalšie opatrenia na minimalizáciu množstiev.**

Vzorka musí byť reprezentatívna pre šaržu, z ktorej bola odobratá. Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku určí, ktorý postup odberu vzoriek bude reprezentatívny. Mal by byť schopný odôvodniť svoje rozhodnutie.

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečia vykonanie reprezentatívneho odberu vzoriek a analýzy svojich výrobkov na prítomnosť akrylamidu v snahe overiť účinnosť opatrení na minimalizáciu množstiev, t. j. že množstvo akrylamidu je stále nižšie ako referenčné hodnoty.

➔ *Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku musí byť schopný odôvodniť výber výrobku na odber vzorky v rámci typu výrobku.*

Frekvencia odberu vzoriek

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov uskutočnia odber vzoriek a analýzu **aspoň raz ročne** v prípade výrobkov, ktoré obsahujú známe a **dobre riadené množstvo akrylamidu**.

- ➔ Žiadne sezónne odchýlky.
- ➔ V prípade známych sezónny odchýlok sa očakáva, že prevádzkovateľ potravinárskeho podniku odoberie vzorku vtedy, keď sa predpokladá najväčšie množstvo akrylamidu.
- ➔ V prípade zmeny dodávok zložky/suroviny, o ktorých je známe, že ovplyvňujú množstvo akrylamidu, sa musí odobrať reprezentatívna vzorka s cieľom zabezpečiť/overiť, že množstvo akrylamidu zostáva pod referenčnou hodnotou.

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov vykonávajú **častejší odber vzoriek a ich analýzu v prípade výrobkov,ktoré majú potenciál presiahnuť referenčnú hodnotu**a odber vzoriek a analýza sa zakladajú na riziku v prípade, ak sú ďalšie opatrenia na minimalizáciu množstiev realizovateľné.

- ➔ Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku špecifikuje primeranú frekvenciu vykonávania analýzy pre jednotlivé typy výrobkov. Ak sa výrobok alebo proces upraví takým spôsobom, ktorý by mohol viesť k zmene množstva akrylamidu vo finálnom výrobku→, je potrebné prispôsobiť frekvenciu odberu vzoriek.

V prípade prekročenia referenčnej hodnoty (opravenej o výťažnosť, ale bez zohľadnenia neistoty merania) prevádzkovateľ potravinárskeho podniku preskúma vykonané opatrenia na minimalizáciu množstiev a prijme dodatočné dostupné opatrenia na minimalizáciu množstiev s cieľom zabezpečiť, aby množstvo akrylamidu v hotovom výrobku bolo nižšie ako referenčná hodnota. Dané zníženie sa musí preukázať pri vykonaní nového reprezentatívneho odberu vzoriek a analýzy po uplatnení ďalších opatrení na minimalizáciu množstiev.

Ak v takýchto situáciách nie sú k dispozícii žiadne ďalšie opatrenia na minimalizáciu množstiev, ktoré by sa mohli uplatniť s cieľom množstvo akrylamidu ďalej znížiť, prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepokračuje v pravidelných skúškach, ale musí byť schopný preukázať, že prijal všetky dostupné opatrenia na minimalizáciu množstiev s cieľom dosiahnuť množstvá akrylamidu na čo najnižšej reálne dosiahnuteľnej úrovni.

Pokiaľ ide o prevádzkovateľov potravinárskych podnikov uvedených v článku 2 ods. 3, stačí, ak vykonávajú skúšky vzoriek vyprážaných alebo pečených zemiakových výrobkov a pekárskych výrobkov na centralizovanej úrovni (nie v jednotlivých predajniach), pripravených v praktických podmienkach podľa štandardného operačného postupu (SOP), pretože títo prevádzkovatelia potravinárskych podnikov používajú štandardizované postupy spracovania a prípravy výrobkov s jednoznačným zámerom podávať zákazníkom štandardizované ponuky potravín, predovšetkým pokiaľ ide o vyprážané/pečené zemiakové a pekárske výrobky.

Vzhľadom na vysoko normalizované a kontrolované postupy, ktorými sa vyznačujú operácie prevádzkovateľov potravinárskych podnikov uvedených v článku 2 ods. 3, stačí merať množstvo akrylamidu vo vzorkách vyprážaných/pečených zemiakových a pekárskych výrobkov raz za rok, okrem prípadov, keď sa v priebehu roka zistí kľúčový faktor, ktorý pravdepodobne ovplyvňuje množstvo akrylamidu v príslušných výrobkoch (napr. v prípade zavedenia novej alebo upravenej receptúry či postupu prípravy).

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí sami nevyrábajú potraviny, ale ich len pripravujú v súlade s pokynmi výrobcu, nie sú povinní odoberať vzorky a analyzovať ich. V takýchto prípadoch:

- výrobca potravín vypracuje pokyny na prípravu, ktoré má dotknutý prevádzkovateľ k dispozícii,
- výrobca predloží empirický dôkaz na základe príslušných skúšok o tom, že výrobky pripravené na priamu spotrebu spĺňajú pri dodržaní pokynov na prípravu referenčné hodnoty.

Štatistická korelácia, ktorú treba preukázať medzi vlastnosťami výrobku alebo procesnými parametrami a množstvom akrylamidu (príloha III, bod 4)

Štatistická korelácia ukazuje, či a do akej miery spolu súvisia páry premenných. Počet analýz, ktoré sa majú vykonať na preukázanie takejto korelácie, závisí od variability analytických výsledkov. V prípade, že je množstvo akrylamidu súvisiace s vlastnosťou výrobku (napr. konkrétna farba) konštantné (t. j. nie je variabilné, v rámci malých odchýlok), stačí vykonať menej analýz na preukázanie korelácie než v prípade väčšej variability, pri ktorej sú potrebné ďalšie analýzy.

Túto koreláciu by mal preukázať a uviesť centrálny dodávateľ a nemusia ju preukazovať jednotliví prevádzkovatelia potravinárskych podnikov ako koncoví používatelia (napr. v pekárenských priestoroch).

F) Vedenie záznamov a informácie pre príslušné orgány

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov uvedení v článku 2 ods. 1 vedú záznamy o uplatnených opatreniach na minimalizáciu množstiev stanovených v prílohe I k nariadeniu a prevádzkovatelia uvedení v článku 2 ods. 3 vedú záznamy o uplatnených opatreniach na minimalizáciu množstiev stanovených v častiach A a B prílohy II.

Títo prevádzkovatelia potravinárskych podnikov sprístupnia plán odberu vzoriek a výsledky svojich analytických skúšok spolu s opismi analyzovaných výrobkov na požiadanie príslušnému orgánu alebo úradníkovi poverenému presadzovaním práva. Podrobnosti o prijatých opatreniach na minimalizáciu množstiev s cieľom znížiť množstvá akrylamidu pod referenčnú hodnotu sa poskytnú za tie výrobky, ktoré túto hodnotu presahujú.

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov uvedení v článku 2 ods. 2 nemusia viesť záznamy o uplatnených opatreniach na minimalizáciu množstiev, musia však byť schopní poskytnúť dôkaz o tom, že sú informovaní a uplatňujú opatrenia na minimalizáciu množstiev stanovené v časti A prílohy II. Z požiadavky poskytovať dôkazy nemusia nutne vyplývať dokumentačné povinnosti. Na splnenie tejto požiadavky stačí akýkoľvek iný typ dôkazu (napr. preukázanie nastavenia teploty pri vyprážaní, používanie farebných škál, dodržiavanie pokynov výrobcu atď.).

G) Farebné škály

Pokiaľ ide o prevádzkovateľov potravinárskych podnikov uvedených v článku 2 ods. 2 a článku 2 ods. 3, používanie a vystavenie farebných škál pri príprave zemiakových hranolčekov a opekaných sendvičov nie je pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov povinné, ale dôrazne sa odporúča.

Pri zemiakových hranolčekoch: ako referenciu možno použiť farebnú škálu, ktorá je k dispozícii http://goodfries.eu/en/home/.

svetlá zlatá
Agtron = 65, USDA = 0

zlatožltá
Agtron = 55, USDA = 1

zlatohnedá
Agtron = 40, USDA = 2

Ďalší príklad farebnej škály:

V nariadení EÚ 2017/2158 je stanovená referenčná hodnota 500 µg/kg.

<u>Pokiaľ ide o opekané sendviče, nie sú k dispozícii žiadne široko akceptované a hodnotené farebné škály.</u>

Referenčné hodnoty (príloha IV)

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA: Referenčné hodnoty boli stanovené pre rozsiahle kategórie potravín. Treba uznať, že pri konkrétnych potravinách v rámci týchto rozsiahlych kategórií môžu existovať špecifické výrobné, geografické alebo sezónne podmienky či vlastnosti výrobkov, pri ktorých nie je možné dosiahnuť referenčné hodnoty napriek uplatneniu všetkých opatrení na minimalizáciu množstiev. V takýchto situáciách by prevádzkovateľ potravinárskeho podniku mal byť schopný predložiť dôkaz, že uplatnil príslušné opatrenia na minimalizáciu množstiev.
Odkazy na rozsah pôsobnosti článku 1 ods. 2 je nutné čítať v súvislosti s informáciami uvedenými v oddiele A tohto usmerňujúceho dokumentu.

Zemiakové hranolčeky (pripravené na priamu spotrebu) – referenčná hodnota 500 µg/kg

Referenčná hodnota sa vzťahuje aj na ostatné vyprážané a pečené výrobky z čerstvých zemiakov (potraviny uvedené v článku 1 ods. 2 písm. a) s výnimkou krájaných zemiakových lupienkov a plátkových zemiakových tyčiniek z čerstvých zemiakov).

Zemiakové lupienky z čerstvých zemiakov a zo zemiakového cesta/krekery na báze zemiakov (vrátane ľahkých jedál na báze zemiakov)/ostatné zemiakové výrobky zo zemiakového cesta – referenčná hodnota 750 µg/kg

Referenčná hodnota sa vzťahuje na všetky výrobky uvedené v článku 1 ods. 2 písm. b) a krájané zemiakové lupienky, ako aj plátkové zemiakové tyčinky z čerstvých zemiakov uvedené v článku 1 ods. 2 písm. a).

Mäkký chlieb – pšeničný chlieb – referenčná hodnota 50 µg/kg

Referenčná hodnota sa vzťahuje na pšeničný chlieb ako jeuvedené v článku 1 ods. 2 písm. c). Pšeničný chlieb je chlieb, v ktorom je podiel pšenice aspoň 50 % alebo rovný 50 % z obilninovej zložky .

Mäkký chlieb – mäkký chlieb iný ako pšeničný chlieb – referenčná hodnota 100 µg

Referenčná hodnota sa vzťahuje na chlieb iný ako pšeničný chlieb uvedený v článku 1 ods. 2 písm. c), t. j. všetok chlieb, v ktorom pšenica (alebo pšeničné produkty) tvoria menej ako 50 % obilninovej zložky.Referenčná hodnota pre čisto ražný (pumpernickel) chlieb zodpovedá referenčnej hodnote pre výrobky v kategórii jemného pečiva (t. j. 300 µg/kg).

Cereálie na prípravu raňajok (okrem ovsenej kaše)
(vylúčené sú aj müsli, vločky a ovsená múka);

Do tejto kategórie patria výrobky uvedené v článku 1 ods. 2 písm. d).

Cereálie na prípravu raňajok vyrobené pri vysokých teplotách, ako sú napríklad opekané a pufované cereálie na prípravu raňajok, obsahujú vyššie množstvá akrylamidu (pričom nie je možné uplatniť dodatočné opatrenia na minimalizáciu množstiev s cieľom znížiť množstvo akrylamidu) než ostatné cereálie vyrobené pri nižších teplotách, ako je napríklad granola. Príklady zahŕňajú celozrnné opekané vločky s vyššími množstvami akrylamidu než pri müsli a ovsených vločkách, ktoré vôbec neobsahujú akrylamid, alebo ho obsahujú len v malom množstve.

Cereálie na prípravu raňajok (okrem ovsenej kaše)
(vylúčené sú aj müsli, vločky a ovsená múka);
– výrobky z otrúb a celozrnné cereálie, pufované zrná – referenčná hodnota 300 µg/kg

Táto skupina zahŕňa všetky cereálie na prípravu raňajok na báze výrobkov z otrúb a/alebo celozrnných obilnín či pufovaných zrn(nezávisle od druhu obilniny, z ktorého sú cereálie na prípravu raňajok vyrobené). Zložku týchto cereálií na prípravu raňajok, ktorá je prítomná v najväčšom množstve, tvoria otruby, celozrnné obilniny alebo pufované zrná.

Cereálie na prípravu raňajok (okrem ovsenej kaše)
(vylúčené sú aj müsli, vločky a ovsená múka);
– pšeničné a ražné výrobky – referenčná hodnota 300 µg/kg

Ide o raňajkové cereálie obsahujúce iné než celozrnné obilniny a/alebo iné cereálie než tie, ktoré obsahujú otruby (do tejto kategórie nie sú zahrnuté ani cereálie na prípravu raňajok založené na pufovaných zrnách). Raňajkové cereálie v tejto kategórii neobsahujú ako zložku obsiahnutú v najväčšom množstve otruby, celozrnné obilniny alebo pufované zrná. Kategóriu určuje obilnina zastúpená v najväčšom množstve. Takže raňajkové cereálie sú pšeničnými alebo ražnými výrobkami, ak pšenica alebo raž predstavujú obilninu prítomnú v najväčšom množstve.

Cereálie na prípravu raňajok (okrem ovsenej kaše)
(vylúčené sú aj müsli, vločky a ovsená múka);
– výrobky z kukurice, ovsa, špaldy, jačmeňa a ryže – referenčná hodnota 150 µg/kg

Ide o raňajkové cereálie obsahujúce iné než celozrnné obilniny a/alebo iné cereálie než tie, ktoré obsahujú otruby (do tejto kategórie nie sú zahrnuté ani cereálie na prípravu raňajok založené na pufovaných zrnách). Raňajkové cereálie v tejto kategórii neobsahujú ako zložku obsiahnutú v najväčšom množstve otruby, celozrnné obilniny alebo pufované zrná. Kategóriu určuje obilnina zastúpená v najväčšom množstve.

Sušienky a oblátky, krekery okrem krekerov vyrobených zo zemiakov, chrumkavý chlieb, medovníky a výrobky podobné ostatným výrobkom v tejto kategórii.

Tieto výrobky/skupiny výrobkov zahŕňajú jemné a trvanlivé pečivo a ostatné pekárske výrobky uvedené v článku 1 ods. 2 písm. e). Rôzne výrobky, ktoré patria do kategórie jemného a trvanlivého pečiva a ostatných pekárskych výrobkov, sú v nasledujúcej časti text klasifikované v rámci rôznych skupín výrobkov v skupine jemného a trvanlivého pečiva a ostatných pekárskych výrobkov

Sušienky a oblátky – referenčná hodnota 350 µg/kg

Okrem sušienok a oblátok táto skupina výrobkov zahŕňa aj sucháre, keksy, kornúty atď. (nezahŕňa sušienky a sucháre určené pre dojčatá a malé deti uvedené v článku 1 ods. 2 písm. h)).

Krekery s výnimkou zemiakových krekerov – referenčná hodnota 400 µg/kg

Krekery, ktoré sú sušienky (pečený výrobok na báze obilnej múky), napríklad krekery z chemicky kypreného cesta, praclíky atď.

Chrumkavý chlieb (crispbread) – referenčná hodnota 350 µg/kg

Chrumkavý chlieb, ražné lupienky atď. (výrobky, ktoré môžu mať špecifické regionálne názvy)
Chrumkavý chlieb je suchý a plochý chlieb vyrobený z celozrnného šrotu, celozrnnej múky alebo ražnej múky, pšenice a ďalších obilnín alebo ich zmesí, ako aj ďalších potravín, je kyprený kvasnicami, kváskom, fyzikálnymi alebo inými prostriedkami. Vlhkosť konečného výrobku nepresahuje 10 % (hm. %).

Medovníky – referenčná hodnota 800 µg/kg

Medovníky tvoria širokú kategóriu pečených výrobkov, obvykle ochutených zázvorom, klinčekmi, muškátovým orieškom alebo škoricou a sladených medom, cukrom a melasou. Medovníky sú rôzne, od mäkkých a vlhkých koláčov po pečivo blízke zázvorovým sušienkam (tieto výrobky môžu mať špecifické regionálne názvy).

Výrobky podobné ostatným výrobkom v tejto kategórii – referenčná hodnota 300 µg/kg

Táto skupina výrobkov zahŕňa cereálne tyčinky, pagáče, lievance, maces atď.

Táto skupina výrobkov zahŕňa určité náhradky chleba (napríklad chlebové tyčinky).

Vylúčené sú cukrárske výrobky a koláče.

Pražená káva– referenčná hodnota 400 µg/kg

Do tejto kategórie patria výrobky uvedené v článku 1 ods. 2 písm. f) bode i).

Instantná (rozpustná) káva – referenčná hodnota 850 µg/kg

Do tejto kategórie patria výrobky uvedené v článku 1 ods. 2 písm. f) bode ii).

Náhrady kávy

Do tejto kategórie patria výrobky uvedené v článku 1 ods. 2 písm. g).

Náhrady kávy výlučne (jedine) z obilnín – referenčná hodnota 500 µg/kg

Náhrady kávy výlučne (jedine) z čakanky – referenčná hodnota 4 000 µg/kg

Náhrady kávy zo zmesi obilnín a čakanky
Referenčná hodnota, ktorá sa vzťahuje na tieto náhrady kávy, zohľadňuje relatívny podiel zložiek vo finálnom výrobku.

Zmes kávy a kávových náhrad

Referenčná hodnota, ktorá sa vzťahuje na tieto zmesi, zohľadňuje relatívny podiel týchto zložiek vo finálnom výrobku.

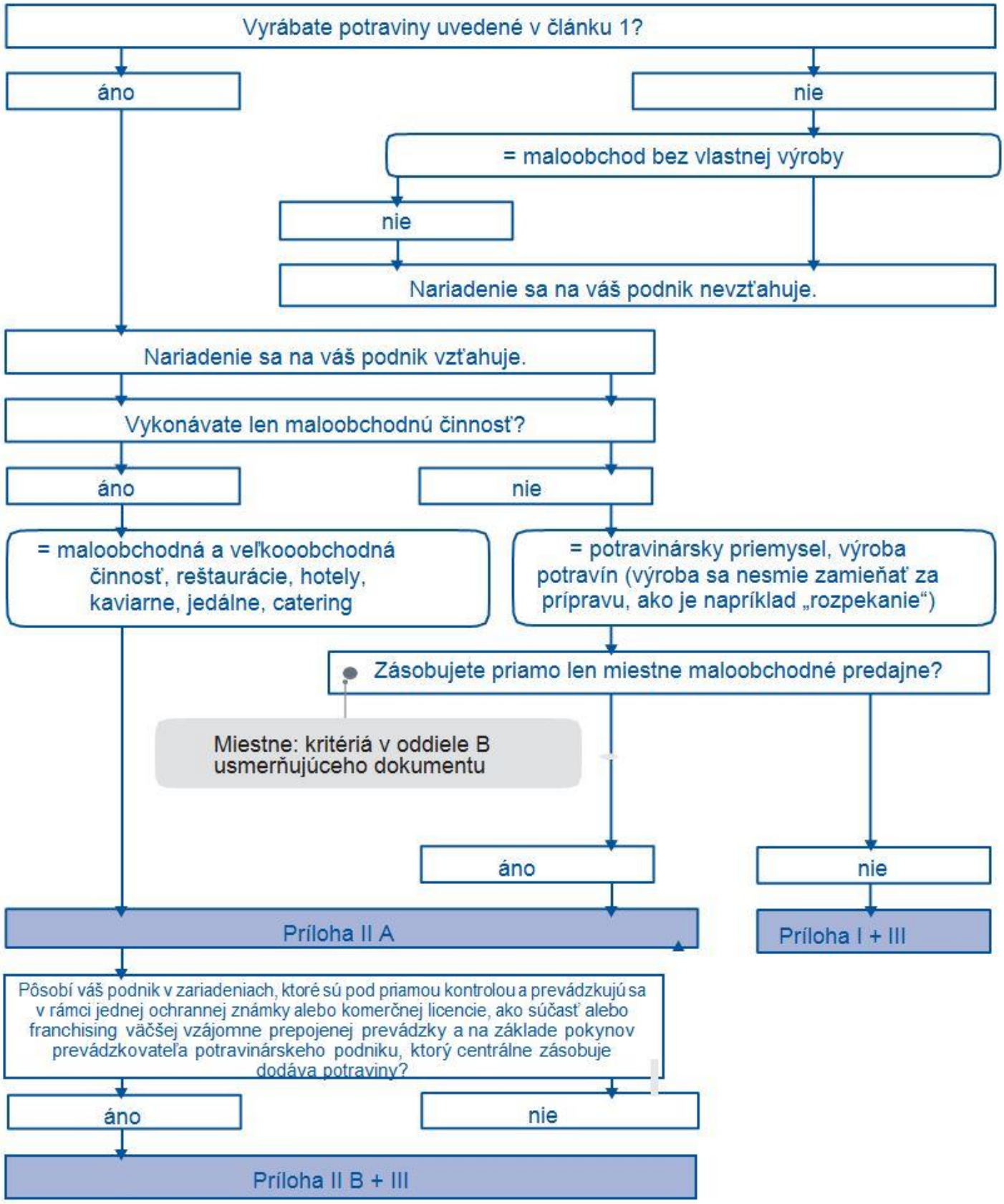
Detské potraviny, potraviny spracované na báze obilnín pre dojčatá a malé deti okrem sušienok a suchárov –referenčná hodnota 40 µg/kg

Do tejto kategórie patria výrobky uvedené v článku 1 ods. 2 písm. h).

Do tejto kategórie patria detské potraviny a spracované potraviny na báze obilnín (okrem sušienok a suchárov) podľa vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013.

Sušienky a sucháre pre dojčatá a malé deti – referenčná hodnota 150 µg/kg

Do tejto kategórie patria výrobky uvedené v článku 1 ods. 2 písm. h).

Do tejto kategórie patria sušienky a sucháre (spracované potraviny na báze obilnín) podľa vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013.

DODATOK K ODDIELU B